



REPORT DI SOSTENIBILITA' 2018



5

Comunità

19.519€
*di investimenti
in ambito sociale*

193.317
*prodotti erogati della
linea sana alimentazione*

78.000
prodotti donati

Miami Ristoro ha sempre contribuito e promosso la crescita e lo sviluppo del territorio e della comunità in cui opera. Nel Codice Etico dell'azienda è scritto che la responsabilità sociale è uno dei capisaldi su cui si basa la mission aziendale, perché strettamente collegata alla crescita dell'azienda stessa.

Miami Ristoro considera la Responsabilità Sociale come un impegno nei confronti del cliente, del consumatore finale e di tutta la comunità nella quale opera, per questo le sue attività coinvolgono il settore alimentare, sanitario e culturale.

Inoltre, come già per le attività di responsabilità ambientale, Miami Ristoro si adopera per coinvolgere gli altri stakeholder nelle sue iniziative, al fine di sensibilizzarli rispetto ad alcuni temi e aumentare i risultati raggiunti.

Continua per esempio la promozione dell'attività di Unità Mobile di Avis presso alcuni grandi clienti di Miami Ristoro.

Nel 2018 segnaliamo la collaborazione con Confprofessioni, che ha ospitato l'Unità Mobile di Avis Milano, fuori dalla sua nuova sede, in pieno centro a Milano, proprio durante la giornata di inaugurazione, che coincideva con la Giornata Mondiale del donatore di sangue.

L'evento ha rappresentato per Avis un'importante occasione di visibilità, perché erano presenti le più alte cariche governative della città, ma soprattutto un'ottima opportunità per informare le persone e incoraggiarle a diventare donatori.

Come evidenziato nelle precedenti edizioni del Report di Sostenibilità, Miami Ristoro ha scelto di concentrarsi principalmente su tre attività: Avis Milano, Fondazione Progetto Arca e Officine del Caffè, presso il Carcere di Bollate.

Continua inoltre a promuovere i corretti stili di vita e i concetti legati alla sana alimentazione, con l'ampia gamma di prodotti salutistici.

5.1

Avis Milano

Quella con Avis Milano è una collaborazione che dura da 8 anni, tutto è iniziato quando, Massimo Ferrarini, Amministratore Unico di Miami Ristoro e donatore, ha deciso di portare in azienda una sua "passione" personale, con l'obiettivo di aiutare Avis a raccogliere più sacche di sangue possibili e, allo stesso tempo, offrire ai propri dipendenti un servizio di prevenzione. Negli anni l'attività si è allargata anche agli stakeholder esterni all'azienda e oltre al distretto di Lambrate, la collaborazione si è estesa anche ad Avis Legnano.

Sicuramente l'attività più importante è la giornata di Unità Mobile in Azienda.

Nel 2018 Avis ha mandato l'emeroteca in Miami Ristoro una volta e, grazie alla partecipazione sentita dei dipendenti, dei fornitori limitrofi, di parenti e amici, sono state raccolte 19 sacche di sangue.

Come già evidenziato nel capitolo 3 l'Unità Mobile in azienda è anche un servizio welfare per i dipendenti Miami Ristoro, perché permette, ai donatori presenti in azienda, di eseguire un check up completo, gratuitamente, ogni sei mesi.

Continua anche la campagna di raccolta fondi, che coinvolge la maggior parte degli stakeholder di Miami Ristoro e volta all'acquisto di strumentazione tecnica per la sede di Lambrate.

La campagna coinvolge i clienti presso cui sono installati i distributori automatici, i piccoli uffici e le famiglie, presso cui sono installate le macchinette office coffee service (OCS).

Grazie a 5 fornitori (TriVending, Lavazza, SanGiorgio, Blu e SanBenedetto) il ricavato dalla vendita di alcune referenze viene devoluto interamente alla campagna promossa da Miami Ristoro.

Nel 2018 è stato acquistato un display eliminacode, per agevolare l'afflusso di donatori nella sede di Lambrate.



Nel 2018 Miami Ristoro ha sostenuto anche la manifestazione Innovation Running, l'evento legato allo sport e agli stili di vita sani, organizzato da Avis Milano presso l'Ospedale di Niguarda. L'evento prevede gare podistiche e un'area Village in cui si svolgono attività di promozione alla salute, laboratori e progetti di responsabilità sociale.

Miami Ristoro per l'occasione ha donato 1000 bottigliette d'acqua e 1000 mele da inserire nelle sacche in dotazione ai partecipanti alle gare.

Miami Ristoro inoltre offre prodotti per le colazioni gratuite ai donatori e ha installato, nelle sedi di Lambrate e Legnano, alcuni distributori che erogano prodotti a prezzi di favore.

Nel 2018 gli investimenti che Miami Ristoro ha destinato ad Avis ammontano a 7.103 euro, suddivisi in 2.915 euro raccolte con la campagna fondi, 1.332 euro di donazione prodotti e 2.856 euro di differenziale sui prodotti venduti a prezzi calmierati.

Investimenti per Avis

Attività	2016	2017	2018
Acquisto dotazione tecnica	€ 3.705	€ 3.705	€ 2.915
Donazioni Prodotti	€ 822	€ 1.347	€ 1.332
Differenziale prodotti a prezzi calmierati	€ 2.724	€ 2.310	€ 2.856



L'anno scorso il Consorzio Coven, di cui Miami Ristoro è azienda socia fondatrice, ha lanciato un progetto sperimentale in collaborazione con il Carcere di Bollate e la Cooperativa Bee4, per il reinserimento sociale dei detenuti nel mondo del lavoro.

Il carcere di Bollate rappresenta in Italia un'eccellenza per quanto riguarda la vita del detenuto, perché ha in essere una serie di attività volte a scandire la giornata, con l'obiettivo di abituare il detenuto a svolgere un'attività produttiva, per fargli acquisire una maggiore consapevolezza delle proprie capacità e coscienza del suo ruolo sociale.

Officine del Caffè prevede l'occupazione di tutti i detenuti che lavorano nell'officina Bee4, nell'attività di riparazione e manutenzione delle macchinette OCS del Consorzio.

Bee4, nata nel 2013 grazie a un detenuto, è una cooperativa che ha lo scopo di aiutare i reclusi a reinserirsi socialmente attraverso l'educazione al lavoro.

Le statistiche dimostrano che i detenuti, che lavorano in carcere, acquisiscono delle competenze che li rendono più sicuri e capaci di affrontare il mondo esterno, quando avranno finito di scontare la loro pena. Avranno quindi più possibilità di non essere recidivi.

Miami Ristoro anche quest'anno ha aderito al progetto, che si divide in due momenti: la formazione dei detenuti, da parte di tecnici

specializzati Miami Ristoro e Lavazza, e la fase vera e propria di riparazione/manutenzione.

La fase di formazione è molto importante, perché Miami Ristoro si impegna a fornire un percorso rieducativo e professionale che permetta poi ai detenuti di sostenere economicamente le proprie famiglie. Infatti i detenuti che lavorano, percepiscono uno stipendio, che in parte viene trattenuto per sostenere le spese del mantenimento in carcere e in parte va alle famiglie fuori.

La fase di formazione è fondamentale anche per garantire gli standard qualitativi di Miami Ristoro e allo stesso tempo permette ai detenuti di acquisire capacità lavorative rivendibili sul mercato.

La responsabilità sociale di Officine del Caffè si basa proprio sul concetto che, operando per attivare una comunicazione fra l'interno e l'esterno del carcere, si contribuisce a costruire il futuro di tutta la comunità. Dando la possibilità al detenuto di lavorare sulla propria consapevolezza e sulla ricostruzione della propria autostima, mentre è ancora in carcere, lo si aiuta a identificare il suo ruolo nella società ed evitare che il numero dei reati aumenti.

Nel 2018 è stata introdotta nel progetto anche la riparazione dei distributori automatici, un traguardo importante in termini di formazione per i detenuti, perché significa aver contribuito ad aggiungere skills alle loro competenze.

Nel 2018 sono stati riparati 34 distributori automatici e 400 macchinette OCS.

5.3

Fondazione Progetto Arca

Miami Ristoro collabora e sostiene la Fondazione Progetto Arca da circa 2 anni. La Fondazione si occupa di dare assistenza a rifugiati e migranti, cercando in questo modo di favorirne l'inclusione e contemporaneamente sensibilizzare la comunità ai concetti di multiculturalità.

Uno degli aspetti fondamentali dell'Attività di Fondazione Progetto Arca è la distribuzione del cibo e delle bevande nelle strutture di accoglienza. Miami Ristoro ha scelto di supportare la Fondazione su questo aspetto e ha installato due distributori che erogano bevande calde

in modalità gratuita e due distributori che erogano prodotti, come snack e bevande fredde, a prezzi decisamente calmierati.

Nel 2018 c'è stato un calo di consumazioni erogate, perché alcuni centri di accoglienza sono stati chiusi o convertiti in centri dedicati ai "senza dimora". Miami Ristoro sta quindi ideando con Fondazione Progetto Arca un nuovo programma di fornitura personalizzato, che partirà nel 2019.

Nel 2018 le colazioni erogate sono state 68.720 per un valore pari a 10.308 euro.



Linea Prodotti Sana Alimentazione

	2016	2017	2018
prodotti biologici	21.206	17.819	18.053
prodotti integrali	22.079	8.434	13.591
prodotti Km0	18.313	19.162	19.977
prodotti gluten free	5.096	83.890	104.167
prodotti vegan	2.340	36.394	37.329

5.4

Consumare sano nel vending: *FreeFrom by Coven e Gaja Food*

Uno dei rischi correlati all'attività delle aziende che operano nel Vending è quello relativo alla sana alimentazione e ai corretti stili di vita. Spesso si associa al distributore automatico l'idea di "junk food", di un pasto consumato velocemente, ricco di grassi e zuccheri.

In realtà negli ultimi anni il settore del Vending ha fatto moltissimi passi avanti per sradicare questo stereotipo e offrire al consumatore la possibilità di seguire una corretta alimentazione, anche fuori casa.

Sono nate iniziative e programmi per promuovere un regime alimentare sano, negli uffici c'è sempre più la tendenza a trasformare la zona dedicata al distributore, in una vera e propria area ristoro, con arredi che permettano di consumare il

pranzo nei giusti tempi, ma soprattutto, lo stessa distribuzione automatica è diventata veicolo di marketing sociale.

Miami Ristoro dal 2016 aderisce alle linee guida del progetto FreeFrom by Coven, con l'obiettivo di promuovere un corretto regime alimentare anche fuori casa e soddisfare le esigenze del consumatore, con linee dedicate anche alle intolleranze alimentari.

Ogni anno Miami Ristoro affina la propria ricerca di fornitori di prodotti a km0, biologici, gluten free e vegan e cambia referenze con cadenza trimestrale, per permettere al consumatore di avere un'ampia scelta di prodotti fra cui scegliere.



Come evidenziato dalla tabella precedente continua il trend di aumento dei prodotti gluten free, vegan e biologici registrato già l'anno scorso e riprendono ad aumentare i consumi di prodotti integrali.

L'aumento dipende anche dall'attenta selezione, da parte di Miami Ristoro, di fornitori in possesso di certificazioni bio e che offrano prodotti legati ai temi della sana alimentazione.

Continua anche la collaborazione con Gaja Food e il progetto "Kiosko di Gaja", ovvero distributori interamente dedicati ai prodotti salutistici e dotati di sistemi innovativi, che permettono la visualizzazione di tutti gli ingredienti presenti nel prodotto selezionato. La questione del rapporto fra vending machine e sana

alimentazione tocca in modo particolare le scuole.

L'installazione dei distributori automatici negli istituti scolastici è da sempre argomento di dibattito. Miami Ristoro è convinta che il vending, anche in questa occasione, possa essere un valido strumento di comunicazione sociale e agevolare attività di educazione legate alla sana alimentazione, proprio nei luoghi e con i consumatori che sono più a rischio, ovvero i ragazzi, dando a loro delle valide alternative ai classici snack e alle bevande gassate.

Proprio per questo motivo Miami Ristoro ha iniziato il progetto "Kiosko di Gaja" presso l'Università IULM e l'obiettivo è di portarlo in altre scuole e Università.



5.5

Donazione di prodotti alimentari ed erogazioni liberali

Come anticipato a inizio capitolo, Miami Ristoro, oltre ai 3 grandi progetti di Responsabilità Sociale (Avis, Fondazione Progetto Arca e Carcere di Bollate) è molto attiva sul territorio in cui opera, a sostegno della comunità.

Principalmente dona prodotti alimentari e fa erogazioni liberali, volte allo svolgimento di attività

o all'acquisto di materiali (vedi capitolo 6).

Come evidenziato dalla tabella sottostante nel 2018 i pezzi donati sono stati 77.644 per un valore complessivo di 12.194 euro.

Anche quest'anno l'88% delle donazioni sono destinate alla Fondazione Progetto Arca.

Donazione prodotti alimentari 2018

Beneficiario	Pezzi Donati	Costo in €
Avis Milano e Legnano	5.682	1.060
Progetto Arca Milano	68.720	10.308
Comune di Limbiate	824	48
Comune di Locate Triulzi	144	10
Comune di Paderno Dugnano	130	460
Istituto Cavalieri	504	35
Istituto Caniana	600	42
Accademia di Bellezza Paderno D.no	1.040	231
Totale	77.644	12.194

Obiettivi di miglioramento

Allargare le attività a sostegno di Avis anche al Comune di Limbiate.

Proseguire con le giornate di Unità Mobile Avis in azienda e coinvolgere più stakeholder possibili a partecipare.

Incrementare il numero di macchinette OCS e di distributori automatici nel progetto Officine del caffè presso il Carcere di Bollate.

Iniziare una nuova attività con Fondazione Progetto Arca nei centri dedicati ai “senza dimora”.

Lavorare sul tema della sana alimentazione, allargando il progetto Kiosko di Gaja ad altri clienti e dedicare più spazio nei distributori automatici ai prodotti salutistici.

Continuare, anche attraverso i canali social, a realizzare strumenti di comunicazione sull'educazione alimentare da veicolare ai clienti.



miomi
ristoro
caffè point

QUI
LE TUE
CIALDE
E CAPSULE
CON
MACCHINA
GRATIS



miomi
ristoro
caffè point

QUI
LE TUE
CIALDE
E CAPSULE
CON
MACCHINA
GRATIS

