

Commissione Consiliare Controllo Enti Partecipati + Educazione e Food Policy Bilancio e Rendicontazione di Sostenibilità 2024

16 settembre 2025

Milano Ristorazione, una Società al servizio della città

Milano Ristorazione nasce nel luglio 2000 con delibera del Comune di Milano e assume la gestione del servizio di refezione scolastica a partire dal gennaio 2001.

Da allora “**Offrire un pasto sano, buono, educativo e giusto, nel pieno rispetto dei principi di sostenibilità**” è la mission della Società.

La mensa scolastica, in particolare, diventa occasione per promuovere la **consapevolezza** e l'**educazione alimentare**, in un modo piacevole e formativo.

All'attenzione verso l'educazione si affianca quella per la **sostenibilità alimentare** e l'impegno nella lotta agli sprechi: tutto questo rappresenta una missione che, insieme alla Food Policy di Milano, Milano Ristorazione porta avanti ogni giorno.



Il servizio in numeri

Milano Ristorazione ogni giorno produce circa 83.000 pasti, con un perimetro di azione che, oltre alle scuole, si estende anche ad altre strutture come le Residenze Sanitarie Assistenziali, i centri socioeducativi per disabili, gli utenti serviti a domicilio, le case vacanza per i soggiorni dei bambini.

24 Centri Cucina *(di cui 1 in ristrutturazione)*

78 Cucine Nido *(di cui 1 in ristrutturazione)*

5 Case Vacanza

3 Residenze Sanitarie Assistenziali

58 Scuole paritarie convenzionate
(derrate a crudo)

180 Nidi *(di cui 135 nidi d'infanzia
e 45 sezioni primavera)*

201 Refettori scuole infanzia comunali e statali

153 Refettori scuole primarie

56 Refettori scuole secondarie

5 Tra clienti terzi refrigerati,
cooperative sociali e scuole private

L'attuazione della Food Policy di Milano

Nel 2015, **Comune di Milano e Fondazione Cariplo** hanno avviato una collaborazione per l'adozione della **Food Policy cittadina**, la politica che mira a **promuovere la qualità, la sicurezza e la sostenibilità del cibo** e, quindi, una **cultura della corretta alimentazione**.

Milano Ristorazione svolge un ruolo centrale nell'**attuazione di queste priorità**, integrandole nel servizio quotidiano per le mense scolastiche e attuando pratiche divulgative volte a trasmettere messaggi e valori anche ai più piccoli.



Il confronto internazionale

Grazie alla sinergia con l'Area Food Policy e nell'ambito del Milan Urban Food Policy Pact, Milano Ristorazione ha l'opportunità di **confrontarsi con altre città europee e internazionali**, condividere le proprie best practice e sperimentare nuovi progetti.

Iniziative come queste **favoriscono l'educazione alimentare e la sensibilizzazione alla sostenibilità**, coinvolgendo bambini, famiglie e scuole attraverso progetti di riqualificazione, attività formative, indagini e campagne di comunicazione.

Grazie a questo percorso virtuoso verso sistemi alimentari sostenibili e promuovendo innovazione e ricerca, sono state introdotte negli anni una serie di novità e modifiche che hanno permesso di ottenere importanti risultati, sempre rendicontati all'interno dei bilanci di sostenibilità di Milano Ristorazione.



Il Bilancio Civilistico 2024 in sintesi

L'esercizio 2024 di Milano Ristorazione registra un **lieve aumento dei Ricavi**, in particolare quelli derivanti dalla ristorazione e quelli dei servizi. Se da un lato i Ricavi Servizi crescono grazie all'attivazione di nuove utenze ausiliarie, calano invece quelli derivanti dalla fornitura di pasti al crudo alle utenze private.

Rispetto alla Gestione Caratteristica, **i pasti erogati nel 2024 sono in linea con l'anno precedente**, non accusando effetti dovuti al calo demografico.

Assistiamo a un notevole **incremento del Costo Materie Prime su singolo Pasto** (+34% rispetto al 2022) dovuto in particolare all'aumento rilevante del costo delle derrate, e a un **aumento del Costo del Personale**, attribuibile alla copertura delle posizioni vacanti e allo stanziamento di un aumento contrattuale per i CCNL Enti Locali.

L'esercizio si chiude con un **Utile di 320k€**.



Sintesi Bilancio Civilistico 2024: Conto Economico

	Consuntivo 2024	Consuntivo 2023	Delta vs Consuntivo 2023	%		Consuntivo 2022	Delta vs Consuntivo 2022
VALORE DELLA PRODUZIONE Ricavi vendite e prest.	110.066	104.515	5.551	5%		105.923	3.508
VALORE DELLA PRODUZIONE Altri Ricavi e prov.	1.156	2.864	-1.830	-60%		921	113
VALORE DELLA PRODUZIONE	111.222	107.379	3.086	4%		106.844	3.621
MATERIE PRIME, CONSUMO, MERCI	-27.571	-25.152	-2.507	10%		-20.384	-7.275
SERVIZI	-52.918	-50.397	-3.164	5%		-56.205	2.644
GODIMENTO DI BENI DI TERZI	-285	-280	-86	2%		-296	-71
PERSONALE	-27.157	-25.309	-1.293	7%		-23.124	-3.478
AMMORTAMENTI IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI	-980	-888	-147	10%		-771	-263
AMMORTAMENTI IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	-90	-169	52	-47%		-205	88
VARIAZIONE DELLE RIMANENZE	71	366	-366	-81%		190	-190
ALTRI ACCANTONAMENTI	-1.466	-4.000	4.000	-63%		-4.250	4.250
ONERI DIVERSI DI GESTIONE	-1.232	-1.418	-11	-13%		-1.333	-96
COSTI DELLA PRODUZIONE	-111.628	-107.249	-3.520	4%		-106.380	-4.389
DIFFERENZA VALORE E COSTO DELLA PROD.	-406	131	-435	-411%		464	-768
ALTRI PROVENTI FINANZIARI	830	355	456	134%		51	760
INTERESSI ED ONERI FINANZIARI	-24	-19	-2	23%		-22	0
PROVENTI ED ONERI FINANZIARI	807	336	454	140%		29	760
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	400	466	19	-14%		494	-8
IMPOSTE E TASSE	-80	-61	-199	32%		-356	97
UTILE / PERDITA NETTO	320	405	-179	-21%		137	89

Ricavi

VALORE DELLA PRODUZIONE (M€)	31.12.2024	31.12.2023	Delta vs 2023	Delta % vs 2023
Ricavi ristorazione	78,84	77,51	1,33	1,7%
Concorso alle insolvenze	(0,92)	(0,90)	(0,02)	2,2%
Proventi prodotti BIO, PAT, DOP, IGP, P.I.	2,85	0,00	2,85	
Ricavi servizi	29,30	27,90	1,40	5,0%
Totale Ricavi	110,07	104,52	5,55	5,3%
Altri ricavi e proventi	1,16	2,86	(1,71)	(59,6%)
Totale Valore delle Produzione	111,22	107,38	3,84	3,6%

- I **Ricavi della Ristorazione** crescono del **1,7%**, in linea con l'adeguamento Istat delle tariffe.
- I **Ricavi Servizi** crescono del **5%** a fronte dell'aumento delle sedi di servizio di facility, pulizia e ausiliariato.
- **Altri proventi calano** a fronte dei ristori straordinari di 1,5 Mil per Covid e costo energia del 2023.



Ricavi gestione caratteristica

RICAVI RISTORAZIONE (M€)	31.12.2024	31.12.2023	Delta vs 2023	Delta % vs 2023
Refezione scolastica Comune di Milano (al cotto)	69,03	68,04	0,99	1,4%
Pasti RSA (al cotto) + Clienti terzi	4,28	4,63	(0,35)	(7,5%)
Servizi Speciali (al cotto)	3,14	2,41	0,73	30,2%
Pasti al crudo	2,39	2,44	(0,04)	(1,8%)
Ricavi Ristorazione	78,84	77,51	1,33	1,7%

RICAVI SERVIZI (M€)	31.12.2024	31.12.2023	Delta vs 2023	Delta % vs 2023
Ricavi servizi ausiliari	29,30	27,90	1,40	5,0%
Totale	29,30	27,90	1,40	5,0%



KPI: Pasti erogati

PRODUZIONE PASTI (K)	N. pasti al 31.12.24	N. pasti al 31.12.23	Delta N. vs 2023	Delta % vs 2023
Refezione scolastica Comune di Milano (al cotto)	12.638	12.532	106	0,8%
Pasti RSA (al cotto)	448	498	(50)	(10,1%)
Servizi Speciali (al cotto)	554	475	79	16,6%
Clienti terzi (al cotto)	391	434	(43)	(9,8%)
Totale pasti al cotto	14.031	13.939	92	0,7%
Totale pasti al crudo	1.206	1.307	(100)	(7,7%)
Totale pasti	15.237	15.246	(9)	(0,1%)

- I pasti del 2024 sono in linea con il 2023.
- Si registra un calo rilevante per i pasti al crudo forniti alle scuole private.



Costi di produzione: Materie prime

MATERIE P./CONSUMO MERCI	31.12.2024	31.12.2023	Delta vs 2023	Delta % vs 2023
Derrate	26,20	23,59	2,61	11,1%
Materiale di pulizia/consumo	0,34	0,37	(0,03)	(7,6%)
Altri costi Materiale P/consumo merci	1,03	1,20	(0,17)	(13,8%)
Totale Materie P./consumo merci	27,57	25,15	2,42	9,6%
% sui ricavi ristorazione	35,0%	32,4%		

COSTO DEI SERVIZI	31.12.2024	31.12.2023	Delta vs 2023	Delta % vs 2023
Costi servizi ausiliari	23,50	23,15	0,34	1,5%
Costo somministrazione pasti	17,06	15,73	1,33	8,5%
Altri costi (utenze, manuten., etc)	12,36	11,51	0,85	7,4%
Totale Servizi	52,92	50,40	2,52	5,0%

Si registra un **incremento rilevante del Costo Derrate**, dovuto agli aumenti inflazionistici sui beni alimentari e all'uso sempre maggiore di prodotti con caratteristiche BIO/DOP/IGP/PAT.



KPI Materie prime:

Costo Materie Prime su singolo pasto

	Dic 24	Dic 23	Var %	Dic 22	Var % 22-24
Pasti (in K)	15.237	15.246	-0,1%	14.813	2,9%
Costo derrate (in k€)	26.198	23.586	11,1%	18.963	38,2%
Costo Materie prime su singolo Pasto in €	1,716	1,523	12,7%	1,280	34,1%

Si registra un incremento rilevante del Costo materie prime su singolo Pasto del **13% sul 2023** e di **oltre il 34%** rispetto al 2022.



Costi di produzione: Costo del Personale

COSTO DEL PERSONALE (M€)	31.12.2024	31.12.2023	Delta vs 2023	Delta % vs 2023
Costo del personale dipendente	26,54	24,78	1,76	7,1%
Costo del personale somministrato	0,62	0,53	0,09	17,2%
Totale costo del personale	27,16	25,31	1,85	7,3%

L'incremento del **Costo del Personale** è dovuto al completamento nel 2024 delle posizioni vacanti e allo stanziamento di un aumento contrattuale enti locali, in fase di rinnovo.



Costi di produzione: Altri costi

COSTO DEI SERVIZI	31.12.2024	31.12.2023	Delta vs 2023	Delta % vs 2023
Godimento beni di terzi	0,28	0,28	0,00	1,6%
Variazione delle rimanenze	(0,07)	(0,37)	0,29	(80,6%)
Oneri Diversi di gestione	1,23	1,42	(0,19)	(13,1%)
Amm.,accan.ti	2,54	5,06	(2,52)	(49,9%)
Totale Altri Costi	3,98	6,39	(2,41)	(37,7%)



Proventi finanziari

PROVENTI ED ONERI FINANZIARI	31.12.2024	31.12.2023	Delta vs 2023	Delta % vs 2023
Proventi ed finanziari	0,81	0,34	0,5	140,3%
Risultato prima delle imposte	0,40	0,47	(0,1)	(14,1%)

I Proventi finanziari registrano un **forte incremento** grazie all'**ottimizzazione Cash flow** e all'andamento positivo dei tassi 2024.



Cash flow

k€	2023	2024
SALDO INIZIALE	13.290	20.289
Tot. ENTRATE	112.902	119.750
Tot. USCITE	105.903	111.578
SALDO FINALE CASSA	20.289	28.461
Time Deposit / BTP	9.000	12.994
SALDO FINALE LIQUIDITÀ TOTALE	11.286	15.464

Il Cash flow è **positivo e in crescita** negli ultimi anni.



Rendicontazione di Sostenibilità, un impegno che prosegue da 15 anni

Milano Ristorazione si impegna sin dal 2009 a redigere **volontariamente ogni anno** il proprio bilancio di sostenibilità ed è una delle prime aziende nella ristorazione collettiva a livello nazionale ad averlo fatto. Lo considera, infatti, un documento fondamentale per **interagire con i propri stakeholder**, promuovendo il dialogo e condividendo l'impegno nel perseguire una cultura aziendale fondata sull'integrazione delle scelte economiche, ambientali e sociali.

TRASPARENZA: Tutti i documenti di rendicontazione non finanziaria, così come i bilanci civilistici, sono pubblicati annualmente sul sito della società, all'interno della sezione [Amministrazione Trasparente](#)



La Rendicontazione di Sostenibilità 2024

Nel 2024 Milano Ristorazione ha redatto la propria Rendicontazione di Sostenibilità **adottando volontariamente gli European Sustainability Reporting Standard (ESRS)**, in anticipo rispetto a quanto previsto dalla Direttiva 2022/2464/UE (CSRD), recepita in Italia con il Dlgs. 125/2024 e introdotta al fine di migliorare l'informativa sulla sostenibilità delle imprese.

Obiettivo della nuova normativa è migliorare l'informativa sulla sostenibilità delle imprese e, in tal modo, contribuire alla transizione verso un sistema economico-finanziario sostenibile e inclusivo.



Rendicontazione di Sostenibilità

2024

Rating di Legalità

Nell'ambito del rinnovo biennale del Rating di Legalità, grazie alla nuova Rendicontazione di Sostenibilità 2024, per il biennio 2025-2026 l'Autorità Garante della Concorrenza del Mercato ha attribuito un **punteggio premiale** aggiungendo un più (+) alle due stelle già ottenute negli scorsi anni.

La prima richiesta per l'ottenimento del rating di legalità risale al dicembre 2016 e, dal 2017 Milano Ristorazione ha sempre ottenuto e rinnovato la richiesta ogni biennio, come da scadenza naturale del rating.

PUNTEGGI RATING DI LEGALITÀ

2017-2018 rating	★	+	+
2019-2020 rating	★	★	
2021-2022 rating	★	★	
2023-2024 rating	★	★	
2025-2026 rating	★	★	+



Le novità introdotte nella RS 2024

L'adozione di questo nuovo quadro normativo ha richiesto un importante adeguamento interno, che ha coinvolto diversi ambiti strategici dell'organizzazione, tra cui:

1

L'elaborazione dell'analisi di doppia materialità, finalizzata a valutare sia l'impatto dell'attività aziendale su ambiente e persone, sia le implicazioni economico-finanziarie derivanti da rischi e opportunità legati alla sostenibilità.

2

Il calcolo delle emissioni climalteranti di Scope 3, elemento chiave per la definizione dell'impronta carbonica aziendale

3

L'adozione di un sistema strutturato di governance e controllo per la redazione dell'informativa di sostenibilità

4

La richiesta di **revisione esterna** con livello di assurance limitata.



Gli obiettivi di sostenibilità

La Rendicontazione è stata costruita intorno a obiettivi precisi, misurabili e monitorabili, finalizzati a:

1

Ridurre le emissioni di CO₂ e l'impatto ambientale lungo tutta la filiera

2

Promuovere lo sviluppo professionale e la valorizzazione delle persone

3

Garantire equità e trasparenza nei trattamenti retributivi

4

Rafforzare il sostegno alla comunità locale e incentivare un'alimentazione sana, equilibrata e sostenibile.



La strategia di sostenibilità

Operare in modo sostenibile per Milano Ristorazione significa **rafforzare la propria resilienza, assicurare la continuità delle attività nel lungo termine e generare valore condiviso.**

La Società ha **integrato nella propria strategia aziendale** di medio e lungo termine **aspetti di sostenibilità** ambientale e sociale e temi di governance ad essi correlati.

L'obiettivo è quello di conciliare il successo economico con la tutela ambientale, giustizia sociale ed equità, prosperità diffusa.



La strategia di sostenibilità

Gli impegni quotidiani di Milano Ristorazione alla base di tale strategia sono:

Scelta delle materie prime: indirizzare gli acquisti verso materie prime provenienti da produzioni locali e prodotti biologici e privi di OGM, al fine di favorire la creazione di filiere corte, valorizzare modelli agricoli sostenibili e tecnologie rispettose dell'ambiente.

Selezione dei fornitori: lavorare in stretta collaborazione con i fornitori per costruire una catena di approvvigionamento responsabile e valorizzare quei partner che dimostrino un impegno effettivo nella gestione degli impatti su ambiente e persone.

Sicurezza alimentare: orientare sempre il proprio operato verso standard elevati di sicurezza alimentare a garanzia di prodotti sicuri per i consumatori e sempre conformi alle normative locali e nazionali.



La strategia di sostenibilità

Soddisfazione dei consumatori: progettare e attuare processi di erogazione del servizio rispondenti a quanto atteso dall'utenza e in linea con le diverse esigenze alimentari.

Riduzione dell'impronta ambientale: migliorare l'efficienza energetica, ridurre le emissioni di gas a effetto serra, minimizzare i rifiuti e, in generale, promuovere la gestione responsabile delle risorse ambientali.

Educazione alimentare e cultura anti-spreco: sviluppare la cultura e l'educazione alimentare nelle scuole, diffondere la cultura del controllo degli sprechi alimentari, nonché promuovere e favorire progetti di educazione al consumo consapevole e di recupero delle eccedenze alimentari.



La strategia di sostenibilità

Clima lavorativo positivo e inclusivo: costruire un ambiente di lavoro sereno e stimolante, coinvolgendo le persone affinché si sentano partecipi e motivate e sostenere la diffusione di una cultura del rispetto e il senso di una responsabilità condivisa.

Sviluppo delle competenze: progettare una formazione mirata e continua per le proprie risorse umane, orientata alla valorizzazione delle competenze e della professionalità.

Comunicazione trasparente: garantire la trasparenza delle informazioni, agevolare la comunicazione con gli stakeholder esterni e favorire una comunicazione esterna trasparente, assicurando l'ascolto di tutti gli stakeholder per creare rapporti di fiducia e garantire una gestione efficace delle aspettative e delle necessità dei diversi interlocutori.

Compliance normativa: garantire il pieno rispetto delle disposizioni di legge e dei regolamenti vigenti in materia alimentare, ambiente e di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.



I principali highlights 2024



AMBIENTE

Nel 2024 l'energia da **fonti rinnovabili** è aumentata del **205%** rispetto all'anno precedente, con una parallela riduzione del **31%** dell'energia da **fonti fossili**.

Il consumo energetico complessivo dell'azienda è stato pari a **11.076 MWh**, in aumento del **4%**.

Parte dell'energia è stata prodotta internamente tramite proprio **impianto fotovoltaico (37 MWh)**, mentre da settembre l'intero fabbisogno aziendale è stato soddisfatto tramite energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili certificate.



I principali highlights 2024



AMBIENTE

Le emissioni di CO₂e associate ai pasti scolastici sono **diminuite del 36%** rispetto al 2015, anche grazie alla riduzione del 25% degli acquisti di proteine di origine animale e a un incremento dell'8% di ortaggi e proteine di origine vegetale.

Nell'ambito della fornitura di servizi di trasporto dei pasti, dei prodotti alimentari e degli accessori, è stato adottato un **piano dei trasporti** da parte del fornitore per l'**ottimizzazione del percorso seguito dai mezzi**, in ottica di riduzione delle emissioni di CO₂ grazie alla riduzione dei tempi e all'ottimizzazione del tragitto.



I principali highlights 2024



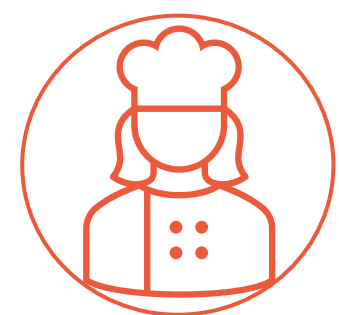
AMBIENTE

Il **consumo idrico** si è attestato a 31.174 m³, in calo dell'8% rispetto all'anno precedente.

La **produzione complessiva di rifiuti** è diminuita del 15%, con il 96% degli scarti avviato a recupero e l'82,2% dei fanghi da degrassamento destinato alla produzione di biogas.



I principali highlights 2024



RISORSE UMANE

Nel 2024, l'organico di Milano Ristorazione è composto da **843 dipendenti**, di cui il **76% donne**.

Il **75% dell'organico totale** è composto da operai, mentre circa il 22% da impiegati e il 3% da dirigenti e quadri.

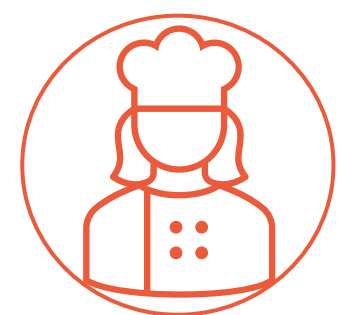
Il **99,9%** del personale è assunto con contratto a **tempo indeterminato**.

Il **gender pay gap** si attesta a **0,19%** calcolato sulla media della retribuzione oraria lorda.

Sono impiegate **64 risorse** appartenenti alle **categorie protette (+4)** e tutti i lavoratori sono tutelati dal **sistema di welfare italiano**.



I principali highlights 2024



RISORSE UMANE

La **formazione** ha registrato un incremento significativo con **12.373 ore** erogate (+68%), pari a una media di **14,7 ore per dipendente**.

Sono stati inoltre avviati programmi dedicati al potenziamento delle **soft skills**, come la gestione delle emozioni, comunicazione efficace, gestione dello stress, lavoro di gruppo, gestione dei conflitti, public speaking, Mindfulness.

Il **95,6%** del personale è stato coinvolto nel processo di **valutazione della performance**.



I principali highlights 2024



COMUNITÀ LOCALE

Nel corso del 2024, Milano Ristorazione ha donato a enti e associazioni del terzo settore:

- quasi **15 tonnellate di pane** (14.923 kg)
- oltre **36 tonnellate di frutta** (36.964 kg)
- **1.790 dessert**

A questi si sono aggiunte **donazioni alimentari** per un valore economico complessivo di **38.852 euro**.



I principali highlights 2024



COMUNITÀ LOCALE

L'azienda ha anche partecipato attivamente – grazie alla collaborazione continua con il Comune di Milano nell'attuazione della Food Policy cittadina e nell'ambito del Milan Urban Food Policy Pact – a progetti europei come **Horizon 2020 Food Trails** e **School Food 4 Change**.

Questi progetti, dedicati alla promozione di sistemi alimentari urbani più sostenibili, hanno consentito di accogliere **oltre 100 persone** in visita ai centri cucina e **29 delegazioni internazionali** interessate al modello milanese di refezione scolastica.



I principali highlights 2024



CONSUMATORI

Nel 2024 sono stati serviti complessivamente **15.236.641 pasti**.
Milano Ristorazione ha attivato **2.112 diete sanitarie** e **9.518 diete etico-religiose**.

Il sistema di qualità ha registrato:

- **9.681 collaudi (+1%)**
- **1.542 analisi di laboratorio (+3%)**
- **155 audit interni (+8%)**



I principali highlights 2024



CONSUMATORI

Milano Ristorazione ha raccolto **16.620 questionari** di gradimento somministrati ai bambini delle scuole per registrare l'apprezzamento dei menu stagionali forniti.

Durante l'anno sono stati :

- Distribuiti alle classi che ne hanno fatto richiesta **30.395 sacchetti “Salvamerenda” (+26%)**
- Consegnati nelle scuole a tutti i bambini **81.100 libretti educativi (+3%)**
- Coinvolti **17.991 bambini** nel progetto “**Frutta a metà mattina**”
- Accolti nelle nostre cucine **246 visitatori tra bambini, insegnanti e famiglie.**



I principali highlights 2024



CONSUMATORI

Sono state realizzate numerose **iniziative didattiche**, dedicate a famiglie, insegnanti e alunni, tra cui “Un cuoco per amico”, “Dall’orto alla tavola” e “Tutti a tavola: mangiando s’impara”.

Sono stati inoltre proposti **menu a tema e prodotti tipici** volti a valorizzare la tradizione gastronomica locale e promuovere pratiche sostenibili e inclusive, tra cui il Pan de Mej, il panettoncino di Natale, il menu a basso impatto ambientale per la Green Food Week e quello senza glutine per la Settimana della Celiachia.



I principali highlights 2024



Nel 2024 Milano Ristorazione ha all'attivo **169 contratti** di fornitura per un valore complessivo superiore a **90 milioni di euro**. L'**89%** dei fornitori è stato valutato secondo **criteri ambientali** e il **20%** anche sotto il **profilo sociale**.

Nel 2024, i **prodotti biologici utilizzati** sono **cresciuti dell'11,7% rispetto al 2023**, arrivando a rappresentare il **49,3%** del totale di volumi di derrate acquistati e consumati.

Il **55%** delle **derrate alimentari** proviene da contratti per prodotti a **chilometro zero** o a **filiera corta**.

Il **98,7%** dei **pagamenti** ai fornitori è stato effettuato nei **termini concordati**.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Milano Ristorazione S.p.A.
Via Quaranta,41
20139 Milano



Telefono : +39 02 884 63200



www.milanoristorazione.it