






Via Venezia Giulia 5/a 20157 Milano
T: + 39 02 390 391
Fax: +39 02 390 00041

elior.it

Segui Elior Italia su   

Ufficio Territoriale Centro Nord

Via Volturmo 10/12
50019 Sesto Fiorentino (FI)
T: +39 055 3024165
Fax: +39 055 3909931

Ufficio Territoriale Emilia

via Bresciani 27
29122 Piacenza
T: +39 0523 623411
FAX: +39 0523 590710

Ufficio Territoriale Centro Sud

Via del Serafico 200
Piano Terra Blocco A
00142 Roma
T : +39 06 5423921
FAX : +39 06 92912028

Ufficio Territoriale Nord Ovest

Corso Unione Sovietica 314
10135 Torino

Ufficio Territoriale Nord Est

Viale Edison 10
37059 Zevio (VR)
Località Campagnola
T: +39 045 8731870
FAX: +39 045 8732085

Il Gruppo Elior si propone non solo come realtà internazionale nella ristorazione collettiva italiana, ma soprattutto come un'azienda impegnata a supportare il territorio in cui opera ed eliminare gli sprechi tipicamente legati all'industria alimentare. A partire dal 2004, Elior ha aderito al Patto Mondiale delle Nazioni Unite sottoscrivendo internamente il progetto Positive Footprint Plan™ a sostegno della sostenibilità sociale ed ambientale.

La cultura dello spreco è stata combattuta da Elior fin dai primi giorni di attività industriale sul territorio nostrano. Ad oggi, il Gruppo collabora con diverse associazioni per la distribuzione delle preparazioni in eccedenza o dei prodotti prossimi alla data di scadenza. Tra le varie no profit, Last Minute Market Banco Alimentare, Rotary Club Milano Europa, Associazione Arca, Caritas Veneziana e Binario95 sono partner di Elior e gestiscono la distribuzione di pacchetti pasto a persone senza fissa dimora o in condizioni economiche precarie. Il progetto "Cibo Amico", in collaborazione con le otto mense Hera, ha donato nell'arco di un anno quasi 15 mila pasti, recuperando 7 tonnellate di alimenti.

Oltre all'impegno per limitare gli sprechi alimentari, il Gruppo Elior sostiene diverse cooperative per l'inserimento nel mondo del lavoro di persone con lievi disabilità o provenienti da background complessi. Questi percorsi finalizzati all'inclusione sociale sono stati avviati con Arca Coop Sociale, Progetto VAI e Arti Toscana.

L'ambiente è una priorità fondamentale per Elior. Il Progetto Hove ha visto la partecipazione di 88 cucine del gruppo con un ammontare totale di 14 tonnellate di oli vegetali che sono stati trasformati in 14.300 litri di biocarburante, equivalenti ad un risparmio di 40 tonnellate di CO2.

Elior Ristorazione S.p.A. - Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Elior Group S.A.
Capitale Sociale 45.000.000 int. vers. - R.E.A. Milano 1739870 - Reg. Imp. di Milano C.F. e P.IVA 08746440018



Allo stesso modo, grazie alla collaborazione dei siti di ristorazione nelle province di Bologna e Modena, 512 tonnellate di rifiuti organici sono stati lavorati in 40 mila metri cubi di biometano. Il Progetto “Rifiuti Organici” ha fatto risparmiare 80 tonnellate di emissioni di CO2.

Ufficio stampa
ufficiostampa@elior.it