



Rapport d'impact

Bistro Cucina

Rapport du 15-04-26

BISTRÒ NAZIONALE

A. ODD* & impacts positifs de Bistro Cucina

Mission d'entreprise

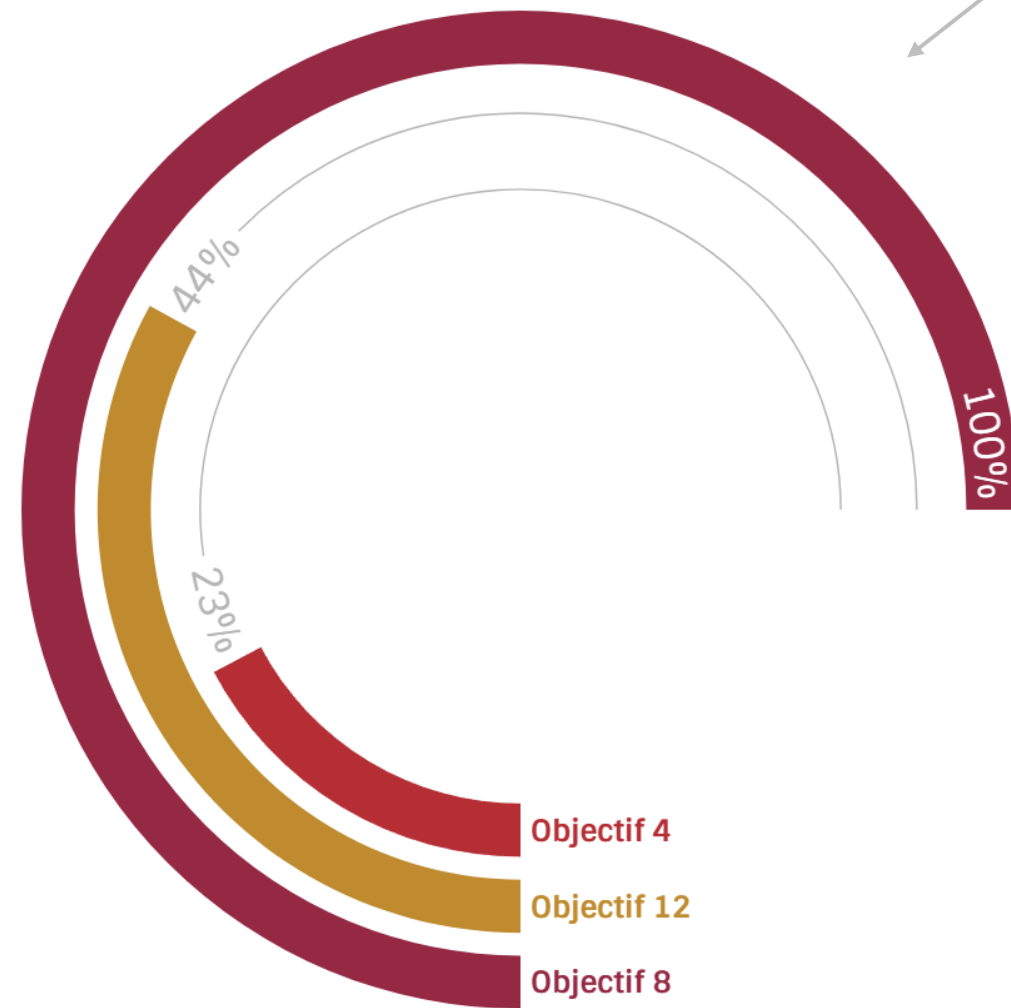
8.9 Tourisme durable. Bistro Nazionale a pour mission de proposer un moment authentique de partage à travers une cuisine italienne de qualité supérieure, en sélectionnant les meilleurs ingrédients issus des différentes régions et en valorisant un savoir-faire culinaire exigeant.

Contributions spécifiques

4.4 Compétences et accès à l'emploi. Bistro Nazionale contribue de manière spécifique à l'ODD 4.4 en formant directement ses collaborateurs aux compétences du secteur horeca, favorisant leur montée en compétences et leur évolution vers des postes à responsabilité.

8.3 Développement des TPE et PME. Bistro Nazionale contribue de manière spécifique à l'ODD 8.3 en structurant des relations d'approvisionnement avec des producteurs et fournisseurs de qualité, contribuant au développement de filières alimentaires exigeantes et à la valorisation d'acteurs économiques spécialisés.

12.3 Gaspillage alimentaire. Bistro Nazionale contribue de manière spécifique à l'ODD 12.3 en intégrant dans son approche culinaire une attention particulière à la valorisation des matières premières, en structurant son offre et ses pratiques autour d'une utilisation complète et maîtrisée des produits.



ODD* : Objectifs de développement durable



Un score ShiftingPact® de 44 signifie qu'en matière de maîtrise de ses impacts, de ses pratiques ESG internes et de ses engagements, Bistro Cocina est considérée comme ayant atteint le titre d'entreprise "En transition" selon le référentiel ShiftingPact®.

Niveau de maturité atteint :



En transition



Durable



Inspirante

Le score en matière de pratiques environnementales est de 79

Le score en matière de pratiques sociales est de 39

Le score en matière de pratiques de gouvernance est de 29

