

A hand is pouring beer from a dark bottle into a tall, clear glass. The glass is already partially filled with beer and has a thick head of foam. The background is a warm, out-of-focus bar setting with golden bokeh lights. A dark blue banner is overlaid on the left side of the image, containing white text. The glass has a dark label with white text that reads "RECUPERIAMO PANE BRINDIAMO AL MONDO" and a smaller line "DA QUESTA LINEA IN GIÙ" followed by "È PANE CHE STAI RECUPERANDO" on a separate line.

BIOVAPROJECT

RELAZIONE
D'IMPATTO
2024

RECUPERIAMO
PANE
BRINDIAMO AL
MONDO

DA QUESTA LINEA IN GIÙ
È PANE CHE STAI RECUPERANDO



INDICE

5	Lettera agli stakeholders	26	Economia circolare: la nostra filiera di recupero
7	Introduzione	30	Impatto sociale e comunità
12	Finalità di beneficio	38	Governance
14	Il nostro modello di business circolare	39	Prospettiva futura
17	Certificazione B Impact Assessment	43	Nota metodologica
19	Il nostro contributo agli obiettivi di sviluppo sostenibile		
21	Contesto e strategia ESG di Biova Project		
22	Gestione delle emissioni di gas serra (GHG): Scope 1, 2 e 3		





Cari stakeholder,

ci rivolgiamo a voi con entusiasmo per condividere i progressi, gli obiettivi e l'impegno continuo di Biova Project nel nostro viaggio verso un futuro più sostenibile. Dal nostro inizio a Torino nel 2019, il nostro obiettivo non è stato semplicemente quello di vendere un prodotto, ma di affrontare una sfida globale: la riduzione dello spreco alimentare. Questa missione guida ogni nostra azione ed è il pilastro su cui abbiamo costruito la nostra identità.

Missione: spreco alimentare

Biova Project nasce con la chiara visione di trasformare gli sprechi in opportunità economica, ambientale e sociale. La nostra forza risiede nella capacità di recuperare surplus alimentari e reinserirli nel ciclo produttivo, trasformandoli in prodotti che non solo riducono gli sprechi, ma li valorizzano usandoli al posto di materie prime equivalenti. La nostra attività non si limita alla creazione di birra, snack e soft drinks; rappresenta un impegno verso un sistema alimentare più circolare, ottimizzato e responsabile.

Cosa facciamo

Operiamo ritirando scarti di pane, e altre eccedenze alimentari da produttori, supermercati e fornitori di servizi alimentari. Questi materiali vengono portati nei nostri Surplus Treatment Unit (STU), dove vengono lavorati per trasformarli in nuovi ingredienti per la produzione di beverage e snack innovativi. Il nostro modello di economia circolare non solo riduce lo spreco, ma trasforma i fornitori di surplus in partner attivi nella distribuzione dei nostri prodotti, chiudendo il cerchio in modo virtuoso.

Progetti futuri: kombucha

Guardando al futuro, siamo entusiasti di annunciare il nostro nuovo progetto ovvero una bevanda non alcolica fermentata frizzante, riutilizzando gli scarti di produzione (albedo) dei limoni del Consorzio di Sorrento. Questo prodotto rappresenta un'evoluzione naturale della nostra missione, ampliando le possibilità di reinserire gli scarti nella catena alimentare. Con l'introduzione di queste opzioni, puntiamo a raggiungere una gamma più ampia di clienti, tra cui quelli interessati a soluzioni alcohol-free, rispondendo così a una domanda crescente di prodotti sostenibili e diversificati.

Partner strategici

La nostra crescita è alimentata da collaborazioni strategiche con aziende leader come IKEA, Eataly, Coop, Trenitalia e importanti catene alberghiere. Queste partnership ci permettono di amplificare il nostro impatto e di portare avanti la nostra missione in modo più capillare.





INTRODUZIONE

Ogni giorno, in Italia, tonnellate di pane invenduto finisce nei bidoni. Ogni giorno, frutta perfettamente commestibile viene scartata perché troppo piccola, troppo grande, troppo storta. E ogni giorno, mentre il cibo diventa rifiuto, le risorse naturali che lo hanno prodotto si consumano.

Biova Project nasce da una semplice, potente intuizione: se il problema è lo spreco, allora la soluzione è trasformarlo. Non in teoria, ma in pratica. In prodotti che raccontano una storia nuova, fatta di recupero, creatività e sostenibilità. Siamo una PMI innovativa, Società Benefit e

certificata B Corp, che trasforma eccedenze alimentari in birra artigianale, snack e soft drink, seguendo i principi dell'economia circolare e dell'upcycling.

Pane, pasta, riso, frutta fuori formato, caffè e dolci – tutto ciò che la filiera scarta può tornare a essere utile, buono, gustoso. Per l'ambiente, per le persone, per l'economia.

Il nostro modello si fonda su partnership strategiche, una rete attiva e inclusiva di stakeholder e una visione condivisa: ridurre gli sprechi, generare impatto positivo e trasformare lo scarto in valore.



A close-up, low-angle shot of a person's arm and shoulder, wearing a dark blue, textured knit sweater. The background is dark and out of focus, featuring numerous warm, golden-yellow bokeh lights that suggest an evening outdoor setting with string lights. The overall mood is cozy and intimate.

*Biova non è solo un progetto di birra: è un
progetto culturale. Ogni bottiglia salvata
racconta un'idea diversa di futuro.*

**OGNI GESTO CONTA.
QUI RACCONTIAMO
IL PRESENTE CHE
COSTRUIAMO E IL
FUTURO CHE VOGLIAMO
TRASFORMARE**





MISSION

La nostra missione è ridurre lo spreco alimentare offrendo un servizio di recupero dei surplus provenienti dalla grande distribuzione e dalla produzione, trasformandoli in prodotti innovativi che consumano meno risorse e riducono la generazione di rifiuti.

Crediamo in un'economia rigenerativa, in cui ogni scarto può diventare un nuovo inizio.

Ogni prodotto Biova è un esempio concreto di come sia possibile produrre valore, riducendo l'impatto ambientale e sensibilizzando il consumatore verso un consumo più responsabile.

VISION

Vogliamo diventare un punto di riferimento nel settore del Rescued Based Food, contribuendo a un cambiamento sistemico nella catena produttiva e culturale del settore alimentare.

Il nostro obiettivo è trasformare l'eccezione in norma: un mondo in cui la valorizzazione degli scarti sia parte integrante del processo produttivo, e non una scelta residuale.

Immaginiamo un futuro in cui lo spreco alimentare non esista, grazie a prodotti buoni, sostenibili e belli da raccontare, capaci di attivare riflessioni e azioni concrete.

FINALITÀ DI BENEFICIO

Biova Project nasce con l'obiettivo di trasformare ciò che oggi viene considerato scarto in una risorsa, generando valore economico, sociale e ambientale. Il nostro impegno va oltre la produzione: vogliamo ridefinire il modo in cui il cibo viene percepito, consumato e valorizzato. Come Società Benefit e B Corp, la nostra responsabilità è quella di costruire un futuro più equo e sostenibile, attraverso azioni concrete e misurabili.



Rigenerazione dei surplus alimentari

Crediamo che ogni alimento abbia un valore, anche quando il sistema produttivo lo considera un "eccesso". Il nostro impegno è intercettare, trasformare e dare nuova vita ai surplus alimentari, inserendoli in un sistema virtuoso di economia circolare. Il nostro modello logistico e culturale ci permette di creare prodotti di alta qualità, riducendo lo spreco e sensibilizzando il pubblico sulla necessità di un consumo più consapevole.

Riduzione dell'inequità alimentare

Lo spreco non è solo un problema ambientale, ma anche etico. Mentre milioni di tonnellate di cibo vengono scartate, molte persone nel mondo soffrono la fame. Biova Project vuole contribuire a una maggiore equità nella distribuzione delle risorse, promuovendo pratiche di riuso e riciclo che limitino lo sfruttamento delle materie prime e riducano le disuguaglianze nel sistema alimentare globale.

Benessere dei dipendenti e collaboratori

Le persone sono al centro della nostra impresa. Siamo convinti che un ambiente di lavoro sano, equo e stimolante sia la chiave per un impatto positivo a lungo termine. Per questo, ci impegniamo a garantire condizioni di lavoro che favoriscano la crescita professionale, il benessere fisico e mentale e la partecipazione attiva di tutti i nostri collaboratori.



Collaborazione per il raggiungimento degli obiettivi

Non crediamo nelle soluzioni isolate: la collaborazione è il motore del cambiamento. Lavoriamo a stretto contatto con artigiani, produttori locali e realtà del territorio per ottimizzare le risorse esistenti, riducendo il consumo energetico e l'impatto ambientale. Ogni collaborazione rafforza la nostra missione e ci permette di rendere la nostra economia più circolare ed efficiente.

Innovazione sostenibile

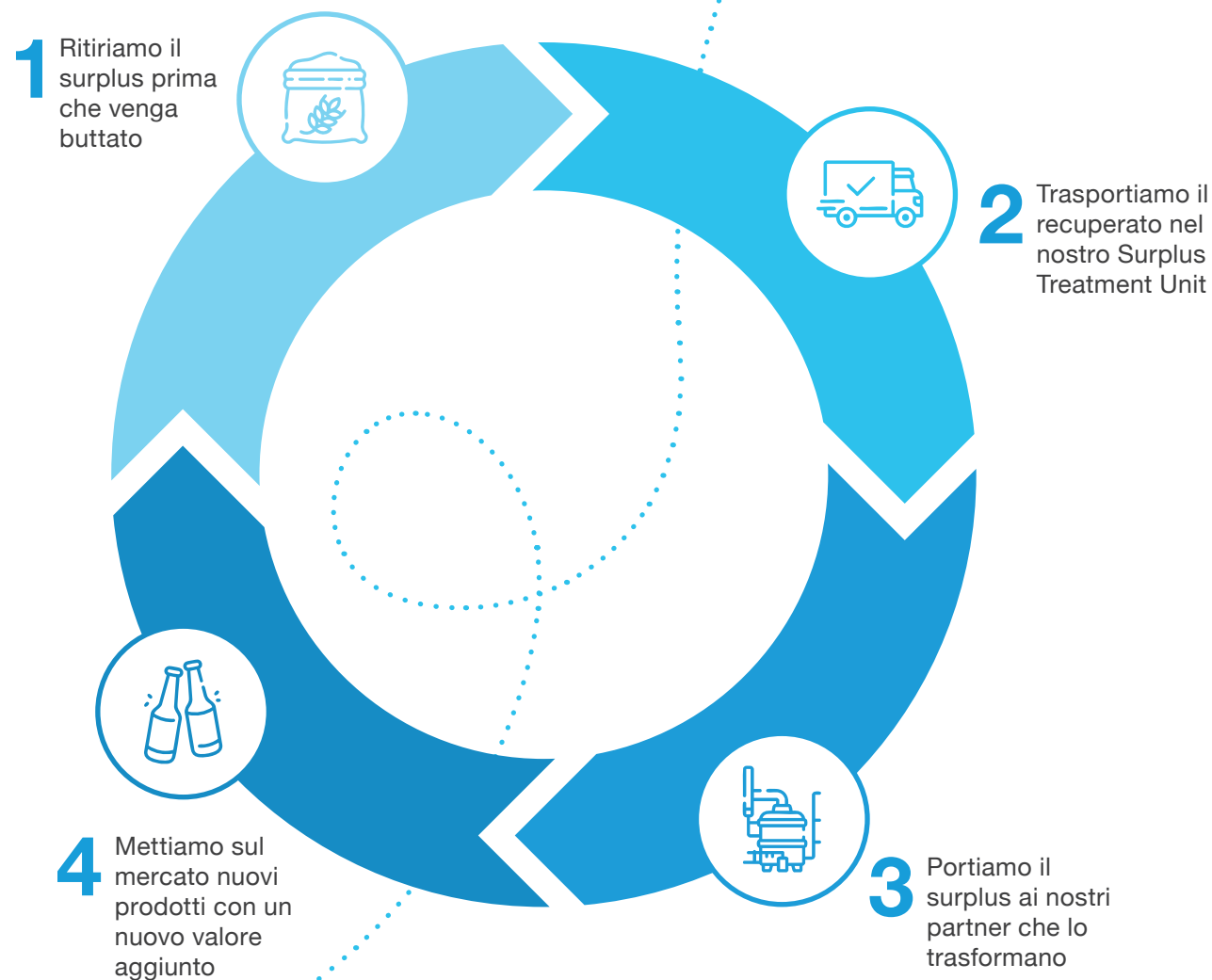
Sostenibilità significa anche evolvere costantemente. Vogliamo ridurre il nostro impatto ambientale attraverso l'adozione di tecnologie all'avanguardia e l'ottimizzazione dei nostri processi produttivi. Ci poniamo obiettivi ambiziosi: zero waste, trasporti più sostenibili e imballaggi a basso impatto, contribuendo così alla neutralità climatica e alla transizione ecologica.

Inclusione lavorativa

Un'azienda sostenibile non è solo attenta all'ambiente, ma anche alle persone. L'inclusione e la parità di genere sono principi fondamentali per Biova Project. Ci impegniamo a garantire un ambiente di lavoro equo, privo di discriminazioni, dove ogni persona possa sentirsi valorizzata e parte di un progetto più grande.

IL NOSTRO MODELLO DI BUSINESS CIRCOLARE

Il cuore di Biova Project è un modello di business rigenerativo, basato sull'economia circolare e sull'upcycling di eccedenze alimentari. Operiamo come un hub tra surplus e trasformazione, trasformando lo spreco in nuova materia prima, da cui nascono prodotti innovativi, sostenibili e dal forte valore comunicativo.



Da spreco a risorsa

Ogni prodotto Biova nasce da un processo strutturato di recupero delle eccedenze.

Collaboriamo con la GDO, produttori agroalimentari e attori della filiera per intercettare scarti alimentari ancora idonei al consumo, come pane invenduto, pasta rotta, riso spezzato, frutta non conforme, dolci invenduti. Questi alimenti vengono trasformati in ingredienti base per birre artigianali, snack e soft drink, grazie alla collaborazione con laboratori artigianali e birrifici locali.

In questo modo, riduciamo l'uso di nuove risorse, evitiamo emissioni legate allo smaltimento e prolunghiamo il ciclo di vita degli alimenti, mantenendo alto il loro valore economico, ambientale e sociale.

Una filiera integrata e collaborativa

Il nostro modello si fonda su una rete flessibile di partner:

- Fornitori di surplus, che evitano i costi dello smaltimento e valorizzano i propri scarti
- Laboratori e produttori locali, che condividono valori di artigianalità e sostenibilità
- Distribuzione in Ho.Re.Ca. e GDO, che portano sul mercato prodotti dal forte contenuto valoriale
- Enti, scuole, community, con cui attiviamo percorsi di sensibilizzazione e impatto sociale.

La collaborazione è per noi una leva strategica: consente di ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera e generare un impatto positivo distribuito.



Upcycling e design circolare

Ogni prodotto è pensato per minimizzare gli sprechi anche dopo la produzione. Sperimentiamo soluzioni a basso impatto in ogni fase:

- Packaging riciclabili o compostabili, ove possibile
- Design modulare e locale, per limitare trasporti e consumi
- Riutilizzo degli scarti secondari, come le trebbie post-produzione (es. per snack)

In questo modo, applichiamo i principi dell'ecodesign anche a livello alimentare, cercando di avvicinarci sempre più all'obiettivo zero waste.

Un modello misurabile e scalabile

Ogni fase del processo può essere monitorata e tracciata, per misurare concretamente l'impatto:

- kg di surplus recuperati
- CO₂ evitata
- n° di stakeholder coinvolti
- impatto sociale generato attraverso collaborazioni e progetti educativi

Questo approccio ci consente di scalare il modello, replicando in nuovi territori o con nuove materie prime, mantenendo intatta l'efficacia del nostro intervento.





CERTIFICAZIONE B IMPACT ASSESSMENT

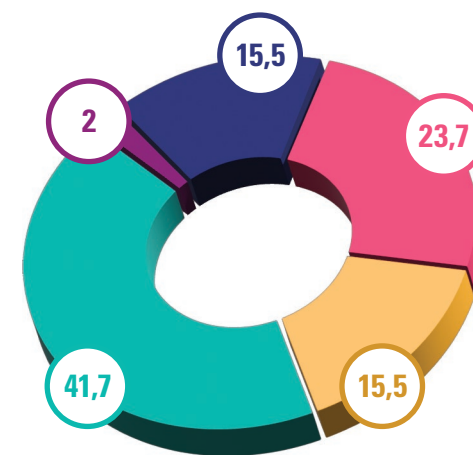
Biova Project è orgogliosa di aver ottenuto la certificazione B Corp, un riconoscimento che attesta l'impegno dell'azienda verso alti standard di sostenibilità sociale, ambientale ed economica. La nostra adesione al B Impact Assessment non è solo un risultato, ma un impegno continuo a migliorare e a misurare l'impatto delle nostre azioni su tutte le aree critiche: ambiente, lavoratori, clienti, comunità e governance.

Biova Project si sottopone a un rigoroso processo di valutazione che esamina la nostra performance rispetto a parametri chiave e ci aiuta a identificare aree di miglioramento. La certificazione B Corp riflette il nostro impegno verso una gestione trasparente e responsabile e dimostra che la nostra attività non si limita a generare profitto, ma crea anche un impatto positivo e misurabile.

Punteggio complessivo B Impact Assessment

Abbiamo ottenuto un punteggio complessivo di **98.3**. Questo punteggio è il risultato del nostro impegno costante per allineare le operazioni aziendali con i principi di sostenibilità.

98.3



Le aree di valutazione includono:

Ambiente: 23.7

La nostra gestione delle risorse e delle emissioni, l'approccio all'economia circolare e l'efficienza nell'utilizzo delle materie prime.

Lavoratori: 15.5

Le politiche aziendali di inclusione, benessere e sviluppo professionale dei nostri collaboratori.

Comunità: 41.7

Il nostro impegno verso la comunità locale, le iniziative educative e sociali, e il nostro supporto a progetti di solidarietà.

Clienti: 2

La qualità dei nostri prodotti, il valore sociale del nostro modello di business e la trasparenza nella comunicazione con i consumatori.

Governance: 15.2

La trasparenza nelle decisioni aziendali, la gestione etica e la leadership responsabile.

Impatto misurabile e obiettivi futuri

Il B Impact Assessment ci permette di monitorare in modo trasparente i risultati concreti ottenuti e di definire obiettivi ambiziosi per il futuro. Ogni area di valutazione ha contribuito a indirizzare le nostre azioni verso una crescita sostenibile, e il nostro impegno si estende al miglioramento continuo.

In linea con gli SDG e con la nostra visione di lungo periodo, Biova Project ha definito una serie di obiettivi specifici che mirano a migliorare ulteriormente il nostro impatto sociale e ambientale. Per il prossimo anno, ci proponiamo di ottenere un punteggio pari o superiore e di continuare a espandere la nostra rete di partner strategici, sostenendo anche lo sviluppo delle nostre pratiche interne di governance e inclusività.

Essere una B Corp e una Società Benefit: un impegno concreto per il futuro

Biova Project è una B Corp certificata e una Società Benefit, due riconoscimenti che non rappresentano solo un'etichetta, ma il cuore della nostra missione e dei nostri valori. Questi statuti ci impongono di lavorare costantemente per un modello di business che crei valore in modo sostenibile, equo e trasparente. Ma cosa significa davvero essere una B Corp e una Società Benefit? Scopriamo insieme i principi che guidano la nostra azienda.

Cosa significa essere una B Corp?

La certificazione B Corp è un riconoscimento internazionale che identifica le aziende impegnate a operare secondo standard elevati di responsabilità sociale e ambientale. Rilasciata da B Lab, questa

certificazione valuta le performance di un'impresa sotto diversi aspetti: governance, benessere dei dipendenti, impatto ambientale e impegno nella comunità.

Per ottenere la certificazione, un'impresa deve superare un rigido processo di valutazione, il B Impact Assessment, che misura l'impatto positivo che l'azienda genera sul pianeta, sulle persone e sulla sua comunità. Le aziende B Corp si impegnano a operare in modo trasparente e a mantenere elevati standard di etica e responsabilità, cercando di bilanciare il profitto con il bene collettivo.

Essere una B Corp significa per Biova Project non solo realizzare prodotti innovativi e sostenibili, ma anche garantire che ogni nostra azione, dalla produzione alla distribuzione, rispetti i principi di giustizia sociale e ambientale. La nostra certificazione B Corp è un impegno costante a misurare e migliorare l'impatto che abbiamo sull'ambiente e sulle persone, creando un futuro più equo e rigenerativo.

Cosa significa essere una Società Benefit?

La qualifica di Società Benefit, prevista dalla legge italiana, va oltre la semplice responsabilità sociale d'impresa. Una Società Benefit è un'impresa che, pur perseguendo l'obiettivo di profitto, integra nel suo modello di business un impegno esplicito verso il miglioramento della società e dell'ambiente.

Biova Project è una Società Benefit perché il nostro impegno non si limita a generare valore economico per i nostri soci, ma si estende alla creazione di valore comune per la comunità, il territorio e il pianeta. Ogni anno, come parte di questo impegno, siamo tenuti a redigere una relazione d'impatto, in cui documentiamo i risultati ottenuti nel raggiungimento

degli obiettivi di beneficio comune. Questa relazione è resa pubblica, a garanzia della nostra trasparenza e per consentire ai nostri stakeholder di monitorare i nostri progressi.

L'essere una Società Benefit significa che non siamo solo responsabili nei confronti dei nostri azionisti, ma anche nei confronti di tutte le persone e gli ecosistemi che influenziamo con le nostre attività. La nostra responsabilità va oltre il bilancio economico: ci impegniamo a generare un impatto positivo e misurabile sulla società e sull'ambiente, ogni giorno.

Perché essere una B Corp e una Società Benefit è così importante per Biova Project?

Essere una B Corp e una Società Benefit è per noi una scelta naturale, coerente con la nostra missione di ridurre lo spreco alimentare e promuovere l'economia circolare. Questi riconoscimenti ci permettono di avere un impatto concreto e misurabile in diversi ambiti, dall'ambiente al benessere delle persone, al miglioramento delle comunità locali.

Come B Corp, siamo costantemente impegnati a migliorare la nostra performance in tutte le aree di impatto, dai processi produttivi alla relazione con i dipendenti, dalla gestione ambientale alla trasparenza aziendale. Inoltre, come Società Benefit, abbiamo l'obbligo legale di mettere in atto pratiche che vanno oltre il profitto, creando valore sociale ed economico per i nostri stakeholder.

Questa doppia qualifica rappresenta per Biova Project un'ulteriore motivazione a proseguire il nostro cammino verso un futuro più sostenibile, rigenerativo e inclusivo. La nostra missione, le nostre azioni e il nostro impegno quotidiano sono il risultato di questi valori fondamentali.

IL NOSTRO CONTRIBUTO AGLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE

L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite rappresenta una roadmap condivisa per un futuro più giusto, equo e rigenerativo. In Biova Project, riconosciamo questi obiettivi come una bussola per guidare le nostre azioni quotidiane e strategiche. Il nostro impegno per ridurre lo spreco alimentare e creare un modello produttivo circolare e inclusivo ci connette in modo diretto a diversi SDG, a partire dal cuore del nostro progetto: trasformare lo scarto in valore.



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Obiettivo	Descrizione	Connessione con Biova
	Porre fine alla fame, garantire la sicurezza alimentare e promuovere un'agricoltura sostenibile.	Riduciamo lo spreco alimentare e contribuiamo alla distribuzione più equa delle risorse alimentari, dando nuova vita a eccedenze che altrimenti verrebbero eliminate.
	Garantire modelli sostenibili di produzione e consumo.	Il nostro intero modello si basa sull'upcycling e sull'efficienza nell'uso delle risorse: meno rifiuti, più valore. È il pilastro della nostra identità.
	Adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e le sue conseguenze.	Evitando lo smaltimento di scarti alimentari, riduciamo le emissioni di CO ₂ legate alla decomposizione e al trasporto rifiuti. Favoriamo inoltre produzioni locali e logiche a km0.
	Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena occupazione e un lavoro dignitoso per tutti.	Collaboriamo con piccoli produttori, artigiani locali e realtà del territorio, generando occupazione, inclusione e valore condiviso.
	Rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo sostenibile.	Il nostro approccio si fonda su una rete di collaborazione: ogni prodotto nasce da una sinergia tra attori diversi della filiera.

Biova Project è un esempio concreto di come l'economia circolare possa essere uno strumento reale per l'avanzamento degli SDG, traducendo gli obiettivi globali in azioni misurabili, replicabili e impattanti a livello locale.



CONTESTO E STRATEGIA ESG DI BIOVA PROJECT

Biova Project ha scelto di adottare una strategia ESG solida e integrata, che si sviluppa su più fronti e si riflette in ogni aspetto della nostra attività. La nostra adesione ai GRI ci consente di rendere trasparente e misurabile il nostro impegno, assicurando che le nostre pratiche siano allineate agli obiettivi di sostenibilità dell'Unione Europea. Siamo convinti che un approccio strategico alla sostenibilità non possa essere solo teorico, ma debba tradursi in azioni concrete, misurabili e allineate agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG). Il nostro modello circolare si inserisce perfettamente in questo contesto: ridurre gli sprechi alimentari e restituire valore alle risorse inutilizzate è una missione che riguarda tutti gli aspetti della nostra impresa, dal prodotto finale alle scelte di governance. Il nostro approccio ESG si fonda su valori guida chiari, che orientano ogni decisione e azione.

Responsabilità ambientale, equità e inclusione, innovazione sostenibile: questi sono i principi che determinano la nostra visione e le nostre scelte quotidiane.

Abbiamo individuato le priorità ESG attraverso un'analisi di materialità, che ci ha permesso di definire i temi più rilevanti per la nostra attività e per i nostri stakeholder. Tra le principali priorità emergono la gestione degli sprechi alimentari, la lotta al cambiamento climatico, l'innovazione sostenibile, e la promozione dell'inclusione sociale e della parità di genere.

In termini di governance, adottiamo pratiche trasparenti e responsabili, che garantiscono una gestione etica dell'impresa e la partecipazione attiva di tutti i collaboratori, puntando a creare un ambiente di lavoro sano, inclusivo e stimolante.

La materialità non è un concetto statico, ma si evolve costantemente. Per questo, ci impegniamo

a monitorare i nostri progressi in modo continuo e a ridefinire gli obiettivi in base alle necessità emergenti.

I nostri obiettivi a medio-lungo termine sono ambiziosi e concreti. Puntiamo a ridurre le emissioni di CO₂ della nostra produzione, a raggiungere una produzione zero waste e a rafforzare il nostro impegno per la collaborazione con produttori locali creando una rete che consenta di estendere il nostro impatto positivo e di contribuire alla creazione di un sistema alimentare più equo e sostenibile.

Biova Project è una realtà in continuo movimento, che traduce i principi ESG in azioni concrete e misurabili. Ogni nostro passo è orientato alla costruzione di un futuro più sostenibile e inclusivo, che parta dalla valorizzazione dei surplus alimentari e si estenda a tutte le dimensioni della nostra impresa.

GESTIONE DELLE EMISSIONI DI GAS SERRA (GHG): SCOPE 1, 2 E 3

Nel nostro impegno a ridurre l'impatto ambientale, monitoriamo e gestiamo le emissioni di gas serra (GHG) seguendo i principi stabiliti dal Greenhouse Gas Protocol. Le nostre emissioni sono suddivise in Scope 1, Scope 2 e Scope 3, per misurare in modo dettagliato e completo il nostro impatto.

Scope 1: emissioni dirette derivate dalle attività produttive, come il riscaldamento e l'uso di carburanti per i nostri impianti.

Scope 2: emissioni indirette legate all'energia elettrica acquistata, per la quale ci impegniamo a ridurre il nostro impatto attraverso il ricorso a fonti energetiche rinnovabili.

Scope 3: le emissioni derivanti dalla nostra catena di approvvigionamento, dal trasporto dei materiali e dalle operazioni dei nostri partner. Per ridurre questo impatto, stiamo lavorando per ottimizzare la nostra logistica.

Carbon Footprint / Impatto Climatico

Nel 2024, Biova Project ha continuato a monitorare e ridurre il proprio impatto ambientale, con particolare attenzione alle emissioni di gas serra derivanti dalle proprie attività. In linea con gli standard internazionali, l'azienda ha calcolato le proprie emissioni Scope 1 e Scope 2, che comprendono rispettivamente le emissioni dirette e indirette legate al consumo di energia.





Scope 1

Emissioni Dirette

Le emissioni dirette di Biova sono principalmente attribuibili al consumo di gas naturale per il riscaldamento degli uffici e al carburante consumato dal furgoncino aziendale. Nel 2024, l'azienda ha utilizzato 2.104 smc di gas per il riscaldamento, che ha generato 4,16 tonnellate di CO₂. Inoltre, il consumo di diesel per il furgone aziendale nel 2024 ha prodotto 7,96 tonnellate di CO₂.

Scope 2

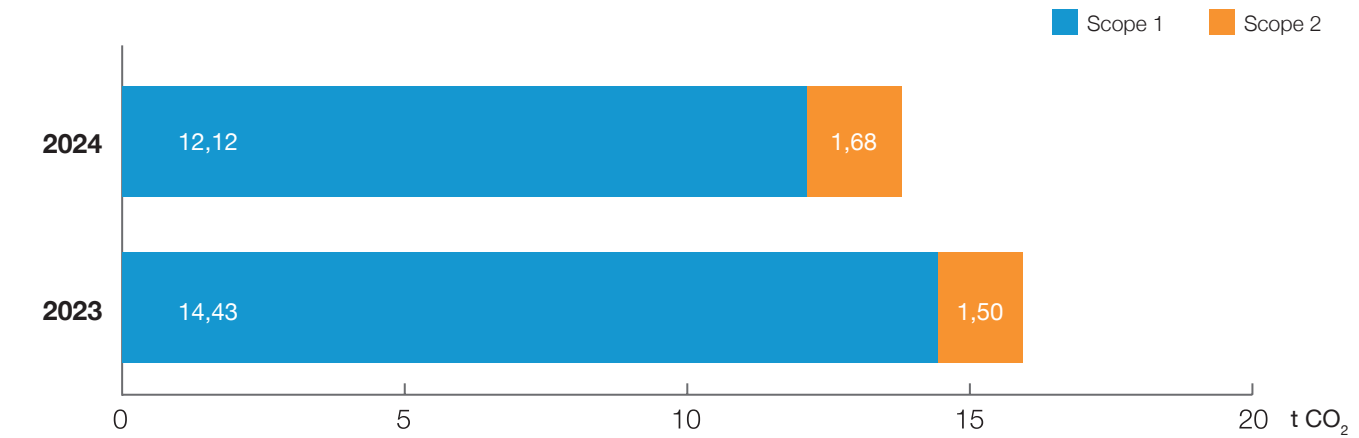
Emissioni Indirette da Energia Elettrica

Per quanto riguarda le emissioni indirette derivanti dall'acquisto di energia elettrica, nel 2024 Biova ha consumato 5.754 kWh. L'emissione di CO₂ associata all'energia elettrica acquistata, calcolata utilizzando il mix energetico medio della rete elettrica italiana, è stata di 1,68 tonnellate di CO₂. Questo dato riflette l'impegno dell'azienda nell'uso di energia proveniente dalla rete nazionale, senza specifiche garanzie di origine rinnovabile per il periodo.

Impegno verso la sostenibilità

Biova si impegna a ridurre progressivamente le proprie emissioni di gas serra, sia attraverso l'ottimizzazione dei consumi energetici, sia favorendo l'adozione di pratiche e tecnologie a basse emissioni. Il monitoraggio delle emissioni annuali e il continuo miglioramento delle performance ambientali sono pilastri fondamentali della strategia aziendale. La raccolta e l'analisi dei dati di carbon footprint sono essenziali per garantire la trasparenza e per definire azioni concrete di riduzione delle emissioni, in linea con gli obiettivi globali di sostenibilità.

Tabella di Riepilogo Emissioni
(Scope 1 e Scope 2)



Anno	Scope 1 (Emissioni dirette)	Scope 2 (Emissioni indirette)	Totale Emissioni
2024	12,12 t CO ₂ (gas + diesel)	1,68 t CO ₂	13,80 t CO ₂
2023	14,43 t CO ₂ (gas + diesel)	1,50 t CO ₂	15,93 t CO ₂

Variazione delle emissioni
Scope 1 e Scope 2

Rispetto all'anno precedente, le emissioni totali calcolate per lo Scope 1 e Scope 2 risultano in diminuzione. Questo risultato è particolarmente significativo considerando la crescita dell'attività aziendale: nel 2024 Biova ha incrementato la produzione, trasformato volumi maggiori di surplus alimentare e rafforzato la propria presenza sul mercato.

La riduzione delle emissioni, a fronte di un'espansione operativa, dimostra un miglioramento in termini di efficienza e una gestione più consapevole delle risorse energetiche.



Scope 3 - Stima per una cotta di
birra da pane

Calcolo delle emissioni: un primo approccio
basato su dati di attività

Nel percorso verso una rendicontazione ambientale sempre più completa e trasparente, abbiamo avviato una prima stima delle emissioni Scope 3 legate alla produzione della nostra birra classica da pane. Questo calcolo rappresenta un primo passo per comprendere l'impatto indiretto generato lungo la nostra catena del valore, anche in assenza – per ora – di uno studio LCA conclusivo.

La stima è stata realizzata considerando una singola cotta di produzione da circa 2.700 litri di birra, utilizzando i dati di attività raccolti internamente e i fattori di emissione standard riconosciuti a livello internazionale (GHG Protocol, DEFRA, Ecoinvent).

Le categorie considerate includono:

- l'approvvigionamento delle materie prime principali, ovvero pane recuperato, malto, luppolo e acqua
- il trasporto del pane dai centri di raccolta ai birrifici partner.

Abbiamo scelto di partire da queste voci poiché rappresentano le fasi a monte con maggiore incidenza potenziale in termini di CO₂e e sono monitorate con dati affidabili. Altre categorie, come il packaging o la gestione del fine vita, verranno integrate successivamente con il completamento dell'analisi LCA attualmente in fase di sviluppo.

Questa attività rientra nella nostra strategia di miglioramento continuo delle performance ambientali, e ci consente di individuare già oggi margini di ottimizzazione, sia dal punto di vista dell'approvvigionamento sostenibile, sia dell'efficienza logistica.

Tabella Riassuntiva delle Emissioni
Birra da Pane

Categoria Scope 3	Dati raccolti	Unità di misura	Fonte dei dati	Fattore di emissione stimato	Emissioni CO ₂ e per cotta
Acquisto di beni e servizi	Quantità di pane recuperato (150 kg)	kg	Dati interni di produzione	0,05 kg CO ₂ e/kg	7,5 kg CO ₂ e
	Malto d'orzo (422 kg)	kg	Ricetta di produzione	0,89 kg CO ₂ e/kg	376 kg CO ₂ e
	Luppolo (6,378 kg)	kg	Ricetta di produzione	5,00 kg CO ₂ e/kg	31,9 kg CO ₂ e
	Acqua (3.600 litri)	litri	Ricetta di produzione	0,0003 kg CO ₂ e/litro	1,08 kg CO ₂ e
Trasporto materie prime	Pane trasportato (150 kg per 7 km)	tonnellata-km	Dati interni	0,120 kg CO ₂ e/tonnellata-km	0,126 kg CO ₂ e

Metodologia di Calcolo

I dati sono riferiti a una singola cotta da 2.700 litri. I fattori di emissione utilizzati sono tratti dai database Ecoinvent e DEFRA, con una metodologia semplificata ma coerente con i principi del GHG Protocol.

Il trasporto è calcolato considerando un mezzo di trasporto diesel su tratte brevi (7 km per 150 kg di pane), mentre per i materiali agricoli e l'acqua si utilizzano medie europee.

Totale per cotta ≈ 416,6 kg CO₂e



ECONOMIA CIRCOLARE: LA NOSTRA FILIERA DI RECUPERO

Il cuore pulsante di Biova Project è il nostro modello di economia circolare, che trasforma surplus alimentari in nuove risorse, con l'obiettivo di ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agroalimentare. Nel nostro processo di produzione, recuperiamo materie prime che altrimenti verrebbero scartate, reintroducendole in un ciclo virtuoso grazie a un solido network di partner che abbiamo costruito nel tempo: ad oggi, sono circa 70 le realtà che hanno collaborato con noi per dare nuova vita agli scarti.

Il principale ingrediente recuperato è il pane invenduto, proveniente dalla grande distribuzione e da panifici selezionati. Una volta raccolto, il pane viene predisposto in apposite ceste e

lasciato essiccare all'aria, senza l'uso di processi energivori o trattamenti invasivi. Una volta secco, viene macinato con un apposito macchinario fino a ottenere una granella che sostituisce fino al 30% del malto d'orzo nella ricetta della nostra birra. Il pane macinato viene quindi trasportato nei birrifici artigianali partner, dove prende vita la nostra birra Biova.

Oltre al pane, recuperiamo anche riso e pasta in rottura ovvero scarti della produzione che non rispettano gli standard estetici per la vendita ma che sono perfettamente adatti al consumo. Questi prodotti non richiedono ulteriori lavorazioni e vengono inviati direttamente ai birrifici per la produzione.

**DAL 2019 AL
2024, ABBIAMO
COMPLESSIVAMENTE
RECUPERATO:**



**14.658 KG
DI PANE**



**400 KG
DI RISO**



**825 KG
DI PASTA**

Ma il recupero non si ferma alla birra: reimpieghiamo anche le trebbie esauste – il residuo della produzione brassicola – per creare snack sostenibili e ricchi di fibre, chiudendo così il cerchio della valorizzazione degli scarti.

Fino ad oggi, sono stati recuperati 1.565 kg di trebbia, impiegati nella creazione di prodotti dal gusto innovativo e ad alto valore nutrizionale.

Questo approccio riduce la produzione di rifiuti e ci permette anche di risparmiare risorse naturali, contribuendo attivamente alla lotta contro lo spreco alimentare e al tempo stesso generando valore per l'ambiente, per le persone e per l'intera filiera.

Per dare una dimensione quantitativa al nostro modello di recupero e trasformazione degli scarti, riportiamo di seguito i principali indicatori di performance relativi all'anno 2024.

KPI	Unità di misura	Valore totale 2024	Note
Pane recuperato	kg	14.658	Proveniente da GDO e panifici partner
Pasta recuperata	kg	825	Rotture non commercializzabili
Riso recuperato	kg	400	Scarti della alvorazione industriale
Caffè recuperato	kg	50	10.000 capsule ammaccate recuperate
Totale scarti alimentari recuperati --> kg 15.993			
Litri di birra prodotti da surplus alimentare	litri	244.298	Sulla base delle cotte realizzate e resa media
Trebbie post-produzione riutilizzare per snack	kg	1.565	Derivate dal processo di brassatura
% materie prime sostituite dal surplus	%	30	Calcolato sulle ricette





PACKAGING E SOSTENIBILITÀ DEI MATERIALI

In Biova Project, la sostenibilità non si ferma alla selezione delle materie prime recuperate: si estende anche alle modalità con cui i nostri prodotti vengono confezionati, trasportati e comunicati.

Il packaging è parte integrante del nostro approccio circolare, perché ogni scelta progettuale può ridurre o amplificare l'impatto ambientale lungo tutto il ciclo di vita del prodotto.



Snack e scelta della plastica riciclabile

Per i nostri snack – prodotti dalla trebbia esausta – abbiamo scelto, dopo attente analisi e test sul campo, di utilizzare packaging in plastica riciclabile monomateriale. Sebbene la carta possa sembrare una scelta più sostenibile a prima vista, l'utilizzo di barriere interne in poliaccoppiato (necessarie per garantire la conservazione del prodotto) ne comprometteva la riciclabilità a fine vita. La nostra scelta si è quindi orientata verso un materiale che potesse essere effettivamente riciclato nei flussi esistenti, garantendo al tempo stesso la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto. È un esempio di come sostenibilità e funzionalità possano coesistere, a patto di un'attenta progettazione.



Bottiglie e etichette della birra: attenzione a ogni dettaglio

Anche il confezionamento delle nostre birre segue criteri di responsabilità ambientale. Le bottiglie utilizzate sono STD Longneck HH 330, composte in parte da vetro riciclato. Abbiamo scelto questo tipo di bottiglia per la sua ampia compatibilità con i sistemi di riciclo esistenti. Particolare attenzione è stata posta nella selezione delle etichette, che rappresentano un vero esempio di eco-design: sono tagliate con laser, riducendo lo scarto di produzione, sono stampate digitalmente, con materiali che contengono fino al 30% di fibre riciclate, utilizzano una colla wash-off, che garantisce facilità di rimozione durante il processo di lavaggio e riciclo, la carta delle bobine è certificata FSC, assicurando la provenienza responsabile della cellulosa.

Un approccio integrato al design sostenibile

Queste scelte non sono semplici accorgimenti tecnici, ma il frutto di una visione più ampia: progettare l'intero prodotto, dal contenuto alla confezione, in modo sostenibile e circolare. In un mondo in cui la sostenibilità rischia di essere uno slogan, Biova Project si impegna a dimostrare con fatti e materiali tracciabili. Ogni etichetta, ogni confezione, ogni bottiglia è pensata per ridurre al minimo l'impatto e massimizzare il valore residuo a fine vita.

Il nostro packaging è, a tutti gli effetti, un'estensione del nostro impegno ESG: una scelta concreta per accompagnare la transizione verso un sistema alimentare più giusto e rigenerativo.



IMPATTO SOCIALE E COMUNITÀ

Biova Project ha da sempre posto un forte accento sull'impatto sociale, riconoscendo che la sostenibilità non riguarda solo l'ambiente, ma anche la creazione di valore per la comunità e la promozione di un cambiamento positivo nella società. La nostra impresa non si limita a produrre birra e snack sostenibili, ma è attivamente coinvolta in una serie di iniziative che favoriscono la crescita sociale, culturale e educativa.

Collaboriamo con università, partecipando attivamente a corsi e lezioni, dove raccontiamo la nostra esperienza nel mondo dell'economia circolare e della gestione degli sprechi alimentari. Molti studenti scelgono Biova Project come caso di studio per le loro tesi, contribuendo a diffondere la

nostra filosofia e i nostri valori tra le nuove generazioni di professionisti. Inoltre, siamo attivamente coinvolti in eventi e congressi internazionali che trattano tematiche di economia circolare, dove condividiamo la nostra visione e le best practice con un pubblico globale.

Oltre a questo, Biova Project è impegnata in iniziative di supporto alla comunità locale, inclusi programmi di donazioni e collaborazioni con organizzazioni che operano nel settore sociale. Crediamo fermamente che il nostro impegno debba essere duplice: da un lato, valorizzare il nostro territorio e le sue risorse, dall'altro, contribuire in modo tangibile al benessere della nostra comunità.

~70

Numero di partner coinvolti

Numero di enti, start-up, panifici, o altri soggetti partner nella rete di Biova Project

4

Numero di tesi scritte su Biova Project (2024)

Numero di tesi universitarie che utilizzano Biova Project come caso studio

~40

Numero di eventi di formazione (2024)

Numero di eventi e workshop organizzati o partecipati per sensibilizzare su temi di economia circolare e sostenibilità

Accanto ai numeri che raccontano il nostro impatto sociale, ci sono le esperienze vissute, le collaborazioni costruite e i momenti condivisi con le persone e i territori. Biova Project è anche questo: un'impresa che genera connessioni, crea occasioni di scambio e costruisce valore attraverso progetti concreti, partecipati e spesso sorprendenti. A seguire, alcune storie che rappresentano il nostro lavoro.



**TRE ESPERIENZE
DIVERSE PER
CONTESTO E
MODALITÀ, MA
UNITE DA UN FILO
COMUNE: DIMOSTRARE
CHE L'ECONOMIA
CIRCOLARE È FATTA,
PRIMA DI TUTTO, DI
PERSONE.**

Il caffè ha una seconda vita, la birra.

Cellini
CAFFÈ

Ogni giorno, nel PROCESSO
PRODUTTIVO, alcune
CAPSULE DI CAFFÈ vengono
danneggiate e scartate.

10.000
CAPSULE AMMACCATE

Di BUTTARLE però
NON NE VOGLIAMO SAPERE,
al loro interno ci sono...

50 KG
DI CAFFÈ

superiore, prezioso. Amiamo
quello che facciamo e per questo
gli diamo una SECONDA VITA.

2.500 L
DI BIRRA ARTIGIANALE

BIOVA

Siamo i PRIMI IN ITALIA a trasformare
il caffè in una birra dal gusto
inconfondibile.

BIOVA CELLINI: LA SECONDA VITA DEL CAFFÈ

Nel 2024, Biova Project ha collaborato con Cellini Caffè per creare una birra artigianale unica, prodotta recuperando oltre 10.000 capsule di caffè danneggiate, altrimenti destinate allo scarto. Il risultato è una Schwarzbier dal colore intenso e dalle pronunciate note di caffè 100% arabica, con una gradazione alcolica del 4,7% .

Per promuovere questa birra sostenibile, è stato organizzato il tour "Coffee Hour", che ha trasformato l'aperitivo tradizionale in un'esperienza innovativa. Gli eventi si sono tenuti in diverse località, tra cui Milano e Viareggio, offrendo ai partecipanti la possibilità di degustare la Biova Cellini e una selezione di cocktail al caffè, come il Coffee Mojito e il Coffee Spritz.

Questa partnership rappresenta un esempio concreto di economia circolare e innovazione nel settore beverage, dimostrando come la collaborazione tra aziende possa generare prodotti sostenibili e momenti di condivisione unici.



BIOVA X SPOTIFY: SOSTENIBILITÀ E MUSICA

Nel 2024, Biova Project ha collaborato con Spotify per un evento esclusivo dedicato alla sostenibilità e alla musica.

Durante l'evento, tenutosi a Milano, Biova ha fornito la propria birra artigianale prodotta da pane recuperato, offrendo ai partecipanti un'esperienza unica che univa gusto e consapevolezza ambientale. Questa partnership ha evidenziato come la sostenibilità possa integrarsi armoniosamente con la cultura e l'intrattenimento.

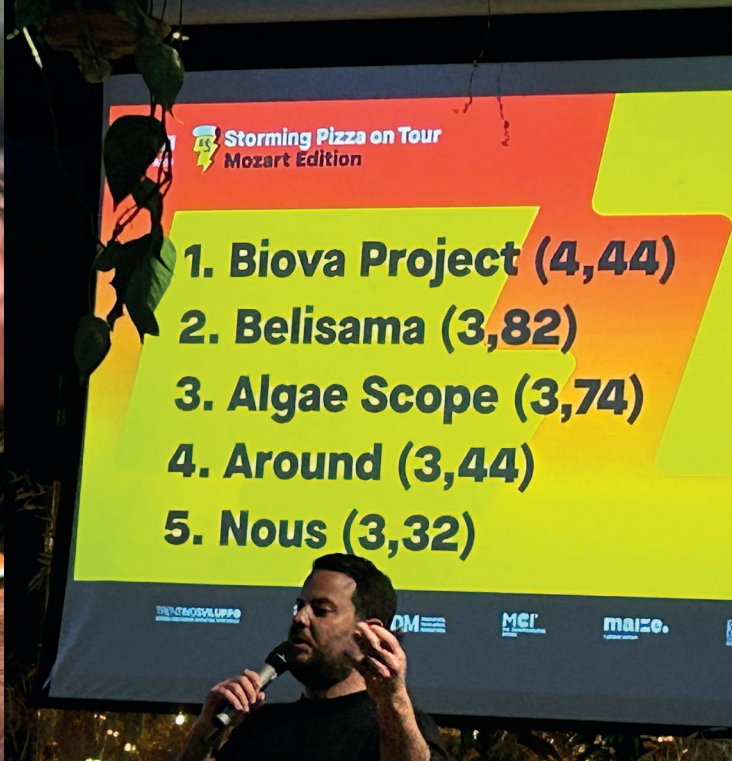




BIOVA A H-FARM: INNOVAZIONE E CIRCOLARITÀ

Biova Project è stata protagonista di un evento presso H-FARM, il polo di innovazione situato vicino a Treviso.

Durante l'incontro, abbiamo presentato il nostro modello di economia circolare, illustrando come trasformiamo gli scarti alimentari in birra artigianale. L'evento ha rappresentato un'opportunità per dialogare con startup, investitori e appassionati di innovazione, sottolineando l'importanza della sostenibilità nel mondo imprenditoriale contemporaneo.





**QUESTE ESPERIENZE
CI RICORDANO CHE
OGNI PRODOTTO BIOVA
È ANCHE UN
MESSAGGIO E OGNI
COLLABORAZIONE PUÒ
DIVENTARE UN SEME
DI CAMBIAMENTO
SOCIALE**



IL TEAM BIOVA: SOSTENIBILITÀ È ANCHE BENESSERE INTERNO

Oltre all'impatto generato sul territorio e nella comunità esterna, Biova Project si impegna ogni giorno per creare valore anche all'interno della propria organizzazione.

Crediamo che la sostenibilità parta dalle persone e che un ambiente di lavoro sano, inclusivo e partecipativo sia la base per costruire un'impresa realmente rigenerativa. Attualmente, il nostro team è composto da quattro/cinque persone, equamente distribuite tra uomini e donne.

Un piccolo gruppo giovane, multidisciplinare e dinamico, accomunato dalla passione per l'innovazione sostenibile.

Promuoviamo attivamente pari opportunità, flessibilità lavorativa e benessere organizzativo, offrendo orari flessibili, modalità di lavoro ibride e momenti di confronto partecipativo, come revisioni mensili e retrospettive interne. Queste pratiche, seppur semplici, ci aiutano a mantenere coerenza tra i nostri valori e la nostra cultura interna.

Il capitale umano è per noi una risorsa centrale e lo consideriamo parte integrante del nostro impatto sociale.



BIOVA
BEER AGAINST WASTE
BREAD BEER
LAGO DI COMO
BREWED FROM LOCAL
SURPLUS BREAD
ALC 4.7% VOL



A close-up photograph of a hand holding a clear glass, pouring a golden beer with a thick white head from a metal tap. The background is blurred, showing more of the bar area.

GOVERNANCE

La governance di Biova Project si fonda su principi di trasparenza, responsabilità condivisa, partecipazione attiva e innovazione continua, nella convinzione che solo attraverso una gestione coerente e consapevole si possano generare valore e impatto positivo nel tempo. Non si tratta solo di come prendiamo le decisioni, ma di come traduciamo ogni giorno la nostra visione benefit in pratiche aziendali concrete.

Abbiamo scelto, fin dall'inizio, di adottare un modello organizzativo orizzontale, in cui il confronto interno è aperto e stimolante, e dove ciascuna persona può contribuire attivamente allo sviluppo del progetto. Le decisioni strategiche vengono prese in modo partecipativo, coinvolgendo direttamente il team e garantendo che la direzione intrapresa sia sempre coerente con i valori fondanti dell'azienda. Questo approccio ci ha permesso di evolvere come realtà dinamica e inclusiva, dove la cultura della collaborazione è parte integrante della nostra quotidianità.

In quanto Società Benefit e B Corp certificata, Biova Project adotta una struttura decisionale orientata all'equilibrio tra scopo e profitto, come richiesto dagli standard internazionali e come

definito formalmente nel nostro statuto. Le finalità di beneficio comune – ambientali, sociali, culturali – sono integrate nella nostra missione aziendale e rappresentano la base su cui costruiamo ogni nuova iniziativa. Il rispetto di questi obiettivi non è un vincolo, ma una bussola: ci guida nell'espansione, nell'innovazione e nella valutazione di ogni possibile scelta.

Il monitoraggio delle finalità di beneficio è affidato direttamente ai founder, Emanuela e Franco, che ricoprono un ruolo centrale nella gestione strategica e operativa dell'impresa. La loro presenza costante garantisce coerenza, continuità e allineamento tra i valori originari e le sfide che affrontiamo quotidianamente nel nostro percorso di crescita.

La nostra idea di governance è anche profondamente relazionale: siamo convinti che una buona governance non si eserciti solo al proprio interno, ma si costruisca ogni giorno nel dialogo con gli stakeholder. Per questo motivo, manteniamo attivo un confronto costante con le realtà con cui lavoriamo: dai fornitori ai partner commerciali, dalle università agli enti territoriali, fino alle comunità in cui operiamo. Questo scambio continuo ci consente di tenere alta l'attenzione sulle esigenze del contesto, integrando feedback e stimoli esterni

nelle nostre decisioni e promuovendo un modello imprenditoriale più aperto, inclusivo e consapevole. Anche la struttura societaria di Biova Project riflette questo approccio. Il 65% delle quote è detenuto dai due founder, a conferma di una leadership forte, coesa e profondamente radicata nei valori originari del progetto. Il restante 35% è distribuito tra soci investitori, che includono business angel e realtà che hanno partecipato a campagne di equity crowdfunding. Si tratta di un modello che unisce stabilità interna e apertura all'esterno, in grado di rafforzare il capitale aziendale senza comprometterne l'identità. L'ingresso di investitori orientati all'impatto ha rappresentato per Biova una grande opportunità di crescita: un segnale di fiducia da parte del mercato e, allo stesso tempo, una responsabilità in più nel costruire un progetto imprenditoriale capace di generare valore per tutte le parti coinvolte.

Per il futuro, continueremo a sviluppare strumenti di monitoraggio e di ascolto, consapevoli che una governance solida, partecipativa e trasparente è la condizione necessaria per garantire la coerenza tra ciò che siamo, ciò che facciamo e l'impatto che vogliamo generare.

**PROSPETTIVA
FUTURA**



RECUPERIAMO
PANE
BRINDIAMO AL
MONDO

DA QUESTA LINEA IN GIÙ

È PANE CHE STAI RECUPERANDO

PROSPETTIVE FUTURE E NUOVI PRODOTTI

Biova Project guarda al futuro con ambizione, puntando a consolidare il proprio modello di economia circolare e a espandere il suo impatto positivo sull'ambiente e la comunità.

Per i prossimi anni, l'obiettivo è continuare a innovare, sviluppare nuovi prodotti e rafforzare il nostro impegno verso la sostenibilità e l'inclusività.



Obiettivi a medio-lungo termine

Nel prossimo triennio, ci concentriamo su alcune aree chiave:

Espansione della filiera e delle partnership:

continueremo a sviluppare relazioni con nuovi partner locali, estendendo la rete di recupero dei surplus alimentari, con l'obiettivo di recuperare e trasformare ancora più risorse inutilizzate in prodotti finiti.

Riduzione delle emissioni di CO₂

attraverso una gestione sempre più efficiente delle risorse, ci impegniamo a ridurre ulteriormente le nostre emissioni di carbonio.

Educazione e sensibilizzazione:

continueremo a investire nella sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dello spreco alimentare, con eventi, workshop e collaborazioni per promuovere il cambiamento nelle abitudini di consumo.

Espandere il proprio business oltre i confini nazionali

l'espansione all'estero è parte integrante della nostra strategia, con l'obiettivo di ampliare la nostra rete di partner e di espandere la nostra missione a livello globale.



IL LANCIO DELLA KOMBUCHA

Un passo significativo nella nostra evoluzione è rappresentato dal lancio della Kombucha Biova, che sarà il nostro primo prodotto analcolico realizzato con scarti alimentari provenienti dalla filiera agricola italiana.

In particolare, la Kombucha verrà prodotta utilizzando gli albedo dei limoni di Sorrento. Questo nuovo prodotto è perfettamente in linea con i nostri valori di economia circolare e di recupero degli scarti, ma anche con la nostra missione di sensibilizzare il pubblico sull'importanza dei temi che ci stanno più a cuore.

KPI e impatti del nuovo prodotto

Nel contesto del lancio della Kombucha, monitoreremo con attenzione alcuni KPI chiave che ci permetteranno di misurare il successo non solo in termini economici, ma anche in termini di impatto sociale e ambientale.

KPI qualitativi



Educazione

il numero di eventi, workshop e attività educative organizzate per informare e sensibilizzare i consumatori



Storytelling

la copertura mediatica e il reach sui social, misurando l'impatto comunicativo delle nostre campagne di sensibilizzazione legate al lancio della Kombucha

KPI quantitativi



Quantità

di albedo limone di Sorrento recuperato



Volume

di Kombucha prodotto



OBIETTIVI FUTURI E INNOVAZIONE

Biova Project continuerà a investire nell'innovazione sostenibile, esplorando nuove possibilità di recupero dei surplus alimentari, non solo per la birra e gli snack, ma anche per altri prodotti alimentari e bevande. Il nostro impegno è costante, e ogni passo che facciamo è volto a migliorare l'efficienza, ridurre l'impatto ambientale e generare valore per la comunità.

IL FUTURO DI
BIOVA PROJECT
È UN FUTURO
CIRCOLARE, DOVE
OGNI PRODOTTO,
OGNI SCELTA E OGNI
PARTNERSHIP È
ORIENTATA VERSO
UNA MAGGIORE
SOSTENIBILITÀ,
INCLUSIONE E
RESPONSABILITÀ
SOCIALE.

NOTA METODOLOGICA

La presente Relazione d’Impatto 2024 di Biova Project è stata redatta con l’obiettivo di offrire una rappresentazione trasparente, completa e coerente delle attività svolte e degli impatti generati nel corso dell’anno. Il documento si inserisce all’interno di una strategia di sostenibilità integrata, coerente con il nostro statuto di Società Benefit e con la certificazione B Corp, ponendo al centro responsabilità sociale, ambientale e trasparenza verso gli stakeholder. Per la rendicontazione, Biova Project ha adottato gli Standard GRI (Global Reporting Initiative), tra i più riconosciuti a livello internazionale per la comunicazione delle performance ESG. Questa scelta risponde all’esigenza di garantire comparabilità e trasparenza, di strutturare un sistema di monitoraggio coerente con le attese degli stakeholder e di facilitare l’allineamento con il B Impact Assessment e con le normative europee più recenti, come la CSRD e gli ESRS.

L’allineamento agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) dell’Agenda 2030 rappresenta un altro criterio metodologico della presente Relazione. Sulla base dell’analisi di materialità interna e del percorso di autovalutazione previsto dal B Impact Assessment, Biova Project ha individuato come prioritari i seguenti SDG: SDG 2 (Fame Zero), SDG 8 (Lavoro dignitoso e crescita economica), SDG 12 (Consumo e produzione responsabili), SDG 13 (Lotta al cambiamento climatico) e SDG 17 (Partnership per gli obiettivi). Tali obiettivi rappresentano le direttrici strategiche lungo cui si sviluppano le nostre attività di innovazione e impatto. Il calcolo delle emissioni di gas serra è stato

Area tematica	GRI adottato	Contenuti corrispondenti nella relazione
Emissioni di gas serra	GRI 305-1 / 2 / 3	Sezione “Gestione delle Emissioni di Gas Serra”
Consumo energetico	GRI 302-1	Scope 1 e Scope 2 – consumo gas ed elettricità
Economia circolare e rifiuti	GRI 306-2	Sezione “Economia Circolare: la nostra filiera”
Relazioni con la comunità	GRI 413-1	Sezione “Impatto sociale e comunità”
Salute e sicurezza sul lavoro	GRI 403-1 / 6 / 9	Sezione “Governance e team”
Sicurezza e qualità del prodotto	GRI 416-1	Sezione “Packaging e sostenibilità dei materiali”

condotto secondo le linee guida del GHG Protocol, integrando dati interni e fattori di emissione tratti da fonti riconosciute, come DEFRA ed Ecoinvent. Le emissioni dirette (Scope 1) comprendono il consumo di gas naturale per il riscaldamento e di gasolio per i mezzi aziendali. Le emissioni indirette da energia acquistata (Scope 2) sono state calcolate con approccio location-based, facendo riferimento al mix energetico nazionale. Per quanto riguarda lo Scope 3, è stata sviluppata una prima stima relativa alla produzione della birra da pane, includendo le emissioni connesse all’uso delle materie prime, al trasporto del pane e al consumo d’acqua per cotta. In questa fase, la metodologia adottata è stata volutamente semplificata, in

attesa della realizzazione completa dell’analisi LCA prevista nel corso del 2025. Il perimetro di rendicontazione copre tutte le attività svolte da Biova Project nell’anno solare 2024. Sono incluse la produzione e distribuzione dei prodotti a marchio Biova (birre e snack), i progetti di recupero delle eccedenze alimentari, le iniziative educative e di sensibilizzazione, le emissioni dirette e indirette collegate al ciclo di vita dei prodotti e le attività di coinvolgimento della comunità e degli stakeholder. Questo approccio consente di restituire un quadro integrato e realistico dell’impatto generato dall’azienda, utile per guidare le strategie future e rafforzare il dialogo con tutti gli attori coinvolti.

BIOVAPROJECT
BIOVAPROJECT.COM