



Massimo Ferrarini
Founder

Lettera agli stakeholders

Sono passati 5 anni dalla prima edizione del Report di Sostenibilità di Miami Ristoro, un lustro che ci ha visti crescere sotto molteplici aspetti, fra cui appunto l'attenzione riservata alle tematiche sociali e ambientali.

Abbiamo iniziato questo percorso 5 anni fa con sentimenti contrastanti, da una parte la voglia di dimostrare e dimostrarci che fare impresa non significa perseguire esclusivamente risultati economici, dall'altra il timore di non riuscire ad affrontare questa sfida.

Posso affermare con soddisfazione e orgoglio che quella sfida è stata affrontata e che Miami Ristoro, a piccoli passi, è riuscita a costruire in questi anni una strategia aziendale fondata anche sugli aspetti legati alla sostenibilità.

Non è semplice, la redazione del report negli

anni ci ha aiutato a fissare obiettivi perseguibili e soprattutto sostenibili anche dal punto di vista economico.

Il contributo di tutte le persone in azienda è sicuramente il successo più importante, la consapevolezza maturata e la partecipazione attiva alle iniziative proposte sono elementi che hanno portato Miami Ristoro a fare enormi passi in avanti.

Anche la collaborazione con alcuni fornitori ha sicuramente contribuito a rendere il Vending sempre più sostenibile, unendo innovazione, tecnologia e spirito d'iniziativa.

Penso per esempio allo sviluppo del Progetto Rivending, che in pochissimi mesi ha raggiunto gli obiettivi preposti, permettendo di introdurre l'evoluzione pensata per le bottigliette PET.

Il 2020 ha stravolto tutto. L'emergenza Covid-19 ha duramente colpito il settore del Vending, mettendolo fortemente a rischio.

Miami Ristoro ha prontamente istituito un protocollo di sicurezza interno per i propri dipendenti ed esterno, intensificando le azioni di santificazione, per continuare a garantire ai propri clienti gli standard massimi di sicurezza e igiene.

Molte anche le iniziative che il settore ha attivato a sostegno della Comunità e a cui Miami Ristoro ha partecipato, come una raccolta fondi per il Sistema Sanitario della Regione Lombardia e una campagna di sensibilizzazione per promuovere i comportamenti corretti da tenere nei pressi di un distributore.

Un anno difficile che deve farci riflettere sulla direzione che il mondo sta prendendo, come si modificheranno le nostre abitudini? I nostri stili di vita rimarranno uguali?

Il Vending dovrà inevitabilmente fare i conti con tutti questi cambiamenti, affrontare nuove sfide, per poter continuare a soddisfare le esigenze dei consumatori.

Alla fine il distributore automatico ci accompagna in tutte le fasi della giornata, indipendentemente dalla nostra età, dai nostri interessi e dai luoghi che frequentiamo, arriverà sempre il momento in cui faremo un acquisto dal distributore, che sia la pausa caffè in ufficio, lo snack durante l'intervallo, una bottiglietta d'acqua mentre siamo in attesa o la bibita energetica in palestra.

Miami Ristoro continuerà a prestare costante attenzione alle esigenze dei suoi consumatori, lavorerà sempre per portare innovazione, tecnologia e qualità al proprio servizio e ai propri prodotti e sceglierà sempre di fare tutto questo secondo una logica di sostenibilità economica, ambientale e sociale, per generare crescita e valore in tutti questi ambiti.



Premessa Metodologica

Miami Ristoro pubblica un Report di Sostenibilità, in modo volontario e con regolarità dal 2015. La rendicontazione di sostenibilità è stata sempre redatta in conformità a Linee guida di riferimento. Questa quinta edizione, riferita all'esercizio 2019, con riferimento al biennio precedente, è stata redatta in conformità ai GRI Standard, opzione Core.

I contenuti del Report sono stati selezionati seguendo i temi materiali emersi dall'analisi di materialità interna e gli obiettivi preposti nell'ultimo report, per raccogliere in un unico documento un'analisi completa, chiara e trasparente di tutti gli argomenti, in ambito economico, ambientale e sociale, fondamentali per l'azienda e per gli stakeholder di riferimento. Sono inoltre inclusi alcuni valori economici, ripresi dall'annuale Bilancio di Servizio.

I dati contenuti all'interno del report fanno riferimento alla sola società Miami Ristoro SrL, con sede operativa a Varedo (MB).

Il perimetro del Report è pertanto coerente con quello definito l'anno precedente, garantendo continuità e comparabilità.

Per la natura del proprio business Miami Ristoro è esposta a potenziali rischi e impatti di natura

ambientale, sociale ed economica, che saranno approfonditi nei capitoli successivi.

I dati e le informazioni pubblicate sono fornite da un gruppo di lavoro interno, composto dall'Amministratore Unico e dai responsabili delle diverse aree aziendali. Sono quindi analizzati e redatti nel documento finale dalla società di consulenza CET Consulting di Milano, in collaborazione con Expo&Media Communications.

Il Report di Sostenibilità di Miami Ristoro è stato esaminato e validato dall'Alta Direzione aziendale e non è previsto venga sottoposto ad alcuna assurance esterna.

Il report viene diffuso tramite pubblicazione su un sito dedicato, collegato al sito aziendale, distribuito ai clienti e fornitori in formato cartaceo e proposto, in pillole, sui social dell'azienda.

Per ulteriori informazioni sul Report di Sostenibilità e i suoi contenuti è possibile rivolgersi direttamente all'azienda a questi recapiti:

Miami Ristoro
Via Pastrengo, 64 20814 Varedo (MB)
T: 0362 585866
info@miamiristoro.com

Analisi di materialità

Miami Ristoro ha condotto un'analisi di materialità interna, volta a identificare i principali temi economici e di governance, sociali e ambientali, connessi al business aziendale e a definire la loro prioritizzazione in base alle valutazioni emerse.

L'analisi è strutturata in 2 fasi:

- analisi documentale e dello scenario di riferimento, ovvero è stato analizzato il proprio contesto di sostenibilità, il mercato di riferimento e documenti interni strategici e gestionali, che hanno portato all'individuazione di 14 temi potenzialmente rilevanti
- coinvolgimento dei Responsabili di reparto, tramite un incontro dedicato i 5 responsabili hanno valutato la rilevanza dei temi proposti, per l'azienda e per gli stakeholder, anche in relazione ai rischi associati.

Alla fine di questi incontri le valutazioni raccolte sono state elaborate nella matrice di materialità al fine di evidenziare i temi posizionati nel quadrante dell'alta rilevanza.

I risultati sono stati quindi condivisi con il Gruppo di Lavoro per la redazione del Report. (cap. 2)



Miami Ristoro

1.1 > Governance

1.2 > Codice etico

>>>>>>>>> 34

Dipendenti e collaboratori

>>>>>>>>> 3.256

Clienti serviti

>>>>> 4.430

Locazioni pubbliche e private

Miami Ristoro è una società di gestione che opera nel mondo del Vending dal 2004, principalmente nel territorio lombardo ed è una delle prime aziende del settore che ha fatto scelte consapevoli per l'ambiente e per la comunità di riferimento.

Miami Ristoro, attraverso la distribuzione automatica, è in grado di gestire la pausa ristoro di piccoli uffici e grandi aziende. Ha inoltre un servizio dedicato interamente alle famiglie, grazie all'installazione di macchine OCS e alla vendita di cialde e capsule di caffè. In tutte le sue attività l'Azienda ha sempre agito ritenendo fondamentali gli aspetti legati alla responsabilità sociale e ambientale, consapevole che la capacità di una visione integrata e prospettica sia una delle chiavi della

sostenibilità d'impresa e aggiunga valore anche per tutti gli stakeholder.

Negli ultimi anni Miami Ristoro sviluppa una strategia che integra crescita economica, tutela dell'ambiente e benessere sociale, mostrandosi proattiva e generatrice di valore all'interno della comunità a cui appartiene e con la quale interagisce.



Mission & Vision

Miami Ristoro è un'impresa capace di innovare, di soddisfare le esigenze di tutte le tipologie di consumatori e con un forte radicamento territoriale.

innovazione

flessibilità



responsabilità

Sono i valori che la contraddistinguono.

Miami Ristoro ha la lungimiranza di

affidarsi a tecnologie avanzate per permettere

un servizio efficiente, sostenibile e di alto livello.

Offre ai propri clienti e consumatori **the smart break**, una pausa intelligente, in cui prendersi cura di se stessi e trovare i prodotti più adatti ai propri gusti ed esigenze alimentari.

Promuove e sostiene il cambiamento culturale che sta coinvolgendo il mondo del Vending, e non solo, con attività mirate a migliorare l'ambiente e la comunità.

Negli ultimi anni la spinta tecnologica e i nuovi trend di consumo hanno dato il via a una significativa evoluzione nel mondo del Vending, sia in termini di performance dei distributori e quindi di eccellenza del servizio erogato, sia relativamente ai prodotti e alle scelte di stili di vita dei consumatori.

Per il mondo del Vending una delle grandi sfide che si è presentata negli ultimi anni è stata quella relativa all'utilizzo della plastica. Il settore ha prontamente reagito ai nuovi decreti offrendo ai propri clienti la possibilità di scegliere fra un'ampia gamma di prodotti e servizi, volti a diminuire l'utilizzo della plastica monouso, ma soprattutto a riciclarla, partendo dal presupposto che la plastica è un materiale facilmente riciclabile e riutilizzabile al 100%. Attualmente inoltre il riciclo è sicuramente la

scelta green più sostenibile per tutta la filiera del vending.

Il 2019 è stato l'anno in cui Rivending, il progetto di economia circolare per dare nuova vita ai bicchieri di plastica, ha mosso i primi passi, pronto per lanciare nel 2020 l'evoluzione del progetto dedicata al PET.

Miami Ristoro, grazie al suo spirito pionieristico, è sempre in prima linea quando si tratta di "sperimentare" nuovi cambiamenti e questo atteggiamento l'ha sempre premiata, diventando un'azienda in grado di evolversi e adattarsi ai cambiamenti della società, conquistando negli anni la fiducia dei propri clienti.

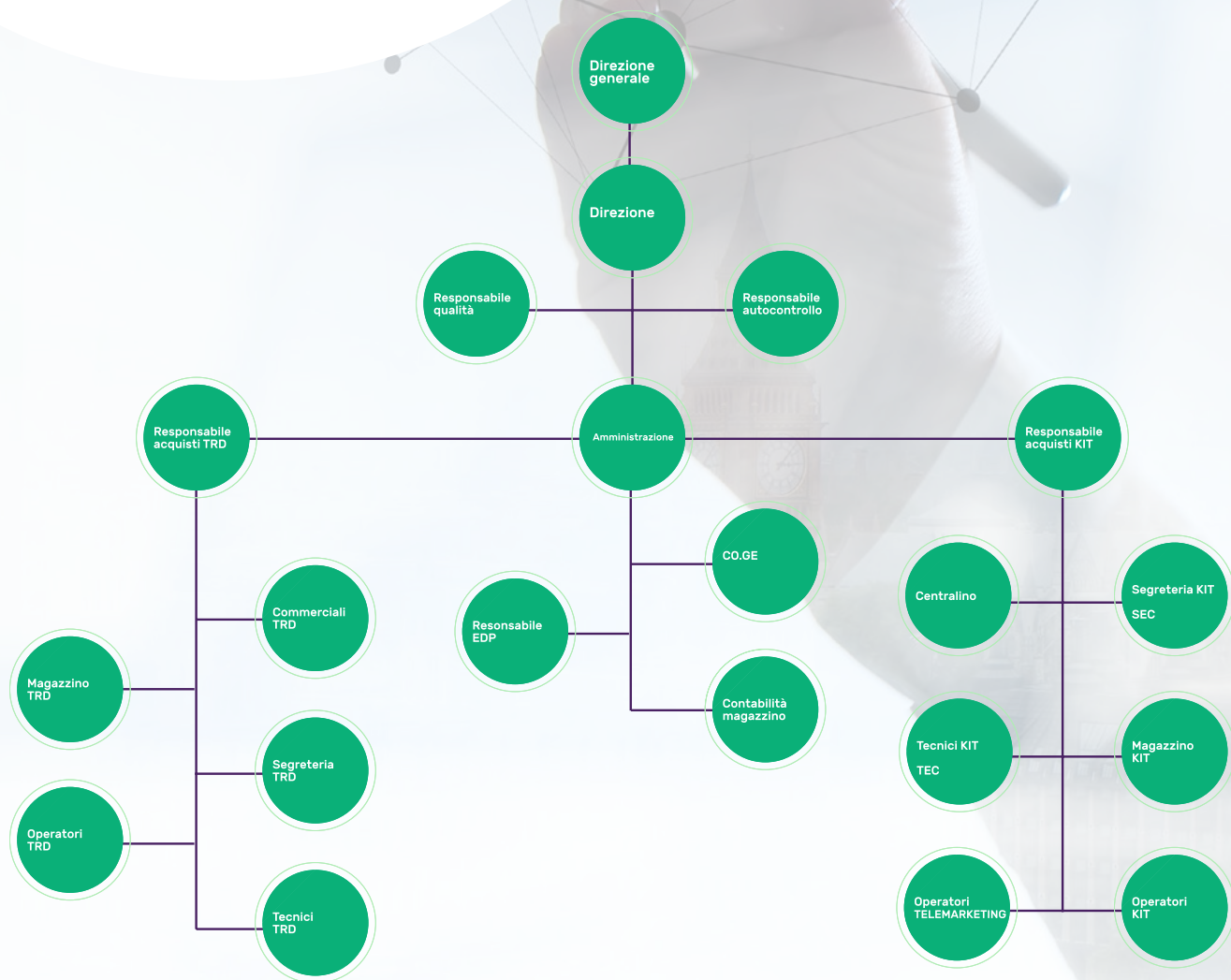


1.1 > Governance

Miami Ristoro è governata da un Amministratore Unico, Massimo Ferrarini, al quale spettano poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione.

Eletto con atto del 28 aprile 2006, la sua nomina si protrae a tempo indeterminato.

Non esistono ad oggi joint venture o controllate che possano influenzare il perimetro o la comparabilità dei dati inseriti all'interno di questo Report.





1.2 > *Codice Etico*

Miami Ristoro nel 2016 si è dotata di un Codice Etico, nella consapevolezza che l'etica delle attività aziendali dipenda dai comportamenti di tutti i componenti dell'azienda stessa.

Il documento è quindi uno strumento di riferimento attraverso cui, Miami Ristoro, definisce le proprie responsabilità etiche e sociali nei confronti dei propri stakeholder.

Etica, lealtà, correttezza, equità e uguaglianza, trasparenza e onestà, professionalità, sicurezza e sostenibilità sono i principi base su cui si fonda il Codice Etico di Miami Ristoro.

Una sezione del documento è dedicata ai temi di corruzione e antiriciclaggio, ovviamente non tollerati dall'azienda, che impone anche ai propri dipendenti e collaboratori di astenersi dallo svolgere qualsiasi attività che sia anche solo potenzialmente in conflitto con gli interessi aziendali. Nel 2019 non sono stati registrati episodi di corruzione e azioni legali in risposta a comportamenti anticoncorrenziali, anti-trust e pratiche di monopolio.