



2017

BILANCIO
SOCIALE

4

Qualità e ambiente

[G4-4; G4-43; G4-45; G4-46; G4-DMA-EN; G4-EN-29;
G4-EN-30; G4-EN-34; G4-SO-8; G4-SO-11]



**circa 23
tonnellate di
rifiuti smaltiti**



**sensibilizzazione
responsabilità
ambientale
presso i
clienti**



**44.522
bicchieri di
carta**



Miami Ristoro è da sempre attenta a garantire ai propri clienti e consumatori finali qualità e sostenibilità.

L'attenzione verso l'ambiente, mantenendo standard qualitativi alti, rappresenta una delle sfide più grandi nel mondo del Vending.

Miami Ristoro ha accolto questa sfida concretamente, cercando di integrare la sostenibilità nelle sue attività, promuovendo e sviluppando un modello di business che coinvolgesse tutte le funzioni aziendali. Questo processo ha cambiato la visione strategica dell'azienda e l'ha portata a sviluppare nuovi obiettivi che tenessero in considerazione la connessione esistente tra le attività, l'ambiente e la comunità.

L'azienda si impegna giornalmente a migliorare il proprio servizio nel pieno rispetto dell'ambiente e della comunità. La diligenza del personale e dei collaboratori ha fatto sì che Miami Ristoro non ricevesse, nel corso del triennio considerato, alcun tipo di sanzione inerente la responsabilità ambientale e per non conformità a leggi o regolamenti.

Né ha avuto rimozioni in materia d'impatto sulla società.

La redazione del Report di Sostenibilità di questi ultimi anni ha aiutato l'azienda e tutti i dipendenti a focalizzare al meglio gli obiettivi di responsabilità ambientale, partendo dalla consapevolezza dell'impatto diretto e indiretto che la propria attività genera.

Si continua l'attività di sostituzione dell'intera illuminazione dei neon con i LED, al fine di ridurre le emissioni. Quest'anno è terminata la sostituzione dell'intero magazzino, si prospetta di avere solo LED alla fine del 2018.

Sempre in un'ottica di riduzione dei consumi e delle emissioni, continua anche il rinnovo degli automezzi e l'utilizzo di palmari più efficienti e con tecnologie avanzate per ottimizzare il lavoro degli ARD, che possono così gestire al meglio l'organizzazione degli appuntamenti e ridurre i consumi di carburante.



4.1

Il processo di controllo qualità

[G4-12; G4-PR-2; G4-PR-9]

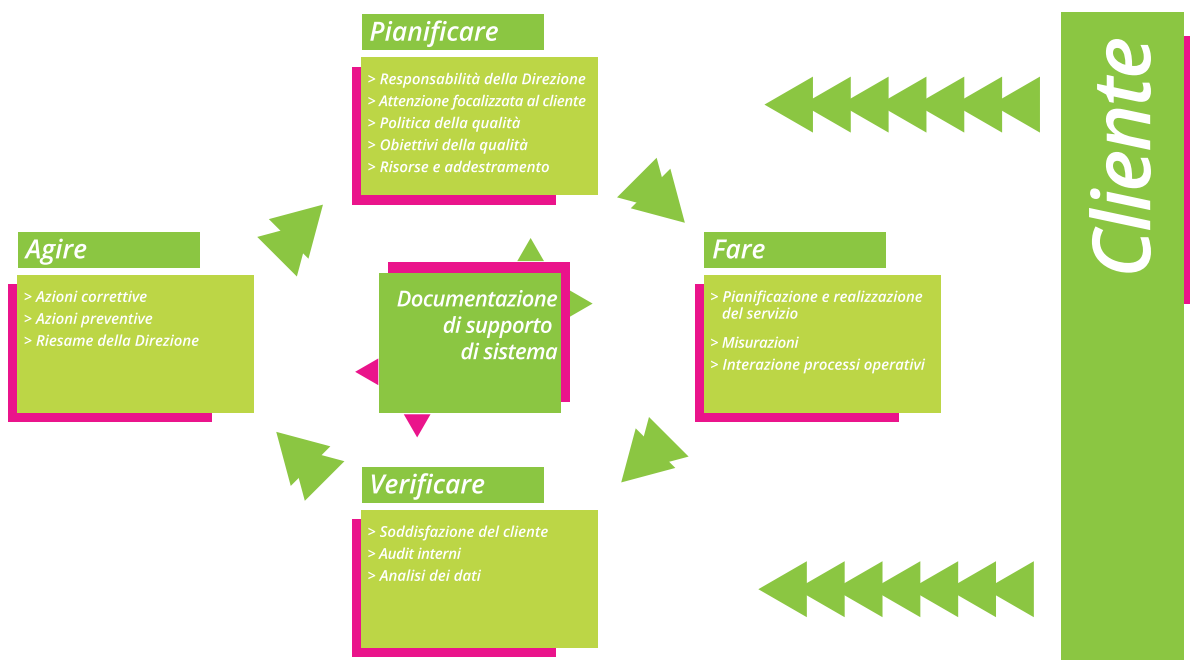
Miami Ristoro mette al primo posto la qualità del servizio e dei prodotti forniti ai clienti, attuando dei processi di controllo identificati e pianificati.

Grazie all'utilizzo di sistemi informatici evoluti, Miami Ristoro è in grado di selezionare, tracciare e gestire, tutti i prodotti all'interno del magazzino. Questo permette all'azienda non solo di controllare la qualità della merce, attraverso il ricorso a ispezioni aventi per oggetto le confezioni e le scadenze, ma, anche, di ottimizzare le attività relative all'organizzazione del magazzino e al rifornimento del parco macchine.

Per quanto riguarda la catena del freddo, le attività di controllo e monitoraggio delle celle frigorifere nel magazzino e nelle singole celle dei furgoni garantiscono la qualità della merce, grazie anche alla rilevazione della temperatura tramite termometri certificati SIT (Servizio Italiano di Taratura).

Al fine di assicurare la massima qualità dei propri prodotti e del proprio servizio Miami Ristoro ha inoltre redatto un documento, il Manuale di Qualità, e istituito un Sistema interno di Gestione della Qualità.

Di seguito è riportato uno schema che riassume le interazioni fra i processi del sistema qualità. I processi sono verificati annualmente sia da personale interno sia da personale esterno.



Miami Ristoro non ha ricevuto sanzioni amministrative inerenti la responsabilità di prodotto.

L'azienda ha anche impostato un Sistema di Gestione e Igiene Alimentare, oltre ad aver redatto un manuale di autocontrollo, al fine di garantire una maggiore qualità, sicurezza ed una maggiore igiene dei prodotti forniti, conformemente al regolamento CE 853/2004 e 178/02. In materia di igiene, per prevenire il sopraggiungere di eventuali rischi, vengono implementate delle procedure operative e gestionali da parte di personale specializzato interno ed esterno. Una volta svolte tutte le procedure di controllo, queste vengono puntualmente registrate dagli addetti ai lavori su apposite schede.

Le procedure previste da Miami Ristoro riguardano le seguenti attività:

- > *pulizia dei locali e delle attrezzature del deposito*
- > *igiene del personale*
- > *raccolta e smaltimento dei rifiuti*
- > *approvvigionamento delle materie prime*
- > *ricevimento e immagazzinamento delle materie prime*
- > *disimballaggio alimenti e caricamento distributori presso i clienti*
- > *formazione e addestramento del personale*
- > *derattizzazione e disinfestazione*
- > *ispezioni interne*
- > *gestione delle non conformità*
- > *identificazione e rintracciabilità dei prodotti*

Le procedure operative e gestionali, così come tutti i processi di controllo qualità svolti dall'azienda, sono conformi alla norma internazionale **UNI EN ISO 9001:2015**.

4.1.1 *La manutenzione*

La manutenzione dei distributori automatici è un'attività fondamentale per garantire l'igiene e la qualità dei prodotti offerti ai clienti e ai consumatori finali. Tale attività prevede due tipologie di manutenzione: una ordinaria e una programmata.

Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria viene effettuata ad ogni passaggio dell'operatore, la cui cadenza viene decisa direttamente con il cliente in fase contrattuale. I passaggi degli operatori avvengono tuttavia generalmente con una media di una volta ogni quattro giorni.

La manutenzione ordinaria comprende le seguenti attività:

- > *pulizia della macchina*
- > *lavaggio e sanificazione delle coppette e dei tubi*
- > *prove di erogazione*
- > *rifornimento*
- > *controllo delle temperature*
- > *controllo delle scadenze dei prodotti*
- > *prelievo dell'incasso*
- > *taratura delle dosi*
- > *prelievo del dato elettronico*
- > *controllo della posizione del distributore per permettere un regolare funzionamento*
- > *rimozione dei residui*
- > *verifica dell'integrità delle etichette*



Manutenzione programmata

La manutenzione programmata comprende una serie di attività che possono essere effettuate presso il laboratorio oppure presso il cliente. Tali attività comprendono:

- > *cambio e rigenerazione del depuratore ogni 7.000 battute*
- > *revisione del distributore ogni 30.000 battute*
- > *pulizia della caldaia, quando necessario*
- > *sanificazione spremiagrumi ad ogni rifornimento*
- > *sostituzione depuratore ogni 7.000 battute*

Oltre alle suddette attività, Miami Ristoro effettua presso i clienti anche controlli sulla durezza dell'acqua, al fine di installare il filtro migliore e garantire in questo modo il corretto funzionamento della macchina.

Tutti i distributori del parco aziendale sono coperti da assicurazione per eventuali danni a persone o cose.



4.2

Politica ambientale

[G4-22; G4-EN-2; G4-EN-6; G4-EN-7; G4-SO-2; G4-SO-10]

Miami Ristoro è consapevole del fatto che una buona gestione della propria politica ambientale deve prevedere anche l'attuazione di attività e comportamenti volti a ridurre l'impatto che i consumi aziendali hanno sul territorio. Agendo quindi in un'ottica di salvaguardia dell'ambiente, oltre ad essere molto attenta ai consumi effettuati in termini di materie prime, energia e carburante, l'azienda si impegna a svolgere un corretto processo di smaltimento dei rifiuti prodotti, coinvolgendo e sensibilizzando tutti i propri dipendenti.

4.2.1

I consumi

[G4-EN-1; G4-EN-3; G4-EN-8 G4-EN-9; G4-EN-15; G4-EN-16; G4-EN-19]

Per tenere sotto controllo i consumi effettuati e individuare così politiche ambientali idonee alla loro riduzione, Miami Ristoro rendiconta non solo i consumi delle materie prime quali plastica, carta/cartone e acqua, ma anche i consumi relativi alla preparazione delle bevande calde e ai prodotti alimentari già confezionati.

Consumo materie prime

	2015	2016	2017
Imballaggi di plastica	3.100 kg	3.260 kg	5.000 kg
Imballaggi di carta e cartone	11.440 kg	12.780 kg	13.280 kg
Acqua	240 mc	239 mc	247 mc

I consumi di carta e plastica fanno riferimento sia alle materie prime consumate all'interno dell'azienda sia a quelle impiegate sotto forma di imballaggi dai produttori per confezionare la merce presente all'interno dei distributori. Anche per il 2017 si conferma il trend dell'anno scorso, ovvero un aumento di carta e cartone dovuto alla scelta responsabile di Miami Ristoro di prediligere fornitori che utilizzano imballaggi ecosostenibili.

I consumi d'acqua fanno riferimento all'utilizzo fatto in azienda della risorsa da parte dei dipendenti per tutte le attività di manutenzione e lavaggio dei distributori, oltre che per le loro normali necessità individuali. La fornitura avviene attraverso il servizio idrico pubblico.



Miami Ristoro acquista i prodotti di base per l'erogazione di bevande calde e distribuisce un'ampia gamma di alimenti già confezionati direttamente dal produttore.

Nel 2017 alcune quantità acquistate sono aumentate, altre sono diminuite, le ragioni sono molteplici, per esempio lo zucchero in kg è diminuito perché sono state introdotte le bustine di zucchero in canna, così come il the in kg è stato in parte sostituito da una nuova linea di the in bustine, erogata da un distributore apposito.

Le arance fresche sono diminuite, ma aumentano le bevande in PET e BRIK che includono i succhi naturali.

Inoltre è da tenere in considerazione che presso l'Università IULM è stato installato un distributore speciale aderente al progetto "Kiosko di Gaja" dedicato esclusivamente a prodotti salutistici. In questo caso Miami Ristoro si occupa della gestione del cliente e della manutenzione del distributore, ma i prodotti sono acquistati e gestiti direttamente da Gaja Food, l'azienda a capo del progetto. (vedi cap.5)

Consumi Materie Prime per la preparazione delle bevande calde

	2015	2016	2017
Zucchero in kg	21.876	22.152	21.300
Caffè in grani in kg	22.877	18.901	22.920
Caffè e preparati per bevande calde in capsula n°	4.254.522	3.921.611	3.370.779
Cioccolata in kg	5.478	6.052	5.544
Ginseng in kg	1.008	1.408	1.644
Orzo in kg	144	172	169
Zucchero in bustine n°	1.550.950	1.251.851	1.114.150
The in kg	7.877	7.397	7.297
Camomilla in kg	110	122	274
Latte in kg	4.336	4.923	4.740
Zucchero bustine di canna n° pezzi	0	0	30.700
Bustine the n° pezzi			3.759

Consumi Materie Prime in prodotti alimentari già confezionati

	2015	2016	2017
Acqua n° bottiglie	1.141.658	1.155.513	1.278.471
Bevande in brik e PET n° pezzi	175.882	194.682	210.571
Bevande in lattina n° pezzi	147.193	130.796	143.661
Snack salati n° pezzi	307.914	338.959	398.730
Snack dolci n° pezzi	523.671	521.007	520.845
Arance in kg	494	361	252
Frutta/yogurt n° pezzi	2.938	16.360	8.790
Panini/tramezzini/piatti pronti n° pezzi	20.114	26.979	23.096

Uno degli obiettivi espressi nel Report di Sostenibilità dell'anno scorso, era quello di inserire nel report del 2017 le informazioni relative allo smaltimento degli imballaggi dei prodotti smaltiti direttamente dal cliente, per dare un quadro più completo dell'impatto ambientale dell'attività di Miami Ristoro.

Rifiuti prodotti a seguito della somministrazione di bevande calde in tonnellate (eliminati a cura del cliente)

	2017
Plastica da bicchieri e palette	21,56
Plastica da bicchieri Hybrid	0,73
Plastica da capsule caffè e altre bevande	3,37

Rifiuti prodotti a seguito della vendita di bevande e alimenti confezionati, in tonnellate (eliminati a cura del cliente)

	2017
Plastica da bottiglie PET	21,74
Alluminio da lattine (ALU)	1,87

Sempre al fine di ridurre i consumi e lo spreco eccessivo, da quest'anno sono state eliminate tutte le fotocopiatrici "personali" nei singoli uffici e sono state installate due macchine multiuso, preimpostate sulle funzioni di stampa in b/n e fronte/retro e che usano esclusivamente carta riciclata.

Miami Ristoro rendiconta ogni anno anche i consumi effettuati in termini di energia e carburante. Relativamente ai consumi di energia, l'azienda, agendo in un'ottica di sostenibilità ambientale, ha provveduto negli ultimi 2 anni a sostituire gradualmente le luci al neon con i LED, arrivando quest'anno a terminare la sostituzione di tutte le luci del magazzino. L'obiettivo è di avere solo LED entro la fine del 2018, Questo ha portato Miami Ristoro a raggiungere una maggior efficienza energetica, nonostante sia stato aperto nel 2016 il Miami Caffè Point, corner dedicato alla vendita diretta di cialde e capsule, aperto anche il sabato mattina e con una vetrina espositiva sempre illuminata.

I consumi di energia elettrica, comprendono anche i consumi di riscaldamento, perché si tratta di un impianto centralizzato Inverter elettrico.

Anche se sono aumentati i kWh, l'incidenza in percentuale del consumo di energia rispetto al fatturato rimane essenzialmente stabile, quindi i consumi di energia risultano invariati nell'ultimo triennio.

Consumi energia in kWh

	2015	2016	2017
Energia elettrica	76.955	79.335	82.056



Nel corso dell'ultimo anno Miami Ristoro ha aumentato il proprio numero di automezzi. L'azienda ha in particolare acquistato 4 nuove vetture, tutte rientranti nella classe energetica EURO 6B. L'utilizzo di automezzi da parte degli ARD e quindi l'emissione di Co2 nell'atmosfera fa parte dei rischi insiti nell'attività dell'azienda, che da un paio di anni, per ridurre appunto le proprie emissioni, in un'ottica di responsabilità ambientale, sta sostituendo i vecchi automezzi, con vetture meno inquinanti.

Classe ecologica automezzi 2017

Classe	N. automezzi
EURO 2	1
EURO 3	0
EURO 4	10
EURO 5	2
EURO 5B	6
EURO 6B	5
TOTALE	24

Si è calcolato che i litri di gasolio consumati nel 2017 corrispondono a 144,65 tonnellate di Co2 emessa.

Consumi carburante 2017

Tipologia	Litri consumati	Km percorsi	Tonnellate di Co2
Diesel	55.094	609.375	144,65

Miami Ristoro si impegna inoltre a quantificare le emissioni di anidride carbonica dovute allo svolgimento delle sue attività, così da definire al meglio gli obiettivi di riduzione anno dopo anno.

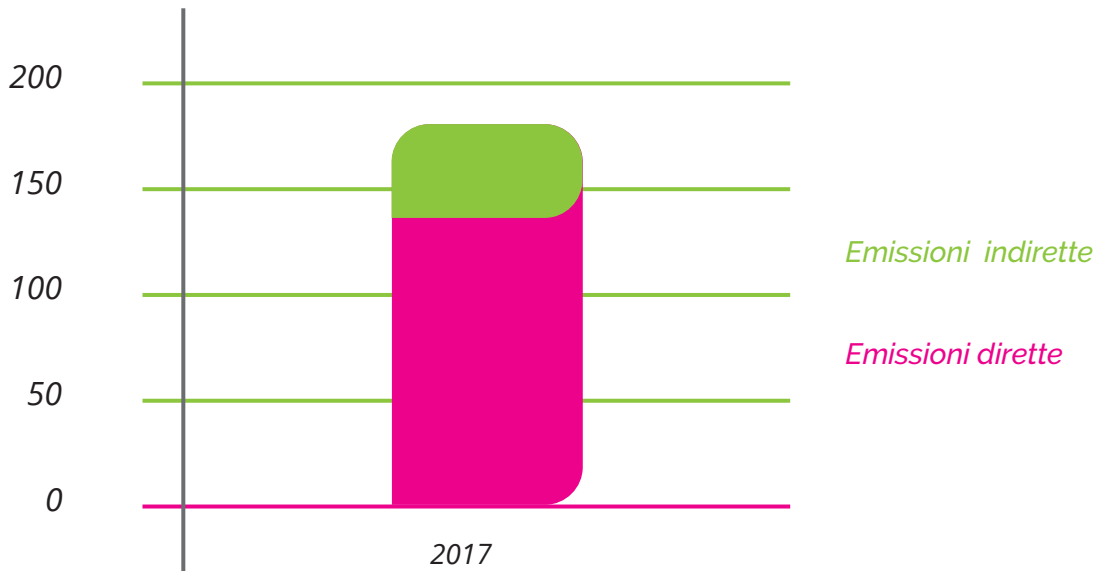
Le emissioni sono suddivise in:

- > *emissioni dirette, derivanti dal consumo di combustibili per il funzionamento degli automezzi del parco auto aziendale*
- > *emissioni indirette, derivanti dall'attività aziendale, ma generate da fonti non di proprietà, ovvero i consumi di energia elettrica, che comprendono anche il riscaldamento*

Come evidenziato dal grafico sottostante sono le emissioni dirette, quindi i consumi delle autovetture necessarie all'attività dell'azienda, a generare la parte più cospicua di emissioni di Co2.

Emissioni di gas a effetto serra per tipologia espresse in tonnellate

		2017
Tipo di emissione		t. Co2
Emissioni dirette		145
	Gasolio	145
Emissioni indirette		33
	Elettricità	33
Totale tonnellate CO2		178



4.2.2

Lo smaltimento dei rifiuti

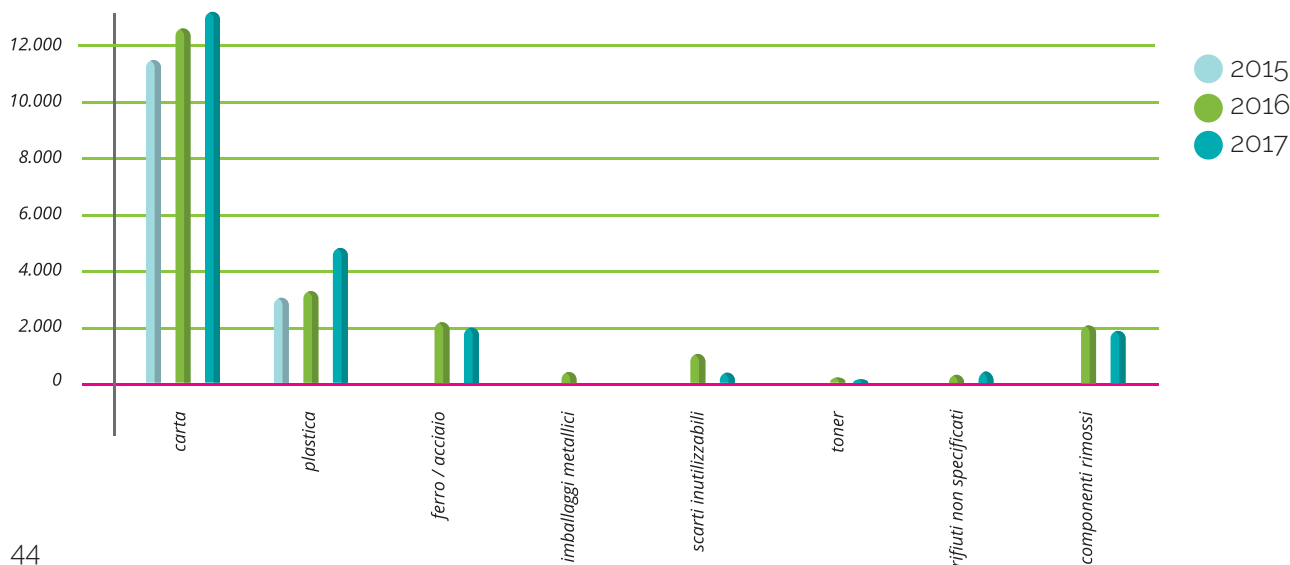
[G4-EN-23; G4-EN-25]

Miami Ristoro si impegna a sensibilizzare tutti i suoi dipendenti affinché partecipino attivamente alla raccolta differenziata così da poter implementare un corretto processo di smaltimento rifiuti e ridurre l'impatto che la propria attività ha sul territorio e sull'ambiente. A tal proposito l'azienda provvede ad aggiornare costantemente il personale su quelle che sono le nuove procedure da seguire in materia di smaltimento rifiuti, oltre a dotare gli uffici e le aree comuni di appositi cestini per la raccolta di carta, plastica, cartucce toner e inchiostro per stampanti, pile, ricambi, metalli misti e componenti da rottamare.

La maggior parte dei rifiuti prodotti da Miami Ristoro riguarda materie quali carta, cartone e plastica. Al fine di favorirne il recupero, la direzione ha deciso di inserire all'interno della struttura aziendale due benna. Tali componenti hanno permesso all'azienda di smaltire correttamente tutti i rifiuti prodotti rientranti nelle suddette tipologie.

Smaltimento rifiuti in kg

	2015	2016	2017
Imballaggi di carta e cartone	11.440	12.780	13.280
Imballaggi di plastica	3.100	3.260	5.000
Ferro e acciaio		2.120	2.073
Imballaggi metallici		210	
Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione		973	300
Toner per stampanti esauriti		34	15
Rifiuti non specificati altrimenti		290	525
Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso		1.830	1.800



Dal 2015 Miami Ristoro non dismette più i distributori automatici, questo è stato possibile grazie a un'attenta attività di manutenzione preventiva e ordinaria e alla vendita all'estero di alcuni modelli.

Sempre grazie all'accurata gestione dei rifiuti e al corretto smaltimento di tutti i componenti si è notevolmente abbassata anche la voce degli scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione.

Miami Ristoro non produce rifiuti pericolosi, secondo la classificazione della convenzione di Basilea.

4.3 *Altre attività di impatto ambientale*

Da anni Miami Ristoro è attenta a sensibilizzare i propri clienti sugli impatti che la loro attività può avere sul territorio, al fine di promuovere e favorire iniziative di responsabilità ambientale.

Nell'ultimo anno quasi il 70% dei nuovi distributori Miami Ristoro è in classe energetica A/A+/A++. Il restante 30% in realtà non sono distributori nuovi installati da Miami Ristoro, ma sono i distributori installati presso i clienti dalla gestione precedente ed "ereditati" da Miami Ristoro in seguito all'acquisizione dei clienti stessi. L'obiettivo di Miami Ristoro è di sostituire tutti questi vecchi distributori entro il 2018 con distributori in classe A/A+/A++.

Classe energetica distributori automatici

Anno	Parco Distributori Totale	Parco Distributori Classe Energetica A/A+/A++	% Parco Distributori Classe Energetica A/A+/A++
2017	1.330	682	51,28%
2016	1.246	624	50,08%
2015	1.220	495	40,57%

Oltre all'adozione di distributori di classe energetica A/A+/A++, l'azienda dà ai propri clienti la possibilità di installare contenitori e compattatori per la raccolta differenziata. L'offerta di queste soluzioni permette ai clienti di ridurre:

- > *il volume dei rifiuti prodotti fino al 90%*
- > *il costo relativo allo svuotamento dei contenitori e al successivo trasporto dei rifiuti*
- > *le emissioni di Co2 dovute alla movimentazione dei camion porta rifiuti*

L'impegno concreto di Miami Ristoro per i prossimi anni è quello di diminuire, fino quasi a eliminare, la plastica dal proprio servizio. Per questo motivo ha scelto di ampliare la gamma di prodotti favorendo l'inserimento di soluzioni volte a raggiungere questo obiettivo.

Per l'erogazione dell'acqua Miami Ristoro propone::

- > *le colonnine con i bocconi*
- > *le colonnine a rete idrica*

Le colonnine refrigerate con i bocconi

danno la possibilità di erogare acqua a temperatura ambiente, fredda e calda, sia naturale sia addizionata di anidride carbonica, garantendo la purezza dell'acqua ed eliminando lo spreco delle bottigliette d'acqua. L'erogatore è dotato delle migliori innovazioni tecnologiche per garantire la massima qualità del prodotto al consumatore. Miami Ristoro per questo tipo di prodotto sceglie fornitori attenti alla responsabilità ambientale come Blu e Drink Cup, azienda certificata AzzeroCO2.

Le colonnine a rete idrica offrono numerosi vantaggi in termini di efficienza, risparmio e responsabilità ambientale, perché riducono il consumo di bottigliette d'acqua. Le bottigliette infatti possono essere sostituite da borracce termiche che verranno date in dotazione ai dipendenti dell'azienda che sceglie di installare questo tipo di distributore. Erogano istantaneamente acqua a temperatura ambiente, fredda, calda, liscia o gassata, offrendo un servizio continuativo in grado di soddisfare le esigenze di tutti. La qualità dell'acqua è garantita dall'utilizzo di tecnologie avanzate e dalla manodopera qualificata. L'erogatore ha un design dalle linee semplici e pulite, adatto a qualsiasi ambiente.

L'attività di sensibilizzazione ambientale promossa da Miami Ristoro ha portato inoltre l'azienda ad inserire, all'interno dei propri distributori, prodotti biodegradabili ed ecosostenibili. Oltre alla bottiglietta *Easy* di **San Benedetto** e ai bicchieri *Hybrid*, nel 2017 l'azienda ha inserito all'interno del proprio assortimento anche i bicchieri di carta, biologici costituiti da carta proveniente da foreste certificate FSC, rivestita internamente da un film in PLA (acido polilattico), sostanza che deriva dal mais, biodegradabile e compostabile al 100%. L'intero processo di produzione, dall'estrazione della materia prima dagli alberi al bicchiere finito, è ottimizzato per ridurre il più possibile gli effetti sull'ambiente, senza compromessi di qualità e performance.

Materie fornite dai distributori

	2015	2016	2017
Bicchieri Hybrid	286.500	304.400	196.207
Contenitori raccolta differenziata	43	59	65
Bicchieri di carta			44.522

L'inserimento dei bicchieri di carta ha portato Miami Ristoro a ridurre l'offerta dei bicchieri *Hybrid*. L'obiettivo dell'azienda è infatti quello di sostituire gradualmente i secondi con i primi, per ridurre al minimo il consumo di plastica. L'eliminazione della plastica nel mondo del Vending è un tema molto attuale, perché una direttiva europea chiede agli Stati membri di vietare e/o ridurre l'utilizzo di piatti e stoviglie di plastica e di raccogliere entro il 2025 il 90% delle bottiglie di plastica monouso.





Progetto RiVending

Nel 2018 partirà RiVending un progetto di economia circolare di recupero e riciclo di bicchieri e palette in plastica, fortemente voluto da CONFIDA - Associazione Italiana Distribuzione Automatica, COREPLA - Consorzio Nazionale per la Raccolta e il Recupero degli Imballaggi in Plastica, UNIONPLAST - Unione Nazionale Industrie Trasformatrici Materie Plastiche (Federazione Gomma Plastica).

I consumatori dei distributori automatici, dopo aver gustato il proprio caffè, saranno invitati a buttare bicchierino e palette in un apposito contenitore che permetterà di isolare il materiale plastico di cui sono fatti, dagli altri imballaggi in plastica. Questo ciclo virtuoso di raccolta e riciclo dei bicchierini e palette del Vending permetterà innanzitutto di semplificare il processo di selezione del materiale e di recuperare una plastica di altissima qualità e valore con cui si potranno creare nuovi prodotti. L'obiettivo finale a cui tende il progetto, è però quello di trasformare il bicchiere usato in un nuovo bicchiere creando così nel settore un'efficiente economia circolare. I bicchieri e le palette per la distribuzione automatica sono infatti contenitori tecnici realizzati al 100% in polistirolo, un materiale che possiede le caratteristiche ottimali per garantire una corretta erogazione della bevanda all'interno del distributore. Inoltre sono prodotti utilizzati e smaltiti spesso in prossimità del distributore -quindi facilmente recuperabili- e "puliti" perché contengono per lo più residui che si possono eliminare con un semplice lavaggio. In questo modo si renderà più facile ed economica la raccolta ed il riciclo dei bicchieri rispetto a quanto fatto oggi.

Miami Ristoro presterà molta attenzione all'evoluzione del progetto per poterne fare parte già a partire dal prossimo anno.

Obiettivi di miglioramento

- *Nell'ultimo triennio la redazione del Report di Sostenibilità ha aumentato in azienda la consapevolezza dell'importanza della responsabilità ambientale, generando una serie di comportamenti e azioni "virtuose", spesso ritenute superflue.*
- *Sicuramente anche la situazione attuale sulle questioni climatiche ha contribuito ad aumentare l'interesse su questi argomenti ed è per questo che anche i clienti Miami Ristoro si dimostrano sempre più attenti a fare scelte consapevoli.*
- *Continuerà quindi in Miami Ristoro una politica di sensibilizzazione interna all'azienda e presso i propri clienti, su tutto quello che concerne la salvaguardia dell'ambiente, senza trascurare ovviamente la qualità e l'efficienza del servizio.*
- *Obiettivo importante è quello di arrivare nei prossimi anni ad aver ridotto notevolmente l'utilizzo della plastica nei propri servizi e avere un parco distributori automatici tutti in classe A/A+/A++.*
- *Ridurre la quantità di emissioni gas a effetto serra e intraprendere un'attività di compensazione delle emissioni prodotte.*
- *Proseguire la sostituzione dei neon con le lampadine a LED Continuare il rinnovo del parco automezzi.*
- *Ottenere la certificazione ISO 14001.*
- *Effettuare presso i clienti dove è installata la colonnina a rete idrica, un piano di campionamento di analisi microbiologiche e di potabilità delle acque.*