L'EVENTO NAZIONALE INFO-FORMATIVO DI BANCA MEDIOLANUM E' SOSTENIBILE

Torino, 18 marzo 2024 – Il sistema di gestione sostenibile degli eventi di Banca Mediolanum è stato certificato conforme alla norma ISO 20121:2012 nella progettazione, nello sviluppo e nell'erogazione sostenibile degli eventi in seguito all'analisi del processo e dell'insieme di azioni volte a raggiungere gli obiettivi legati alla sostenibilità.

Le azioni sostenibili messe in pratica da Banca Mediolanum per l'organizzazione dell'evento **Info Formativo** annuale del **18 marzo** presso l'Inalpi Arena di Torino (Società Parcolimpico) si riferiscono a diversi aspetti:

- **Ambientali**: scelta dei materiali, riduzione delle emissioni, rilasci nel suolo-acqua-aria, biodiversità e conservazione della natura, sfruttamento e conservazione delle risorse, quantificazione della CO2 prodotta relativamente al consumo elettrico;
- **Sociali**: salute e sicurezza, norme del lavoro, libertà civili, giustizia sociale, comunità locale, accessibilità, aspetti culturali, inclusività;
- **Economici**: sostegno all'economia locale, capacità di mercato, ritorno sugli investimenti, innovazione, impatto economico diretto e indiretto.

Fattori Ambientali

Il Catering prescelto applica:

- Il Sistema di Gestione per la qualità, la sicurezza alimentare e tracciabilità, secondo le norme UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22000:2005, UNI EN ISO 22005:2008;
- Il Sistema di Gestione Ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2015;
- Il Sistema di Gestione dell'Energia, secondo la norma UNI ISO 50001:2011;
- Il Sistema di Gestione per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro secondo la norma;
- Il Sistema di Responsabilità Sociale di Gestione secondo Social Accountability 8000.OK;
- Si rivolge ai fornitori locali;
- Adotta i parametri per la raccolta differenziata come quelli della location ovvero differenziazione al 100%.

Sono, inoltre, previste:

- 15.000 bottigliette di acqua biodegradabili e compostabili;
- 5.000 shopper in cotone ecosostenibile con del contenuto, prodotto da Banca Mediolanum, su carta prodotta da foreste FSC;
- Pass, segnaposti, coupon e materiali stampati su carta riciclata, comprese le Cartelle Stampa;
- Mezzi per il sollevamento elettrici;
- Arredi, pareti e stand a noleggio riutilizzabili in futuro evitando una produzione ad hoc;

- I prodotti Giro d'Italia venduti dal Merchandising sono prodotti con filati riciclati confezionati con buste 100% in plastica riciclata;
- Scelta del fornitore locale per l'allestimento delle strutture degli stand (riducendo l'inquinamento dovuto al traffico di merci);
- Allestimento della scenografia dell'arena (circa 80%) realizzata con materiali modulari a noleggio quindi riutilizzabili;
- Realizzazione di tre corner nel foyer per la raccolta ed il corretto smaltimento delle bottigliette biodegradabili (oltre ai raccoglitori sparsi in tutto il palazzetto).

Fattori Sociali

- Previsto il recupero delle eccedenze alimentari da parte dell'associazione Fondazione Progetto Arca;
- Il pranzo e l'acqua durante tutta la giornata saranno offerti a tutta la Rete di Vendita;
- Garantita un'elevatissima attenzione rispetto alla vigente normativa relativa alla sicurezza sul lavoro in tutte le fasi della progettazione oltre che di allestimento, durante l'evento e per il disallestimento;
- Convocazione dell'ambulanza e in concomitanza di lavorazioni più impegnative e delicate per gli operatori con la presenza del medico sia durante l'allestimento che il disallestimento;
- Convocazione di 2 ambulanze durante l'evento con medico a bordo;
- Accensione di una assicurazione a copertura infortuni ed RC ad hoc a favore dei lavoratori free lance, artisti, relatori e testimonial;
- L'utilizzo dei bicchieri e piatti compostabili consente di evitare rischi legati alla rottura del vetro/ceramica in caso di caduta in presenza di molti avventori; no
- Stesura di un piano di evacuazione a tutela di tutti i presenti in caso di incidenti;
- Scelta del fornitore locale per l'allestimento delle strutture degli stand (supporto all'economia della zona);
- Presenza di personale specificatamente incaricato e formato che svolgerà unicamente attività di lotta antincendio e gestione dell'emergenza con presenza durante tutte le fasi di allestimento, prove, evento e disallestimento;
- Adeguato numero di servizi igienici a disposizione di staff e fornitori per tutto il periodo;
- Utilizzo per la maggior parte di fornitori locali;
- Incremento economico del settore alberghiero di Torino e hinterland con l'acquisto di camere per circa 2800 persone;
- In riferimento alla realizzazione dei tre corner nel foyer, **Banca Mediolanum**, a fronte di ogni bottiglietta d'acqua consegnata, **devolverà 50 centesimi di euro a Fondazione Mediolanum** che verranno usati per le loro iniziative a favore dell'infanzia in condizione di disagio;
- Spazio dedicato allo stand Fondazione Mediolanum per raccogliere fondi da destinare al progetto *"Voglio andare a scuola"* insieme a 3 importanti organizzazioni no profit (Albero della Vita, CIAI, Cometa). Con l'occasione, per la prima volta, i 500 mq di tessuto Airtex recuperati dopo i disallestimenti post convention dello scorso anno sono stati inviati a **"MADE IN CARCERE"**, la cooperativa sociale non a scopo di lucro, per creare manufatti "diversa(mente) utili". In particolare, per **Fondazione Mediolanum**, è stato ideato un beauty

con zip e organizer da valigia. Il prodotto sarà disponibile e potrà essere acquisto attraverso una donazione.

Fattori Economici

- Stampa di 130 autoportanti su materiale COMMUNICATION successivamente riutilizzabili;
- Cartellonistica realizzata in COMMUNICATION successivamente riutilizzabile;
- Noleggio arredi e pareti stand riutilizzabili per evitare una produzione ad hoc non più riutilizzabile;
- Allestimento della scenografia dell'arena (circa 80%) realizzata con materiali modulari a noleggio quindi riutilizzabili;
- Scelta del fornitore locale per l'allestimento delle strutture degli stand (riduzione dell'inquinamento dovuto al traffico di merci);
- Scelta di utilizzare materiali compostabili per i vari servizi legati al catering;
- Catering utilizza fornitori locali;
- Scelta del fornitore locale per l'allestimento delle strutture degli stand (costo migliore rispetto a fornitori dislocati a distanze maggiori);
- Scelta dei fornitori definiti tramite gara d'appalto in considerazione del miglior rapporto qualità/prezzo.