

IL LUOGO

AIMO E NADIA • MILANO



BILANCIO di Sostenibilità 2024

www.aimoenadia.com



INDICE

	Pagina
Lettera agli stakeholder	7
Nota metodologica	8
Informazioni di base	10
La Storia di un luogo del cuore	11
Il Luogo: concept e struttura	13
Il Luogo: cucina consapevole	16
Highlights 2024	17
Mercati e clientela	19
Un luogo di valori	21
Sostenibilità sociale ed ambientale	22
Associazioni e riconoscimenti	23
Il Legame con il territorio	24
Modello di business e sostenibilità	26
Il Premio Aimò e Nadia per i giovani	27
Il Progetto Territori	28
Il Progetto Territori - Il metodo	29
Pratiche e politiche di sostenibilità	31
Le buone pratiche Hotel Rifiuti Zero	34
Energia ed emissioni	36

	Pagina
Consumi elettrici	37
Mix elettrico	39
Consumi di metano	40
Consumi di gasolio per autotrazione	41
Emissioni	42
Nota metodologica sulle emissioni GHG	43
Inquinamento	45
Biodiversità	47
Acqua	51
Produzione dei rifiuti	53
Gestione dei rifiuti solidi urbani	56
Forza lavoro	59
Parità di genere	61
Salute e sicurezza sul lavoro	64
Retribuzione dei dipendenti	66
Etica di Governance	69
Principali indicatori	71
Sintesi dei principali KPI	72
Tabella dei contenuti VSME	74

PREMESSA





LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Cari stakeholder,

con orgoglio e senso di responsabilità presentiamo **il primo Bilancio di Sostenibilità de Il Luogo di Aimo e Nadia**, un passo importante che testimonia il nostro impegno verso una ristorazione sempre più consapevole, attenta all'ambiente, alle persone e alla cultura gastronomica italiana.

Nel 2024 abbiamo continuato a mettere al centro del nostro lavoro valori che da sempre ci contraddistinguono: la valorizzazione del territorio, la qualità delle materie prime e la costruzione di relazioni autentiche con produttori, fornitori e clienti. Siamo consapevoli che ogni nostra scelta, dalla selezione degli ingredienti alla gestione quotidiana del ristorante, ha un impatto sull'ambiente, sull'economia locale e sulle persone. Raccontare questi impatti, positivi e sfidanti, è per noi un gesto di trasparenza, ma anche un'opportunità per migliorare e rispondere con maggiore concretezza alle aspettative dei nostri interlocutori.

La nostra missione resta quella di custodire e innovare la tradizione gastronomica italiana, promuovendo un modello di ristorazione fondato sull'eccellenza, sulla sostenibilità e sul rispetto.

Siamo profondamente grati al nostro team: professionisti che con passione e dedizione traducono la nostra visione in esperienza, accoglienza e gusto. Il loro contributo è stato fondamentale per rafforzare il nostro impegno verso pratiche più sostenibili, ridurre gli sprechi, migliorare l'efficienza delle risorse e rafforzare il legame con la filiera agricola e produttiva italiana.

Nel 2025 ci impegniamo a proseguire su questa strada, con l'ambizione di crescere in modo equilibrato, proteggere il patrimonio culturale e alimentare del nostro Paese, e mantenere sempre al centro del nostro operato il rispetto per le persone, per la terra e per il valore delle cose fatte bene.

Grazie per essere parte di questo percorso.

Stefania Moroni, CEO Aimo e Nadia Milano





NOTA METODOLOGICA

La presente nota metodologica descrive l'approccio adottato da **Il Luogo Aimo e Nadia** per la redazione del primo Bilancio di Sostenibilità, con riferimento all'anno 2024.

Il documento è stato elaborato in coerenza con i principi e le raccomandazioni dello standard volontario **VSME** (*Voluntary Sustainability Reporting Standard for SMEs*), pubblicato dall'**EFRAG** (*European Financial Reporting Advisory Group*) nel dicembre 2024.

È stato adottato il modulo base, unitamente ad alcune disclosure del modulo completo, ritenute di particolare rilevanza per l'organizzazione.

Il perimetro di rendicontazione comprende tutte le attività direttamente gestite da **Il Luogo Aimo e Nadia**, inclusi i rapporti con i fornitori italiani e le iniziative sviluppate in collaborazione con produttori e realtà locali che generano impatti significativi dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

L'obiettivo del documento è garantire **chiarezza, proporzionalità e trasparenza informativa**, in linea con le caratteristiche delle micro e piccole imprese e con le aspettative dei nostri stakeholder.

La raccolta dei dati è avvenuta tramite **procedure interne** e con il supporto di consulenti esterni, che hanno contribuito a garantire la qualità e l'affidabilità delle informazioni raccolte.

Laddove disponibili, sono stati utilizzati **indicatori quantitativi riconosciuti** a livello nazionale e internazionale, al fine di migliorare la comparabilità dei risultati e la chiarezza della comunicazione.

In linea con le raccomandazioni del VSME, **Il Luogo di Aimo e Nadia** intende proseguire nel percorso di **miglioramento continuo** della qualità del reporting, valorizzando l'utilizzo di metriche strutturate e rafforzando il dialogo con i propri stakeholder.

Il nostro impegno per la sostenibilità non si esaurisce con la pubblicazione di questo primo bilancio: rappresenta per noi un **processo dinamico**, che evolve nel tempo insieme alla nostra identità, alle comunità con cui collaboriamo e alle persone che ogni giorno condividono con noi il valore del cibo, della cultura e della responsabilità.

SEZIONE B1

INFORMAZIONI
DI BASE

DISCLOSURE B1 - INFORMAZIONI DI BASE

NOME AZIENDA	Il Luogo di Aimò e Nadia
FORMA GIURIDICA	S.r.l.
CODICE ATECO/NACE	56.10.11

LOCALIZZAZIONE AZIENDA	Indirizzo	Codice postale	Città	Nazione	Coordinate di geolocalizzazione
SEDE LEGALE E OPERATIVA	Via Privata Raimondo Montecuccoli, 6/8	20147	Milano	Italia	N 45.458473 E 9.131136

Riconosciuto come riferimento dell'alta cucina italiana, **Il Luogo Aimò e Nadia** è sinonimo di **tradizione che si rinnova**. Fondato da Nadia e Aimò Moroni nel 1962, oggi, sotto la guida degli chef **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani**, lo storico locale continua a rappresentare un punto di riferimento della gastronomia italiana contemporanea, coniugando tradizione, creatività e un profondo rispetto per il territorio.

Situato in **via Montecuccoli 6/8, a Milano**, il ristorante ha saputo trasformare un'identità familiare in un progetto culturale e imprenditoriale capace di valorizzare la qualità delle materie prime italiane, la stagionalità e l'eccellenza artigianale.

La struttura opera con forma giuridica di **Società a responsabilità limitata (S.r.l.)** e svolge la propria attività prevalente nel settore della **ristorazione con somministrazione (Codice ATECO 56.10.11)**. Il ristorante si distingue per la cura della relazione con i fornitori, per l'impegno nella formazione professionale e per l'esperienza gastronomica costruita attorno a un'idea di sostenibilità culturale, ambientale e sociale.



LA STORIA DI UN LUOGO DEL CUORE

Quella de **Il Luogo Aimo e Nadia** non è solo la storia di un ristorante. **È la storia di una famiglia, di una visione, di un'Italia che cambia ma che, quando vuole, sa custodire le sue eccellenze più vere.**

1962

Correva l'anno 1962. In una Milano in pieno fermento, Aimo Moroni e Nadia Giuntoli - uniti nella vita e nella passione per la cucina - aprono una piccola trattoria in via Montecuccoli. Arrivano dalla Toscana, portano con sé i sapori della loro terra e il desiderio di offrire qualcosa di autentico, onesto, fatto con amore. Non immaginano ancora che quel luogo diventerà un riferimento nella storia gastronomica italiana.



Anni '70

Negli anni '70 la trattoria inizia la sua trasformazione. I piatti si affinano, la selezione delle materie prime diventa rigorosa, quasi maniacale. Aimo viaggia, conosce i produttori, racconta il territorio attraverso ogni ingrediente. La cucina evolve, pur restando radicata alla tradizione. È in questo decennio che si pongono le basi di un'identità profonda, riconoscibile.

1980

Arriva il primo grande riconoscimento: la **Stella Michelin**. È il frutto di anni di lavoro silenzioso, di un approccio artigianale e rispettoso. Aimo e Nadia portano in tavola l'Italia più autentica, fatta di piccoli produttori, sapori veri, memoria.

LA STORIA DI UN LUOGO DEL CUORE

1990

Con la **seconda stella Michelin**, Il Luogo entra nell'élite della ristorazione italiana. Ma non cambia la sua anima: continua a essere un posto in cui si mangia per emozionarsi, per ricordare, per sentirsi a casa. La sala è semplice, elegante, senza ostentazione. È il contenuto a parlare.

Anni 2000

Con il tempo, anche i grandi sogni devono rinnovarsi. **Stefania Moroni**, figlia di Aimo e Nadia, guarda avanti con rispetto e visione. Nel 2005 chiama due giovani talenti a raccogliere l'eredità: **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani**, due chef capaci di ascoltare, apprendere e interpretare, che nel **2012** diventano soci de **Il Luogo di Aimo e Nadia**.

2012-2023

Negrini e Pisani portano avanti la filosofia del “**Metodo Territori**”: ogni ingrediente è scelto in base al suo contesto, alla sua storia, alla sua voce. Nasce una cucina che unisce tradizione e futuro, dove nulla è lasciato al caso e ogni piatto racconta un pezzo d'Italia. È il racconto di un Paese attraverso la materia prima.



Oggi

Oggi, Il Luogo Aimo e Nadia continua a essere un punto di riferimento per chi cerca molto più di un pasto: per chi cerca un'emozione, un racconto, un frammento di identità italiana. Con, uno staff unito e appassionato, e un progetto sempre in movimento, il ristorante è un **ponte tra passato e futuro, tra radici profonde e sguardo aperto sul mondo**.

IL LUOGO: CONCEPT E STRUTTURA

Il Luogo Aimo e Nadia è al tempo stesso memoria storica della cucina italiana e spazio contemporaneo di ricerca e racconto. Nato nel 1962 come trattoria di quartiere, il ristorante è oggi un punto di riferimento internazionale per chi cerca un'esperienza gastronomica autentica, culturale e profondamente legata alla terra. La sua evoluzione è stata guidata negli ultimi anni dagli chef **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani**, insieme a **Stefania Moroni**, figlia dei fondatori e custode della loro visione, che ha saputo rinnovare il progetto con sensibilità imprenditoriale, etica e culturale.



Insieme, con il supporto del maitre **Nicola Dell'Agnolo**, del sommelier **Alberto Piras** e di tutti gli altri componenti dello **staff**, hanno aggiornato il pensiero originario de **Il Luogo Aimo e Nadia** con coerenza, tecnica e profondo rispetto per l'identità costruita da Aimo e Nadia.

IL LUOGO: CONCEPT E STRUTTURA

La struttura del ristorante riflette la sua filosofia fin dall'esterno: è uno spazio urbano, moderno e accogliente, dove ogni elemento è pensato per accompagnare l'ospite in un'esperienza immersiva, discreta e profonda. Gli ambienti interni, caratterizzati da linee sobrie e materiali naturali, accolgono opere d'arte contemporanea e dettagli di design che dialogano con la tradizione italiana.

Il ristorante si compone di una **sala principale** raffinata e intima, una **saletta adiacente alla cucina**, che consente un contatto diretto e visivo con la brigata, e uno spazio unico: il **Theatrum dei Sapori** – un ambiente con cucina a vista, progettato per eventi, masterclass, percorsi formativi e momenti di convivialità.



IL LUOGO: CONCEPT E STRUTTURA

Il **Theatrum** è il luogo nel luogo: un elemento centrale dell'esperienza, un **ambiente dedicato non solo alla cucina ma al dialogo, alla narrazione e alla formazione.**

Con la **cucina a vista e tavoli in legno massello**, questo spazio ospita **degustazioni guidate, eventi privati, incontri con produttori, corsi di formazione per giovani chef e attività educative rivolte al pubblico.** È qui che il concetto di **“cucina come cultura”** prende vita concreta: tra ingredienti, parole, gesti e persone.



La capienza complessiva è di **circa 35 coperti**, distribuiti con grande attenzione alla privacy, al comfort acustico e all'atmosfera.

Nulla è lasciato al caso: la luce, il suono, il ritmo del servizio contribuiscono a creare un'esperienza **sensoriale completa.**

IL LUOGO: CUCINA CONSAPEVOLE

La **proposta gastronomica** de **Il Luogo Aimò e Nadia** è saldamente radicata nella cultura italiana, ma interpretata con uno sguardo aperto e responsabile. Ogni piatto nasce da una relazione concreta con il territorio, da una conoscenza diretta dei produttori e da una selezione rigorosa delle materie prime.

Oltre **80 fornitori italiani** collaborano con il ristorante, privilegiando filiere corte, agricoltura sostenibile, allevamenti etici e biodiversità locale.

I piatti rappresentano storie, territori e stagioni: dal celebre **spaghetti al cipollotto**, omaggio alla semplicità contadina, alla **ventresca di tonno rosso con fagioli e cipolla rossa**, dalle **interpretazioni vegetariane** di altissimo livello fino ai dessert ispirati alla frutta italiana e alla memoria di famiglia. La tecnica è raffinata, ma mai ostentata: tutto è al servizio del gusto, della materia e dell'equilibrio.



La carta dei vini, curata da **Alberto Piras**, racconta un percorso parallelo attraverso viticole italiane ed europee, con attenzione ai produttori indipendenti, alle etichette naturali, biologiche e biodinamiche. Ogni abbinamento è pensato per accompagnare l'ospite in un viaggio sensoriale coerente e rispettoso.

HIGHLIGHTS 2024



HIGHLIGHTS 2024

Nel 2024, **Il Luogo Aimo e Nadia** ha proseguito nel suo percorso di eccellenza, non solo gastronomica, ma anche gestionale, mantenendo un equilibrio tra crescita economica e responsabilità sociale.

La squadra è composta da **27 dipendenti**, un numero che considerate le dimensioni della struttura riflette la volontà di garantire un ambiente di lavoro stabile, professionale e altamente qualificato, in cui ogni figura, ricoprendo le proprie specifiche mansioni, è parte integrante dell'identità del ristorante.

Il **fatturato annuo** ha raggiunto i **3.163.838 euro**, un risultato importante che conferma la solidità e la reputazione del brand, frutto della fiducia dei clienti, dell'impegno quotidiano del team e di una proposta gastronomica di altissimo livello.

Nel corso dell'anno sono stati serviti **5.140 coperti**, con un'attenzione costante alla qualità dell'esperienza, all'ospitalità personalizzata e alla sostenibilità delle materie prime, che rappresentano da sempre i valori fondanti del ristorante. I coperti comprendono **3.900 clienti interni** al ristorante e **1.240 clienti di catering ed eventi esterni**.

Questi numeri raccontano non solo una realtà imprenditoriale virtuosa, ma anche una visione che coniuga cultura, territorio e innovazione, alimentando un modello di ristorazione etica e duratura.



DISCLOSURE B1 - MERCATI E CLIENTELA

Il **Luogo Aimo e Nadia** attrae una **clientela internazionale ed eterogenea**, ricca di ospiti affezionati e di nuove presenze che esaltano la reputazione del ristorante. Tra le provenienze più significative emergono **l'Italia, altri Paesi europei, gli Stati Uniti, il Brasile e il Giappone**: una vera e propria fine rete globale di amanti della cucina italiana di qualità, unita dall'interesse verso un'esperienza gastronomica autentica e raffinata.

Il profilo del cliente tipo si riflette nella natura stessa del locale: la sala e la cucina punteggiate da conversazioni in più lingue, mentre la selezione di vini - in prevalenza italiani, affiancati da etichette francesi e altre europee - rispecchia questi percorsi culturali.

Le **recensioni online** sottolineano quanto questa clientela apprezzi non solo la qualità dei piatti, ma l'intera esperienza: **atmosfera elegante ma accogliente, servizio altamente professionale e cura dei dettagli**.

Gli ospiti statunitensi, brasiliani e giapponesi, tanto quanto i clienti italiani ed europei, arrivano attratti dalla **stella Michelin**, dal **concept di cucina territoriale reinterpretata in chiave moderna** e dalla lunga tradizione che **unisce innovazione e qualità**.

In sintesi, la clientela de Il Luogo è composta da:

- **cultori della cucina italiana di alta gamma**, sensibili alla provenienza delle materie prime;
- **viaggiatori internazionali** alla ricerca di un'esperienza stellata autentica;
- partecipanti a un **momento conviviale sofisticato**, che valorizzano la bellezza dell'accoglienza quanto il piatto;
- **estimatori della tradizione come tessuto vivo**, reinterpretata dalla cifra stilistica contemporanea di **Alessandro Negrini e Fabio Pisani**.

Una **platea esigente e variegata** che conferma il ruolo strategico del ristorante non solo come ambasciatore della cultura gastronomica italiana, ma anche come **punto di incontro tra culture, storie e saperi differenti**.



UN LUOGO DI VALORI

Fin dalla sua nascita, **Il Luogo Aimo e Nadia** è stato molto più di un ristorante: è stato un laboratorio di cultura gastronomica, un punto d'incontro tra tradizione e innovazione, un luogo dove il cibo racconta storie. I valori che lo guidano affondano le radici nell'identità italiana più autentica: la **centralità della materia prima**, scelta con rigore e rispetto per i produttori e i territori; la **sostenibilità**, intesa non solo come attenzione all'ambiente ma anche come cura per le persone, i tempi della cucina e il benessere degli ospiti; la **memoria**, che si fa ingrediente vivo nei piatti, sempre reinterpretati in chiave contemporanea. Al centro di tutto c'è il **rispetto**: per il lavoro, per il cibo, per chi siede a tavola. È su questi valori che si fonda ogni gesto quotidiano, ogni scelta stilistica, ogni nuova visione di cucina che continua a evolversi senza perdere mai la sua anima.



Responsabilità ambientale

- Scelta di materie prime stagionali, locali e tracciabili
- Riduzione degli sprechi e gestione sostenibile delle risorse
- Utilizzo di energia da fonti rinnovabili e materiali a basso impatto



Responsabilità sociale ed Etica del Lavoro

- Valorizzazione delle persone e delle competenze
- Rispetto della parità di genere
- "Premio Aimo e Nadia per i Giovani" studenti degli Istituti Alberghieri
- Filiera trasparente e rispetto per i fornitori



Cultura e identità

- Difesa e promozione del patrimonio gastronomico italiano
- Rilettura contemporanea della tradizione
- Narrazione del territorio attraverso l'eccellenza delle materie prime



Esperienza e ospitalità

- Accoglienza calda, elegante e non ostentata
- Centralità del cliente come persona, non come numero
- Servizio su misura, costruito sull'ascolto e sull'empatia

SOSTENIBILITÀ SOCIALE ED AMBIENTALE

Per **Il Luogo Aimo e Nadia** la sostenibilità è un principio guida che attraversa ogni ambito dell'attività aziendale. La nostra visione integra in modo inscindibile la **responsabilità ambientale** e la **responsabilità sociale**, nella convinzione che solo un equilibrio tra rispetto per le risorse naturali, valorizzazione delle persone e cura delle relazioni con il territorio possa generare un impatto positivo e duraturo.

Questa prospettiva ci ha portato a intraprendere un percorso strutturato anche sul piano organizzativo, culminato nell'ottenimento della **certificazione UNI/PdR 125:2022** per la parità di genere, espressione concreta dell'attenzione che dedichiamo a inclusione, equità e benessere delle persone. Allo stesso tempo, abbiamo consolidato azioni e scelte ambientali che rafforzano il nostro contributo agli obiettivi dello sviluppo sostenibile, in particolare in relazione al consumo responsabile, alla gestione dei rifiuti e alla tutela della biodiversità locale.



Uno dei pilastri della nostra strategia ambientale è il progetto **“Territori”**, attraverso il quale selezioniamo materie prime da produttori che adottano pratiche agricole sostenibili, filiere corte e criteri di qualità legati all'ambiente e alla cultura dei luoghi. La stagionalità degli ingredienti, la preferenza per il biologico e il legame diretto con le aziende agricole ci consentono di contenere l'impatto ambientale legato al trasporto e alla trasformazione, valorizzando nel contempo il patrimonio enogastronomico italiano.



La sostenibilità è per noi una pratica quotidiana: riduciamo al minimo gli sprechi alimentari attraverso una pianificazione attenta, ottimizziamo l'uso delle risorse idriche ed energetiche e promuoviamo comportamenti consapevoli in ogni fase del servizio.

Nel corso del 2023 abbiamo formalizzato la nostra adesione al programma **Hotel Rifiuti Zero**, un'iniziativa che riunisce operatori del settore turistico e della ristorazione impegnati a prevenire, ridurre e valorizzare i rifiuti prodotti. In questo ambito, abbiamo introdotto soluzioni concrete per limitare l'utilizzo di materiali monouso, ottimizzare la raccolta differenziata e migliorare la tracciabilità dei flussi di scarto. L'approccio circolare e la logica del recupero ci guidano anche nella scelta dei fornitori e nel disegno dei processi interni.



ASSOCIAZIONI E RICONOSCIMENTI

Il **Luogo Aimò e Nadia** è parte attiva di un **circuito d'eccellenza** che valorizza non solo la qualità gastronomica, ma anche l'etica e la responsabilità nel mondo della ristorazione.

Il ristorante aderisce con orgoglio a quattro prestigiose associazioni internazionali:



- **Les Grandes Tables du Monde**, che riunisce le migliori realtà gastronomiche del pianeta, custodi dell'arte dell'accoglienza e della raffinatezza culinaria. L'associazione celebra queste eccellenze non solo per il servizio e la cucina, ma anche per l'impegno verso una ristorazione consapevole e sostenibile.



- **Relais & Châteaux**, una collezione esclusiva di dimore e ristoranti d'eccellenza, dove l'esperienza gastronomica si unisce a quella dell'ospitalità, promuovendo una filosofia fondata sul rispetto del territorio, dei prodotti locali e delle tradizioni, con un forte orientamento alla sostenibilità ambientale e culturale.



LE SOSTE®

- **Le Soste**, punto di riferimento della ristorazione italiana, che sostiene un modello di cucina d'autore attento all'identità, alla qualità delle materie prime e alla riduzione dell'impatto ambientale.



- **Guida MICHELIN 2024**, la guida più autorevole al mondo in ambito ristorativo, che negli ultimi anni ha dato sempre più rilievo alla sostenibilità attraverso iniziative come la Stella Verde, premiando i ristoranti che si distinguono per pratiche virtuose e responsabili.

IL LEGAME CON IL TERRITORIO

Il Luogo Aimo e Nadia affonda radici profonde nel tessuto urbano di **Milano**, valorizzando tanto la cultura cittadina quanto la rete produttiva italiana. Situato nella tranquilla via Montecuccoli, il ristorante è diventato un crocevia tra tradizione gastronomica e responsabilità urbana, aprendo la propria cucina come uno spazio di **dialogo e scambio culturale** con la città.

Attraverso il progetto **“Territori”**, ideato dagli chef Negrini e Pisani, il ristorante celebra la materia prima come protagonista, riscoprendo la storia e la cultura dei produttori italiani. Questo metodo - che combina sostenibilità economica, ambientale e sociale - si concretizza anche in **laboratori e seminari al Theatrum dei Sapori**, destinati a studenti e professionisti che vogliono approfondire il legame tra piatti e territori.

Su Milano il ristorante ha acceso un’attenzione particolare: nei workshop **“Edible Futures - Designing veggie and fresh food services for the University”** al Politecnico, ha condiviso la propria esperienza sulla progettazione di servizi alimentari sostenibili destinati alle comunità urbane. E con iniziative come **“La passata di pomodoro raccontata ai bambini di ICS Milan”**, lo staff ha portato i valori del progetto Territori nelle scuole, educando le nuove generazioni alla consapevolezza alimentare e alla cultura del cibo.

Inoltre, Milano è anche culla del **Premio Aimo e Nadia per i Giovani**, che si tiene annualmente e coinvolge Istituti Alberghieri di varie città italiane.

Infine, **Il Luogo** dialoga con Milano anche nella forma urbana: la scelta di operare in un ambiente raccolto e raffinato in zona Bande Nere si estende in sinergia con le iniziative cittadine per la sostenibilità, contribuendo alla rigenerazione della qualità urbana e alla diffusione di una cultura alimentare attenta all’ambiente e alle relazioni.



SEZIONE C1

MODELLO DI BUSINESS
E SOSTENIBILITÀ

MODELLO DI BUSINESS E SOSTENIBILITÀ

Fin dalla sua fondazione nel 1962, **Il Luogo Aimo e Nadia** ha sviluppato un modello imprenditoriale basato sull'integrazione tra **tradizione gastronomica italiana** e **innovazione culturale e sociale**, in un equilibrio tra memoria e contemporaneità. Oggi il Gruppo, guidato dagli chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani insieme alla CEO Stefania Moroni, continua a crescere attraverso una rete di ristoranti (**Il Luogo, BistRo e Voce Aimo e Nadia**) che promuovono non solo l'eccellenza culinaria, ma anche l'incontro tra **cibo, arte e design**, in dialogo con istituzioni culturali e luoghi identitari della città di Milano.

In questa visione, la **sostenibilità** non è un ambito separato, ma parte integrante dell'esperienza: dal rispetto per la stagionalità e la filiera corta, alla promozione di pratiche inclusive, dalla formazione delle nuove generazioni alla riduzione degli sprechi.

Il servizio di **eventi e catering** rappresenta un'estensione naturale di questo approccio: proposte su misura, curate in ogni dettaglio, capaci di coniugare ospitalità, cultura e responsabilità. L'offerta "chiavi in mano" valorizza ogni evento - privato o aziendale - attraverso l'italianità, l'artigianalità e l'attenzione al cliente, contribuendo a diffondere un modello di convivialità consapevole anche oltre le mura del ristorante.

Attraverso lo **shop online**, infine, il Gruppo rende accessibile anche da remoto la propria filosofia, offrendo prodotti d'eccellenza e box esperienziali che raccontano il gusto e i valori di Aimo e Nadia. È un modo per raggiungere una comunità globale - dall'Italia all'Europa, dagli Stati Uniti al Giappone e al Brasile - e rafforzare un'identità gastronomica italiana che parla di territorio, persone e relazioni autentiche.



Gift Voucher Il Luogo

IL PREMIO AIMO E NADIA PER I GIOVANI

Il **Premio Aimo e Nadia per i Giovani** nasce come strumento concreto per trasmettere e proiettare nel futuro i valori che hanno caratterizzato la storia e l'identità del Gruppo fin dalla sua fondazione. Il progetto si inserisce all'interno della visione formativa e inclusiva che caratterizza l'approccio del Gruppo verso le nuove generazioni, in coerenza con un modello di impresa che coniuga eccellenza gastronomica, responsabilità sociale e attenzione alla crescita delle persone.

Il premio, che ha cadenza annuale, è rivolto agli studenti degli **Istituti Alberghieri italiani** e rappresenta una **vera opportunità di formazione e inserimento professionale**. L'iniziativa ha l'obiettivo di rafforzare la consapevolezza nei giovani circa il valore della cucina italiana come patrimonio culturale e occasione di sviluppo personale, tecnico ed etico. Partecipare al premio significa intraprendere un percorso che mette al centro **l'educazione alimentare, il rispetto del territorio, la sostenibilità, la dedizione al lavoro** e il significato del **gioco di squadra**.

Nel corso delle edizioni precedenti, migliaia di studenti hanno preso parte a questo progetto. I finalisti accedono a **percorsi formativi e stage retribuiti** presso le strutture del Gruppo, ricevendo così un'opportunità concreta di avvicinarsi a un contesto professionale solido e orientato all'eccellenza.

L'iniziativa contribuisce a valorizzare una visione della ristorazione che non si limita al piatto in sé, ma che racconta **il territorio, la sua cultura e le persone che lo abitano**. Il Premio incoraggia i giovani a vedere nel loro percorso non solo un mestiere, ma una forma di espressione e di dialogo con la società.

Attraverso questo progetto, il Gruppo Aimo e Nadia ribadisce il proprio impegno a **coltivare il talento, sostenere la formazione e promuovere un futuro professionale inclusivo, solido e consapevole**, capace di unire competenza tecnica, passione e valori umani.



IL PROGETTO TERRITORI

Il progetto **Territori** rappresenta una delle espressioni più autentiche del legame tra cucina, sostenibilità e territorio. Nato con l'intento di consolidare una relazione virtuosa tra produttori, cuochi e clienti, questo approccio si fonda su tre assi fondamentali - **sociale, economico e ambientale** - e si traduce in una metodologia concreta, sperimentata quotidianamente all'interno delle cucine del **Il Luogo Aimo e Nadia**.



Dimensione sociale. Il progetto si fonda su un rapporto diretto, costante e basato sul rispetto reciproco con produttori agricoli, pescatori e allevatori selezionati. Questa relazione, costruita nel tempo, favorisce uno **scambio continuo di saperi tra il mondo della produzione primaria e quello gastronomico**. La collaborazione non è solo operativa, ma anche culturale: chi produce e chi cucina lavorano insieme per approfondire la conoscenza delle materie prime e valorizzarle in modo consapevole.

Dimensione economica. L'**acquisto costante di prodotti di qualità da agricoltori, pescatori e allevatori** rappresenta un sostegno concreto alla stabilità economica delle micro e piccole realtà italiane. Questo modello consente a queste comunità produttive di pianificare nel medio-lungo periodo, investire nella modernizzazione delle tecniche, migliorare le condizioni di lavoro e introdurre tecnologie sostenibili.

Dimensione ambientale. Un criterio imprescindibile per l'inserimento nel progetto è la compatibilità ambientale dei metodi produttivi adottati da agricoltori, pescatori e allevatori. La selezione privilegia realtà che operano nel rispetto dell'ambiente, adottando tecniche agricole a basso impatto, pratiche di pesca responsabile, metodi di allevamento sostenibili e l'uso di macchinari innovativi. **La salvaguardia del paesaggio, delle risorse naturali e della biodiversità marina e terrestre è parte integrante dell'identità di Territori.**

IL PROGETTO TERRITORI - IL METODO

Il processo creativo del progetto *Territori* si articola in quattro fasi:

- 1. Studio:** si parte dalla selezione dell'ingrediente e del produttore, passando per l'analisi delle sue caratteristiche e potenzialità. È un momento di conoscenza e comprensione che orienta l'intera elaborazione del piatto.
- 2. Elaborazione:** la cucina diventa un laboratorio di ricerca. Nel *Theatrum dei Sapori*, lo staff lavora in sinergia per esaltare le proprietà di ogni ingrediente, attraverso prove tecniche, riflessione e confronto creativo.
- 3. Produzione:** la realizzazione del piatto è la sintesi di questo percorso. La materia prima è valorizzata con rispetto, precisione e sensibilità, in un atto che unisce tecnica e consapevolezza ambientale. Ogni piatto racconta un'identità, una storia, un paesaggio.
- 4. Condivisione:** il momento conclusivo è il più importante. Il piatto arriva in sala e diventa veicolo di narrazione: attraverso il gusto, il racconto e la relazione con il cliente, viene trasmesso il valore profondo del progetto. *Ogni creazione è un angolo d'Italia da riscoprire.*

Il progetto *Territori* è dunque molto più di una scelta gastronomica: è un **modello di sviluppo sostenibile**, una forma di rispetto verso le persone, l'ambiente e la cultura del cibo. Un impegno quotidiano che si rinnova a ogni piatto, in ogni storia che la cucina sceglie di raccontare.



SEZIONE B2

PRATICHE,
POLITICHE
E INIZIATIVE FUTURE
DI SOSTENIBILITÀ

DISCLOSURE B2 - PRATICHE E POLITICHE DI SOSTENIBILITÀ

	Pratiche/politiche/ iniziative future in materia di sostenibilità	Accessibili al pubblico	Obiettivi
Clima	✓	✓	✓
Inquinamento	✓	✓	✓
Acqua e risorse marine	✓	✓	✓
Biodiversità e Ecosistemi	✓	✓	✓
Economia circolare	✓	✓	✓
Forza lavoro	✓	✓	✓
Lavoratori catena del valore	✓	✓	✓
Comunità locali	✓	✓	✓
Consumatori finali	✓	✓	✓
Condotta aziendale	✓	✓	✓

Il percorso de **Il Luogo Aimo e Nadia** verso la sostenibilità non è fatto di proclami, ma di scelte quotidiane, coerenti e tangibili. In ogni ambito operativo, dalla cucina alla sala, dal rapporto con i fornitori fino alla relazione con il cliente, **l'impresa adotta un approccio integrato che unisce responsabilità ambientale, etica del lavoro, attenzione alle persone e valorizzazione del territorio.**

Sul fronte ambientale, l'impegno si traduce in pratiche concrete come l'uso di ingredienti stagionali e locali per ridurre l'impatto climatico, la riduzione degli sprechi alimentari attraverso l'utilizzo quasi integrale delle materie prime, e una rigorosa raccolta differenziata in tutte le aree operative. Scelte semplici ma incisive, che si rafforzano grazie all'adozione di innovazioni come **Agricooltur**, un sistema brevettato di coltivazione aeroponica che consente di risparmiare suolo e acqua pur mantenendo un'alta qualità del prodotto.

La sostenibilità si estende anche al mondo marino: il pesce utilizzato proviene da fonti controllate, nel rispetto delle specie e degli ecosistemi, in linea con la partecipazione attiva a iniziative come il **World Ocean Day**. La biodiversità viene promossa attraverso l'uso di varietà autoctone e ingredienti rari, spesso dimenticati dalla distribuzione di massa, contribuendo così a salvaguardare il patrimonio agricolo italiano.

DISCLOSURE B2 - PRATICHE E POLITICHE DI SOSTENIBILITÀ

Dal punto di vista sociale, il ristorante si impegna in un modello circolare e umano: sostiene piccole aziende agricole, mantiene da oltre quarant'anni relazioni solide e basate sulla fiducia con i propri fornitori e recupera ove possibile gli scarti per ridurre gli sprechi e restituire valore al ciclo produttivo.

In linea con le politiche “Hotel Rifiuti Zero”, **Il Luogo Aimo e Nadia** attua un **modello virtuoso di economia circolare**, minimizzando la produzione di rifiuti e garantendo una raccolta differenziata efficace e qualitativa. Sono stati attivati protocolli interni per la riduzione dell'uso di materiali monouso, la valorizzazione degli scarti alimentari e il recupero di materiali riciclabili, con l'obiettivo di estendere la vita utile delle risorse impiegate.

Le persone al centro: l'impresa ha ottenuto la **Certificazione per la Parità di Genere**, promuove percorsi di formazione continua, programmi di scambio internazionale attraverso il circuito Relais & Châteaux e iniziative di team building che alimentano benessere e senso di appartenenza.

L'attenzione si estende a tutta la filiera: sono garantite **condizioni di lavoro dignitose eque, sicure e inclusive** per chi contribuisce, a qualunque livello, all'esperienza del cliente. Anche il territorio è parte attiva: **attraverso la valorizzazione delle produzioni locali e delle relazioni artigianali, Il Luogo Aimo e Nadia rafforza l'economia di prossimità e la coesione comunitaria**, contribuendo a rendere Milano un esempio di innovazione gastronomica sostenibile.

Per i clienti, ogni piatto è una storia: un'occasione per scoprire ingredienti, persone e valori attraverso il gusto. Non si consuma solo un pasto, ma **si partecipa a un racconto fatto di consapevolezza, equilibrio e rispetto**.

Nel prossimo futuro, l'azienda prevede di potenziare il proprio impatto positivo ampliando i **progetti formativi** interni ed esterni, rafforzando la **tracciabilità della filiera**, esplorando **nuove soluzioni a basso impatto** per la gestione delle risorse e continuando a sostenere la diffusione di una cultura del cibo più etica e sostenibile. Questi obiettivi, già in parte avviati, verranno monitorati attraverso azioni concrete e misurabili, per garantire che la transizione verso un'economia più sostenibile sia non solo auspicata, ma attuata.



DISCLOSURE B2 - LE BUONE PRATICHE HOTEL RIFIUTI ZERO

La scelta di aderire al protocollo **Hotel Rifiuti Zero** si inserisce in una visione più ampia di sostenibilità, che unisce eccellenza gastronomica, attenzione ambientale e rispetto per il territorio.

La strategia adottata si basa su un approccio integrato e personalizzato, costruito per:

- **Minimizzare la produzione complessiva di rifiuti;**
- **Incrementare in modo sistematico la raccolta differenziata in tutte le aree operative;**
- **Promuovere la riduzione degli imballaggi, il compostaggio e l'eliminazione progressiva dei prodotti monouso;**
- **Ottimizzare i consumi idrici ed energetici e contribuire alla riduzione delle emissioni di CO₂;**
- **Sensibilizzare quotidianamente il personale e gli ospiti all'adozione di comportamenti più consapevoli e sostenibili.**

Attraverso l'adozione del protocollo, Il Luogo Aimo e Nadia si è dotato di strumenti operativi avanzati per:

- **Monitorare con precisione la quantità e la tipologia dei rifiuti prodotti;**
- **Definire e attuare azioni di miglioramento continuo in ambito ESG;**
- **Contribuire attivamente alla transizione verso un modello di ristorazione e ospitalità circolare, a basso impatto ambientale.**

Questo percorso si articola in coerenza con i valori che guidano l'attività del ristorante da oltre sessant'anni: responsabilità ambientale, valorizzazione delle risorse locali, cultura gastronomica consapevole e cura delle relazioni. Operare in una metropoli come Milano significa anche assumersi un ruolo attivo nella rigenerazione urbana, nella diffusione di pratiche virtuose e nella promozione di una ristorazione sostenibile e condivisa.

Con questa scelta, **Il Luogo Aimo e Nadia** non intende solo ridurre il proprio impatto ambientale, ma anche **ispirare clienti, fornitori e comunità locali** a orientarsi verso un modello di sviluppo più etico, circolare e rispettoso del futuro.

SEZIONE B3

ENERGIA
ED EMISSIONI

DISCLOSURE B3 - ENERGIA ED EMISSIONI

Fonte energetica	Consumo Rinnovabile (MWh)	Consumo Non Rinnovabile (MWh)	Totale Consumo Energetico (MWh)
ELETTRICITÀ	144,19	12,82	157,01
COMBUSTIBILI			
Metano (per produzione/riscaldamento)	-	133,52	133,52
Gasolio per autotrazione	-	12,95	12,95

Nel 2024 il consumo energetico complessivo della struttura è stato pari a **203,48 MWh**, suddiviso tra elettricità e combustibili.

L'elettricità rappresenta la principale fonte di approvvigionamento energetico, con un totale di **157,01 MWh**. Di questi, ben **144,19 MWh (oltre il 91%)** provengono da **fonti rinnovabili**, grazie a un contratto di fornitura certificato da energia verde. Questo dato testimonia un orientamento chiaro verso un modello più sostenibile, in linea con l'obiettivo di ridurre progressivamente l'impatto ambientale della struttura. Il residuo di **12,82 MWh** deriva da fonti non rinnovabili, che si intende contenere ulteriormente nei prossimi esercizi.

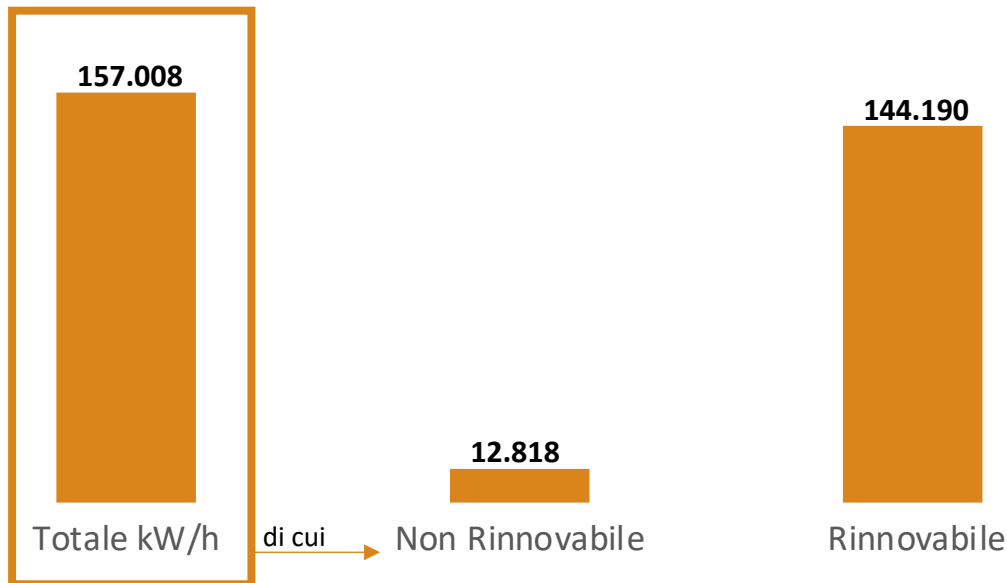
Per quanto riguarda i **combustibili**, si evidenzia un utilizzo di **133,52 MWh di metano** destinato alla produzione termica e al riscaldamento degli ambienti, e **12,95 MWh di gasolio** impiegato per l'autotrazione, presumibilmente legato a trasporti e logistica di servizio. Queste fonti, integralmente non rinnovabili, costituiscono **circa il 48% del consumo totale** e rappresentano un'area prioritaria di intervento per strategie di efficientamento e sostituzione futura, ove possibile, con soluzioni a basse emissioni.

L'impegno verso la sostenibilità energetica si inserisce in un piano più ampio che include il monitoraggio delle performance ambientali, l'adozione di pratiche di risparmio energetico e una costante sensibilizzazione del personale. L'obiettivo è quello di coniugare eccellenza gastronomica e rispetto per il pianeta, costruendo un modello di ristorazione che sia al tempo stesso innovativo, responsabile e rigenerativo.

DISCLOSURE B3 - CONSUMI ELETTRICI



CONSUMI ELETTRICI (kW/h)



Nel corso dell'ultimo anno, **Il Luogo Aimo e Nadia** ha registrato un consumo elettrico totale pari a **157.008 kW/h**. Questo dato, al di là della sua dimensione quantitativa, rappresenta un indicatore chiave del processo di transizione energetica intrapreso dalla struttura.

Di questo totale, **ben 144.190 kW/h provengono da fonti rinnovabili**, grazie a un contratto di fornitura certificata di energia verde. Il dato, rappresentato graficamente in modo chiaro e immediato, evidenzia la volontà dell'impresa di ridurre la propria dipendenza da fonti fossili, limitando le emissioni associate alla produzione di energia elettrica.



DISCLOSURE B3 - CONSUMI ELETTRICI

Soltanto **12.818 kW/h** derivano da fonti non rinnovabili, una quota residuale che si intende ulteriormente contenere attraverso scelte tecnologiche e contrattuali sempre più mirate. Questo risultato è frutto di un approccio integrato che combina responsabilità ambientale, attenzione ai dettagli operativi e una strategia energetica orientata al lungo termine.

Oltre a ridurre l'impatto ambientale diretto, il ricorso a fonti rinnovabili contribuisce a migliorare la resilienza della struttura rispetto alla volatilità dei mercati energetici, generando benefici ambientali, economici e reputazionali. L'uso consapevole dell'energia, supportato dal monitoraggio periodico dei consumi, rappresenta quindi non solo una scelta tecnica, ma un'espressione della cultura aziendale del ristorante: un modello che abbina eccellenza gastronomica e responsabilità verso il pianeta.



DISCLOSURE B3 - MIX ELETTRICO

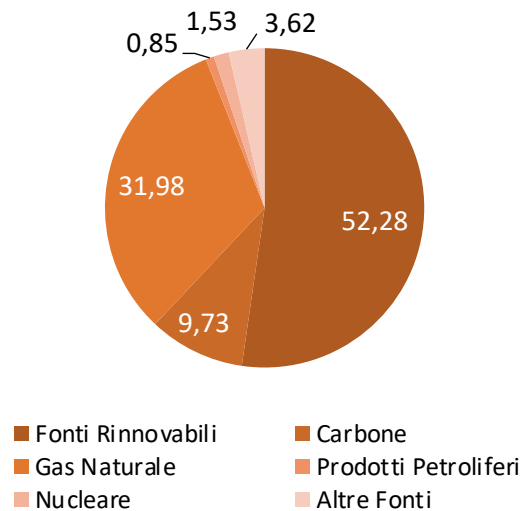
Nel corso del 2024, **Il Luogo Aimo e Nadia** si è approvvigionato di energia elettrica da due fornitori: **A2A** ed **Enel**.

Per tutta la durata dell'anno, tranne un unico mese, è stata acquistata energia da **A2A Energia** con **garanzia di origine**.

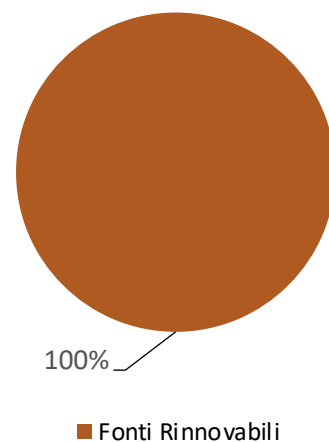
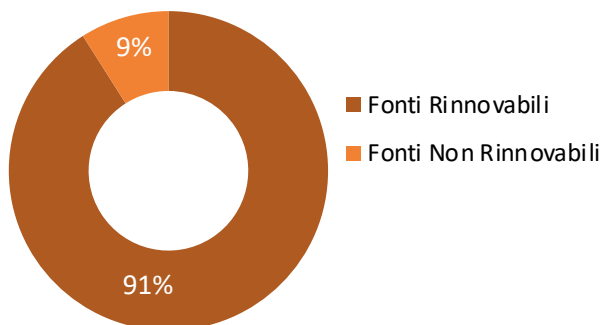
Nel mese in cui la struttura ha usufruito di una fornitura **Enel senza garanzie di origine**, il mix energetico è stato quello evidenziato nel grafico a destra, dove le **fonti rinnovabili** hanno un peso del **52,28%**.

Per la maggior parte del 2024 la fornitura di energia elettrica è stata con garanzia di origine, ovvero ha previsto il 100% dell'energia utilizzata proveniente esclusivamente da fonti rinnovabili. Nel complesso, quindi, durante il 2024 il 91% dell'energia elettrica proveniva da fonti rinnovabili.

MIX ENERGETICO ENEL ENERGIA (%)

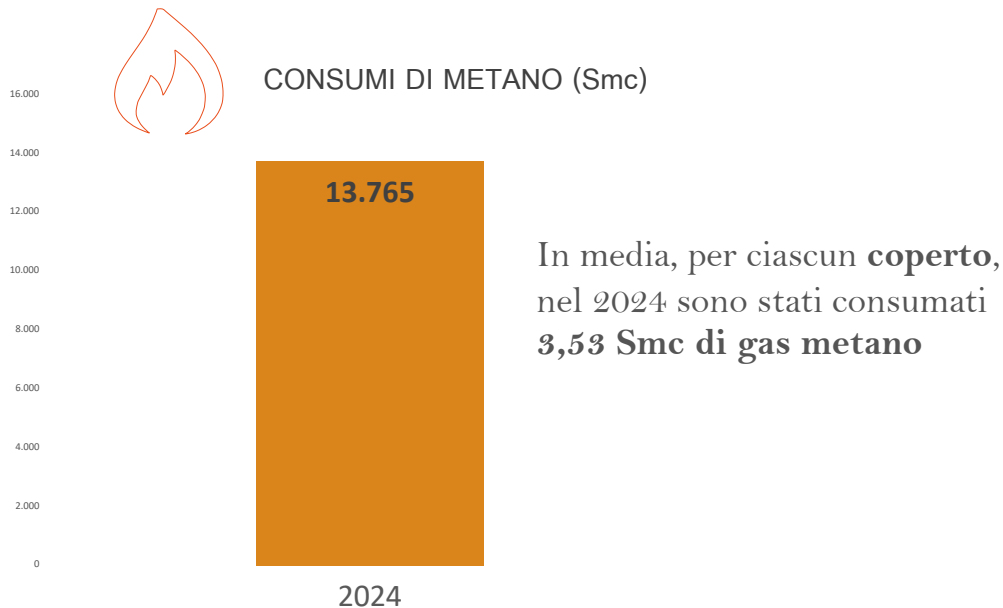


MIX ENERGETICO A2A (%)



Guardando al futuro, l'obiettivo è **estendere la fornitura con garanzie di origine al 100%**, riducendo ulteriormente l'impronta ambientale e consolidando una strategia energetica sempre più sostenibile.

DISCLOSURE B3 - CONSUMI DI METANO



Nel corso del 2024, Il Luogo Aimo e Nadia ha registrato un consumo pari a **13.765 Smc** (Standard metri cubi) di metano, utilizzato per la cucina ed il riscaldamento degli ambienti.

In merito ai consumi di gas metano, il nostro impegno si concentra su:

- **Monitoraggio costante dei consumi**, con l'obiettivo di individuare tempestivamente eventuali anomalie o margini di ottimizzazione;
- **Efficientamento dei processi interni**, attraverso una gestione attenta degli impianti e delle attrezzature che ne fanno uso;
- **Formazione e sensibilizzazione del personale**, affinché ogni azione quotidiana contribuisca a ridurre sprechi e consumi superflui.

DISCLOSURE B3 - CONSUMI DI GASOLIO PER AUTOTRAZIONE



Nel 2024, **Il Luogo Aimo e Nadia** ha registrato un consumo di **1.269,76 litri di gasolio per autotrazione**, come evidenziato dal grafico.

Questo consumo è legato all'utilizzo di un **furgone diesel**, impiegato per gestire le attività logistiche legate ai **servizi di catering esterni**.

L'uso del mezzo è strettamente funzionale al trasporto di materie prime, attrezzature e preparazioni, e avviene in un'ottica di efficienza e razionalizzazione degli spostamenti, nel rispetto dell'impegno del ristorante verso una **gestione sempre più sostenibile delle risorse**.

DISCLOSURE B3 - EMISSIONI

Emissioni di gas serra (tCO ₂ e)	2024	
Scope 1	30,42	→ Gas Metano + Gasolio per autotrazione
Scope 2 (location based)	46,47	→ Energia Elettrica
Scope 2 (market based)	5,26	

Nel 2024, *Il Luogo Aimo e Nadia* ha contabilizzato un totale di **emissioni di gas serra pari a 30,42 tonnellate di CO₂ equivalente (tCO₂e) per lo Scope 1 e 46,47 tCO₂e per lo Scope 2 in modalità location-based**. Inoltre, il dato calcolato secondo l'approccio **market-based** per lo Scope 2 risulta significativamente inferiore, pari a **5,26 tCO₂e**, riflettendo l'utilizzo di energia proveniente da fonti con una minore intensità emissiva (energia elettrica con garanzia di origine).

Questi dati derivano dalla rendicontazione delle principali fonti energetiche utilizzate:

- **Scope 1:** include le emissioni dirette, principalmente legate all'utilizzo di metano per le attività di cucina e riscaldamento;
- **Scope 2:** comprende le emissioni indirette derivanti dal consumo di energia elettrica acquistata. La differenza tra il dato **location-based** e **market-based** evidenzia l'impatto positivo dell'approvvigionamento da fornitori che investono in fonti rinnovabili o a minore impatto ambientale.

La quantificazione delle emissioni rappresenta un passo fondamentale per comprendere l'impatto ambientale delle nostre attività e per impostare **strategie di contenimento e miglioramento** nel medio e lungo periodo. Pur operando in un settore dove alcune emissioni sono strutturalmente difficili da abbattere, ci impegniamo a:

- **Ottimizzare i consumi energetici**, agendo sull'efficienza degli impianti e sulla gestione quotidiana;
- **Monitorare costantemente le fonti emissive**, con l'obiettivo di mantenere sotto controllo il nostro impatto;
- **Scegliere fornitori energetici attenti alla sostenibilità**, per ridurre progressivamente la carbon footprint indiretta.

DISCLOSURE B3 - NOTA METODOLOGICA SULLE EMISSIONI GHG

Le emissioni di gas a effetto serra per l'anno 2024 sono state calcolate in conformità:

- al GHG Protocol - Corporate Standard;
- alle linee guida VSME dell'EFRAG.

Sono stati applicati i seguenti criteri di calcolo:

SCOPE 1 (Emissioni dirette)

Le emissioni dirette derivanti dal consumo di combustibili fossili (gas naturale, gasolio, benzina, GPL) sono state calcolate utilizzando i fattori di emissione ufficiali riportati nella "Tabella Parametri Standard Nazionali 2021-2023" pubblicata da ISPRA e valida per il calcolo delle emissioni dal 1 Gennaio 2024 al 31 Dicembre 2024. **I fattori sono espressi in kg CO₂e per MWh di energia contenuta nei combustibili.**

SCOPE 2 (Emissioni indirette)

Approccio Location-Based:

Le emissioni indirette sono state calcolate utilizzando il fattore di emissione medio della rete elettrica nazionale italiana, pari a 296 kg CO₂e/MWh, come da dati pubblicati da ISPRA (Inventario Nazionale delle Emissioni 2022-2023).

Approccio Market-Based:

In assenza di contratti di fornitura con Garanzia di Origine (GO) per l'energia elettrica acquistata, è stato applicato il fattore di emissione del residual mix nazionale, pari a 410 kg CO₂e/MWh, come da dati ufficiali dell'Association of Issuing Bodies (AIB) 2022-2023. Qualora siano presenti contratti di fornitura con Garanzia di Origine, il fattore di emissione utilizzato è pari a 0 kg CO₂e/MWh.

Fonti utilizzate:

- ISPRA, Inventario Nazionale delle Emissioni 2023;
- ISPRA, Tabella Parametri Standard Nazionali 2021-2023;
- GHG Protocol, Scope 2 Guidance (2015);
- AIB, European Residual Mixes 2022.

SEZIONE B4

INQUINAMENTO

DISCLOSURE B4 - INQUINAMENTO

Il Luogo Aimo e Nadia non rientra tra i soggetti obbligati, per legge, a comunicare le proprie emissioni inquinanti nell'aria, nell'acqua o nel suolo. Gli obblighi previsti dal Regolamento (CE) n. 166/2006, che ha istituito il Registro Europeo delle Emissioni e dei Trasferimenti di Sostanze Inquinanti (E-PRTR), si applicano esclusivamente a imprese industriali di grande scala che superano determinate soglie di emissione o utilizzano specifiche sostanze pericolose. Anche la normativa nazionale di riferimento (D.Lgs. 152/2006) individua obblighi analoghi solo per impianti e attività produttive a elevato impatto ambientale.

Pur non essendo soggetto a queste prescrizioni, Il Luogo Aimo e Nadia ha scelto di adottare **volontariamente un approccio responsabile e trasparente nella gestione delle proprie emissioni**, riconoscendo il valore ambientale e sociale di un percorso concreto verso la sostenibilità.

L'impegno si traduce in una serie di azioni mirate e continuative, orientate a:

- contenere le emissioni derivanti dall'utilizzo di energia e combustibili in cucina e negli ambienti del ristorante;
- ottimizzare i consumi idrici e ridurre la produzione di rifiuti;
- migliorare progressivamente l'efficienza energetica delle attrezzature e delle strutture;
- integrare nella gestione quotidiana pratiche ispirate ai principi dell'economia circolare.

La **filosofia ambientale de Il Luogo Aimo e Nadia** si fonda su un principio chiaro: **un'esperienza gastronomica di eccellenza può e deve convivere con il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali**. L'obiettivo non è solo offrire un servizio di altissima qualità, ma anche contribuire attivamente alla tutela del territorio e al benessere delle future generazioni.

Attraverso l'adozione di pratiche sostenibili e il monitoraggio continuo delle proprie prestazioni ambientali, **Il Luogo Aimo e Nadia si impegna a ridurre progressivamente le proprie emissioni di gas serra (GHG)** e a fare la propria parte per un futuro più responsabile, etico e resiliente.



SEZIONE B5

BIODIVERSITÀ

DISCLOSURE B5 - BIODIVERSITÀ

Il Luogo Aimo e Nadia, situato a Milano in un contesto urbano, in una zona residenziale storica e ben collegata, riconosce l'**importanza della biodiversità anche in contesti metropolitani**. Pur operando in un ambiente densamente costruito, il ristorante si impegna a tutelare e valorizzare le connessioni ecologiche locali, promuovendo pratiche rispettose dell'ambiente e attente al ciclo naturale delle risorse.

L'approccio alla biodiversità si riflette in più ambiti della nostra attività:

- **Scelte di approvvigionamento consapevoli**, privilegiando ingredienti stagionali, locali e provenienti da filiere agricole che rispettano la biodiversità, i suoli e gli ecosistemi naturali;
- **Collaborazioni con produttori e artigiani attenti alla conservazione della varietà agroalimentare**, inclusi Presìdi Slow Food e piccole aziende agricole che coltivano varietà autoctone.



Indirizzo Struttura	Area (ettari)	Area Protetta	Dettagli
Via Privata Raimondo Montecuccoli, 6 - 8 20147 - Milano	0,0386	NO	La zona di via Montecuccoli si inserisce in un contesto urbano residenziale ben strutturato, caratterizzato dalla presenza di viali alberati, giardini pubblici e aree verdi distribuite tra edifici storici e moderni. Pur essendo parte integrante del tessuto metropolitano milanese, questo quartiere conserva spazi che favoriscono la qualità ambientale e la vivibilità, contribuendo alla tutela della biodiversità urbana e al benessere degli abitanti.



DISCLOSURE B5 - BIODIVERSITÀ

Tipo di utilizzo del suolo	AREA m ²
	2024
TOTALE AREE "SIGILLATE" (aree in cui il suolo originale è stato coperto (ad esempio strade, edifici, parcheggi), rendendolo impermeabile e determinando un impatto sull'ambiente.)	386
TOTALE AREE VERDI IN LOCO (aree che preservano o ripristinano la natura. Possono includere tetti, facciate, sistemi di drenaggio delle acque o altre caratteristiche progettate, adattate o gestite per promuovere la biodiversità.)	0
TOTALE AREE VERDI IN ALTRA SEDE (aree che preservano o ripristinano o la natura. Possono includere tetti, facciate, sistemi di drenaggio delle acque o altre caratteristiche progettate, adattate o gestite per promuovere la biodiversità.)	0

Il Luogo Aimo e Nadia si trova in un **contesto urbano** consolidato nella città di Milano, all'interno di un tessuto residenziale caratterizzato da edifici, strade e infrastrutture tipiche dell'ambiente metropolitano. L'intera superficie di pertinenza della struttura, pari a **386 m²**, è classificabile come **area "sigillata"**, ovvero completamente impermeabilizzata attraverso coperture artificiali come pavimentazioni, muri e strutture edificate.

Non sono presenti, all'interno o all'esterno della sede, **aree verdi** destinate alla preservazione o al ripristino della natura, né sistemi progettati specificamente per favorire la biodiversità, come tetti verdi, pareti vegetali o spazi drenanti. L'assetto dello stabile rispecchia le caratteristiche tipiche dell'urbanizzazione milanese, dove gli spazi aperti sono limitati e fortemente integrati nel costruito.



SEZIONE B6

ACQUA

DISCLOSURE B6 - ACQUA

Nel corso del 2024, **Il Luogo Aimo e Nadia** ha registrato un consumo complessivo di **330 mc di acqua**, destinati principalmente alle attività di cucina, igiene degli ambienti e servizi per la clientela.

Il ristorante è situato in un'area urbana consolidata della città di Milano, servita da una rete idrica efficiente e alimentata da falde sotterranee profonde. Secondo il **Water Risk Atlas** elaborato dal **World Resources Institute (wri.org)**, la zona in cui opera la struttura **non è attualmente classificata come area a stress idrico elevato**, e le risorse idriche risultano adeguate rispetto ai livelli di utilizzo.

In linea con la **strategia "Hotel Rifiuti Zero"**, Il Luogo Aimo e Nadia **monitora regolarmente i flussi idrici** al fine di prevenire sprechi e ottimizzare l'uso dell'acqua nelle diverse fasi operative. Questo controllo consente una gestione più efficiente delle risorse e contribuisce alla riduzione dell'impatto ambientale dell'attività, pur mantenendo elevati standard qualitativi.

	2024	
	Prelievo d'acqua m ³	Consumo d'acqua m ³
Tutti i siti	330	330
<i>Siti in aree con stress idrico</i>	-	-

SEZIONE B7

USO DELLE RISORSE,
ECONOMIA CIRCOLARE
E GESTIONE
DEI RIFIUTI

DISCLOSURE B7 - PRODUZIONE DEI RIFIUTI

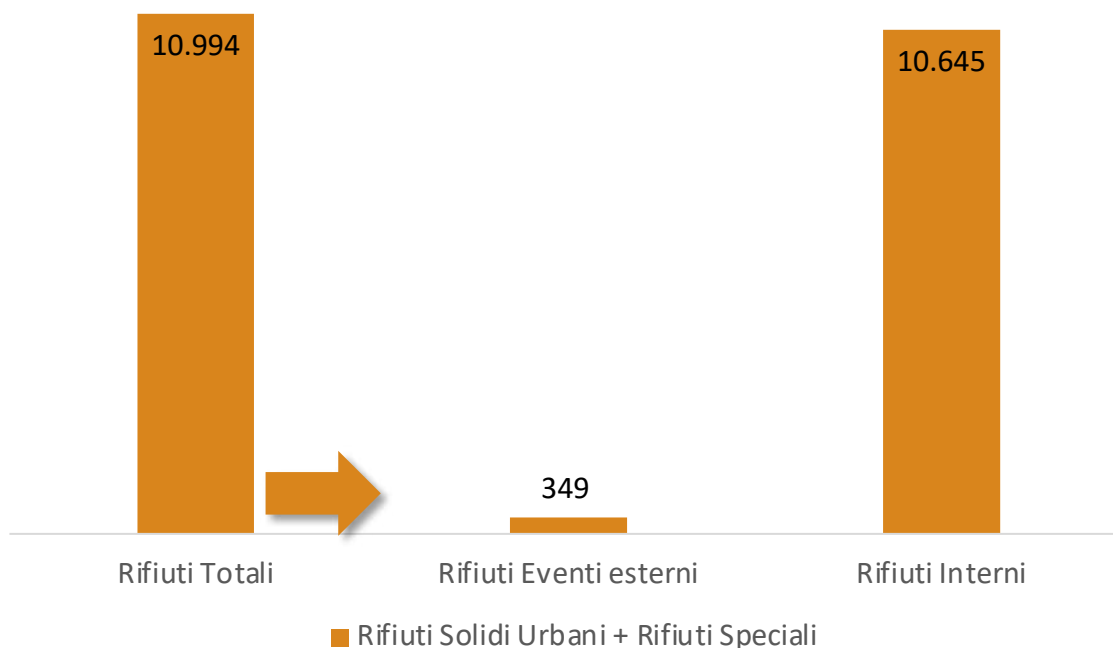
Nel corso del 2024, **Il Luogo Aimo e Nadia** ha prodotto complessivamente **10.994 kg di rifiuti**. Tale produzione è relativa sia ai **3.900 coperti del ristorante**, sia ai **1.240 coperti esterni relativi ai servizi di catering**.

Tutti i rifiuti prodotti, compresi quelli speciali (esclusivamente **oli e grassi commestibili**) sono stati di tipo "non pericolosi".

	TOTALE RIFIUTI PRODOTTI (di cui)→	Rifiuti destinati al RICICLO	Rifiuti destinati allo SMALTIMENTO
RIFIUTI NON PERICOLOSI di cui:	10.994	9.105	1.889
RIFIUTI SOLIDI URBANI	10.794	8.905	1.888,96
Organico	5.223,58	5.223,58	-
Plastica/Metalli	1.102,88	1.102,88	-
Vetro	865,18	865,18	-
Carta e cartone	1.713,40	1.713,40	-
Secco Indifferenziato	1.888,96	-	1.888,96
RIFIUTI SPECIALI NON PERICOLOSI			
200125 - Oli e grassi commestibili	200	200	-
RIFIUTI PERICOLOSI	-	-	-

DISCLOSURE B7 - PRODUZIONE DEI RIFIUTI

Rifiuti prodotti (kg) - 2024



La maggioranza dei rifiuti prodotti nel 2024 è stata prodotta dalle attività **interne al ristorante** (10.645 kg), mentre i rifiuti legati agli **eventi esterni e servizi di catering** risultano limitati a soli **349 kg**, pari a circa il **3,2% del totale**.

L'elaborazione ha tenuto conto del fatto che **sia i rifiuti speciali (oli esausti), sia la maggior parte dei rifiuti solidi urbani prodotti anche dalle attività necessarie agli eventi esterni, sono, di fatto, stati conferiti dal ristorante.**

I **rifiuti conferiti in loco dopo gli eventi**, sono stati esclusivamente il **vetro** e scarse quantità di **organico** e di **secco indifferenziato**.



DISCLOSURE B7 - GESTIONE DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI

Nel 2024 **Il Luogo Aimo e Nadia** ha prodotto circa **10.794 kg di rifiuti solidi urbani**. Nel corso dell'anno la struttura ha raggiunto un livello elevato (82,5%) di raccolta differenziata.

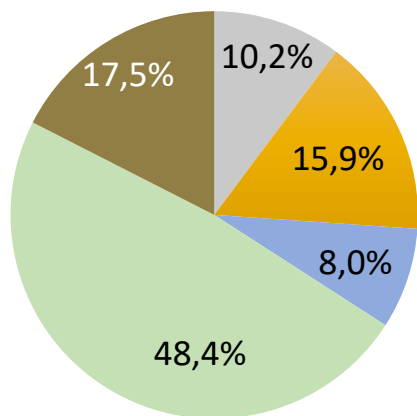
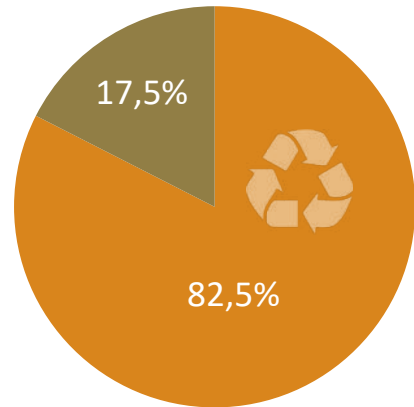
Il dato complessivo relativo alla **raccolta è una media annuale** che riflette un percorso di miglioramento costante.

Nella **prima parte dell'anno**, infatti, la percentuale di rifiuti differenziati era di circa il **76%**, mentre grazie a interventi mirati di **formazione del personale**, all'applicazione delle **buone pratiche del protocollo "Hotel Rifiuti Zero"** e a un miglioramento dei sistemi interni di separazione alla fonte, si è arrivati a raggiungere una percentuale dell'**87%** **nella seconda parte dell'anno**.

La composizione dei rifiuti rispecchia le caratteristiche dell'attività ristorativa: la frazione **organica rappresenta il 48,4%**, seguita da **carta e cartone (15,9%)**, **multimateriale (10,2%)** e **vetro (8,0%)**.

Il **secco indifferenziato si attesta al 17,5%**, in calo rispetto agli anni precedenti, e destinato a ridursi ulteriormente nei prossimi esercizi grazie alle azioni programmate.

L'obiettivo per il futuro è consolidare i risultati raggiunti, puntando alla **progressiva riduzione della frazione indifferenziata** attraverso l'ottimizzazione dei processi, una sempre maggiore **attenzione in fase di acquisto** e la valorizzazione di tutti i materiali recuperabili, in linea con un approccio orientato all'economia circolare.



SEZIONE B8

LE NOSTRE
PERSONE



DISCLOSURE B8 - FORZA LAVORO

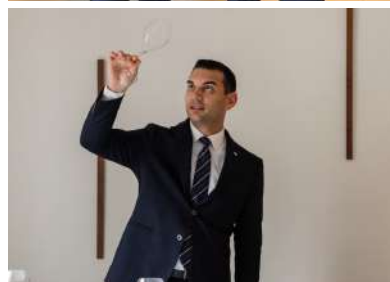
Uno degli aspetti più distintivi del ristorante è la qualità delle relazioni che vi si coltivano. Lo staff è formato per lavorare in un clima di collaborazione, attenzione e crescita continua.

Il team non solo realizza un servizio di altissimo livello, ma è parte attiva di un progetto culturale che valorizza il contributo individuale, la formazione e la trasmissione dei saperi.

Nel 2024 Il Luogo Aimo e Nadia ha avuto in totale 27 dipendenti.

In linea con le medie del settore, il **70% uomini e il 30% donne.**

Il numero medio di dipendenti nel corso dell'anno è stato di **22,12 unità.**



Dipendenti per tipologia contrattuale e genere			
Tipologia contrattuale	2024		
	Uomini	Donne	Totale
Indeterminato	53%	19%	72%
Determinato	17%	11%	28%
Totale	70%	30%	100%

Nel 2024, la forza lavoro de Il Luogo Aimo e Nadia è stata caratterizzata da una **prevalenza di contratti a tempo indeterminato**, che rappresentano il **72%** del totale, mentre i **contratti a tempo indeterminato costituiscono il 28%**.

La distribuzione tra uomini e donne rispetto alla **tipologia contrattuale** è stata la seguente:

- Tra gli **uomini**, il **78%** è impiegato con contratto a tempo **indeterminato** e il **22%** con contratto a tempo **determinato**.
- Tra le **donne**, il **67%** ha un contratto a tempo **indeterminato** e il **33%** un contratto a tempo **determinato**.

Il **tasso di turnover** del 2024 è stato dell'**81,4%**.

Durante l'anno il ristorante si è avvalso, inoltre, di **3 lavoratori intermittenti**, i quali proprio per la natura temporanea, non sono stati inseriti nelle elaborazioni di questa pagina.





Premessa



Azienda



Pratiche ESG



Ambiente



Persone



Governance



VSME Index

DISCLOSURE B8 - PARITÀ DI GENERE

Nel 2023, **Il Luogo Aimo e Nadia** ha ottenuto la **certificazione secondo la prassi UNI/PdR 125:2022**, relativa al sistema di gestione per la **Parità di Genere nel contesto lavorativo**.

La certificazione riguarda l'ambito dell'erogazione di servizi di ristorazione e rappresenta un importante **riconoscimento dell'impegno concreto dell'azienda per la promozione dell'equità e dell'inclusività sul luogo di lavoro**, attestando l'adozione di un sistema strutturato volto a:

- **rimuovere i pregiudizi** nei processi di selezione e gestione del personale;
- **garantire l'assenza di differenze retributive di genere**;
- **promuovere politiche di congedo parentale inclusive**;
- **favorire una maggiore rappresentanza femminile in ruoli di responsabilità**;
- **sviluppare una cultura interna orientata al rispetto, alla partecipazione e alla valorizzazione della diversità**.

Questo risultato si inserisce all'interno di un percorso più ampio orientato ai principi ESG e in linea con l'**Obiettivo 5 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite (Gender Equality)**, contribuendo a integrare la parità di genere come elemento strategico di sostenibilità.

Il sistema certificato è soggetto a **verifiche annuali e riesame triennale**, a garanzia di un miglioramento continuo nel tempo.

Come realtà attiva nel mondo della ristorazione di eccellenza, **Il Luogo Aimo e Nadia riconosce che il valore delle persone è il primo ingrediente di qualità e innovazione**. Garantire pari opportunità, accesso equo ai percorsi di carriera e un ambiente di lavoro rispettoso e inclusivo non è solo una responsabilità sociale, ma una **scelta strategica che rafforza l'identità del gruppo e il legame con le persone che ne fanno parte**.

La **parità di genere** viene così vissuta non come un traguardo formale, ma come un **processo continuo di crescita condivisa**.



Sustainy
SUSTAINABILITY DIRECTION

CERTIFICATO N°/CERTIFICATE N° 0067/2023

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA PARITÀ DI GENERE DI:
WE CERTIFIED THAT GENDER EQUALITY MANAGEMENT SYSTEM OF:

IL LUOGO DI AIMO E NADIA S.R.L.

Sede Legale ed operativa: VIA MONTECUCCOLI RAIMONDO 6/8 – 20147 MILANO

ha adottato **misure per garantire la parità di genere** nel contesto lavorativo a fronte della

UNI/PdR 125:2022

PER IL SEGUENTE CAMPO DI APPLICAZIONE
FOR THE FOLLOWING SCOPE

Misure per garantire la parità di genere nel contesto lavorativo per: "Erogazione di Servizi di Ristorazione".

Measures to ensure gender equality in the workplace for: "Provision of restaurant services."

PRIMA EMISSIONE

FIRST ISSUE
2023/06/30

EMISSIONE CORRENTE

CURRENT ISSUE
2025/06/09

DATA DI SCADENZA

EXPIRY DATE
2026/06/29

Per L'Organismo di Certificazione
For the Certification Body

Angelo Freni
(Vice Presidente del C.d.A.)



Certificazione emessa
da Sustainy con la sua
business unit "Certification"

La validità della certificazione è subordinata alla valutazione annuale e al riesame completo del Sistema con periodicità triennale.

The validity of this certificate is subject to annual assessment and to complete re-assessment of the system every three years.

SEZIONE B9

SALUTE E SICUREZZA
SUL LAVORO



Premessa



Azienda



Pratiche ESG



Ambiente



Persone



Governance



VSME Index

DISCLOSURE B9 - SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Nel 2024, Il Luogo Aimo e Nadia ha registrato zero infortuni sul lavoro, a fronte di un organico composto da **27 dipendenti** e un totale di **33.566 ore lavorate**. Di conseguenza, sia il **tasso di infortuni** che il **tasso di decessi** risultano pari a **0%**.

Tasso di infortuni registrabili 2024 (TRIR - Total Recordable Incident Rate)

N. INFORTUNI SUL LAVORO 2024	0
N. TOTALE DIPENDENTI	27
N. TOTALE ORE LAVORATE	33.566
TASSO DI INFORTUNI	0%
TASSO DI DECESSI	0%

Questi dati evidenziano l'**efficacia delle misure di prevenzione adottate all'interno dell'organizzazione** e la particolare **attenzione rivolta alla tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori**, in un contesto operativo - come quello della ristorazione - che presenta rischi specifici legati all'utilizzo di attrezzature, movimentazione manuale, lavoro in ambienti caldi o con superfici scivolose.

La **formazione** periodica, l'adozione di **procedure operative sicure**, il coinvolgimento attivo del personale e il monitoraggio costante dei potenziali fattori di rischio hanno contribuito in modo determinante al raggiungimento di questo importante risultato.

La salute dei collaboratori rappresenta una priorità imprescindibile e un presupposto fondamentale per un ambiente di lavoro sereno, efficiente e sostenibile.

SEZIONE B10

POLITICHE
RETRIBUTIVE

DISCLOSURE B10 - RETRIBUZIONE DEI DIPENDENTI

Nel 2024, tutti i dipendenti de Il Luogo Aimo e Nadia hanno percepito una retribuzione oraria lorda superiore agli standard previsti dai minimi salariali legali e dagli accordi di contrattazione collettiva, a conferma dell'impegno del Gruppo nella valorizzazione delle proprie risorse umane.

La totalità dei lavoratori (100%) è coperta da un contratto collettivo nazionale, garanzia di diritti, tutele e trasparenza nei rapporti di lavoro.

La retribuzione oraria media lorda si attesta a **24,00 € per gli uomini** e **23,00 € per le donne**, con un **gender pay gap del 4,16%**. Questo dato, pur inferiore alla media nazionale del settore, rappresenta per l'organizzazione un indicatore di attenzione costante. Il Gruppo è consapevole che anche una differenza contenuta può riflettere disuguaglianze sistemiche, pertanto resta alto il livello di monitoraggio interno, con azioni mirate a garantire parità di accesso alle opportunità, avanzamenti di carriera e strumenti di conciliazione tra vita privata e professionale.

RETRIBUZIONE ORARIA DI UOMINI E DONNE	
PAGA ORARIA LORDA DIPENDENTI UOMINI	€ 24,0
PAGA ORARIA LORDA DIPENDENTI DONNE	€ 23,0

Gender PAY GAP	dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva
4,16%	100%

L'obiettivo dichiarato è quello di **azzerare progressivamente il divario salariale** e promuovere un ambiente inclusivo dove merito, competenze e contributo individuale siano riconosciuti in maniera equa, indipendentemente dal genere.

SEZIONE B11

ETICA DI
GOVERNANCE





DISCLOSURE B11 - ETICA DI GOVERNANCE

Il Luogo di Aimo e Nadia adotta un modello di governance fondato su **trasparenza, integrità e responsabilità**, elementi essenziali per la costruzione di una cultura aziendale solida e sostenibile. Il sistema decisionale è improntato a criteri di collegialità, condivisione e rispetto delle competenze, con particolare attenzione al coinvolgimento attivo delle figure apicali e operative nei processi strategici.

La governance del Gruppo è orientata alla creazione di valore nel lungo periodo, non solo economico ma anche sociale e ambientale, in coerenza con i principi ESG (Environmental, Social, Governance).

Le **scelte aziendali** si ispirano ai **valori fondativi della realtà Aimo e Nadia: rispetto delle persone, centralità del cliente, qualità del lavoro e promozione della cultura gastronomica italiana**.

L'**etica professionale** è garantita da **procedure interne chiare**, dal **rispetto delle normative vigenti** e da una **leadership improntata all'esempio**, che incoraggia comportamenti corretti, inclusivi e collaborativi in ogni ambito aziendale. La fiducia e la reputazione, patrimonio costruito in oltre sessant'anni di storia, sono tutelate quotidianamente attraverso una gestione responsabile e coerente con i valori dichiarati.

Nel 2024, la struttura ha operato nel pieno rispetto dei principi di legalità, etica e correttezza, senza registrare alcuna condanna o sanzione pecuniaria legata a casi di corruzione o concussione.

- ✓ **Numero di condanne per corruzione/concussione: 0**
- ✓ **Importo totale delle sanzioni pecuniarie: € 0,00**

Il Luogo Aimo e Nadia è un ristorante, ma anche una visione. Un luogo in cui la cucina non è solo nutrimento, ma **relazione, conoscenza e responsabilità**. Dove ogni ingrediente ha una storia, ogni piatto un messaggio, ogni scelta una coerenza. Dove il passato dialoga con il presente per costruire un futuro più giusto, più umano e più sostenibile.

QUADRO
DI SINTESI



Premessa



Azienda



Pratiche ESG



Ambiente



Persone



Governance



VSME Index

PRINCIPALI INDICATORI

KPI	2024
Coperti Interni	3.900
Coperti Eventi Esterni	1.240
Rifiuti Solidi Urbani Prodotti (kg)	10.794
Raccolta Differenziata RSU (%)	82,5%
Rapporto RSU Prodotti/Coperti	2,12
Elettricità impiegata (kW/h)	157.008
Rapporto Elettricità Impiegata/Coperti (kW/h)	40,26
Consumo Idrico (mc)	330
Rapporto Consumo Idrico/Coperti	0,08
Metano Impiegato (kg)	13.765
Rapporto Metano Impiegato /Coperti (kg)	3,53
Gasolio per Autotrazione (l)	1.269,76
Emissioni Scope 1	30,42
Emissioni Scope 2 (location based)	46,47
Emissioni Scope 2 (market based)	5,26



Premessa



Azienda



Pratiche ESG



Ambiente



Persone



Governance



VSME Index

SINTESI DEI PRINCIPALI KPI

Nel corso del 2024, **Il Luogo Aimo e Nadia** ha continuato a portare avanti con coerenza il proprio impegno verso una gestione responsabile e sostenibile, monitorando con precisione i principali indicatori ambientali e operativi della propria attività.

Con oltre **5.000 coperti serviti** - di cui **3.900 all'interno** del ristorante e **1.240 in occasione di catering ed eventi esterni** - l'attività ha mantenuto alti standard qualitativi, riducendo al minimo l'impatto ambientale.

Particolarmente virtuosa è la gestione dei **rifiuti solidi urbani**, pari a circa **10.800 kg**: di questi, **oltre l'82% è stato correttamente differenziato**, a dimostrazione di una forte cultura del riciclo e della selezione dei materiali. Il rapporto tra rifiuti prodotti e coperti serviti si attesta su **2,12 kg per coperto**, un dato in linea con buone pratiche del settore.

Sul fronte energetico, il ristorante ha consumato **157.008 kW/h di elettricità**, con una media di **40,26 kW/h per coperto**. Si tratta di una cifra rilevante, coerente con le esigenze di una cucina gastronomica di alto livello, ma che si accompagna a scelte sempre più attente all'efficienza e all'approvvigionamento da fonti rinnovabili.

Anche i consumi idrici sono stati sotto controllo: **330 mc di acqua** utilizzati, con un rapporto di appena **0,08 mc per coperto**, testimonianza di una gestione attenta delle risorse.

Per quanto riguarda i combustibili, sono stati impiegati **13.765 kg di metano** per le necessità energetiche della struttura, mentre il consumo di **1.269,76 l di gasolio** è legato esclusivamente ai trasporti per i servizi di catering esterni, effettuati con un furgone dedicato.

Infine, dal punto di vista delle **emissioni climalteranti**, **Il Luogo Aimo e Nadia** ha registrato:

- **30,42 tonnellate di CO₂eq** per le emissioni dirette (Scope 1);
- **46,47 tonnellate (location-based)** per l'elettricità acquistata;
- solo **5,26 tonnellate (market-based)**, grazie all'acquisto di energia da fornitori certificati o rinnovabili.

Questi dati raccontano una realtà attenta, che misura e analizza il proprio impatto per migliorarsi costantemente, in coerenza con i **valori di eccellenza, trasparenza e sostenibilità** che guidano il lavoro quotidiano del ristorante.

TABELLA
DEI CONTENUTI



Premessa



Azienda



Pratiche ESG



Ambiente



Persone



Governance



VSME Index

TABELLA DEI CONTENUTI VSME

Disclosure	Descrizione	Pagine
Disclosure B1	INFORMAZIONI DI BASE	10-24
Disclosure C1	MODELLO DI BUSINESS E SOSTENIBILITÀ	26-29
Disclosure B2	PRATICHE, POLITICHE E INIZIATIVE FUTURE DI SOSTENIBILITÀ	31-34
Disclosure B3	ENERGIA ED EMISSIONI	36-43
Disclosure B4	INQUINAMENTO	45
Disclosure B5	BIODIVERSITÀ	47-49
Disclosure B6	ACQUA	51
Disclosure B7	USO DELLE RISORSE, ECONOMIA CIRCOLARE E GESTIONE DEI RIFIUTI	53-56
Disclosure B8	FORZA LAVORO	59-62
Disclosure B9	SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	64
Disclosure B10	POLITICHE RETRIBUTIVE	66
Disclosure B11	ETICA DI GOVERNANCE	69

IL LUOGO

AIMO E NADIA • MILANO

Via Privata Raimondo Montecuccoli, 6, 20147 Milano

+39 02 416886

info@aimoenadia.com

www.aimoenadia.com

Si ringraziano **tutti i collaboratori e gli stakeholder**
de Il Luogo Aimo e Nadia che hanno collaborato
alla realizzazione del presente Bilancio.

Elaborazione dati, design ed impaginazione

 HOTEL RIFIUTI ZERO



Stampato su carta FSC® proveniente da foreste gestite
in maniera responsabile

Aimo e Nadia

MILANO

IL LUOGO

AIMO E NADIA • MILANO

Aimo e Nadia
bistRo

VOCE

AIMO E NADIA • MILANO

IL LUOGO

AIMO E NADIA • MILANO