

A photograph of four children (three girls and one boy) on a green artificial turf field. They are all smiling and holding a globe of the Earth together. One boy is sitting on the ground in front, holding the globe up with his hands. The other three children are standing behind him, also holding the globe. They are wearing casual summer clothes like t-shirts and shorts.

MEGLIO AMARE LA NOSTRA TERRA

MEGLIO AGLIO E OGLIO

CODICE ETICO

LUGLIO 2023

*Aglìo
e
Oglìo*
aglìoeoglio.it



MEGLIO AMARE LA NOSTRA TERRA

CODICE ETICO | LUGLIO 2023

INTRODUZIONE

Il primo ristorante apre nel 1996 grazie all'intraprendenza di Fabio Scalinoni: si chiamava Sloppy Joe ed è stato il punto di partenza di una storia che continua ancora oggi. Sloppy Joe nel 2016 diventa AGLIO E OGLIO.

AGLIO per segnalare a tutti che si mangia secondo la tradizione della grande cucina italiana. OGLIO, come il fiume che scorre lungo la Valle Camonica, per sottolineare che i prodotti del territorio sono il cuore degli ingredienti alla base dei piatti.

Nel nostro piccolo vogliamo porre l'attenzione al problema della sostenibilità perché crediamo fortemente che le azioni che facciamo possano dare un contributo per salvaguardare il nostro pianeta.

VISION

Diventare un modello da seguire ed un punto di riferimento per la ristorazione in Valle Camonica e Sebino sia in termini di sostenibilità che di gestione e valorizzazione del territorio.

MISSION

Compiere azioni positive e sostenibili tramite la valorizzazione delle risorse umane interne e del territorio. Per far ciò, AGLIO e OGLIO è intenzionata a promuovere una cultura improntata sul risparmio energetico, sulla riduzione dei consumi, sul coinvolgimento dei dipendenti per sensibilizzarli.

CODICE ETICO

Ciascuno di noi ha il potere di fare qualcosa per migliorare ciò che ci circonda. È dalle piccole azioni e da una grande volontà che ci si avvia verso un cambiamento vero, radicato e concreto.

Il ristorante sta intraprendendo la via della sostenibilità ambientale, sociale ed economica sensibilizzando le risorse umane ed i fornitori.

Qui di seguito i tre pilastri che caratterizzano il nostro approccio alla sostenibilità.

Sostenibilità ambientale

Gestiamo le attività produttive riducendo al minimo gli impatti ambientali diretti ed indiretti e definendo specifici obiettivi ambientali e programmi di miglioramento finalizzati alla loro minimizzazione.

Sensibilizziamo il personale e i collaboratori affinché siano consapevoli degli aspetti e degli impatti ambientali connessi alle proprie attività e si impegnino a ridurli in linea con gli obiettivi aziendali.

Sostenibilità sociale

Riteniamo il rapporto con i nostri collaboratori essenziale per il buon andamento dell'azienda, cerchiamo

di far emergere i loro talenti ed offrire loro un ambiente di lavoro sereno dove poter dare il meglio.

Sostenibilità economica

È nostra intenzione raggiungere un equilibrio tra sostenibilità e valorizzazione del territorio senza che tale processo di miglioramento vada ad incidere sul costo dei piatti che serviamo.

RELAZIONI CON I FORNITORI

Siamo convinti che la collaborazione sia fondamentale per raggiungere gli obiettivi. Per far ciò, condividiamo con i fornitori la nostra scelta di una ristorazione maggiormente sostenibile, cercando di sensibilizzarli e raccogliere input utili affinché si possa avere la stessa visione del fare impresa, così come fare in modo che il miglioramento raggiunto possa coinvolgere entrambe le parti.

RELAZIONI CON I CLIENTI

I clienti sono sempre più attenti ed interessati alla sostenibilità. Proprio per questo è nostra intenzione tenerli informati sulle iniziative e sui cambiamenti che stiamo apportando, così come coinvolgerli come parte attiva, segnalandogli tutti i piccoli gesti e contributi che come clienti possono compiere per supportarci nel nostro cammino verso la sostenibilità.

Se vuoi scoprire di più sul nostro impegno per la sostenibilità ambientale, sociale o economica oppure se vuoi darci qualche suggerimento, scrivi a servizi@aglieeoglio.it



Nella foto, un dettaglio dell'impianto fotovoltaico installato sul tetto del nostro ristorante "Aglie e Oglio" di Rogno (Bg)