

Etica e Csr, Elior premiata dalla Camera di commercio francese in Italia

Il riconoscimento è stato consegnato all'amministratore delegato Rosario Ambrosino



Il Gruppo Elior Italia, leader nella ristorazione collettiva, ha ricevuto il premio Economia Circolare dalla Chambre Française de Commerce et d'Industrie en Italie, per la circolarità dell'approccio al business, sulla base di tutti i progetti presentati.

Il Gruppo Elior Italia, leader nella ristorazione collettiva, ha ricevuto il premio Economia Circolare dalla Chambre Française de Commerce et d'Industrie en Italie, per la circolarità dell'approccio al business, sulla base di tutti i progetti presentati. Il riconoscimento è stato consegnato all'amministratore delegato **Rosario Ambrosino** durante Le Gala, il prestigioso evento della CCI France Italie, che ogni anno viene organizzato a Milano per celebrare e rafforzare i rapporti commerciali tra i due paesi. I temi di quest'anno sono stati l'etica e la responsabilità sociale d'impresa, principi ormai imprescindibili per lo sviluppo di un'economia

sempre più equa e sostenibile.

Attorno ad essi sono state individuate 6 categorie e sono state premiate le aziende che in ciascun campo si sono particolarmente distinte nel corso del 2018 per il loro impegno in: economia circolare, protezione dell'ambiente, valorizzazione del capitale umano, generazioni future, patrimonio culturale e impegno sociale. I premi sono stati consegnati dal presidente della CCI France Italie, **Denis Dalespaul**. Presenti numerose autorità, tra cui l'ambasciatore di Francia in Italia, **Christian Masset**, e il presidente di Confindustria, **Vincenzo Boccia**.

Elior è stata premiata per la sua capacità di rispondere con delle azioni concrete per ciascuna categoria proposta. Dal 2004 l'azienda aderisce al programma delle Nazionali Unite per la tutela dei diritti umani e la difesa dell'ambiente, il Global Compact, raggiungendo nel 2017 l'Advanced Level. Valorizza i propri dipendenti attraverso un progetto di employee recognition, la Wall of Fame degli chef e squadre di cucina. Con la Food Academy ha saputo guardare all'innovazione e alle generazioni future, per essere in grado di rispondere sempre alle nuove esigenze nel campo della nutrizione. Il gruppo ha inoltre istituito un bando interno per sostenere economicamente i progetti di dipendenti che fanno parte di associazioni.

Infine la circolarità passa dal recupero delle eccedenze dai ristoranti Elior, da Itinere, dalla ristorazione a bordo di Trenitalia e attraverso i numerosi progetti di sensibilizzazione attivati dal gruppo. "Stiamo lavorando sul concetto di recupero delle eccedenze alimentari su diversi livelli – dichiara **Rosario Ambrosino**, AD del Gruppo Elior – In primis cerchiamo preventivamente di evitare lo spreco, mentre nel caso in cui questo sia inevitabile ci concentriamo su azioni di recupero, attraverso la donazione quando il materiale è ancora edibile, fino ad arrivare a una terza frontiera. Quest'ultima soluzione consente di trasformare il materiale umido in qualcosa di utile. Esistono tecnologie che utilizziamo insieme ai nostri partner per trasformare le eccedenze in pet food, oppure in materiale utilizzato per fertilizzare i campi. Di fatto si attua un fenomeno di circolarizzazione del processo di consumo della materia prima".