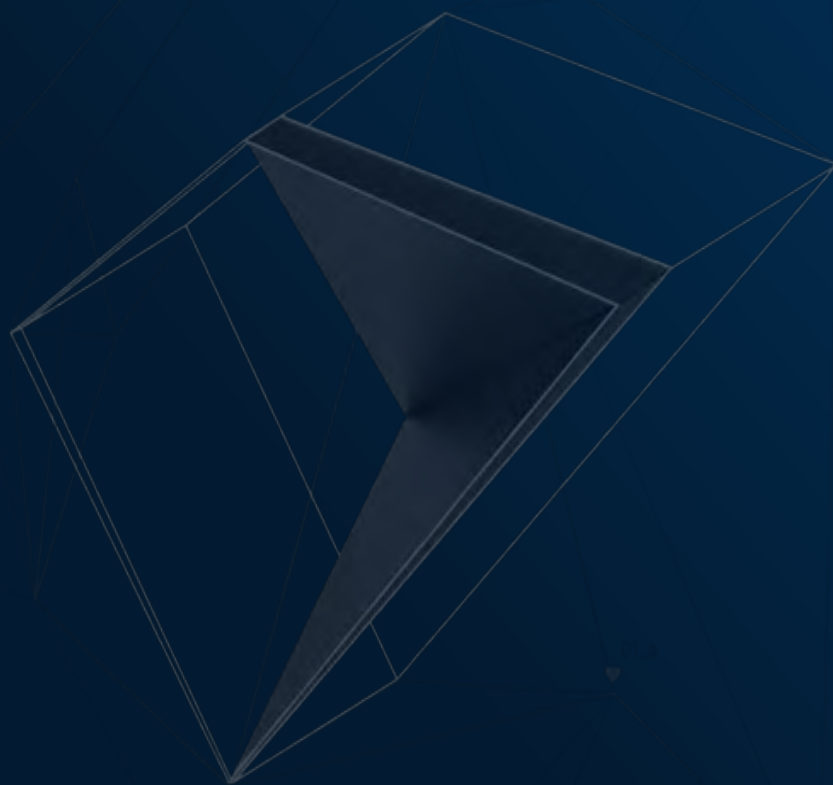




Rhistò: l'approccio «consapevole» di Rheinmetall Italia alla sostenibilità

Roma – 23 settembre 2024

“Tempo di qualità” e benessere: Rhistò

- Le più recenti ricerche in fatto di benessere fisico e mentale identificano un fattore chiave nel concetto di «Tempo di Qualità» che consiste nello sperimentare presenza e piena attenzione a se stessi e agli altri.
- Quando passiamo del tempo di Qualità ci connettiamo profondamente con noi stessi, i nostri bisogni e valori e viviamo uno stato di benessere che investe il fisico e la mente.
- Nell’ambito di una serie di iniziative volte al benessere e alla sostenibilità, abbiamo lanciato il progetto «**Rhistò**» per consentire di sperimentare, durante la pausa pranzo, un reale tempo di Qualità.



Da mensa a ristorante attraverso una scelta "consapevole"

- Attraverso **un'app**, sviluppata internamente, è possibile scegliere con un click il proprio menu che viene servito direttamente a tavola, nel giro di pochi minuti, mentre si conversa con i propri colleghi, vivendo un Tempo di Qualità.
- L'app consente, in primo luogo, di fare una scelta consapevole sulla base della riduzione di CO₂ generata e di scegliere gli alimenti in base **all'apporto calorico** e, conseguentemente, creare un **diario personale** che si aggiorna in funzione delle proprie abitudini alimentari.
- I menu proposti sono incentrati sulla **qualità** degli alimenti a chilometro zero e sulla **stagionalità** delle verdure e della frutta, elementi fondamentali per preservare la salute e diffondere buone pratiche di alimentazione.
- I menu si ispirano inoltre alle settimane di **prevenzione** programmate dall'Istituto Superiore di Sanità e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità.
- Puntiamo quindi sulla **qualità** e su una migliore gestione delle quantità, in modo da **ridurre gli sprechi** ed esercitare così un **impatto positivo sull'ambiente**.



Gli step del progetto

- Creazione di un **team interfunzionale** di progetto (IT, Facility Management, HR, Safety & Ambiente, Finance).
- Completo **restyling** degli ambienti, volto a realizzare uno spazio accogliente, green e rilassante, con:
 - creazione di isole di conversazione riservata o ampi tavoli, per soddisfare le diverse esigenze;
 - utilizzo di colori pastello;
 - arredamenti funzionali e moderni;
 - luci soffuse;
 - presenza di piante ornamentali e d'arredo.
- Nuova **infrastruttura IT** e sviluppo della app basata sulla banca dati dell'Università "La Sapienza" per il calcolo delle emission di CO₂.
- Scelta di un **fornitore** dei servizi mensa "partner" del progetto.
- Definizione del nuovo ruolo di "**Coordinatrice del servizio Rhistò e benessere alimentare**" per presidiare le evoluzioni del progetto.
- Creazione di una **nuova casella di posta** per eventuali reclami, feedback e suggerimenti.
- Continui **audit** per definire affluenza, nuove politiche di Health & Safety, tempi di erogazione dei pasti e gradimento dei dipendenti.

Rhistò: I risultati

- **Totem “*Happy or Not*”**: messo a disposizione nella sala Ristorante e gestito direttamente dal nostro fornitore; abbiamo un “Happy Index” medio pari all’85%;
- **Pulse survey** sistematiche che evidenziano un livello complessivo di gradimento dell’iniziativa (tempi, qualità del cibo, funzionalità della app, varietà dei menu, livello di servizio al tavolo) che si attesta su un punteggio di 4,5 (su una scala da 1 a 5);
- **Your Voice**, la survey indetta dal Gruppo che vede coinvolte tutte le Countries, ha registrato un sensibile incremento del livello di engagement che è salito al 73% dopo il lancio del progetto, arrivando a rappresentare un dato di benchmark per tutto il Gruppo;
- **Affluenza**: siamo passati da un’affluenza del 60% ad un’alluenza del 95%, a valle del lancio del progetto
- **Riduzione Plastica**: con questo progetto abbiamo ridotto l’utilizzo della plastica dell’80% (eliminazione di bicchieri e bottiglie di plastica)

TAKING RESPONSIBILITY IN A CHANGING WORLD