



BILANCIO SOCIALE ETICO
DI
ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.
GEMEAZ ELIOR S.P.A.

DATA EMISSIONE | 09/01/2017

Firma e data approvazione
AD - R. Ambrosino
09 GEN 2017

Firma e data approvazione
DRU - M. Arsti
09 GEN 2017

Firma e data emissione
AQ - E. Galimberti
09 GEN 2017

SOMMARIO

SEZ.1	INTRODUZIONE	3
1.1	CONTESTO	3
1.2	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
1.3	STORIA DI ELIOR RISTORAZIONE E GEMEAZ	4
1.4	PRODOTTO SERVIZIO	4
1.5	STRUTTURA ORGANIZZATIVA ED ORGANICO ELIOR	5
1.6	STAKEHOLDER	8
1.7	POLITICA ETICA.....	8
1.8	COMUNICAZIONE	9
1.8.1	SEGNALAZIONI E RECLAMI SA8000	10
SEZ.2	REQUISITI.....	11
2.1	LAVORO MINORILE.....	11
2.2	LAVORO FORZATO ED OBBLIGATO	12
2.3	SALUTE E SICUREZZA	13
2.4	LIBERTA' DI ASSOCIAZIONE E DIRITTO ALLA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA.....	15
2.5	DISCRIMINAZIONE	18
2.6	PROCEDURE DISCIPLINARI	19
2.7	ORARIO DI LAVORO.....	20
2.8	RETRIBUZIONE.....	21
2.9	SISTEMA DI GESTIONE	23
2.10	ALTRE ATTIVITA' ELIOR DI IMPEGNO NEL SOCIALE	30

SEZ.1 INTRODUZIONE

1.1 CONTESTO

Il Gruppo Elior è leader della ristorazione collettiva, della ristorazione in concessione e dei servizi ad essi associati. Il Gruppo Elior, nel corso degli anni, si è sempre distinto per la massima attenzione alla salute delle persone, alla loro sicurezza ed al rispetto e tutela dei principi etici e della tutela dei lavoratori attraverso l'obiettivo di trasmettere la cultura del benessere, coniugando l'efficienza organizzativa di una grande multinazionale con la profonda conoscenza delle realtà locali.



1.2 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento costituisce il BILANCIO ETICO realizzato dalla società del GRUPPO ELIOR, ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. (di seguito definita ELIOR) e Gemeaz Elior S.p.A (di seguito definita GEMEAZ) che hanno ottenuto dall'ente di certificazione RINA Services S.p.A. la certificazione del proprio sistema di gestione etico rispetto allo standard volontario SA8000:¹ di cui di seguito si riporta lo scopo di certificazione;

ELIOR

«Progettazione ed erogazione di Servizi di ristorazione (collettiva e/o commerciale) con produzione diretta dei pasti e/o con fornitura di derrate alimentari attraverso le fasi di: accettazione, stoccaggio materie prime, preparazione, produzione, trasporto e distribuzione di derrate alimentari e/o pasti finiti sia in legume fresco-caldo che refrigerato e/o surgelato con successivo rinvenimento ».

GEMEAZ

«progettazione, produzione ed erogazione di servizi di ristorazione e servizi annessi (quali pulizia, sanificazione, monitoraggio degli infestanti) per ogni tipologia di collettività (quali strutture sociosanitarie, scolastiche, aziendali, commerciali, militari e istituti religiosi) anche mediante veicolazione dei pasti sia in legume fresco-caldo che in legume refrigerato, con eventuale impiego di atmosfere protettive. gestione di asili nido ».

L'ottenimento della certificazione etica è frutto di un lavoro congiunto delle diverse direzioni aziendali, che hanno consentito l'implementazione all'interno della struttura organizzativa, e la diffusione attraverso la filiera di riferimento, di un sistema di gestione delle tematiche etiche conforme allo standard SA8000:2014.

Il Bilancio Etico vuole inoltre costituire a livello aziendale la base solida di riferimento per la pianificazione e realizzazione delle attività di comunicazione e condivisione delle performance etiche verso tutti gli stakeholder aziendali in particolare in relazione a:

- il rispetto dei requisiti previsti dallo standard di riferimento SA8000;
- lo stato ed il raggiungimento dei piani etici e degli obiettivi etici prefissati;
- alla diffusione della cultura del rispetto dei diritti umani con la finalità ultima di contribuire a migliorare le condizioni lavorative non solo del personale ELIOR ma di tutti i lavoratori gravitanti nella filiera di riferimento.

¹ nr. Certificato ELIOR SA-818 del 18/11/2011 e nr. Certificato GEMEAZ SA-1172 del 23/10/2014

1.3 STORIA DI ELIOR RISTORAZIONE E GEMEAZ

La storia ELIOR RISTORAZIONE S.P.A ha origine nella prima metà degli anni '50, quando come Società GianPaolo Testone, poi Ligure Mediterranea inizia la propria attività a Genova e conquista, nel breve arco di pochi anni, quote di mercato di assoluto rilievo soprattutto nel settore della Ristorazione Aziendale.

Alla fine degli anni '70 è già una delle prime aziende italiane del settore con il nome di SIGA, e, seguendone l'evoluzione ed adattandosi alle esigenze del mercato, inizia a perseguire una strategia di differenziazione, diventando Chef Italia s.p.a e raggruppando alla fine degli anni '80 una serie di Società che si occupano, in genere, di specifici segmenti di mercato comunque legati alla ristorazione.

RistoChef (già Chef Italia Ristorazione Collettiva) diventa così la più grande delle Società del Gruppo Chef Italia dedicata al mercato specifico ed in particolare si diversifica nei segmenti della ristorazione Aziendale, ristorazione Scolastica e ristorazione Socio-Sanitaria.

Nel quadro di più vasti accordi internazionali, destinati a far fronte alla globalizzazione dei clienti, nel corso del 1999 entra nel capitale azionario di RistoChef il gruppo francese Elior, che dopo essere diventato nel 2000 il socio maggioritario, ne diventa il solo proprietario nel corso del 2003.

Dal 1 Aprile 2004 nasce AVENANCE Italia, che riassume in se le capacità progettuali e di fornitura dei servizi di ristorazione collettiva di RistoChef, omologandone il nome alle altre società sorelle, diffuse nei vari paesi europei, Infine ad Aprile 2012 AVENANCE diventa ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.

Elior Ristorazione SpA, su spinta della casa madre francese ELIOR, ha acquisito negli anni diverse società inglobandole nella propria struttura (IGM, Meridia).

Tra le acquisizioni si segnalano nel 2010 l'acquisizione di COPRA COOP ed alcune piccole società consociate (Madel, Barberis, Global Chef) e nel 2011 l'incorporamento della società Gemeaz Cusin oggi già Gemeaz Elior. Con l'incorporamento della società Gemeaz Cusin, diventata Gemeaz Elior, il Gruppo ha acquisito un'importante valenza nella gestione dei servizi all'infanzia estendendo il suo raggio d'azione ad attività di servizi educativi ed assistenziali.

I principali segmenti del mercato delle società oggetto del presente bilancio risultano:

- ristorazione Aziendale
- ristorazione Scolastica
- ristorazione Socio-Sanitaria
- ristorazione per le Forze Armate
- ristorazione a bordo treno (Divisione Itinere)
- ristorazione commerciale (Divisione New Concept)

1.4 PRODOTTO SERVIZIO

Il prodotto/servizio offerto dalle società del Gruppo, è costituito prevalentemente da:

- progettazione ed erogazione di Servizi di ristorazione (presso strutture ospedaliere, sanitarie, socio assistenziali, scolastiche, universitarie, militari, istituti religiosi, civile e aziendali, a bordo treno) con produzione diretta dei pasti e/o con fornitura di derrate alimentari attraverso le fasi di: accettazione, stoccaggio materie prime, preparazione, produzione, trasporto e distribuzione di derrate alimentari e/o pasti finiti sia in legume fresco-caldo che refrigerato e/o surgelato e con eventuale impiego di atmosfere protettive con successivo rinvenimento per organizzazioni pubbliche e private;
- rintracciabilità per le fasi di accettazione, stoccaggio, preparazione, confezionamento, distribuzione e veicolazione di pasti presso i centri cottura e i plessi esterni;
- unità Minima Rintracciabile (UMR): produzione giornaliera presso i centri di cottura
- Progettazione ed erogazione di servizi educativi ed assistenziali: l'asilo nido si configura come servizio educativo sociale rivolto a bambine e bambini fino ai tre anni di età e alle loro famiglie; il servizio accompagna la crescita dei bambini e delle bambine nel rispetto dell'identità individuale, senza distinzione di sesso, di diversa abilità, nazionalità, etnia, religione e condizione economica

In relazione all'estrema variabilità dei pasti preparati nelle Unità Operative, per esigenze di schematizzazione questi possono essere suddivisi nelle seguenti tipologie fondamentali.

- Pasti da sottoporre a cottura e da consumarsi caldi;
- Pasti da sottoporre a cottura e da consumarsi freddi;
- Pasti da consumare senza previa cottura;
- Dolci.

Altro servizio offerto da Elior con la Divisione Pulcini è l'attività specifica degli Asilo Nido:

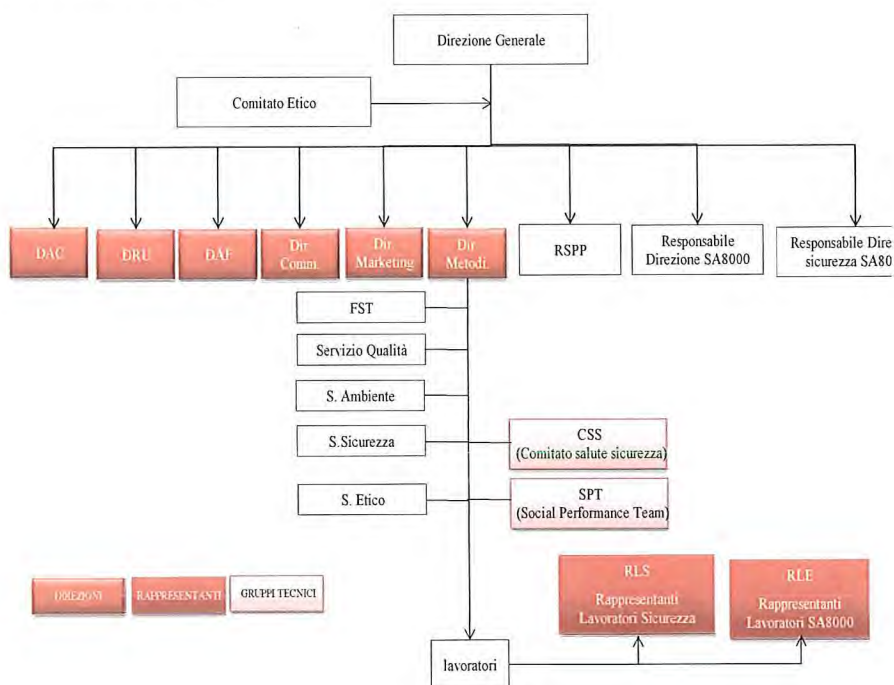
- Inserimento Cliente (famiglia-bambino)
- Gestione Routines (accoglienza, pranzo, igiene, riposo)
- Programmazione didattica

1.5 STRUTTURA ORGANIZZATIVA ED ORGANICO ELIOR

L'attuale struttura delle Direzione e dei Servizi aziendali del Gruppo ELIOR è di tipo tradizionale ed accentrata presso la sede legale della società.

La Direzione Generale coordina l'attività della struttura Operativa tramite vari Responsabili di Filiale o di Divisione, rispondendo quindi in maniera flessibile e puntuale alle necessità di tutti gli stakeholder. Essa si articola in aree di competenza omogenee (per territorio o tipologia del cliente, ecc.) in cui sono allocate le singole Unità operative che fanno capo al Responsabile della stessa area.

Il Sistema di Gestione Etico (di seguito anche definito SGE) risulta adeguatamente diffuso ed implementato all'interno delle varie unità dell'organizzazione aziendale.



Di seguito, con l'obiettivo di definire un quadro generale aziendale, si riportano alcuni dati relativi all'organico e alla struttura aziendale del Gruppo ELIOR oggetto del presente Bilancio riferiti alla data del 30/09/2016:

TOTALE ADDETTI: 11.456

IMPIEGATI: 911 (di cui 17 dirigenti, 489 impiegati)

OPERATIVI: 10.528

MENO DI 18 ANNI: 1

TRA 18 E 29 ANNI: 960

TRA 30 E 40 ANNI: 1.975

TRA 41 E 50 ANNI: 4.489

TRA 51 E 60 ANNI: 3.555

OLTRE 60 ANNI: 502


ELIOR
TOTALE ADDETTI: 6.201

IMPIEGATI: 505 (di cui 16 dirigenti, 489 impiegati)

OPERATIVI: 5.696

MENO DI 18 ANNI: 1

TRA 18 E 29 ANNI: 595

TRA 30 E 40 ANNI: 1.143

TRA 41 E 50 ANNI: 2.438

TRA 51 E 60 ANNI: 1.784

OLTRE 60 ANNI: 255


GEMEAZ
TOTALE ADDETTI: 5.225

IMPIEGATI: 423 (di cui 1 dirigenti, 422 impiegati)

OPERATIVI: 4.832

MENO DI 18 ANNI: 0

TRA 18 E 29 ANNI: 365

TRA 30 E 40 ANNI: 832

TRA 41 E 50 ANNI: 2.051

TRA 51 E 60 ANNI: 1.771

OLTRE 60 ANNI: 247

SUDDIVISIONE DIPENDENTI
UOMINI: 2.397
DONNE: 9.101


Emesso da: AQ

Approvato da: AD/DRU

Data 09/01/2017

 Pag. **7/30**

DIRIGENTI	UOMINI: 17	DONNE: 0	<p>Donne 0,0% Uomini 100,0%</p>
IMPIEGATI	UOMINI: 276	DONNE: 635	<p>Donne 69,7% Uomini 30,3%</p>
OPERATIVI	UOMINI: 2.071	DONNE: 8.457	<p>Donne 80,3% Uomini 19,7%</p>
SUDDIVISIONE DIPENDENTI	UOMINI: 1.437	DONNE: 4.764	<p>Donne 79,0% Uomini 21,0%</p>
DIRIGENTI	UOMINI: 16	DONNE: 0	<p>Donne 0,0% Uomini 100,0%</p>
IMPIEGATI	UOMINI: 175	DONNE: 314	<p>Donne 69,7% Uomini 30,3%</p>
OPERATIVI	UOMINI: 1.254	DONNE: 4.442	<p>Donne 80,3% Uomini 19,7%</p>
SUDDIVISIONE DIPENDENTI	UOMINI: 921	DONNE: 4.345	<p>Donne 79,0% Uomini 21,0%</p>
DIRIGENTI	UOMINI: 1	DONNE: 0	<p>Donne 0,0% Uomini 100,0%</p>
IMPIEGATI	UOMINI: 101	DONNE: 321	<p>Donne 69,7% Uomini 30,3%</p>
OPERATIVI	UOMINI: 817	DONNE: 4.015	<p>Donne 80,3% Uomini 19,7%</p>