

Il bilancio sociale di Maiora (Despar)

Alessandra Bonaccorsi 4 Settembre 2019



Lo Standard di riferimento adottato per la redazione del Bilancio si basa sui GRI Sustainability Reporting Standards pubblicati nel 2016 dalla Global Reporting Initiative (GRI), con un livello di copertura Core.

Per comunicare agli stakeholder i valori, le strategie e le performance del gruppo, Maiora, concessionario del marchio Despar per il Centro-Sud, ha reso pubblico un bilancio sociale sottolineando l'impatto economico, sociale e ambientale in relazione alle attività svolte nel corso del 2018.



*“La nostra azienda contribuisce a raggiungere obiettivi ambientali e sociali importanti per il territorio -spiega **Pippo Cannillo, presidente e amministratore delegato di Maiora-**. Il bilancio di sostenibilità è uno strumento pensato per mettere in evidenza questi contributi. Crediamo infatti sia importante raccontare alla comunità questi aspetti della nostra attività e confrontarci con i nostri interlocutori per darci nuovi obiettivi di miglioramento, che siano significativi e condivisi con il territorio con l'obiettivo di poter fare ancora di più e ancora meglio”.*

Le attività dell'azienda

Maiora annovera prima di tutto le **iniziative dedicate ai propri dipendenti** (2.001 risorse





Pippo Cannillo presidente e amministratore delegato di Despar Centro-Sud

occupate in organico) tra cui un portale dedicato al personale dal quale poter scaricare o visionare tutti i modelli, le comunicazioni aziendali o documentazioni obbligatorie. L'obiettivo di questo servizio è di permettere un collegamento diretto ed immediato tra ufficio risorse umane e dipendente in modo da ridurre i tempi di lavoro e il consumo di carta per la stampa dei documenti.

Il portale funge anche da archivio personale del dipendente all'interno del quale si possono archiviare documenti in qualunque formato senza necessariamente stamparli.

È stata inoltre potenziata la **formazione tecnica del personale** attraverso la Scuola dei Mestieri dell'Accademia Despar diretta a circa 500 operatori. Nel corso dell'anno infatti si sono svolte sia sessioni in aula (con temi che vanno dalla conoscenza del prodotto alla gestione della relazione con il cliente) sia corsi pratici con il supporto dei "maestri di mestiere", come nel caso degli addetti dei reparti macelleria e gastronomia. Maiora sottolinea, tra le iniziative formative del 2018, il corso di Self Empowerment che ha consentito ad ogni singola risorsa aziendale di riflettere su sé stessi a livello personale e lavorativo, per migliorare le proprie performance e generare un clima aziendale più stimolante.

In termini di **salute e sicurezza** dei lavoratori, l'azienda evidenzia la certificazione OHSAS 18001:2007 ottenuta nel 2017. È stato inoltre implementato il sistema di gestione, e avviate procedure e modalità di controllo che hanno consentito la riduzione degli infortuni, specialmente quelli di grave entità, e le malattie professionali.

Per garantire, inoltre, la **sicurezza alimentare**, Maiora ha adottato un piano di monitoraggio e incaricato professionisti qualificati all'esecuzione di circa 200 audit igienico sanitari su tutta la rete di vendita e sulle piattaforme logistiche.

Maiora sottolinea inoltre nel Bilancio anche il **legame con il territorio**: il 40% dei fornitori è localizzato nelle regioni in cui Maiora si sviluppa con la propria rete.

Non ultimo l'**impegno sociale**. Tra le attività evidenziate: l'assunzione del nigeriano che è riuscito sventare un tentativo di furto in uno dei punti di vendita della rete: la collaborazione con l'impresa sociale italiana I Bambini delle Fate, che si occupa di comunicazione sociale e raccolta fondi a sostegno di progetti e percorsi finalizzati all'inclusione sociale di chi vive ogni giorno la sfida dell'autismo e della disabilità fisica; l'accordo con la Lipu, attiva per la conservazione della natura, la tutela della biodiversità e la promozione della cultura ecologica in Italia. Infine, in conformità alla legge antispreco, nel 2018 Maiora ha avviato il progetto di cessione gratuita di prodotti alimentari e, in via residuale, di altri prodotti non alimentari ancora utilizzabili.

No items found

Alessandra Bonaccorsi

Vivo e lavoro in Sicilia, terra di spiazzanti contrasti e di straordinarie virtù. La cronaca mi ha battezzato, il retail mi ha conquistato. Seguo l'evoluzione e lo sviluppo delle insegne food e non food sul territorio. Amo libri, teatro e cinema in egual misura. E scrivo per lavoro e per passione.

