



## CHI SIAMO



Siamo una società di gestione che opera nel mondo del Vending dal 2004, principalmente nel territorio lombardo e una delle prime aziende del settore che ha fatto scelte consapevoli per l'ambiente e per la comunità di riferimento. In Miami Ristoro, attraverso la distribuzione automatica, siamo in grado di gestire la pausa ristoro di piccoli uffici e grandi aziende.

Abbiamo inoltre un servizio dedicato interamente alle famiglie, grazie all'installazione di macchine OCS e alla vendita di cialde e capsule di caffè. In tutte le nostre attività abbiamo sempre agito ritenendo fondamentali gli aspetti legati alla responsabilità sociale e ambientale, consapevoli che la capacità di una visione integrata e prospettica sia una delle chiavi della sostenibilità d'impresa e aggiunga valore anche per tutti gli stakeholder.

Negli ultimi anni in **Miami Ristoro** abbiamo sviluppato una strategia che integra crescita economica, tutela dell'ambiente e benessere sociale, mostrandoci proattivi e generatori di valore all'interno della comunità a cui apparteniamo e con la quale interagiamo.

4.430
LOCAZIONI PUBBLICHE
E PRIVATE

+56%
DISTRIBUTORI AUTOMATICI
IN CLASSE ENERGETICA A+

#### **FREEFROM**

LINEA DI PRODOTTI PER LA SANA ALIMENTAZIONE









#### INNOVAZIONE, FLESSIBILITÀ e RESPONSABILITÀ

sono i valori che contraddistinguono Miami Ristoro.

Ci affidiamo a **tecnologie avanzate** per permettere un servizio efficiente, sostenibile e di alto livello. Promuoviamo e sosteniamo il cambiamento culturale che sta coinvolgendo il mondo del Vending, con attività mirate a migliorare l'ambiente e la comunità.

# LA NOSTRA MISSIONE

Offrire ai nostri clienti e consumatori **the smart break**, una pausa intelligente, in cui prendersi cura di se stessi e trovare i prodotti più adatti ai propri gusti ed esigenze alimentari.





# SOLUZIONI AREA BREAK



Offriamo tutta la qualità, l'eleganza e il design Made in Italy del sistema Firma Lavazza, vincitore dell'IF DESIGN AWARD nel 2018. Macchine professionali e un'ampia gamma di caffè e bevande per soddisfare ogni profilo di gusto. La macchina viene installata in comodato d'uso, l'assistenza tecnica e il servizio di rifornimento sono garantiti dalla nostra professionalità.



Siamo in grado di progettare e allestire soluzioni personalizzate e brandizzate, adatte a qualsiasi ambiente, con l'obiettivo di creare un'area per la pausa accogliente e funzionale, totalmente in sintonia con gli spazi riservati ed esteticamente in linea con l'immagine dell'azienda.

Oltre ai distributori automatici offriamo soluzioni per compattare i rifiuti, bidoni per la raccolta differenziata e arredi di design.



Per i professionisti della ristorazione, siamo in grado di ideare soluzioni ottimali, con i vantaggi di un brand internazionale come Lavazza. Elegante, professionale, tecnologica, versatile e performante.







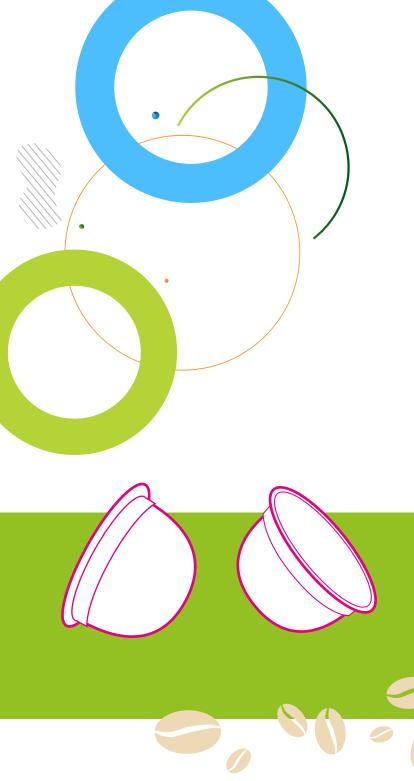


Siamo distributori ufficiali di Lavazza, una partnership solida, che prosegue fin dagli inizi della attività di Miami Ristoro.

Una scelta fondata sull'eccellenza del prodotto, sull'esperienza di un'azienda Made in Italy e sulla competenza e attenzione rivolte all'innovazione e alla sostenibilità.

Le macchine del sistema Firma Lavazza hanno tutte un design compatto e moderno che si adatta a qualsiasi contesto, senza rinunciare all'ottima qualità dell'espresso. Oltre ad una naturale commistione di fattori distintivi quali il design, l'eleganza, la praticità e l'avanguardia tecnologica, le macchine di questo sistema sono compatibili con una variegata gamma di capsule, studiata appositamente per creare un vero e proprio viaggio fra gusti e aromi. Realizzate con la massima cura e attenzione, accontentano i gusti di tutti, garantendo l'eccellenza e la qualità di Lavazza.







Caffè Borbone, un brand che, nel corso degli anni, ha coltivato con dedizione l'amore e la passione per il caffè e per il proprio territorio, riuscendo a sfruttare le nuove tecnologie per creare un prodotto di qualità nel pieno rispetto della tradizione partenopea.



Collaboriamo con i principali produttori di distributori automatici, utilizzando macchine innovative a **basso impatto ambientale**, che garantiscono affidabilità nel tempo, con la possibilità di costruire vere aree ristoro personalizzate. I nostri addetti al rifornimento ed alla manutenzione ordinaria, visiteranno la vostra struttura in funzione dei consumi e delle operazioni da eseguire, affinché i distributori siano sempre efficienti e riforniti.

L'area break è un punto di incontro dove si uniscono relax, design e atmosfera.







### I DISTRIBUTORI

I nostri distributori rispondono alle caratteristiche più rigorose e sono conformi alle normative costruttive. **Vengono installati in comodato d'uso gratuito e senza alcuna spesa di installazione e allacciamento al vostro impianto idrico.** L'ampia gamma di scelta ci permette di soddisfare ogni esigenza.

#### **LEI600 TOUCH 21"**

**Distributore automatico per bevande calde con capacità di 600 bicchieri.** Progettato per poter cambiare facilmente la tastiera di selezione utente e adattarsi a diverse locazioni.

Grande modularità con 3 interfacce utente intuitive e intercambiabili:

**EASY** tastiera standard a membrana, con 24 ampi pulsanti.

**SMART** tastiera con tecnologia touchscreen con 24 ampi pulsanti retroilluminati.

**TOUCH** monitor touchscreen 21.5" FULL HD per riprodurre anche contenuti multimediali.

Serpentina tè di serie su tutte le versioni. Può ospitare il Modulo Coffee To Go, un'innovazione in grado di erogare fino a 200 coperchi per bicchieri diam. 80 e 500 palette manuali. Inoltre, lo stesso Modulo ospita 6 cassetti dotati di 2 spirali per la distribuzione di mini-snack abbinabili alla bevanda selezionata.





#### **CANTO TOUCH**

È la punta di diamante della gamma, **grazie alla qualità** delle bevande erogate, al touchscreen innovativo e alle avanzate funzioni di personalizzazione. Tramite un'ampia gamma di pre-selezioni, si può scegliere la bevanda che meglio incontra il proprio gusto. Con il dispositivo Dual Cup è possibile scegliere persino il tipo di bicchiere preferito.

Un **touch screen da 21,5"** con una interfaccia elegante e semplice permette una personalizzazione della bevanda, nonché può essere utilizzato per informare e intrattenere attraverso spot, video e dati nutrizionali.



#### **OPERA TOUCH**

La tecnologia elettronica più performante e il miglior layout meccanico uniti per permettere la massima semplicità di gestione e la migliore esperienza utente.

Lo schermo **full hd da 13,3"** consente di ampliare sensibilmente l'offerta e le informazioni disponibili per il consumatore rispetto a un distributore tradizionale. Lo schermo touch offre la possibilità di trasmette informazioni nutrizionali e spot durante le fasi di selezione, preparazione ed erogazione della bevanda.

Macine autoregolanti di serie e un mixer a velocità variabile per bevande solubili di qualità rendono questo distributore davvero unico nel suo genere.









### DISPOSITIVI DI SICUREZZA

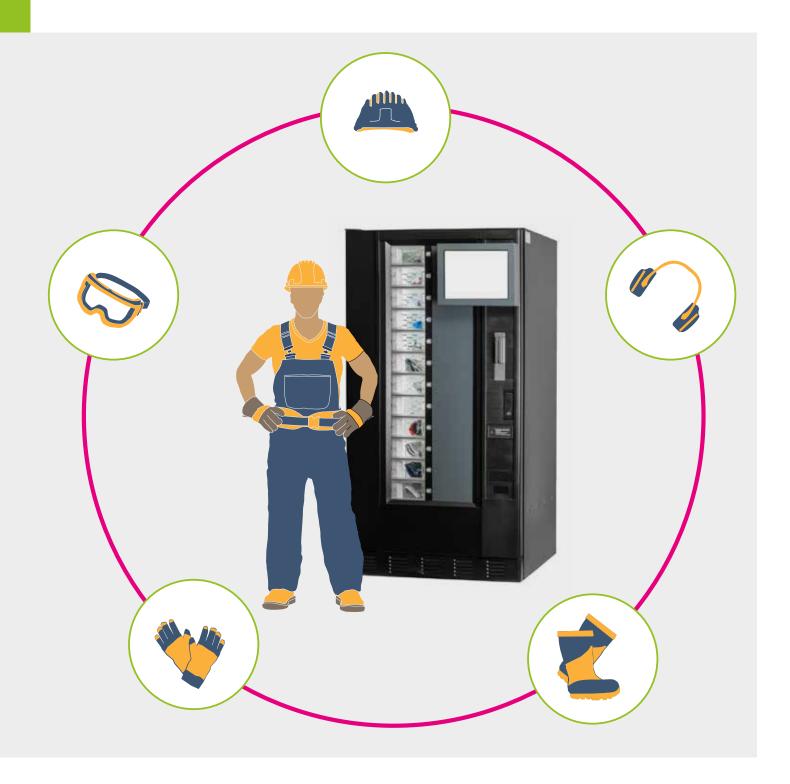
Tra le infinite possibilità che Miami Ristoro ti può offrire c'è anche l'installazione del primo distributore automatico dotato di Termoscanner per rilevare la temperatura e per l'erogazione dei DPI in azienda, tutto in modo completamente automatico e tracciato.

Questo nuovo sistema integrato si installa in prossimità dell'ingresso e si attiva grazie al riconoscimento del tesserino aziendale o del badge in dotazione al distributore.

La tecnologia impiegata sostituisce e, quindi, tutela gli addetti impiegati attualmente nell'attività di controllo del personale in ingresso, nonché permette di verificare in qualsiasi momento i dati della temperatura corporea e la corretta dotazione delle protezioni da parte dei dipendenti.

Sono 5 i vantaggi che immediatamente emergono

- AUMENTO STANDARD SICUREZZA
- ACCESSO IMMEDIATO
- MIGLIOR UTILIZZO FIGURE PROFESSIONALI
- RIDUZIONE DEGLI ERRORI
- AFFIDABILITÀ DEI DATI





### COLONNINE RETE IDRICA

Uno dei focus fondamentali per Miami Ristoro, quale la politica di sensibilizzazione su ciò che concerne la salvaguardia dell'ambiente, senza trascurare però la qualità e l'efficienza del servizio, ci ha portato a stringere una collaborazione con le principali aziende italiane specializzate in distributori per l'erogazione dell'acqua e all'avanguardia per ciò che riguarda la visione nei confronti di temi legati a sostenibilità e impatto ambientale.

Gli erogatori a rete idrica, oltre a garantire un servizio efficiente, pratico ed elegante, offrono una serie di vantaggi legati sia alla qualità, alla sicurezza e alla responsabilità ambientale.

Gli interventi di manutenzione e sanificazione sono effettuati da personale qualificato, dietro rilascio certificazione del fornitore.

I refrigeratori punto d'uso si allacciano alla rete idrica ed erogano istantaneamente acqua a temperatura ambiente, fredda, liscia o gassata, offrendo un servizio continuativo.





#### **HI CLASS**

Un erogatore di alta gamma, ideale per tutti quegli ambienti che prestano attenzione alla qualità dei prodotti e del servizio, con un occhio attento all'eleganza e alla propria immagine.

Sistema di raffreddamento a banco di ghiaccio e gasatore professionale. Fino a 45 litri di acqua fredda/liscia e gassata. Prelievo a tazza o bottiglia grazie alla zona di erogazione ad altezza regolabile. Frontale in vetro nero specchiato, pannello di controllo touch e inserti in acciaio inox. impostazione e rilevazione dei parametri di funzionamento in tempo reale, self diagnostica system ed energy saving





### ALTRE SOLUZIONI

Prodotti naturali in foglia del rinomato brand Compagnie delle Erbe.

Le loro tisane e i loro the si distinguono per la qualità di piante accuratamente selezionate e sapientemente miscelate secondo le tecniche erboristiche, senza l'utilizzo di prodotti chimici.









### **L'OFFERTA**

#### Miami Ristoro è distributore ufficiale di Lavazza.

Utilizziamo le sue miscele più pregiate in grani e caffè in capsula, a garanzia della freschezza del prodotto.

Oltre ai brand Caffè Borbone e Bourbon, fa parte della nostra offerta, anche Varanini, torrefazione locale, per garantire una distribuzione a km 0.

Al caffè, nei nostri distributori affianchiamo anche altre tipologie di bevande calde come:

- decaffeinato
- macchiato
- cappuccio
- orzo / ginseng / cioccolata / the
- tisane















SNACK E BEVANDE FREDDE

Offriamo i prodotti dei brand più conosciuti sul mercato per soddisfare la voglia di break in ogni momento della giornata, come ad esempio **bibite** e acqua in PET o lattina, succhi di frutta e bevande energizzanti.

Alla famiglia degli snack si aggiungono anche piatti dolci e salati, caldi o freddi, in grado di soddisfare l'esigenza di un pasto veloce fuori casa. All'eccellenza della loro qualità si affianca il confezionamento in monoporzioni, che ne preserva le proprietà organolettiche mantenendo un livello d'igiene davvero altissimo.

Sono tutti prodotti di gastronomia, forniti da produttori locali, con una particolare attenzione alla scelta di materie prime di alta qualità, alla freschezza degli ingredienti, al km0 e con una preparazione artigianale e non industriale.

Immancabili, per completare un'offerta ampia e trasversale, frutta intera o a pezzi, verdura e yogurt.





### **L'OFFERTA**

Abbiamo scelto per la tua pausa la sicurezza e la qualità dei filtri certificati **BRITA** 

- per la qualità del prodotto finale, dato che eliminano le sostanze che influiscono sulla resa e sul sapore, ottimizzandola.
- per la tua sicurezza, in quanto sono certificati ICIM ad uso alimentare.
- per la sostenibilità ambientale, poiché i filtri sono rigenerati e riciclati.

L'acqua è l'ingrediente principale di ogni bevanda calda: rappresenta oltre il 90% di un caffè e il 98% di un tè. Per questo abbiamo deciso di dotare tutte le nostre macchine, sia OCS sia distributori automatici, di filtri professionali BRITA per mantenere una qualità elevata dell'acqua e prestazioni costanti del distributore.

Grazie alla riduzione della durezza viene impedita la formazione di depositi di calcare, mantenendo tuttavia il contenuto di sali minerali necessario alla preparazione di ottime bevande calde.

I filtri **BRITA**, inoltre, sono certificati a uso alimentare e vengono riciclati in un impianto di rigenerazione interno, favorendo così un uso consapevole delle risorse e la riduzione dei rifiuti.







### SISTEMI DI PAGAMENTO

Oltre ai classici sistemi con monete e banconote, proponiamo sistemi di pagamento innovativi:

#### TRAMITE CHIAVE ELETTRONICA

TRAMITE CARTE DI CREDITO TRADIZIONALI E CONTACTLESS

TRAMITE SMARTPHONE CON L'APP COVEN MATIPAY



**Coven Matipay** è un sistema di pagamento innovativo che garantisce un'esperienza utente semplice e completa grazie alla combinazione di una connessione immediata tra i distributori automatici e l'App mobile dotata di wallet virtuale ricaricabile tramite gettoniera, carta di credito, PayPal e altri strumenti di pagamento.

Questo progetto realizzato da Sitael, la più grande azienda del settore spaziale di proprietà privata in Italia, è un sistema in grado di gestire in modo intelligente i distributori automatici e fornire in tempo reale ai gestori feedback sui prodotti e sullo "stato di salute" dei distributori.

#### IL CONSUMATORE OGGI PUÒ

- ricaricare il wallet virtuale tramite i più diffusi sistemi di pagamento online
- ricevere omaggi e promozioni sulla base della sua profilazione
- interagire con il gestore per richiedere informazioni sul servizio

#### E DOMANI POTRÀ

• usare l'App Coven Matipay per l'e-commerce e acquistare beni e servizi digitali come biglietti per i mezzi di trasporto, abbonamenti TV, ricariche telefoniche...





### PROGETTO RIVENDING

Aderiamo al progetto RiVending, un ciclo di recupero e riciclo di bicchieri in plastica per distributori automatici, conforme alle richieste dell'Unione Europea, secondo i principi dell'economia circolare.

Accanto al distributore automatico viene posizionato un contenitore speciale per la raccolta dei bicchieri in plastica utilizzati nella distribuzione automatica. Il contenitore ha al suo interno dei tubi che consentono di impilare bicchierini in modo da ottimizzare gli spazi. Bicchierini e palette del vending sono entrambi realizzati in un monoprodotto plastico (il polistirolo compatto) e, se raccolti separatamente per evitare contaminazioni, sono facilmente lavabili perché sporchi unicamente di residui di caffè, latte, tè o bevande similari.

Il contenitore RiVending ha al suo interno un sacchetto di colore diverso da quelli del resto della raccolta differenziata (verde) e viene ritirato dalla stessa società che gestisce i rifiuti insieme al resto della raccolta differenziata. In questo modo, dopo una semplice selezione dei sacchi, il personale che si occupa della raccolta è in grado di conferirli direttamente al riciclatore COREPLA che provvederà al lavaggio e, successivamente, al riciclo meccanico.



- Evita lo spreco di materiale di altissima qualità
- Riduce la quantità di rifiuti plastici nell'ambiente
- Trasforma i bicchieri vending in plastica da monouso a bene durevole
- Evita i processi di selezione della plastica

Il progetto è promosso da CONFIDA, in collaborazione con COREPLA e UNIONPLAST



### PROGETTO R-PET

Dopo aver installato oltre 5.000 bidoni per il polistirolo e aver visto l'adesione di importantissime realtà come Barilla, Orogel, Comune di Parma, Max Mara, Eni, Honda e Regione Lombardia (che ne ha dato il patrocinio), RiVending è pronta al passaggio successivo: creare un progetto specifico per il PET, il materiale con cui sono realizzate le bottiglie presenti nella distribuzione automatica.

A dimostrazione di come il mondo del vending si stia adoperando per gestire correttamente i rifiuti generati dal consumo dei prodotti presenti nei distributori, RiVending dà la possibilità ai gestori di affiancare al bidone del PS (Bicchiere) quello del PET (Bottiglia), allo scopo di garantire un fine vita compatibile con i precetti dell'economia circolare.

RiVending PET è un progetto di raccolta selettiva delle bottiglie in PET presenti nei distributori automatici tramite bidoni dedicati.

L'obiettivo di Rivending PET è quello di contribuire alla raccolta delle bottiglie dopo il loro utilizzo per poi reinserirle nel processo di produzione, dando vita a nuove bottiglie in plastica rPET (PET riciclato), creando così nel settore del vending un'efficiente Economia Circolare.



Il progetto Rivending dedicato al PET ha come obiettivo finale il **BOTTLE2BOTTLE** 



### VENDING SOSTENIBILE

Negli ultimi anni le tematiche riguardanti la salvaguardia dell'ambiente sono entrate a far parte della strategia e della politica di Miami Ristoro.

L'attenzione verso il Pianeta mantenendo standard qualitativi alti, rappresenta una delle sfide più impegnative per il mondo del Vending. In particolare il nostro settore, deve fare i conti con un cambiamento significativo, che è quello relativo al recupero e riciclo della plastica.

Il settore della Distribuzione automatica e noi in particolare ci stiamo impegnando per cercare soluzioni realmente sostenibili, innovative, che non penalizzino un modello di industria ai primi posti in Europa, ma soprattutto che possano offrire al consumatore qualità, massima igiene e sicurezza.

RICICLARE È LA VERA SFIDA PER METTERE IN ATTO UN CAMBIAMENTO A LIVELLO GLOBALE.





Bottigliette d'acqua Easy Green di San Benedetto, prodotte con il 50% di plastica rigenerata R-PET (PET rigenerato con processo di raccolta e riciclo). Sono inoltre realizzate con una riduzione del 17,5% delle emissioni di CO² equivalente nel corso dell'intero ciclo di vita del prodotto e San Benedetto compensa il 100% delle emissioni di CO² equivalente, mediante il finanziamento di progetti di tutela ambientale



L'acqua in lattina consente di garantire le proprietà organolettiche e l'eccellenza del prodotto. Le lattine sono realizzate interamente in alluminio e questo le rende pratiche, sicure e riciclabili al 100%.



Ultima novità l'acqua **Sant'Anna Bio Bottle**, la prima bottiglietta di acqua al mondo interamente biodegradabile e compostabile.



### VENDING SOSTENIBILE

Per una pausa sempre più consapevole e responsabile Miami Ristoro propone le **Eco Caps Tierra Bio-Organic Lavazza FIRMA**, dove l'elevata qualità delle miscele si unisce alla sostenibilità.

Le nuove Eco Caps contengono un caffè 100% biologico, raccolto a mano e certificato dall'ONG Rainforest Alliance e garantiscono l'erogazione ottimale e la conservazione di tutto l'aroma delle miscele Tierra, grazie alla tecnologia "aroma safe" della capsula autoprotetta.

Le capsule sono inoltre totalmente compostabili a livello industriale e biodegradabili nell'arco di circa 6 mesi.



# NUOVE LAVAZZA ECO CAPS

caffè biologico e certificato.









MASSIMA CURA NELLA SELEZIONE solo caffè raccolto a mano.



SEMPRE FRESCO
Tecnologia «Aroma Safe».



### VENDING SOSTENIBILE

Da sempre in Miami Ristoro siamo attenti a garantire ai nostri clienti e consumatori finali qualità e sostenibilità.

Crediamo nella necessità di favorire attività di responsabilità ambientale e di sensibilizzazione anche presso i nostri clienti, dando loro l'opportunità di scegliere a catalogo un'ampia gamma di prodotti a basso impatto ambientale e in grado di migliorarne la gestione dei rifiuti.



BICCHIERI E PALETTE 100% COMPOSTABILI E BIODEGRADABILI



PREDILIGIAMO FORNITORI CHE UTILIZZANO IMBALLAGGI ECOSOSTENIBILI





Miami Ristoro ha ottenuto il sigillo di Leader della Sostenibilità 2021, un riconoscimento dato da IlSole24Ore, a 150 imprese italiane che si sono distinte, negli ultimi anni, per azioni concrete in tema di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Miami Ristoro è l'unica azienda di gestione della distribuzione automatica a essere presente!



### SANA ALIMENTAZIONE

Un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute. Per questo il consumatore è sempre più attento a condurre uno stile di vita sano anche fuori casa.

Per contribuire alla distribuzione di prodotti che garantiscano un'alimentazione equilibrata e che rispettino le esigenze di chi soffre di intolleranze alimentari, dopo un'attenta selezione, in Miami Ristoro proponiamo solo prodotti di qualità provenienti da aziende certificate.

Un motivo di orgoglio per noi è rappresentato dal fatto che Miami Ristoro aderisca a FreeFrom by Coven, un progetto dedicato al cibo sano e alle intolleranze alimentari. L'obiettivo è quello di promuovere un corretto regime alimentare anche fuori casa, offrendo prodotti senza glutine, senza lattosio, senza grassi idrogenati, senza zuccheri aggiunti, senza OGM, vegano, biologici. Tutti facilmente riconoscibili da apposite etichette posizionate sui distributori.

Inoltre, attraverso la costante ricerca sui prodotti da parte del nostro staff, riusciamo a proporre le ultime e più interessanti novità presenti sul sul mercato con l'obiettivo di abbracciare al meglio gusti e necessità alimentari di ogni persona.









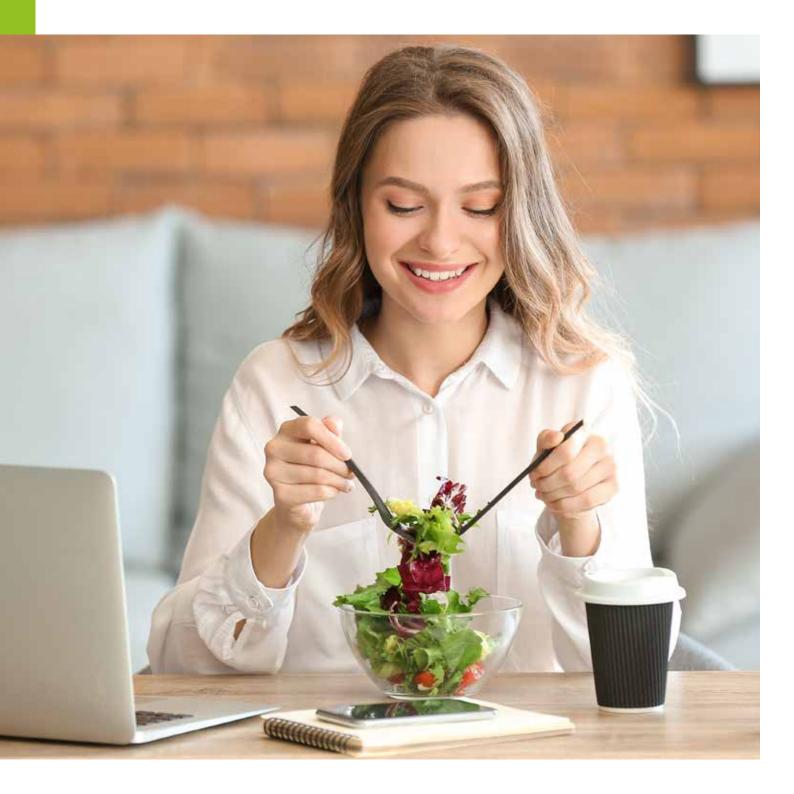














Miami Ristoro offre soluzioni adatte anche ai professionisti della ristorazione, con i vantaggi di un brand internazionale come Lavazza. Elegante, professionale, tecnologica, versatile e performante







## LE MACCHINE



### **LB4200**

Una macchina top di gamma che garantisce risultati eccellenti anche in spazi ridotti.

- 2 unità di erogazione con inserzione manuale della capsula. Thermoblock per ogni unità di erogazione.
- Caldaia dedicata per acqua e vapore.
- Erogatore acqua calda.
- Lancia vapore
- Funzione risparmio energetico
- Griglia poggiatazza sulla parte superiore
- Alert contenitore capsule
- Sistema di pulizia e decalcificazione
- Meccanismo di espulsione automatica delle capsule esauste





#### LB2317

L'ultima innovazione Lavazza nel mondo dell'espresso. Progettata da Saeco, si adatta a tutti i luoghi, dal ristorante alla sala colazioni e alle soluzioni self service.

- Due caldaie
- Beccuccio caffè mobile
- Beccuccio acqua calda
- Ampia capacità di entrambi i cassetti raccoglitori di capsule e acqua di scarico Altezza regolabile per tazze di diverse dimensioni
- Avviso per i cicli di lavaggio automatici
- Gruppo di erogazione schiuma per il latte facilmente estraibile e lavabile Selezionatore ricette one touch
- Pannello interattivo per gestire le impostazioni di ricette fisse, dosi e dati

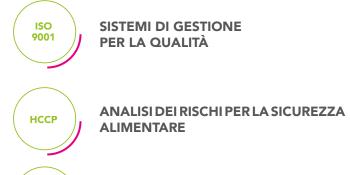


### I SERVIZI

Ci distinguiamo per l'attenzione e la disponibilità rivolte al cliente e alla soddisfazione delle sue esigenze, nonché per la competitività dei prodotti e servizi offerti sia in termini economici sia di numero di distributori da installare presso ogni cliente rispetto a quelli proposti dalle altre aziende del settore.

L'attività fondamentale è il miglioramento continuo dei processi aziendali, ottenuti mediante il coinvolgimento consapevole del personale che opera In Miami Ristoro.

Grazie a sistemi informatici evoluti, siamo in grado di garantire la selezione e la tracciabilità di tutti i prodotti, ottimizzando l'organizzazione del magazzino e tenendo costantemente sotto controllo l'intero parco dei distributori.



CERTIFICAZIONE DI SERVIZIO, SPECIFICA DEL SETTORE





# RESPONSABILITÀ SOCIALE

Abbiamo orientato da sempre la politica interna di Miami Ristoro nell'ottica dello sviluppo sociale, con la convinzione che il rispetto delle dinamiche sociali e culturali sia indispensabile per garantire una crescita della collettività.

Promuoviamo scelte consapevoli, applicando le regole della sostenibilità ai processi produttivi e alla distribuzione dei prodotti.

Inoltre, per i propri clienti sviluppiamo attività di sensibilizzazione, rendendo l'offerta sempre più personalizzata e in linea con il target di riferimento.

Scegliere Miami Ristoro significa quindi contribuire indirettamente a tutte queste attività, ma soprattutto dare ai propri collaboratori l'opportunità di fare una pausa consapevole e socialmente responsabile.



Dal 2011 sosteniamo Avis Milano con una serie di attività fra cui la donazione di prodotti gratuiti per le colazioni dei donatori, una raccolta fondi per l'acquisto di strumentazione medica e la raccolta sangue 2 volte l'anno presso la nostra sede, grazie all'Unità Mobile Avis.





## RESPONSABILITÀ SOCIALE

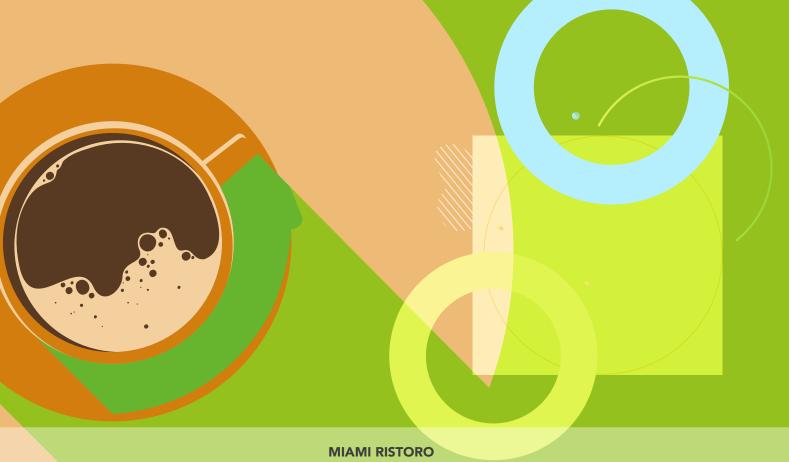


Dal 2016 abbiamo installato presso il principale centro d'accoglienza di Milano 2 distributori che erogano bevande calde gratuitamente durante le colazioni delle persone ospitate.



Dal 2017 collaboriamo con la Cooperativa Bee4, presso il Carcere di Bollate, con un programma per il reinserimento lavorativo dei detenuti, a cui è affidata la riparazione delle macchinette del caffè.





Via Pastrengo, 64 20814 VAREDO - MB tel. +39 0362 582866 fax. +39 0362 582639 info@miamiristoro.com

Seguici su in 📵 📢

