

La sostenibilità nel piatto. EssilorLuxottica e lo chef Davide Oldani insieme per un'alimentazione sostenibile in azienda

Milano (12 maggio 2022) - Da sempre attenta al benessere delle sue persone, EssilorLuxottica e lo Chef stellato Davide Oldani annunciano una collaborazione innovativa per promuovere i principi di un'alimentazione sana e sostenibile nei luoghi di lavoro.

La collaborazione prevede un nuovo approccio alla pausa pranzo in EssilorLuxottica. A partire dalle sedi italiane del Gruppo, i menù proposti ai dipendenti saranno ripensati puntando sulla qualità, la stagionalità delle materie prime, la filiera corta con l'utilizzo di prodotti locali, la scelta di prodotti freschi e l'attenzione agli abbinamenti proposti. Da Milano ad Agordo, ma anche a Sedico, Cencenighe, Lauriano, Pederobba, Rovereto e Pescara, saranno più di 15.000 le persone che beneficeranno di questo innovativo progetto che fa da pilota al nuovo importante impegno della Società. In linea con il programma di sostenibilità del Gruppo "Eyes on the Planet", il progetto – dal titolo simbolico "Eyes on Food" – punterà anche alla riduzione degli sprechi. Un "Sus-Chef" (Sustainability Chef) in azienda si occuperà d'ora in poi dell'attuazione della strategia delineata da Davide Oldani e del monitoraggio dell'applicazione delle best practice approvate.

"Essere sostenibili oggi significa perseguire un approccio etico in ogni ambito di attività, rispettando l'ambiente e garantendo il benessere delle nostre persone. Siamo orgogliosi di questa prestigiosa partnership con Davide Oldani, che da anni unisce nella sua cucina creatività e scelte sostenibili con una forte attenzione ai dettagli, all'ambiente e alla gestione degli sprechi. Una spinta condivisa verso la qualità che ci permette di ripensare la pausa pranzo nei luoghi di lavoro, a beneficio delle nostre persone", ha dichiarato Francesco Milleri, Amministratore Delegato di EssilorLuxottica.

"Sono entusiasta di contribuire con EssilorLuxottica allo sviluppo di un approccio più attuale al cibo: più sano e più sostenibile per un impegno concreto a favore delle persone. Un viaggio legato alla stagionalità e al territorio, promuovendo una cucina che possa essere leggera ma gustosa, sana ma varia, semplice ma sempre innovativa", ha aggiunto Davide Oldani, Chef del ristorante D'O.

Situato a poca distanza da Milano, a Cornaredo, il ristorante D'O di Davide Oldani ha conquistato la seconda stella Michelin nel 2021. Al ristorante è stata inoltre assegnata la stella verde, dedicata a chi si è distinto nella promozione di una cucina sostenibile.

Questo è solo l'inizio del viaggio di EssilorLuxottica verso un'alimentazione sostenibile. L'azienda, infatti, prevede di sviluppare l'iniziativa anche in altri paesi.

Contatti

Marco Catalani
Head of Corporate Communications
E media@essilorluxottica.com

Giorgio Iannella
Head of Investor Relations
E ir@essilorluxottica.com

EssilorLuxottica

EssilorLuxottica è un leader globale nella progettazione, produzione e distribuzione di lenti oftalmiche, occhiali da vista e da sole. Costituita nel 2018, la sua mission è aiutare il mondo a vedere meglio e vivere meglio. L'azienda unisce le competenze complementari di due pionieri nel settore, uno nelle tecnologie all'avanguardia per lenti oftalmiche e l'altro nella realizzazione di occhiali da vista e da sole iconici, definendo nuovi standard nel settore dei prodotti per la cura della vista e nell'esperienza dei consumatori. Marchi iconici come Ray-Ban e Oakley nell'eyewear, Varilux e Transitions nelle lenti, Sunglass Hut, LensCrafters, Salmoiraghi & Viganò e GrandVision nel retail ottico e sole globale fanno parte della famiglia EssilorLuxottica. Con circa 180.000 dipendenti, nel 2021 EssilorLuxottica ha registrato ricavi *pro forma* consolidati di 21,5 miliardi di Euro. EssilorLuxottica è quotata sul mercato Euronext Paris ed è inclusa negli indici Euro Stoxx 50 e CAC 40. ISIN: FR0000121667; Reuters: ESLX.PA; Bloomberg: EL:FP. Per maggiori informazioni: www.essilorluxottica.com.