



3 Risorse umane

3.1 > *Analisi e descrizione del personale*

3.2 > *La formazione*

3.2.1 > *Salute e sicurezza sul lavoro*





34

Persone che lavorano in azienda



24%

Organico composto da donne



157

Ore di formazione

3.1 > *Analisi e descrizione del personale*

Per Miami Ristoro le persone che lavorano in azienda contribuiscono a crearne il valore e ciascuno, con il proprio ruolo e nel proprio ambito, è parte integrante di essa.

Per questo motivo l'ascolto dei propri dipendenti e collaboratori è un punto fondamentale per costruire un buon clima e un ambiente favorevole alla soddisfazione personale e alla crescita professionale.

Miami Ristoro presta estrema attenzione alle persone, garantendo loro un luogo sicuro e stimolante e un trattamento equo, basato su criteri di merito e competenza.

I dipendenti e i collaboratori, per Miami Ristoro, sono alla base del successo di un'impresa. Valorizzare le loro diversità, premiare le loro capacità e assicurare un ambiente di lavoro sereno e di reciproco rispetto sono punti

imprescindibili su cui, da anni, si fonda la stabilità e la crescita di Miami Ristoro.

Negli ultimi 4 anni Miami Ristoro ha registrato un costante aumento del personale, confermato anche nel 2019, con un organico composto da 34 persone, di cui il 97% assunto a tempo indeterminato.

Forme Contrattuali

	2017	2018	2019
Dipendenti totali	31	33	34
Dipendenti a tempo indeterminato	30	32	33
di cui part-time	2	2	2
Dipendenti a tempo determinato	1	1	1
di cui part-time	1	1	0

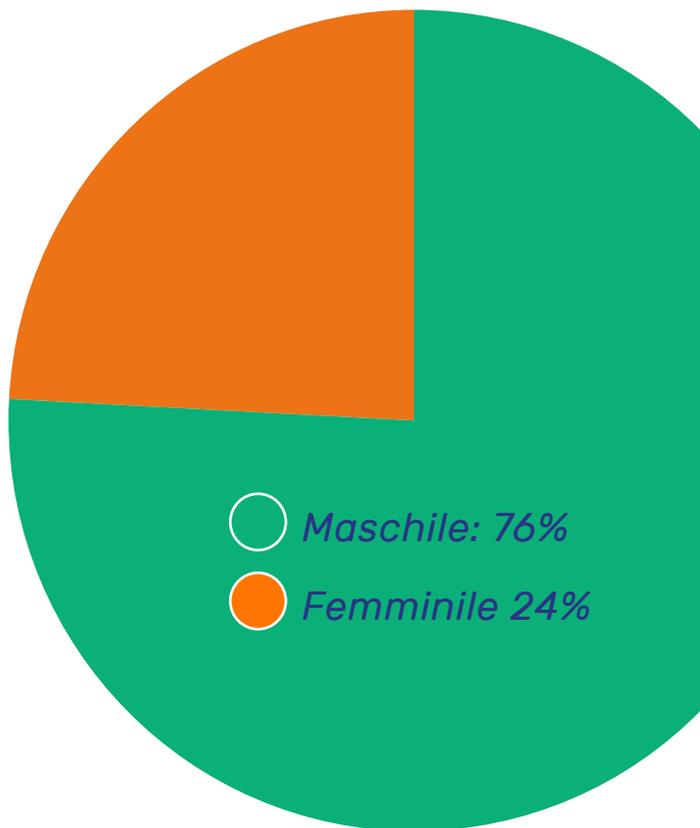
Il rapporto fra uomini e donne rimane invariato rispetto all'anno precedente.

Le categorie più rappresentate sono quella degli operatori e degli impiegati, quest'ultima ricoperta principalmente da personale femminile.

Tutte le persone in Miami Ristoro godono degli stessi privilegi: non c'è differenza di remunerazione e di trattamento fra uomini e donne.

La fascia d'età più rappresentata si conferma quella fra i 30-45 anni ed è anche quella in cui si registrano il maggior numero di assunzioni.

Il tasso di turn over in entrata è in costante crescita nel triennio e la fascia d'età più coinvolta è quella 30-45 anni.



Tassi turn over in entrata

	2017	2018	2019
Totale dipendenti	31	33	34
Assunti	2	6	8
Turnover	6,45%	18,18%	23,53%

Tassi turn over in entrata per fasce d'età

	2017	2018	2019
18-30	3,2%	3%	2,9%
30-45	3,2%	9%	20%
45-60		6%	

Tassi turn over in uscita

	2017	2018	2019
Totale dipendenti	31	33	34
Cessati	1	4	7
Turnover	3,23%	12,12%	20,59%

Tassi turn over in uscita per fasce d'età

	2017	2018	2019
18-30		3%	2,9%
30-45	3,2%	3%	18%
45-60		6%	

Il tasso di turn over in uscita conferma il trend di ricambio emerso con il tasso in entrata. Miami Ristoro è un'azienda in lenta, ma costante crescita.

Tutti i dipendenti di Miami Ristoro hanno un contratto CCNL.

In conformità alla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani dell'ONU e alla Dichiarazione dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro, Miami Ristoro riconosce i principi di non discriminazione fisica, culturale e sociale.

Nel 2019 non sono state registrate vertenze dei dipendenti o interruzioni del lavoro causate dal rifiuto di massa a svolgere l'attività.

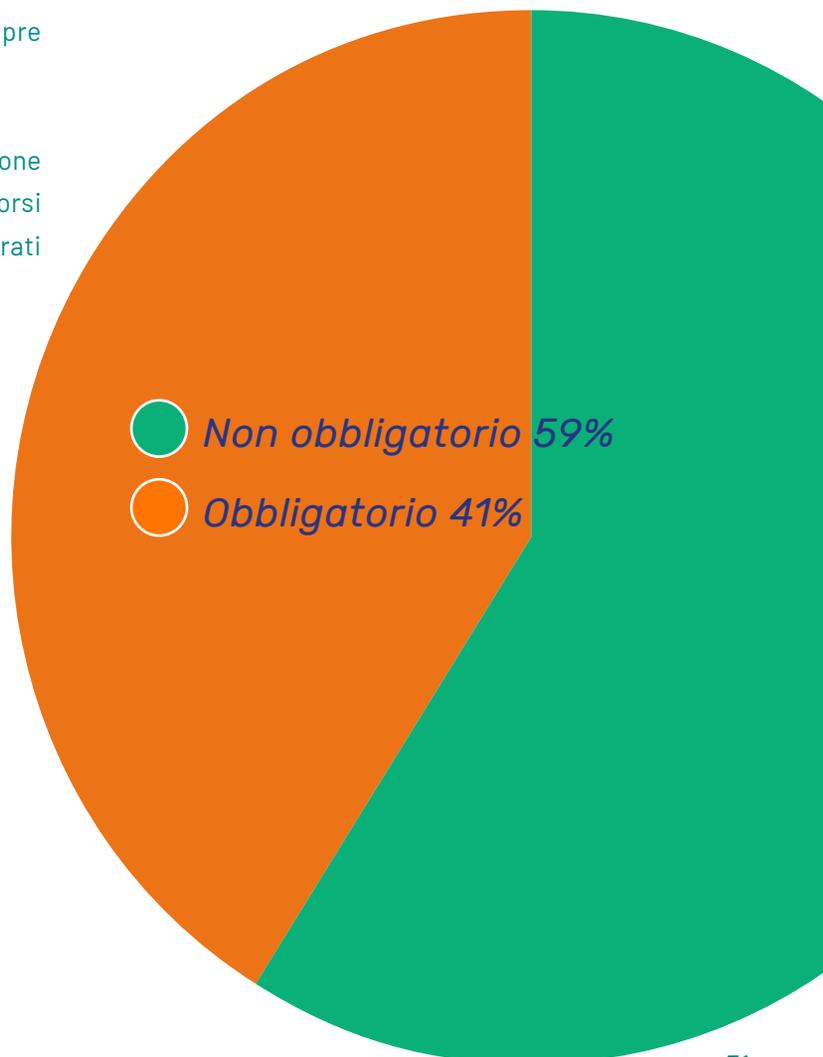
3.2 > La formazione

Il Vending è un settore in continuo cambiamento, sotto molteplici punti di vista, dalla tecnologia alla normativa, dai prodotti ai trend culturali seguiti dal consumatore.

È fondamentale che le persone in azienda siano sempre preparate ad affrontare questi cambiamenti. Un'adeguata e tempestiva formazione del personale permette di mantenere uno standard di servizio sempre alto e di fortificare il rapporto di fiducia con il cliente e con il consumatore, che troverà risposte sempre adeguate ai propri bisogni.

Per questo motivo in Miami Ristoro la formazione ricopre un ruolo strategico e ogni anno ai corsi obbligatori si affiancano corsi facoltativi mirati alla crescita professionale dei dipendenti.

Nel 2019 le ore di formazione sono state 157 di cui 64 di corsi obbligatori e 93 di corsi non obbligatori, con una media di 4,6 ore di formazione a dipendente.



Corsi di formazione

	ore	Partecipanti	Tipo di formazione
	2019		
Rischio correlato alla mansione	20	Nuovi assunti	Obbligatorio
Sicurezza sul lavoro	40	Nuovi assunti	Obbligatorio
Rappresentante del lavoro (RLS) aggiornamento	4	Addetto RLS aggiornamento	Obbligatorio
Primo soccorso aggiornamento	8	Addetto primo soccorso aggiornamento	Non obbligatorio
Formazione gestione rifiuti	2	Addetto sorveglianza	Non obbligatorio
Fatturazione elettronica	3	Amministrazione	Non obbligatorio
Bilancio di gestione	8	Resp. amministrativo + reparto amministrazione	Non obbligatorio
Addetti al rifornimento dei distributori automatici	60	Addetti al rifornimento D.A. e consegna cialde	Non obbligatorio
Formazione preposti	12	Responsabile qualità	Non obbligatorio
Totale	157		

3.2.1 > Salute e sicurezza sul lavoro

Miami Ristoro promuove la cultura della prevenzione e della gestione dei rischi in tutti gli ambienti lavorativi, coinvolgendo e sensibilizzando tutto il personale a una partecipazione attiva e responsabile.

Nello specifico sono state definite una serie di procedure e di strumenti, volti a garantire e promuovere comportamenti responsabili:

> in azienda sono presenti moduli di istruzione con le informazioni relative ai comportamenti adeguati

> si effettuano con regolarità esercitazioni sui temi di sicurezza sul lavoro

> in luoghi preposti dell'azienda sono presenti schede da compilare relative alla sicurezza e all'igiene

> attività di comunicazione e continua formazione per sensibilizzare gli stakeholder interni ed esterni

Oltre alla formazione che contribuisce in modo sensibile a ridurre eventuali rischi di salute e sicurezza sul lavoro, Miami Ristoro, da diversi anni, promuove un corretto stile di vita e durante le giornate di Unità Mobile Avis, organizzate 2 volte all'anno per la raccolta di sangue direttamente in azienda, offre ai propri dipendenti la possibilità di avere uno screening completo delle analisi.

Nell'ultimo triennio non si sono verificati incidenti sul lavoro.

Incidenza giornate infortunio

	2017	2018	2019
Giornate totali lavorate	8.547	9.270	10.165
Giornate infortunio	0	0	0
N° infortuni	0	0	0
% gg infortunio su totale	0%	0%	0%

Seguendo una logica di benessere per il proprio personale e di rendere l'ambiente di lavoro un luogo piacevole, familiare e stimolante, Miami Ristoro ha scelto di erogare gratuitamente i prodotti dai distributori in azienda e di offrire promozioni speciali su tutti i prodotti del Miami Caffè Point. Inoltre vengono organizzate gite presso i fornitori e una grigliata in azienda, aperta a tutti i familiari.

