

Report di sostenibilità
2021



MADE IN ITALY
Marana[®]
FORNI



INDICE

LETTERA DEL PRESIDENTE 3

MARANA FORNI 2021 IN NUMERI 4

OBIETTIVI AZIENDALI 5

LA REALTÀ DI MARANA FORNI 6

LA NOSTRA STORIA 7

PERCHÉ SIAMO SCELTI 8

UN'IDEA VINCENTE
IN PIÙ DI 85 PAESI NEL MONDO 9

I NOSTRI STAKEHOLDER 11

LA NOSTRA ORGANIZZAZIONE
AZIENDALE 12

LE NOSTRE CREAZIONI
I FORNI MARANA 13

IL PERCORSO
VERSO LA SOSTENIBILITÀ 16

VALORE DISTRIBUITO 17

DIPENDENTI E COMUNITÀ 21

SOSTENIBILITÀ DI PRODOTTO 30

METODOLOGIA 36

GLI OBIETTIVI DI SVILUPPO
SOSTENIBILE (SDGs)
DI MARANA FORNI 39

LETTERA DEL PRESIDENTE

A seguito del lavoro di elaborazione e redazione del primo report di sostenibilità, l'anno scorso la Marana Forni ha avuto modo di prendere coscienza di che cosa significhi sostenibilità, cosa comporti, della sua rilevanza, e dell'importanza che possiamo avere nel nostro piccolo anche noi come azienda, perché si realizzi la condizione sostenibile a scala globale. Inoltre, la fotografia aziendale che ne è risultata, ci ha portato a prendere coscienza delle buone pratiche che l'azienda, in alcuni casi anche inconsapevolmente, già svolgeva, di quelle che sono solo accennate o migliorabili, e di quelle da intraprendere ex-novo.

A questo secondo anno di report, la Marana Forni si avvicina dunque con più slancio nella sua esecuzione, con ancor più voglia di fare qualcosa di indispensabile e giusto e, perché no, magari di personalizzare il proprio percorso verso la sostenibilità con lo spirito innovatore che da sempre la contraddistingue.



Ferdinando Marana
Presidente

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized initials and a surname, positioned above a horizontal red line.

MARANA FORNI 2021 IN NUMERI



Paesi serviti
85+



Forni venduti
513



Clienti serviti
698



Fatturato
€ 8.279.372



Fornitori italiani
93%



Spesa vs. fornitori
veronesi
45%



Dipendenti
39



Contratti indeterminati
90%



Dipendenti full-time
85%



Riduzione consumo
energia
-42,31%



Riduzione consumo
acqua
-6,68%



Energia rinnovabile
utilizzata
90%

OBIETTIVI AZIENDALI

Marana Forni ha identificato i seguenti obiettivi aziendali da avviare come prossimi passi nel percorso di sostenibilità intrapreso. Tali obiettivi sono stati inseriti anche nella lettera agli stakeholder che Marana Forni ha condiviso con i propri portatori d'interesse, interni ed esterni all'azienda.

OBIETTIVI AVVIATI

- Stesura e diffusione del Codice etico e di condotta di Marana Forni;

- Gestire il dialogo ed il coinvolgimento degli stakeholder come strumento di gestione aziendale; in particolare, con attenzione verso la comunità locale con eventuali attività di coinvolgimento diretto;

- Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Agenda 2030): integrare il Report di Sostenibilità con gli SDGs (Sustainable Development Goals) dell'Agenda 2030 dell'ONU più rilevanti per Marana Forni e inserirli nel report di sostenibilità;

- Comunicare e contribuire alla diffusione di buone pratiche di sostenibilità tra clienti, trasportatori, fornitori, lavoratori, studenti e pubblica amministrazione attraverso un atteggiamento proattivo e di dialogo;

- Revisionare e riprogettare almeno un prodotto di Marana Forni secondo i principi di sostenibilità, sia per quanto riguarda il processo produttivo necessario sia per i materiali utilizzati;

- Sostituire tutto il materiale usa-e-getta ad uso alimentare presente in azienda;

- Investire nella mobilità sostenibile degli stakeholder interni.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Stesura della bozza del Codice Etico e Condotta;

- Definizione SDGs in linea con gli obiettivi aziendali di Marana Forni;

- Programmazione Piano Editoriale di Sostenibilità Marana Forni, Pianificazione Codice Etico e di Condotta;

- Pianificazione approvvigionamento alimentare e non che sia sostenibile.

LA REALTÀ
DI MARANA
FORNI



LA NOSTRA STORIA



Dopo alcuni anni di studio approfondito, nel 1992 nasce la Marana Forni, e con essa il primo brevetto al mondo di un forno rotante per pizzeria: Rotoforno SU&GIU.

Successivamente, l'innovazione tecnologica dell'azienda non si arresta e nel 1994 viene creato il primo forno computerizzato, mentre nel 1998, 1999 e 2000 vengono implementate rispettivamente l'adozione di turbo legna, turbo gas e pellet.

L'offerta nel mercato di prodotti di così alta tecnologia e qualità conquista il cuore dei pizzaioli più moderni, sia in Italia sia all'estero, e nel 1998 Marana Forni inizia la sua espansione oltre confine, servendo ad oggi più di 85 paesi nel mondo. Oltre alla rivoluzione tecnologica, Marana Forni si è da sempre focalizzata anche sull'evoluzione del proprio design estetico attraverso il disegno e la realizzazione di modelli unici con materiali moderni, che rendono i forni Marana una vera e propria opera d'arte.

Ad oggi nel mondo le pizze sfornate dai forni Marana sono centinaia di migliaia ogni giorno.

Consapevoli di ciò, la nostra azienda si impegna in un continuo sviluppo dei forni, con nuovi brevetti ed idee che mirano ad anticipare le esigenze del mercato ed essere persecutori di innovazione e qualità, su cui non accettiamo compromessi. La nostra forza trainante è la Dedizione, ci piace enormemente ciò che facciamo, ci impegniamo ad essere sempre all'avanguardia in campo tecnologico, dei materiali, dei rivestimenti e dell'estetica di prodotto.

PERCHÉ SIAMO SCELTI

1

Abbiamo inventato e brevettato il primo forno rotante per pizza: RotoForno®

2

Abbiamo inventato e brevettato l'unico forno rotante con la possibilità dell'alzata del piano cottura: SU&GIU®

3

Siamo innovativi, non copiamo ma siamo imitati

4

Non accettiamo compromessi sulla qualità dei materiali

5

Siamo presenti sul mercato da 30 anni

6

I nostri forni sono apprezzati in Italia ed in più di 85 paesi del mondo

7

I nostri forni sono stati scelti nelle più importanti manifestazioni dedicate alla pizza

8

Siamo all'avanguardia in campo tecnologico, dei materiali, dei rivestimenti e dell'estetica

9

I nostri prodotti sono certificati

10

Ci piace enormemente ciò che facciamo

COME CI DESCRIVONO I NOSTRI CLIENTI

Garanzia

Eccellenza

Resistenza

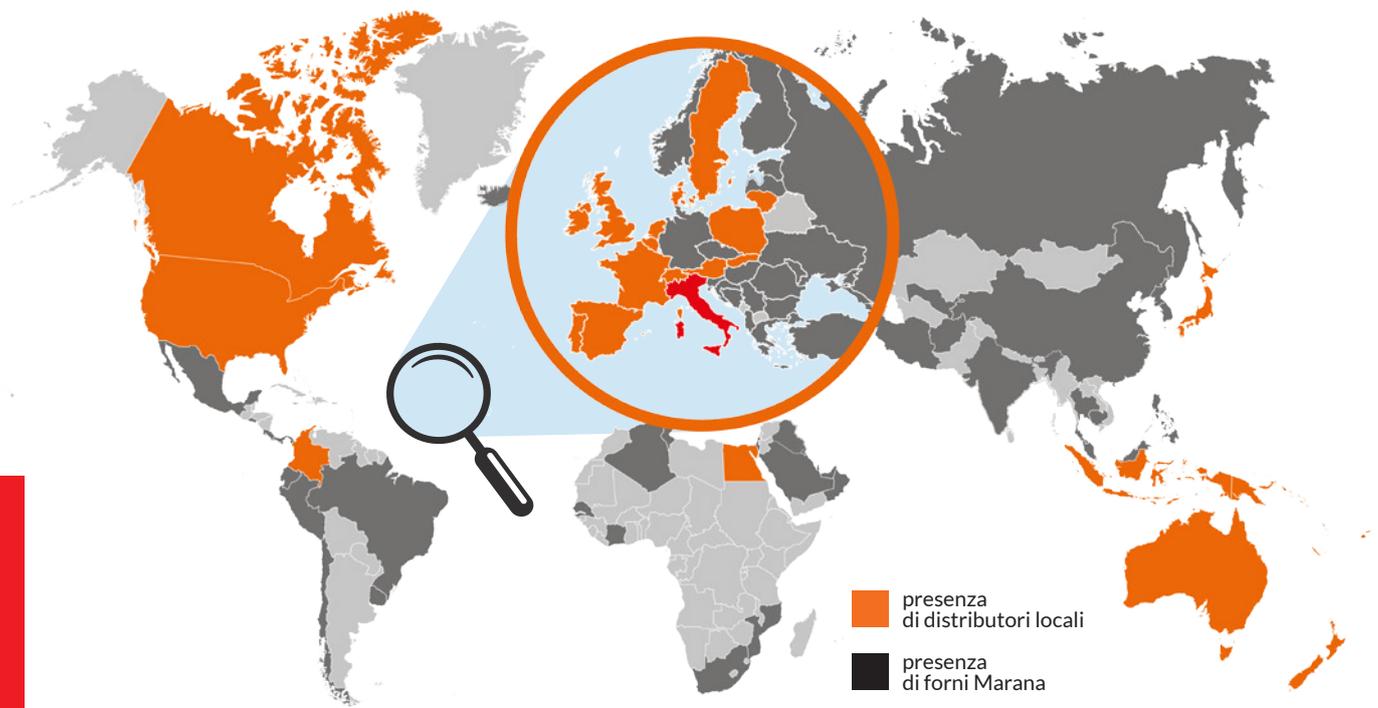
Efficienza

Qualità

Professionalità

Disponibilità

Praticità



UN'IDEA VINCENTE IN PIÙ DI 85 PAESI DEL MONDO

Oggi Marana Forni è presente in oltre 85 paesi del mondo con migliaia di forni installati. I paesi più rilevanti per Marana Forni sono: Italia, Francia, Australia, UK, Repubblica d'Irlanda, Spagna, Germania, Stati Uniti, Portogallo, Giappone, Canada, Austria, Croazia, Belgio, Polonia.

Oltre ad occuparci dello studio, progettazione, produzione e vendita dei nostri forni, seguiamo anche la manutenzione, sia in Italia sia all'estero. Siamo specializzati nella produzione di una vasta gamma di forni statici e rotanti Made in Italy, che spaziano dalla più autentica tradizione napoletana alle ultime innovazioni in termini di tecnologia e design.

La nostra fama ed i riconoscimenti ricevuti derivano dal fatto che noi non accettiamo compromessi su qualità di materie prime e servizio. Il nostro mercato è prevalentemente B2B cioè pizzerie e ristoranti e occasionalmente B2C.

I nostri clienti in tutto il mondo sono i primi promotori dei nostri forni, che molti utilizzano da più di 20 anni, evidenziandone la durata nel tempo.

SIAMO PRESENTI IN 85 PAESI NEL MONDO

Afghanistan	Filippine	Paesi Bassi
Albania	Finlandia	Panama
Algeria	Francia	Perù
Andorra	Germania	Polonia
Antille Olandesi	Giappone	Portogallo
Arabia Saudita	Grecia	Qatar
Armenia	Guadalupa	Regno Unito
Australia	India	Rep. Ceca
Austria	Indonesia	Rep. San Marino
Bahamas	Iraq	Rep. del Sudafrica
Belgio	Iran	Romania
Bosnia-Erzegovina	Irlanda	Russia
Brasile	Islanda	Senegal
Bulgaria	Israele	Serbia
Cambogia	Italia	Seychelles
Canada	Kosovo	Singapore
Cile	Kuwait	Slovacchia
Cina	Lettonia	Slovenia
Colombia	Lituania	Spagna
Corea del Sud	Lussemburgo	Svezia
Costa d'Avorio	Malesia	Svizzera
Costa Rica	Malta	Thailandia
Croazia	Messico	Tunisia
Danimarca	Moldavia	Turchia
Ecuador	Mozambico	Ucraina
Egitto	Nuova Caledonia	Ungheria
El Salvador	Norvegia	Uruguay
Emirati Arabi Uniti	Nuova Zelanda	USA
Estonia	Oman	Uzbekistan

La nostra rete di vendita conta di numerose collaborazioni, sia in Italia che all'estero. Operiamo principalmente in sei lingue (italiano, inglese, spagnolo, francese, tedesco e portoghese) ma le nostre filiali branch e distributori sono collocati in diversi paesi, sia in Europa che oltre oceano.

TIPOLOGIA	N.	PAESI / REGIONI DEL MONDO
Filiali branch	1	Australia, Nuova Zelanda, Indonesia, Pacific Island, Stati Uniti
Agenti esterni	1	Centro Italia
Distributori esclusivi / rivenditori locali	17	Australia, Austria, Belgio, Canada, Colombia, Danimarca, Egitto, Francia, Giappone, Indonesia, Irlanda, Italia, Lituania, Lussemburgo, Nuova Zelanda, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Regno Unito, Slovacchia, Spagna, Svezia, Svizzera.

ALCUNI BRAND CLIENTI



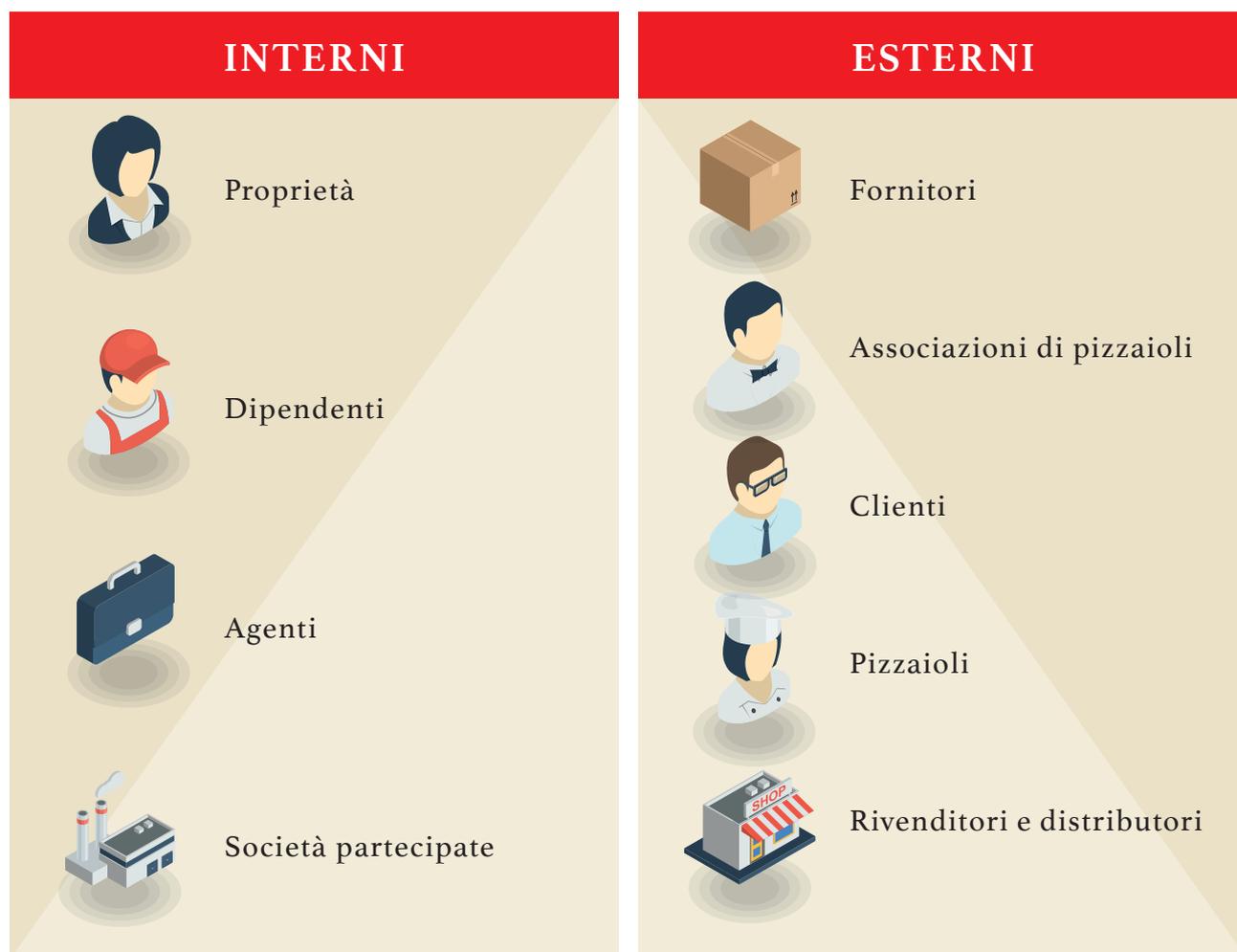
Marana Forni sostiene numerose manifestazioni, tra cui Trofeo Pulcinella, campionato francese e spagnolo della pizza, e da 29 anni è fornitore ufficiale del campionato mondiale della pizza.



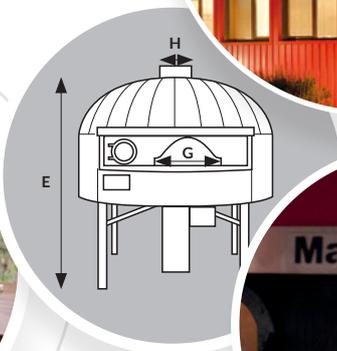
I NOSTRI STAKEHOLDER

La mappatura degli stakeholder è un processo che aiuta a identificare e analizzare i principali soggetti che sono portatori di interesse verso l'azienda, i quali influenzano e sono influenzati dalle operazioni aziendali. Da sempre Marana Forni mette al centro la persona, prendendosi cura del rapporto con i propri stakeholder e valorizzandone le relazioni.

Gli stakeholder sono tutte le persone interessate e coinvolte nelle attività dell'azienda a vario titolo, sia interni sia esterni. Essi contribuiscono allo sviluppo di Marana Forni nel tempo e insieme, giorno dopo giorno, collaborano per raggiungere gli obiettivi di breve e lungo termine prefissati da Marana Forni, con lo scopo di creare valore condiviso. Gli stakeholder più rilevanti sono divisi in interni ed esterni.



LA NOSTRA ORGANIZZAZIONE AZIENDALE



LE NOSTRE CREAZIONI I FORNI MARANA

Marana Forni si occupa delle seguenti fasi di produzione e vendita che riguardano i forni:

- Idea e studio;
- Disegno e progettazione;
- Fabbricazione e produzione;
- Commercializzazione e manutenzione.

I forni Marana sono utilizzati sia in Italia sia all'estero, principalmente da pizzerie, come macchine per la cottura di pizze e alimenti in generale. I marchi registrati dall'azienda sono: MARANAFORNI; MARANA; ROTOFORNO; UP&DOWN; SU&GIU; TUTTOTONDO.



FORNI ROTANTI

ROTOFORNO SU&GIU

Il forno a tre livelli di cottura

Risparmio di combustibile, perfetta cottura anche a temperature più basse, riscaldamento del piano cottura in pochi secondi. SU&GIU mantiene le caratteristiche del Rotoforno Classico, con l'implementazione dell'alzata del piano.

ROTOFORNO CLASSICO

Il forno rotante per eccellenza

Rapidità del servizio, qualità di cottura, facilità di utilizzo. Rotoforno Classico permette di cuocere le pizze senza girarle, né sorvegliarle.

ROTOFORNO GENIUS

Cottura perfetta in un solo giro

Facile, veloce, intelligente. È il forno rotante che cuoce le pizze in un solo giro del piano cottura, in totale autonomia. Basta informare e sfornare, Genius fa tutto il resto.



FORNI FISSI

NAPULÉ

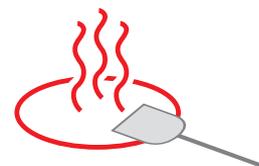
Cuore partenopeo

Certificato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana sia per combustione a legna che a gas, contiene la pietra lavica del Vesuvio.

FISSO 120

La tradizione by Marana

Piano di cottura microforato per una cottura fragrante, è il forno fisso per eccellenza, per qualunque tipo di pizza o piatti da cucina.



DESIGN DEI FORNI



GEA

Un'astronave o una cipolla?

2500 kg sospesi in una bolla, un look che ricorda le antiche fonderie di inizio del secolo scorso, un particolare finissaggio siderurgico. Se incontri GEA in un locale non puoi non notarlo, potrebbe sembrare un'illusione ottica. GEA può essere sospeso al soffitto, oppure ad un braccio autoportante. Possiede un piano cottura di 150 cm, caratterizzato da un'elevata capacità produttiva. Unico forno rotante con fiamma ad ambo i lati, nasce sul finire degli anni 2000 per soddisfare la richiesta di un committente cinese, che desiderava un forno che potesse ricordare una cipolla. MODELLI Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius.

TROFEO

Un piccolo grande gioiello

Ideale in una boutique, un food truck, zone gastronomiche, o perché no, da supporto di fianco a un forno più grande per pizze gourmet, senza glutine, pane o piatti da cucina. Trofeo è un piccolo forno dal grande impatto. Poco più grande di un essere umano, sa essere camaleontico ed adattarsi sia ad ambienti rustici che tradizionali con qualunque colore. MODELLI: Rotoforno Classico.



CUPOLE NAPOLI COLORS

7 colori, 1000 riflessi

Sette diverse colorazioni a scelta, tutte in metallo smerigliato dai riflessi cangianti a seconda delle luci del proprio locale. Per un forno originale, dal carattere inconfondibile. Da anni sono le protagoniste assolute dei vari campionati della pizza dove Marana Forni è fornitore tecnico ufficiale. Le cupole Colors possono passare per qualunque accesso di soli 70 cm di larghezza, quindi essere installate sul posto già colorate. MODELLI: Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius, Napulé, Fisso120.





CUPOLA NAPOLI RAL

Tutte le gradazioni della scala

Un ventaglio di scelta tra le 2000 gradazioni di tutta la scala RAL, e per ognuna di esse l'ulteriore scelta è tra lucido e opaco. Scegli un colore che nessun altro forno possiede! Le cupole RAL possono passare per qualunque accesso di soli 70 cm di larghezza, quindi essere installate sul posto già colorate. MODELLI: Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius, Napul , Fisso120.

CUPOLE NAPOLI GREZZE

Tutte da personalizzare

Una sorta di "tela bianca" su cui chiunque pu  sbizzarrirsi in chiave rustica o contemporanea. Sono cupole che non vengono n  colorate n  smerigliate ma che si mantengono a meno di 60  C anche quando il forno   acceso, per cui si possono personalizzare con materiali non necessariamente resistenti al calore. Per esempio, ci si pu  allestire un mosaico, oppure crearci dei graffiti, dipingerla con colori vari, o sbizzarrirsi come pare e piace! MODELLI: Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius, Napul , Fisso120.



TANGANELLI

Un elemento di convivialit 

Sette diverse colorazioni a scelta, tutte in metallo smerigliato dai riflessi cangianti a seconda delle luci del proprio locale. Per un forno originale, dal carattere inconfondibile. Da anni sono le protagoniste assolute dei vari campionati della pizza dove Marana Forni   fornitore tecnico ufficiale. Le cupole Colors possono passare per qualunque accesso di soli 70 cm di larghezza, quindi essere installate sul posto gi  colorate. MODELLI: Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius, Napul , Fisso120.

IL PERCORSO VERSO LA SOSTENIBILITÀ

La strategia per la sostenibilità di Marana Forni ha lo scopo di coordinare le operazioni aziendali per garantire uno sviluppo sostenibile sui piani economico, sociale e ambientale.



VALORE DISTRIBUITO

Il valore di un'azienda non sta nel profitto che genera ogni anno, bensì nella sua capacità di produrre ricchezza per poi distribuirla ai vari stakeholder.

Ciò riguarda tutta la filiera dell'azienda, specialmente i fornitori di materie prime, che permettono di progettare e realizzare prodotti di alta qualità Made in Italy.



DIPENDENTI E COMUNITÀ

Uno dei valori fondanti di Marana Forni è quello di mettere sempre la persona e le sue necessità al centro dell'attenzione, operando nel massimo rispetto di chi interagisce con l'azienda. Sono proprio le persone, sia interne sia esterne all'azienda, ad essere fonte di innovazione e soddisfazione del lavoro aziendale.

In Marana Forni si vuole creare un ambiente lavorativo e professionale di qualità, e contribuire allo sviluppo della comunità.



SOSTENIBILITÀ DI PRODOTTO

Marana Forni attribuisce grande importanza alla protezione dell'ambiente. Oltre a rispettare tutte le normative vigenti in materia ambientale, l'azienda si impegna quotidianamente ad utilizzare le risorse in modo parsimonioso e responsabile.

Per Marana Forni la sostenibilità di prodotto consiste nel mantenere alta la qualità e allo stesso tempo di valutare e migliorare i processi e gli impatti che la produzione e l'uso del prodotto possono avere sull'ambiente.

I VALORE DISTRIBUITO

CONTO ECONOMICO RICLASSIFICATO

La riclassificazione del conto economico a valore aggiunto ha lo scopo di evidenziare la produzione e la distribuzione della ricchezza generata da Marana Forni nel 2021 verso i suoi stakeholder.

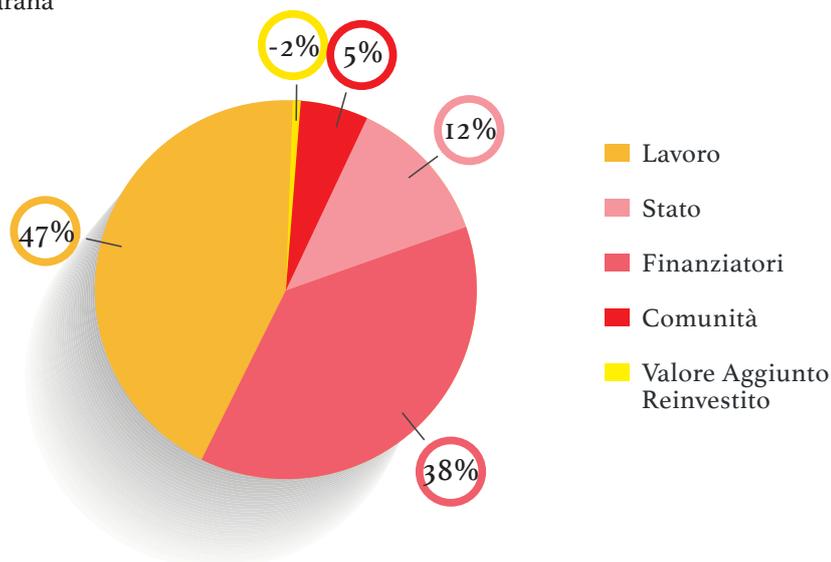
	31/12/2020	% FATTURATO
Vendite Lorde	€ 8.279.372	97%
Altri Ricavi	€ 213.900	3%
Totale Proventi della Produzione	€ 8.493.272	100%
Costo merci	€ 3.314.826	39%
Costi di servizi ed altri costi d'esercizio	€ 1.341.090	16%
Totale costi della produzione	€ 4.655.916	55%
VALORE AGGIUNTO PRODOTTO	€ 3.837.356	45%
Saldo gestione straordinaria	€ -	
VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO	€ 3.837.356	45%

VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO così destinato	31/12/2020	% FATTURATO	% VALORE AGGIUNTO
Al lavoro	€ 1.820.774	21%	47%
Stipendi e contributi, TFR	€ 1.745.133	21%	45%
Investimenti in formazione	€ 19.982	0%	1%
Compensi Agenti e Collaboratori	€ 55.659	1%	1%
Allo Stato	€ 440.613	5%	12%
Altre imposte (ICI, IRES, IRAP, bollo, rifiuti, ecc.)	€ 440.613	5%	12%
Ai Finanziatori	€ 1.443.430	17%	38%
Soci per la remunerazione del capitale versato	€ 1.133.724	13%	30%
Compensi a Soci Amministratori	€ 304.518	4%	8%
Altri Finanziatori per remunerazione finanziamenti	€ 5.188	0%	0%
Alla Comunità	€ 199.577	2%	5%
Iniziative sociali, attività didattiche e culturali	€ 4.800	0%	0%
Sponsorizzazioni	€ 194.777	2%	5%
Valore Aggiunto Reinvestito	- € 67.038	-1%	-2%
Ammortamenti	€ 173.436	2%	5%
Accantonamento a riserva (legale e indivisibile L.59/92)	- € 240.474	-3%	-6%
TOTALE	€ 3.837.356	45%	100%

VALORE AGGIUNTO DISTRIBUITO

Il valore aggiunto generato da Marana

Forni nel 2021 è così suddiviso:



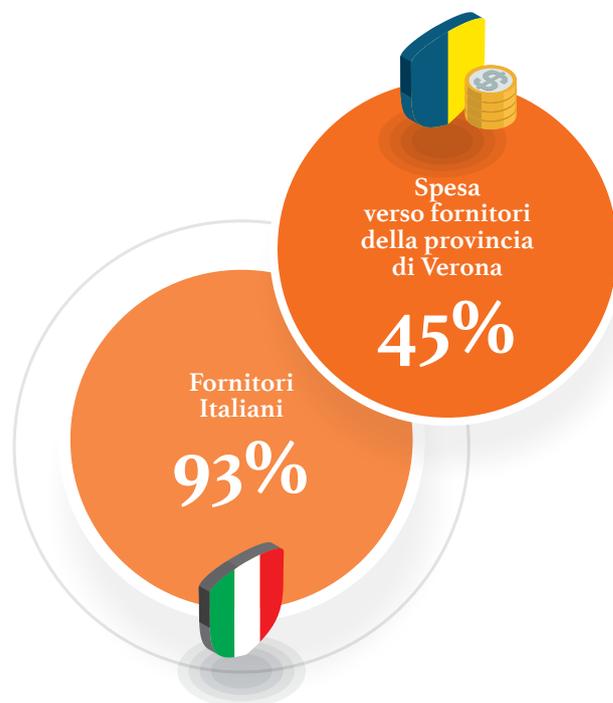
AIUTI FINANZIARI PUBBLICI

Nel 2021 Marana Forni ha ricevuto più di 60.000 euro in finanziamenti pubblici, sia per far fronte all'emergenza della pandemia Covid-19 sia per progetti legati a tutela dei marchi all'estero, consulenza, acquisti, ricerca e sviluppo.

Tipologia finanziamento pubblico	Descrizione finanziamento	Motivo finanziario	€
Sovvenzione / contributo UNIONCAMERE	Agevolazioni per favorire la registrazione di marchi comunitari e internazionali	Tutela dei marchi all'estero	5.368,63
Sovvenzione / contributo CCIAA VERONA	Contributo acquisto DPI pandemia Covid-19	Bando acq. DPI PMI Veneto	4.000
Sovvenzione / contributo SIMEST LINEA TEM	Inserimento temporaneo di Temporary Export Manager (TEM) per realizzare progetti di internazionalizzazione in Paesi esteri	SIMEST linea TEM in Temporary Framework	9.794,00
Contributo in conto interessi	Incentivo acquisti beni strumentali	Legge Sabatini	12.615,48
Contributo in conto interessi	Incentivo acquisti beni strumentali	Legge Sabatini	15.643,20
Contributo in conto interessi	Incentivo acquisti beni strumentali	Legge Sabatini	493,92
Credito d'imposta	Attività di ricerca e sviluppo svolta nell'anno 2020 ricevuta nell'anno 2021	Ricerca e sviluppo	14.390,85
TOTALE			62.306,08

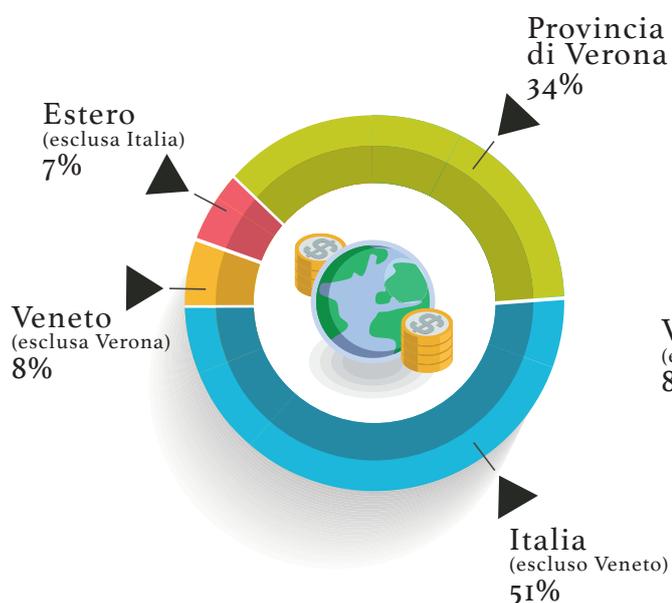
I NOSTRI FORNITORI

La sede legale ed operativa di Marana Forni si trova a Chievo, nel Comune di Verona. Nell'arco dell'anno 2021, l'azienda ha acquistato materiali e servizi da 398 fornitori, di cui il 93% operante nel territorio italiano di cui circa un terzo proveniente dalla provincia di Verona. Inoltre, si evidenzia come più della metà delle spese fatturate è stata effettuata verso i fornitori della provincia veronese.

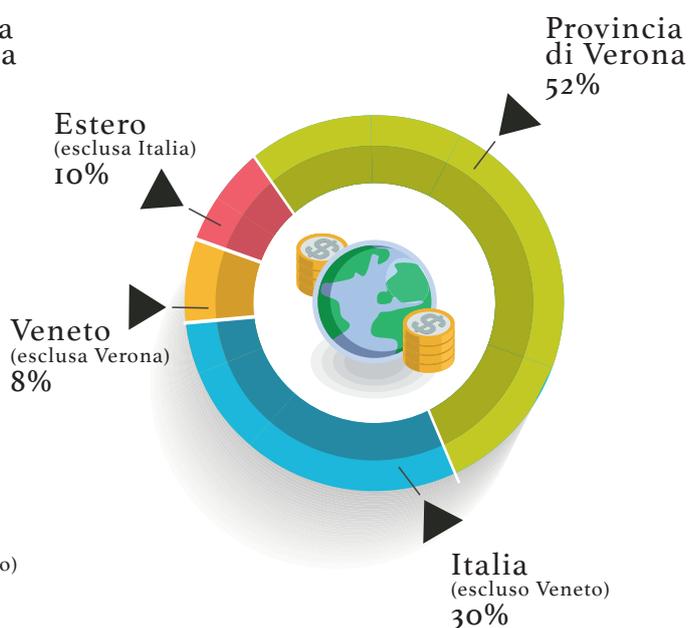


Area	% Budget di spesa vs fornitori	% totale Costi	N.Fornitori	% N.Fornitori
Provincia di Verona	45%	52%	135	34%
Veneto (esclusa Verona)	10%	8%	32	8%
Italia (escluso Veneto)	40%	30%	202	51%
Eestero (esclusa Italia)	5%	10%	29	7%
TOTALE	100%	100%	398	100%

PROVENIENZA FORNITORI PER AREA



SPESA VERSO FORNITORI PER AREA



Tipologia costi	%	Verona	Veneto	Italia	Estero	Totale	%
Acquisto Beni Strumentali / Ammortizzabili	4 %	8	1	4		13	3 %
Affitti Passivi	1 %	1				1	0 %
Assicurazioni	1 %			1		1	0 %
Assistenza / corsi aggiornamento personale	0 %	1				1	0 %
Assistenza su macch. Uff./softw./progr./rete	0 %	1				1	0 %
Autostrade	0 %			1		1	0,25 %
Cancelleria e stampati	0 %	1				1	0,25 %
Canoni diversi	0 %	1	1			2	0,50 %
Carburanti e lubrificanti	1 %			1		1	0,25 %
Certificazioni qualità prodotti	1 %			2	2	4	1,01 %
Consulenza infortun. e sanitaria	0 %	1			1	1	0,25 %
Consulenze commerciali	1 %	2	3	2	3	10	2,51 %
Consulenze legali	0 %	4		2		6	1,51 %
Consulenze tecniche e progettazioni	0 %	1				1	0,25 %
Consulenze varie	1 %	3	3	13		19	4,77 %
Contratti assistenza	0 %	1				1	0,25 %
Costo lavoro interinale	1 %			1		1	0,25 %
Elaborazione paghe e consulenza	0 %	1				1	0,25 %
Imballaggi - varie	2 %	2	1		5	8	2,01 %
Lavorazioni di terzi	2 %	5		1		6	1,51 %
Locazione finanz. Automezzi	1 %		1	1		2	0,50 %
Locazione finanz. Immobiliare	2 %			1		1	0,25 %
Locazione finanz. imp. e macchinari	0 %			1		1	0,25 %
Manut. beni di terzi	0 %	1				1	0,25 %
Manutenzione imp. e macchinari	0 %	1				1	0,25 %
Manutenzioni automezzi	0 %	1				1	0,25 %
Manutenzioni varie	0 %	14	1	3		18	4,52 %
Marketing e fiere	0 %	7	2	13		22	5,53 %
Materiali di consumo	2 %	12	2	9	4	27	6,78 %
Materie prime	60 %	22	9	26	3	60	15,08 %
Noleggio automezzi	1 %	1		1		2	0,50 %
Noleggio beni strumentali	1 %	2				2	0,50 %
Omaggi	0 %	1				1	0,25 %
Provvigioni	0 %			1		1	0,25 %
Ricambi macch. / attrezzature	1 %			1		1	0,25 %
Rifiuti solidi urbani	0 %	1				1	0,25 %
Servizi di vigilanza	0 %			1		1	0,25 %
Servizi ecologici smaltimento rifiuti	0 %	1	1	2		4	1,01 %
Servizi esterni	0 %	2	2			4	1,01 %
Servizi visite mediche dipendenti	0 %	1				1	0,25 %
Spese amministrative e varie	0 %	18	3	41		62	15,58 %
Spese assembl. / montaggio forn.	1 %				4	4	1,01 %
Spese di pubblicità e promozionali	4 %	6				6	1,51 %
Spese di rappresentanza	0 %			1		1	0,25 %
Spese diritti e brevetti	1 %			1		1	0,25 %
Spese e costi diversi	0 %	1				1	0,25 %
Spese incasso fornitori	0 %			1		1	0,25 %
Spese legali recupero crediti	1 %	1		5		6	1,51 %
Spese materiali, prodotti e pulizia locali	0 %	1				1	0,25 %
Spese ristoranti e alberghi	0 %			1		1	0,25 %
Spese sito internet - dominio	0 %			1	1	2	0,50 %
Spese software / hardware / hi-fi	0 %	2	1		3	6	1,51 %
Spese telefonia	0 %			1		1	0,25 %
Spese trasporto	2 %	1	1	9		11	2,76 %
Tassa circolazione automezzi	0 %			1		1	0,25 %
Trasporti su acquisti	0 %				4	4	1,01 %
Utenze	0 %	3		4		7	1,76 %
Vestituario Operai	0 %	2		3		5	1,26 %
Viaggi e trasferte	1 %			45		45	11,31 %
TOTALI	100 %	135	32	202	29	398	100,00

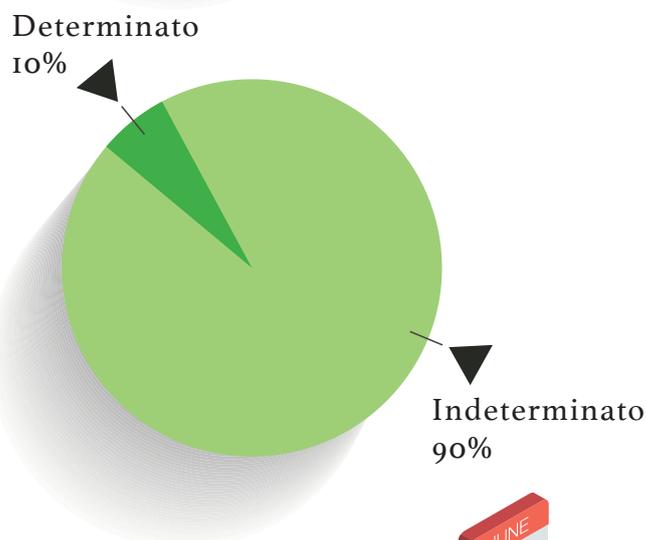
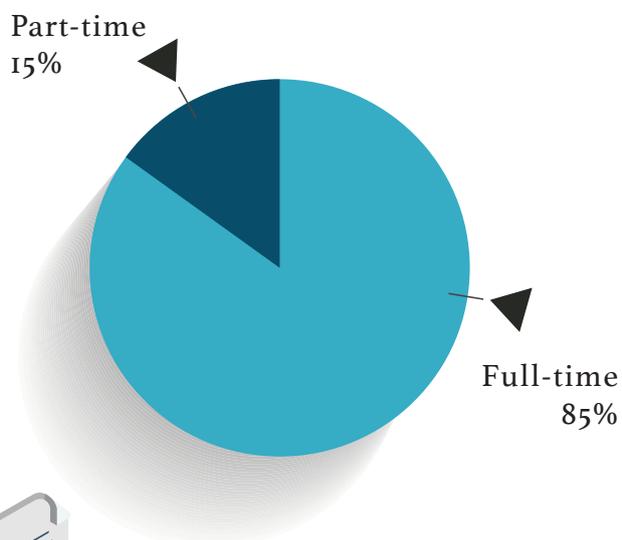
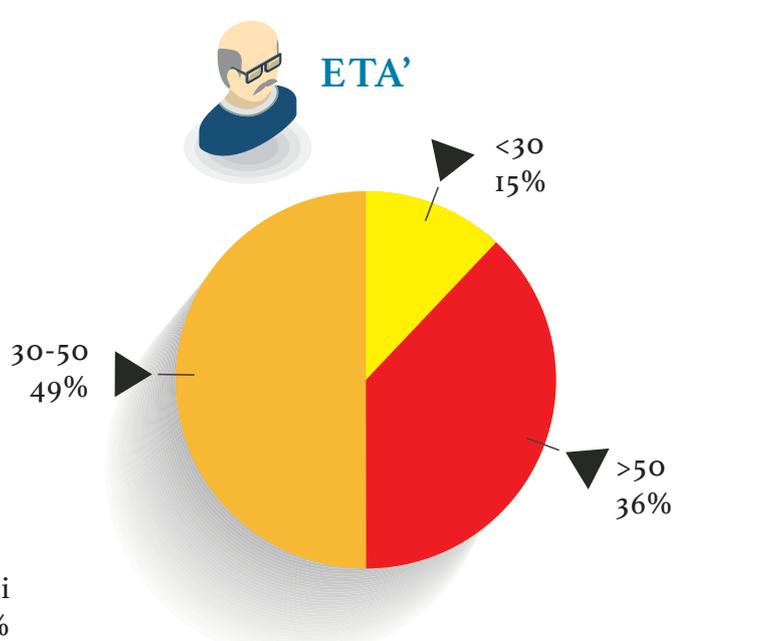
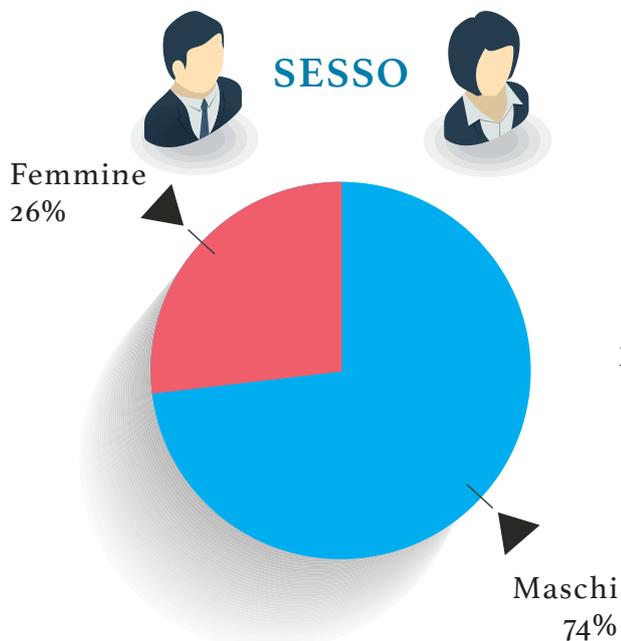
2 DIPENDENTI E COMUNITÀ

DIPENDENTI 2021

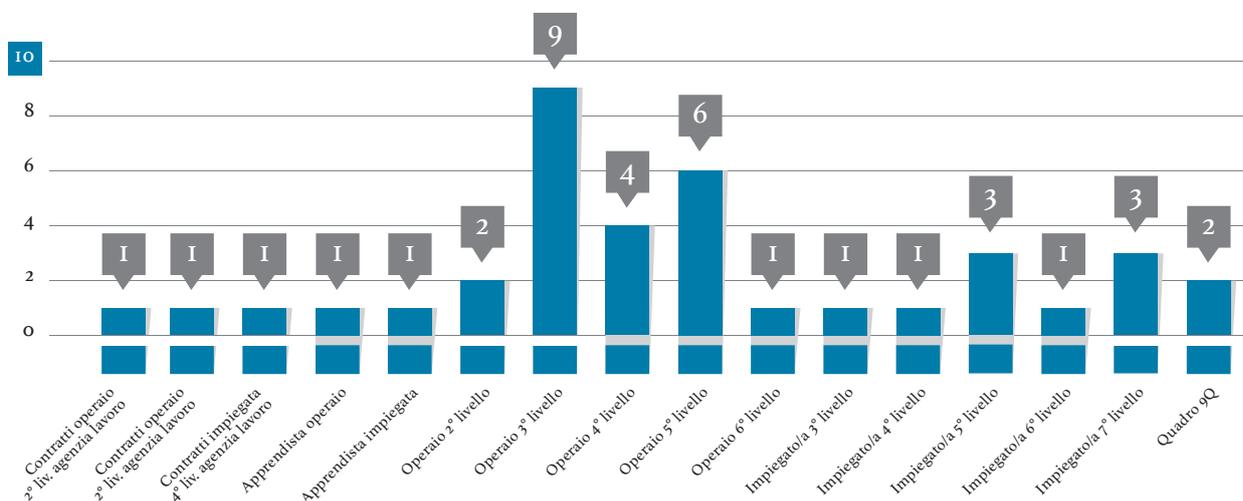
Nell'arco del 2021 hanno lavorato in Marana Forni 38 dipendenti, oltre all'amministratore unico e proprietario Ferdinando Marana. Il 74% dei dipendenti è di sesso maschile, con una maggioranza di uomini operai e una maggioranza di donne impiegate, e metà dei dipendenti ha un'età compresa tra i 30 e i 50 anni. L'85% dei dipendenti lavora full-time e il 90% ha con un contratto a tempo indeterminato, e tutti sono contrattualizzati con il CCNL Metalmeccanica piccola media industria Confapi.

AMMINISTRATORE	ETÀ	SESSO
Ferdinando Marana	>50	Maschio

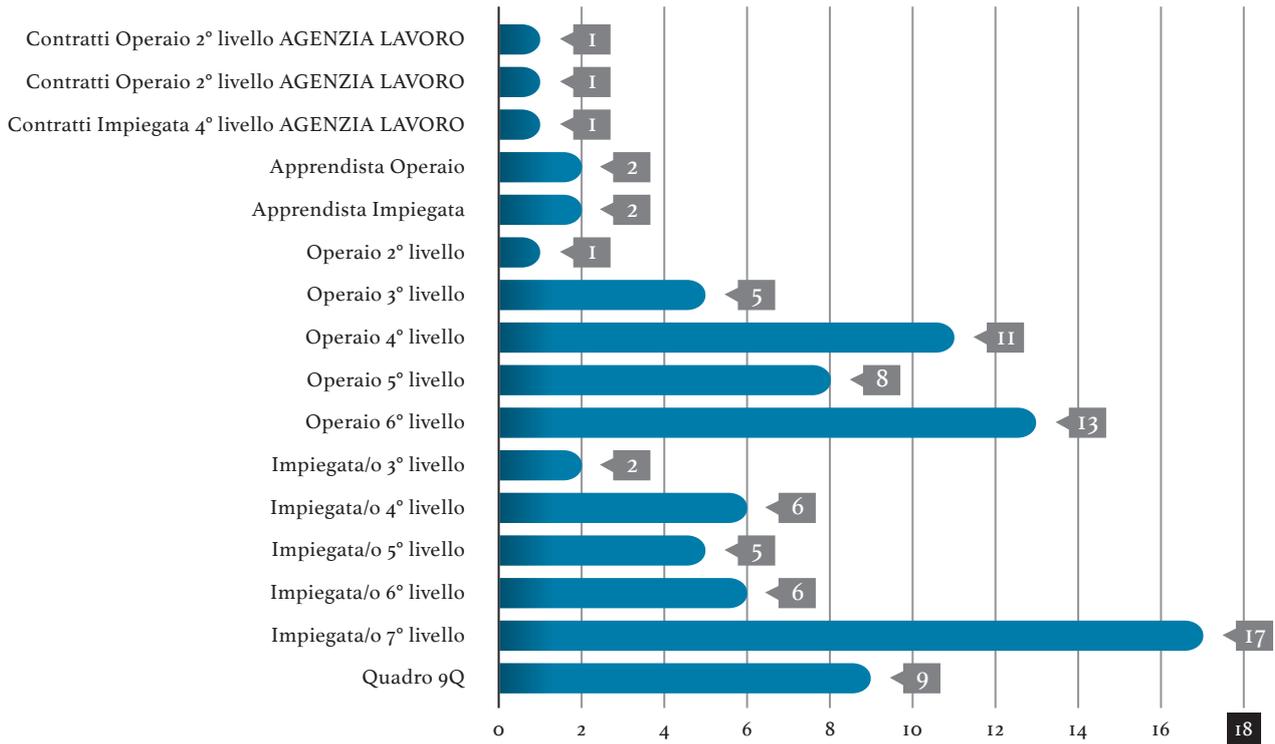
Categoria Lavoratori	Totale al 31/12/2021	Sesso	Età			Anzianità Aziendale	Contratto	
		M/F	<30	30-50	>50	Media anni	Full-time / Part-time	Inde/ Determinato
Contratti Operaio 2° livello	1	1/0	0	1	0	1	1/0	0/1
Contratti Operaio 2° livello	1	1/0	1	0	0	1	1/0	0/1
Contratti Impiegata 4° livello	1	0/1	0	1	0	1	1/0	0/1
Apprendista Operaio	1	1/0	1	0	0	2	1/0	1/0
Apprendista Impiegata	1	0/1	1	0	0	2	1/0	1/0
Operaio 2° livello	2	1/1	1	0	1	1,33	2/0	2/0
Operaio 3° livello	9	9/0	2	4	3	5	7/2	8/1
Operaio 4° livello	4	4/0	0	4	0	11,25	4/0	4/0
Operaio 5° livello	6	6/0	0	6	0	8	6/0	6/0
Operaio 6° livello	1	1/0	0	0	1	13	1/0	1/0
Impiegato/a 3° livello	1	0/1	0	0	1	2	1/0	1/0
Impiegato/a 4° livello	1	1/0	0	0	1	6	0/1	1/0
Impiegato/a 5° livello	3	1/2	0	1	2	4,5	1/2	3/0
Impiegato/a 6° livello	1	0/1	0	0	1	6	0/1	1/0
Impiegato/a 7° livello	3	1/2	0	0	3	17	3/0	3/0
Quadro 9Q	2	1/1	0	2	0	9	2/0	2/0
Amministratore	1	1/0	0	0	1		1/0	1/0
TOTALE	39	29/10	6	19	14	5,63	33/6	35/4



DIPENDENTI PER LIVELLO DI CONTRATTO



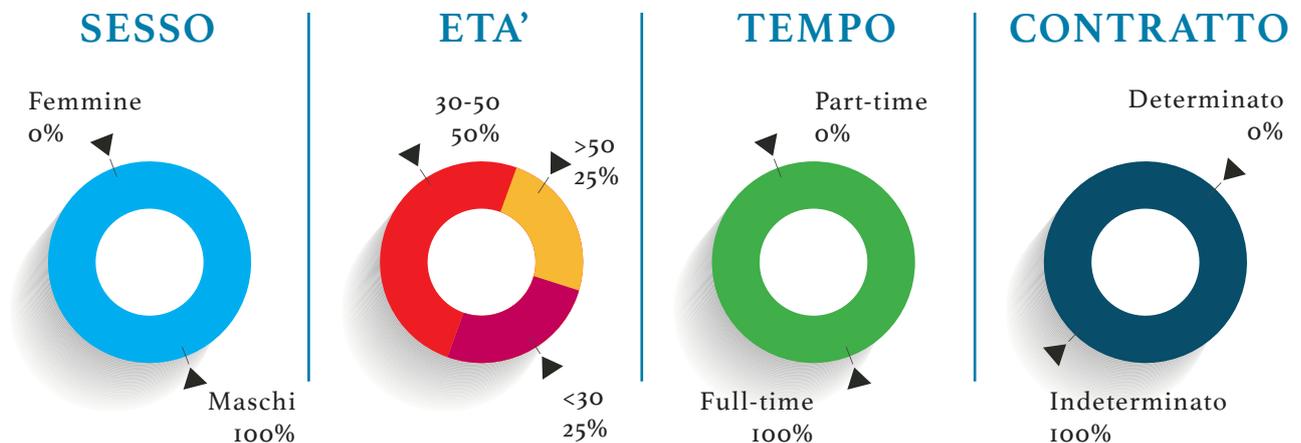
ANZIANITÀ AZIENDALE MEDIA



NEOASSUNTI 2021

Nel 2021, Marana Forni ha assunto 4 persone full-time, con contratto indeterminato.

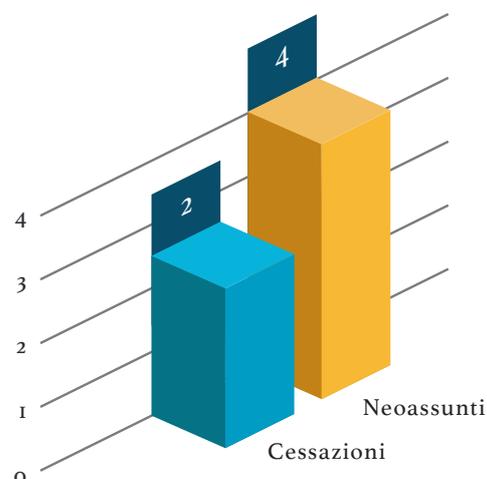
Categoria Lavoratori	Sesso	Età			Contratto	
	M/F	<30	30-50	>50	Full/Part-time	Inde/Determinato
Operaio 2° livello	1/1	1	0	1	2/0	2/0
Operaio 3° livello	1/0	0	1	0	1/0	1/0
Operaio 5° livello	1/0	0	1	0	1/0	1/0
TOTALE	3/1	1	2	1	4/0	4/0



TURNOVER

Marana Forni ha cessato 2 rapporti di lavoro nel 2021, come era avvenuto anche nel 2020. Tuttavia, le nuove assunzioni nel 2021 sono state 4.

Categoria Lavoratori	Anno 2020	Anno 2021
Contratti di Collaborazione	1	0
Operaio 2° livello	0	1
Operaio 4° livello	1	0
Impiegato/a 5° livello	0	1
TOTALE	2	2



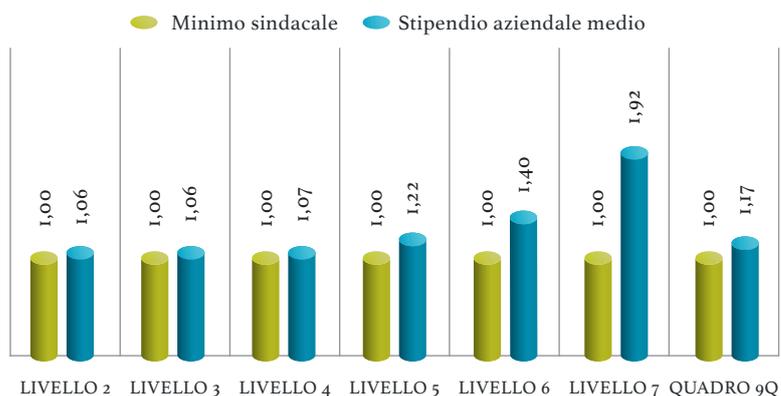
RETRIBUZIONE SALARIALE

In Marana Forni, per tutti i livelli contrattuali, gli stipendi aziendali medi sono superiori agli stipendi minimi sindacali.

DIFFERENZIALE DI STIPENDIO RISPETTO AL MINIMO SINDACALE PER LIVELLO

Contratto	Variazione
Livello 2	6 %
Livello 3	6 %
Livello 4	7 %
Livello 5	22 %
Livello 6	40 %
Livello 7	92 %
Quadro 9Q	17 %

DIFFERENZIALE DI STIPENDIO PER LIVELLO



FORBICE SALARIALE



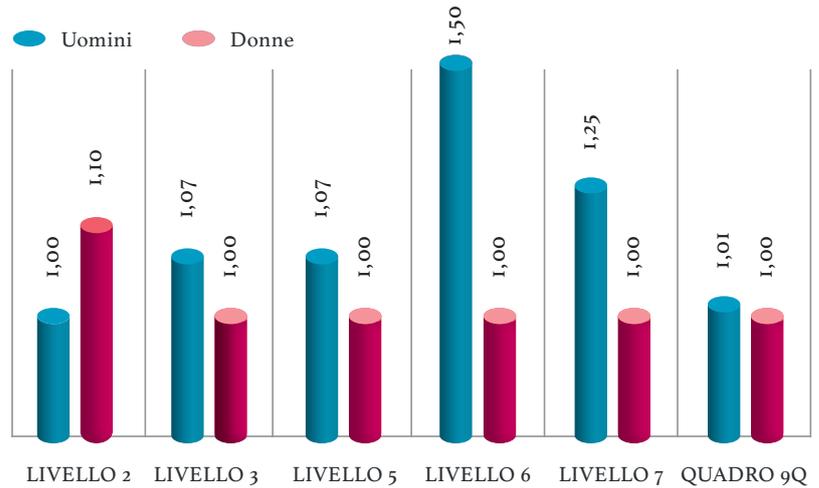
La forbice salariale in Marana Forni è caratterizzata da uno stipendio massimo pari a 3,36 volte lo stipendio minimo.

La retribuzione media mensile maschile risulta essere superiore del 22% rispetto a quella femminile. In particolare, lo stipendio medio delle donne supera quello degli uomini solo al livello 2.

DIFFERENZIALE DI STIPENDIO MEDIO TRA UOMINI E DONNE PER LIVELLO

Contratto	Stipendio medio	
	Donne	Uomini
Livello 2	+10 %	1
Livello 3	1	+7 %
Livello 4	-	1
Livello 5	1	+7 %
Livello 6	1	+50 %
Livello 7	1	+25 %
Quadro 9Q	1	+1 %

VARIAZIONE DI STIPENDIO MEDIO TRA UOMINI E DONNE

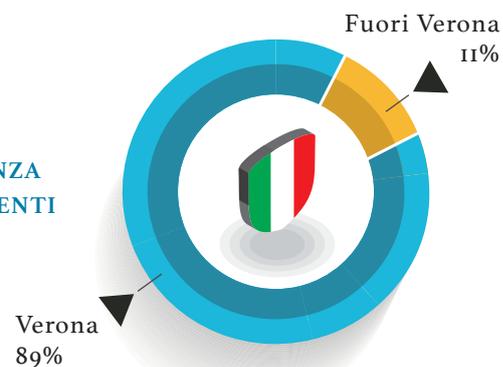


DIPENDENTI ASSUNTI DALLA COMUNITÀ LOCALE

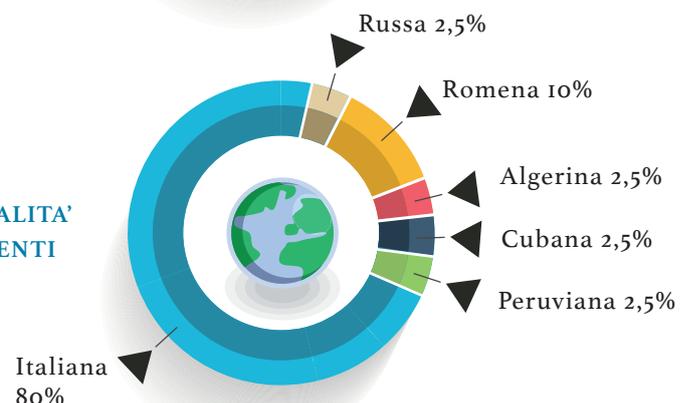
La sede operativa e legale di Marana Forni risiede nel quartiere Chievo di Verona, perciò col termine “comunità locale” si intende tutte le realtà che fanno parte del territorio veronese, da cui proviene l’89% dei nostri dipendenti.

Provincia di residenza	Dipendenti
Verona	35
Mantova	1
Livorno	1
Ferrara	1
Bologna	1
Totale	39

RESIDENZA DIPENDENTI



NAZIONALITÀ DIPENDENTI



MATERNITÀ E PATERNITÀ

Nel 2021 Marana Forni ha avuto 2 congedi parentali, di cui una maternità e una paternità. Entrambi i dipendenti sono rientrati a lavoro entro i 12 mesi senza variazioni di mansioni.

Maternità / Paternità	Giorni / Ore
Paternità	10 giorni
Maternità	184 ore



BENEFIT AI DIPENDENTI

I benefit aziendali sono quell'insieme di beni o servizi offerti ai dipendenti al di fuori del compenso elargito in busta paga. I benefit aziendali rappresentano un compenso monetario o non monetario (erogato in servizi o in beni) che mira a migliorare la qualità della vita del dipendente all'interno e all'esterno dell'azienda stessa.

Benefit dei dipendenti	Full-time	Part-time	Dipendenti con maggiori responsabilità	Dipendenti con minori responsabilità
Autovettura	4	1	3	2
Telefono	13	3	3	13
Pc	5	1	2	4
Fringe benefit contrattuale*	33	6	2	37
Benefit aziendale**	30	5	2	33

*fringe benefit contrattuale: da contratto CCNI di settore € 150,00 compreso somministrati

**welfare benefit aziendale: € 197,82 assicurazione infortunio dipendente 24 ore per rimborso spese sanitarie, diaria da ricovero e convalescenza, invalidità permanente, morte

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Marana Forni si occupa con cura della salute e sicurezza dei dipendenti, soprattutto perché produce direttamente i propri prodotti e ciò la sottopone a maggiori rischi. I rischi relativi alle operazioni aziendali, a seguito della mancata osservanza della normativa e delle disposizioni interne, possono portare al verificarsi di incidenti sul luogo del lavoro. All'interno degli edifici, sia uffici sia magazzini, vengono applicate e garantite le condizioni per la massima tutela della salute e della sicurezza di tutti i lavoratori, sia per prevenire i rischi sia per monitorare costantemente la situazione reale dei luoghi di lavoro.

INFORTUNI E MALATTIA

Nell'arco del 2021 Marana Forni ha avuto 14 casi di malattia e infortunio, per un totale di 1.384,5 ore lavorative di malattia e infortunio.

Mansione	M/F	Ore lavorative di malattia
Operaio	M	48
Operaio	M	160
Operaio	M	112
Impiegata	F	28
Operaio	M	24
Operaio	M	24
Operaio	M	40
Operaio	M	16
Impiegata	F	13
Operaio	M	120
Operaio	M	32
Operaio	M	152
Impiegata	F	31,5
Operaio	M	584
Totale	11M/4F	1.384,5

In data 12.05.2021, l'azienda ha ricevuto una contravvenzione di igiene e sicurezza sul lavoro dovuta ad un infortunio subito da un dipendente per utilizzo di attrezzatura non idonea. L'attrezzatura è stata prontamente sistemata eliminando la situazione di pericolo garantendo così la protezione dell'operatore.

ATTIVITÀ DI PROMOZIONE SU SALUTE E SICUREZZA

In Marana Forni, il 100% dei dipendenti è coperto da un sistema di gestione di salute e sicurezza, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in ottemperanza agli obblighi legislativi. Una delle attività che riguarda la promozione della salute e della sicurezza sul luogo del lavoro è la visita medica per il certificato di idoneità, che consiste in un check-up generale per i dipendenti sia dell'ufficio sia del magazzino, con scadenze diverse a seconda delle mansioni lavorative e dell'età di ciascun dipendente. In concomitanza delle visite viene inviato ai dipendenti un preavviso, in modo tale da organizzare le attività di lavoro e presentarsi al controllo.

Nella seguente tabella sono riportati i soggetti responsabili per la sicurezza.

RLS	Datore di lavoro	RSPP	Medico Competente
Padovani Gerardo	Ferdinando Marana	Ferdinando Marana	Dott. Massimo Giavarina

FORMAZIONE E ISTRUZIONE

Marana Forni riconosce l'importanza di promuovere la formazione professionale per i dipendenti, strutturata sulla base delle qualifiche e dei diversi ruoli ricoperti nella nostra azienda. La formazione serve a migliorare le conoscenze professionali del dipendente, adattandole alle nuove esigenze di produzione e alle sfide del mercato. Marana Forni opera da sempre in un contesto in costante cambiamento, caratterizzato dall'arrivo di nuove tecnologie e/o dall'aggiornamento di quelle esistenti, oltre che all'evoluzione delle relazioni commerciali.

Ricevere una formazione continua significa essere sempre all'avanguardia e al passo con gli sviluppi del settore. Al momento l'azienda non implementa nessun programma di aggiornamento delle competenze dei dipendenti o programma di assistenza alla transizione. Inoltre, non viene effettuata una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale dei dipendenti.

Tipo di formazione	Data	Costo complessivo €	Dipendenti coinvolti
Formazione generale e specifica del lavoratore	Lungo tutto l'anno	1.180	13
Taglio laser	Dicembre	Compreso nel costo macchina	2
E-learning	Gennaio	150	2
TOTALE		1.330	17

SUPPORTO ALLA COMUNITÀ

Ogni anno Marana Forni supporta e sponsorizza diverse attività per associazioni di pizzaioli, festival e scuole di pizzaioli, offrendo corsi e mettendo a disposizione i propri forni per la formazione degli studenti. Inoltre, l'azienda si impegna ad elargire un contributo finanziario pari a 500 euro per promuovere una squadra di calcetto amatoriale, con lo scopo di supportare il gruppo di giocatori nell'acquisto di materiale e magliette, e consentire loro di partecipare a diversi tornei di calcio.

Inoltre durante tutto il 2021 Marana Forni ha collaborato con Prestatori Società Cooperativa Sociale, una cooperativa sociale locale alla quale ha affidato le pulizie negli spazi aziendali.



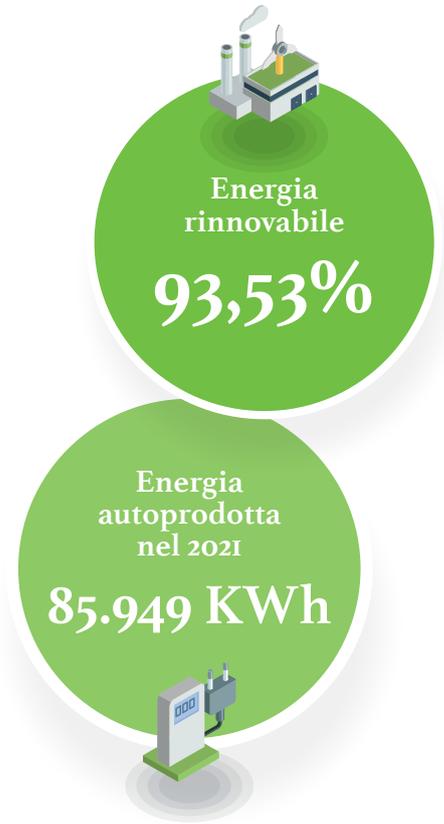
3 SOSTENIBILITÀ DI PRODOTTO

USO DI ENERGIA E DI ACQUA

Nel 2012 sono stati installati sul tetto del capannone principale 416 moduli di pannelli fotovoltaici, i quali ricoprono una superficie totale di 680 mq. La potenza nominale dei pannelli è pari a 99,84 kWp, con una produttività attesa annua di 94.811 KW. L'utilizzo di fonti rinnovabili di energia consente di ridurre notevolmente l'impronta ecologica, abbattendo le emissioni di anidride carbonica in atmosfera. Questo va a vantaggio non solo all'azienda, ma anche porta beneficio alle generazioni presenti e future e contribuisce alla salvaguardia del pianeta. L'impianto fotovoltaico presente in azienda produce energia elettrica che viene in parte consumata da noi e in parte venduta sul mercato.

Il consumo totale di energia per l'anno 2021 è stato di 118.231 KWh, di cui il 93,53% proveniente da fonti rinnovabili. L'energia rinnovabile utilizzata è in parte autoprodotta (38,1%) dai pannelli fotovoltaici installati sul tetto del capannone principale di Marana Forni, mentre il restante dell'energia rinnovabile (55,4%) è acquistata da fornitore esterno.

La produzione complessiva dei pannelli fotovoltaici per l'anno 2021 è stata di 85.949 KWh, di cui il 52% è stato utilizzato internamente mentre il restante 48% è stato venduto sul mercato.



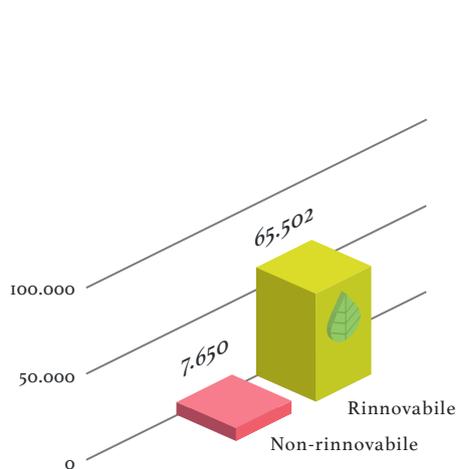
ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA



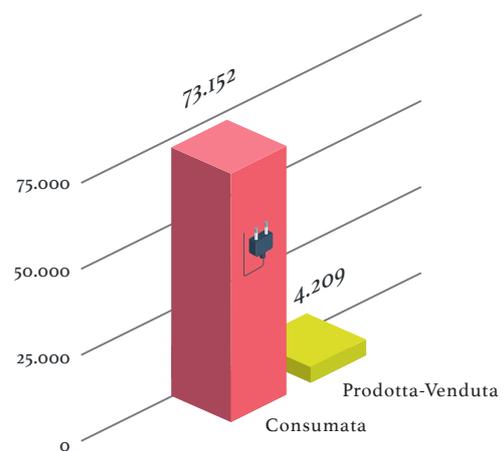


Dati energia 2021	Totale in KWh	% del totale consumato
Consumo totale energia	118.231	100%
Energia rinnovabile acquistata	65.502	55,4%
Energia non rinnovabile acquistata	7.650	6,5%
Energia rinnovabile autoprodotta consumata*	45.079	38,1%
Energia rinnovabile totale consumata (acquistata + prodotta)	110.581	93,53%

*autoproduzione totale 85.949KWh, utilizzato solo il 52% (45.079 KWh) il restante 48% è venduto sul mercato.



ENERGIA IN KWh



ENERGIA IN EURO

Consumo gas	Quantità m³	Tipologia di fonte
TOTALE	5.660	Pubblica

La raccolta dati è avvenuta tramite analisi delle bollette ricevute dall'ente fornitore di energia, gas ed acqua, mentre per quanto riguarda l'acqua riciclata è stata fatta una stima basata sul calcolo di acqua riciclata al giorno. Riguardo al consumo di acqua, ogni sera vengono riciclati dalla pulizia serale degli spazi circa 70-80 litri d'acqua, la quale viene raccolta per essere utilizzata nei processi di produzione di alcuni cementi.

Consumo (prelievo) acqua	Quantità m ³	Costo in euro con IVA	Tipologia di fonte	Volume acqua riutilizzata m ³
TOTALE	958	849	Pubblica	1 al giorno

RIDUZIONE CONSUMI

Nell'anno 2021 Marana Forni ha ridotto i suoi consumi di energia ed acqua, rispettivamente del -42,31% e - 6,68%, ciò è stato possibile grazie ad una maggiore attenzione verso i consumi da parte dei dipendenti e della proprietà e all'utilizzo di pannelli fotovoltaici aziendali.

Risorsa	Consumo totale 2021	Media per dipendente	Consumo totale 2020	Riduzione consumo 2021 rispetto all'anno 2020
Energia	73.152 KWh	1.875,7 KWh	104.102 KWh	-42,31 %
Acqua	958 m ³	24,56 m ³	1.022 m ³	-6,68 %

CARBON FOOTPRINT



CO2 messa attraverso le utenze	t CO2	Risparmio annuale di t CO2*	Alberi equivalenti risparmiati*	Suolo risparmiato (mq)*
Energia elettrica	15	/	/	/
Gas	11	/	/	/
TOTALE	26	9	6	12

*Risparmio annuale dovuto all'utilizzo dei pannelli fotovoltaici aziendali e di energia rinnovabile acquistata.

MATERIALI PER I NOSTRI PRODOTTI

In Marana Forni vengono classificati i materiali in base al loro impiego, se vengono utilizzati in ufficio o in magazzino per la produzione dei forni.

Ufficio - Per raccogliere informazioni relative ai materiali di cancelleria impiegati nell'ufficio sono state controllate le fatture ricevute nell'anno 2021, sommando le diverse quantità di materiale ordinato.

Materiale di cancelleria	Quantità
Carta	200 risme
Penne e affini	39 unità
Buste, raccoglitori e affini	267 unità

Magazzino - Per quanto riguarda i materiali impiegati nella produzione dei forni, riferiti quindi alle nostre operazioni di magazzino, sono state calcolate le quantità basandosi sulle fatture di vendita dei forni per l'anno 2021. Suddividendo i forni per tipologia di forni venduti, sono stati analizzati i materiali utilizzati nella produzione di ciascun forno e calcolata la somma delle diverse tipologie di materiali. In aggiunta, sono stati considerati anche gli scarti di produzione tramite intervista dei magazzinieri che gestiscono le principali operazioni di produzione.

Attraverso dei sistemi di progettazione implementati nei computer dell'azienda si è cercato di ottimizzare al meglio il consumo di tutti i materiali per la produzione e di ridurre al minimo l'ammontare degli scarti.

Materiali per la produzione	Peso totale materiale utilizzato 2020	Peso totale materiale utilizzato 2021	Differenza
Materiale edile	396.102 Kg	519.694 Kg	+31 %
Isolamento	32.858 Kg	43.110 Kg	+31 %
Vernici	5.204 Kg	6.828 Kg	+31 %
Metalli	270.665 Kg	355.118 Kg	+31 %
Legno di imballaggio*	51.150 Kg	67.110 Kg	+31 %
Imballi di carta, plastica, vetro e altro	1.790 Kg	2.439 Kg	+31 %
Secco generale	322 sacchi	422 sacchi	+31 %

* Materiale riciclabile e rinnovabile

GESTIONE RIFIUTI

In Marana Forni, le principali attività che generano rifiuti sono interne all'azienda e riguardano le operazioni di:

- Getti di cemento
- Carpenteria
- Verniciatura
- Gestione ordinaria
- Imballaggi e operazioni di magazzino
- Installazione dei forni
- Gestione uffici e showroom

I dati relativi ai rifiuti sono stati raccolti tramite l'analisi dei report delle aziende che recuperano e gestiscono i nostri rifiuti. Per quanto riguarda il secco non riciclabile, la stima è approssimativa, basata sui sacchi che ogni giorno vengono recuperati in azienda. Il comune di Verona, che si gestisce la raccolta e il riciclo dei materiali, non fornisce un report specifico relativo alle quantità recuperate.

Rifiuti ordinari	Plastica Kg	Umido Kg	Carta-cartoni Kg	Vetro Kg	Secco con riciclabile sacchi
Totale 2021*	806	148	538	585	419

* Tutto di cui sopra riciclato dal Comune di Verona

Tutti i rifiuti speciali vengono consegnati ad enti certificati, i quali li gestiscono secondo le norme vigenti. I dati sono tutti raccolti e registrati dagli enti che si occupano dello smaltimento dei rifiuti speciali, i quali forniscono all'azienda anche i contenitori di raccolta. Nel 2021 non vi sono stati sversamenti significativi.

Rifiuti speciali	Quantità	Ente certificato per smaltimento
Bombolette spray	27 Kg	Recycla
Filtri colore	299 Kg	Recycla
Imballaggi con residui	154 Kg	Recycla
Inerte (cemento)	16.885 Kg	Bahn Eco
Ferro	9.302 Kg	Bahn Eco
Stracci	852 stracci	Mewa

CERTIFICAZIONI E CONFORMITÀ

Essere conformi nel rispettare le certificazioni di prodotto obbligatorie significa produrre e vendere prodotti che non espongono il cliente ad eventuali rischi di salute e sicurezza, anche molto gravi, che possono manifestarsi durante l'utilizzo del prodotto.

I NOSTRI PRODOTTI HANNO CONSEGUITO LE SEGUENTI CERTIFICAZIONI:



Marchio CE
Certificazione
di prodotto europea



**Associazione
Verace Pizza Napoletana**
Certificazione di prodotto internazionale
secondo normativa AVPN



National Sanitation Foundation
Certificazione di prodotto internazionale
relativa all'area a contatto con il cibo nel forno



**Canadian Standards
Association**
Certificazione di prodotto
per Stati Uniti e Canada



Underwriters Laboratories Inc
Certificazione di prodotto
per Stati Uniti e Canada

I materiali impiegati nella produzione dei forni sono atossici. L'azienda monitora con controlli periodici che la struttura dei forni e il loro utilizzo siano adeguati agli standard di sicurezza richiesti, per un benessere psico-fisico ottimale per gli utilizzatori del forno cioè pizzaioli e il personale lavoratore che lavora a contatto con i forni.

Nel corso del 2021 Marana Forni non ha ottenuto nessuna sanzione per non-conformità sia in ambito sociale sia ambientale sia di certificazioni private.

Non sono giunte denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti. Per quanto concerne il marketing e l'etichettatura dei nostri prodotti, Marana Forni rispetta i requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi e nel 2021 non sono stati segnalati né episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi, né casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing.

Marana Forni ha redatto il report di sostenibilità relativo all'anno 2021, rispettando l'impegno intrapreso nel 2020 che prevede un percorso interno aziendale rivolto a migliorare le proprie performance aziendali in un'ottica di sostenibilità e a migliorare il processo di raccolta dati così da poter rispondere a più indicatori e in modo più completo.

Il presente report è redatto in conformità ai GRI Standards: opzione Core.

Durante il processo di rendicontazione, sono stati rispettati i principi previsti dai GRI Standards in termini di:

Contenuti del report:

- **Inclusività degli stakeholder:** Marana Forni ha identificato i propri stakeholder e ha risposto al loro interesse di ricevere informazioni sugli argomenti materiali emersi dall'analisi di materialità;
- **Contesto di sostenibilità:** il presente report presenta le performance di Marana Forni nel contesto territoriale, di settore e più ampio della sostenibilità;
- **Materialità:** i temi trattati nel presente report riflettono gli impatti economici, ambientali e sociali più significativi di Marana Forni, temi che sono emersi durante l'analisi di materialità avvenuta con gli stakeholder chiave dell'azienda;
- **Completezza:** i dati e le informazioni raccolte rispondono al principio di completezza, nonostante questo sia il primo anno di rendicontazione non finanziaria e l'azienda abbia dovuto affrontare la difficoltà di reperire alcuni dati fino ad ora non registrati;

Qualità del report:

- **Accuratezza:** le informazioni del presente report sono sufficientemente accurate e dettagliate per permettere agli stakeholder di valutare le performance di Marana Forni;
- **Equilibrio:** il presente report riporta dati che riflettono aspetti sia positivi sia negativi della performance di Marana Forni;
- **Chiarezza:** le informazioni trattate nel presente report sono comprensibili e accessibili agli stakeholder;
- **Comparabilità:** le informazioni sono descritte per permettere agli stakeholder di comparare i dati nel tempo e valutare le performance in confronto ad altre organizzazioni;
- **Affidabilità:** vengono descritti i processi impiegati nella raccolta dei dati e nella redazione del report per valutare la qualità e la materialità delle informazioni trattate, oltre ad archiviare tutti i documenti che riportano le informazioni utilizzate per la costruzione del report;
- **Tempestività:** Marana Forni si impegna a pubblicare report con cadenza periodica annuale per permettere agli stakeholder di avere accesso ai dati utili e prendere decisioni consapevoli.

Il processo di rendicontazione della sostenibilità è iniziato con la mappatura degli stakeholder dell'azienda svolto dal comitato tecnico interno, che permette di individuare tutti gli stakeholder e poter assegnare loro la rilevanza. Dopo aver identificato gli stakeholder rilevanti di Marana Forni (Interni: Proprietà, Dipendenti, Agenti, Società partecipate. Esterni: Fornitori, Associazioni di pizzaioli, Clienti, Pizzaioli, Rivenditori e distributori), gli stessi sono stati coinvolti nell'analisi di materialità per la selezione degli argomenti significativi trattati in questo report.

Il coinvolgimento di tutte le categorie di stakeholder rilevanti è avvenuto attraverso l'identificazione di alcuni rappresentanti per ogni categoria; il contatto diretto via telefono ed e-mail per spiegare del progetto di sostenibilità e dell'impegno a loro richiesto; infine, l'invio di questionari anonimi online.

Solo per la categoria dipendenti, tutti hanno ricevuto una formazione dal vivo in azienda sulla sostenibilità e poi hanno ricevuto il questionario online. Successivamente, il comitato tecnico interno, tenendo in considerazione la prioritizzazione emersa dai questionari online inviati a tutti gli stakeholder rilevanti coinvolti, ha individuato secondo le strategie di Marana Forni, gli argomenti prioritari tra gli argomenti materiali emersi dall'analisi di materialità e i relativi indicatori specifici da misurare.

In questo secondo anno di rendicontazione Marana Forni ha definito degli obiettivi specifici in ambito sostenibilità e ha identificato gli obiettivi di sviluppo sostenibile che più si avvicinano all'operare dell'azienda.

La rendicontazione è annuale, il contenuto di questo report si riferisce al periodo di rendicontazione dell'anno 2021 e non vi sono modifiche rispetto agli anni precedenti.

Il perimetro di analisi del presente report è Marana Forni S.r.l., unico soggetto del bilancio consolidato aziendale, tutti gli argomenti considerati si riferiscono al perimetro della sola società Marana Forni S.r.l.

Attraverso l'analisi di materialità, Marana Forni ha identificato i seguenti argomenti come materiali e prioritari su cui rendicontare:

- Area Economica: 201 Performance economiche, 204 Pratiche di approvvigionamento;
- Area Ambientale: 301 Materiali, 302 Energia, 303 Acqua e scarichi idrici, 306 Rifiuti;

• Area Sociale: 401 Occupazione, 403 Salute e sicurezza sul lavoro, 404 Formazione e istruzione, 405 Diversità e pari opportunità, 413 Comunità locali, 416 Salute e sicurezza dei clienti, 417 Marketing ed etichettatura, 418 Privacy dei clienti.

Sono stati esclusi dalla rendicontazione perché non prioritari secondo il comitato tecnico interno all'azienda i seguenti argomenti: 205 Anticorruzione, 206 Comportamento anticoncorrenziale, 304 Biodiversità, 305 Emissioni, 307 Compliance ambientale, 308 Valutazione ambientale dei fornitori, 406 Non discriminazione, 408 Lavoro minorile, 409 Lavoro forzato, 410 Pratiche per la sicurezza, 411 Episodi di violazione dei diritti dei popoli indigeni, 412 Valutazione del rispetto dei diritti umani, 414 Valutazione sociale dei fornitori, 419 Compliance socioeconomica.

Dall'analisi di materialità che ha coinvolto gli stakeholder rilevanti non sono emersi temi e criticità extra GRI Standards, perciò il presente report rendiconta solo gli argomenti materiali dello standard stesso.

I metodi e gli strumenti utilizzati per coinvolgere gli stakeholder e raccogliere i dati per la rendicontazione sono stati: e-mail, questionari online, file da compilare, meeting e riunioni. Tale processo è avvenuto con cadenza irregolare, tra la fine dell'anno 2021 e l'inizio dell'anno 2022.

Il principio di Precauzione, cioè l'approccio prudenziale per la protezione dell'ambiente su cui impatta l'azienda, ad oggi non è ancora stato declinato in Marana Forni, ma sussiste l'impegno nel formularlo in modo completo per l'anno successivo di reporting.

Per ulteriori informazioni relative al presente Report di sostenibilità, contattare Manuel Marana, responsabile commerciale estero e di sostenibilità: manuel.commerciale@maranaforni.it

GLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE (SDGs) DI MARANA FORNI

Nel 2021 Marana Forni ha identificato gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 (SDGs) più in linea con le proprie operazioni aziendali. Sono 5 gli obiettivi a cui è stata data priorità, per i quali Marana Forni si impegnerà nei prossimi anni di integrare nelle proprie operazioni delle azioni che possano andare a ridurre gli impatti negativi e promuovere miglioramenti per raggiungere lo sviluppo sostenibile.

Gli SDGs e relativi target di Marana Forni:



7. ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE

7.2 Entro il 2030, aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili nel mix energetico globale.

7.3 Entro il 2030, raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica

7.a Entro il 2030, rafforzare la cooperazione internazionale per facilitare l'accesso alla tecnologia e alla ricerca di energia pulita, comprese le energie rinnovabili, all'efficienza energetica e alla tecnologia avanzata e alla più pulita tecnologia derivante dai combustibili fossili, e promuovere gli investimenti nelle infrastrutture energetiche e nelle tecnologie per l'energia pulita.

7.b Entro il 2030, espandere l'infrastruttura e aggiornare la tecnologia per la fornitura di servizi energetici moderni e sostenibili per tutti i paesi in via di sviluppo, in particolare per i paesi meno sviluppati, i piccoli Stati insulari, e per i paesi in via di sviluppo senza sbocco sul mare, in accordo con i loro rispettivi programmi di sostegno.



8. LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

8.2 Raggiungere livelli più elevati di produttività economica attraverso la diversificazione, l'aggiornamento tecnologico e l'innovazione, anche attraverso un focus su settori ad alto valore aggiunto e settori ad alta intensità di manodopera.

8.4 Migliorare progressivamente, fino al 2030, l'efficienza delle risorse globali nel consumo e nella produzione nel tentativo di scindere la crescita economica dal degrado ambientale, in conformità con il quadro decennale di programmi sul consumo e la produzione sostenibili, con i paesi sviluppati che prendono l'iniziativa.

8.7 Adottare misure immediate ed efficaci per eliminare il lavoro forzato, porre fine alla schiavitù moderna e al traffico di esseri umani e assicurare la proibizione e l'eliminazione delle peggiori forme di lavoro minorile, incluso il reclutamento e l'impiego di bambini-soldato, e, entro il 2025, porre fine al lavoro minorile in tutte le sue forme.

8.8 Proteggere i diritti del lavoro e promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i lavoratori, compresi i lavoratori migranti, in particolare le donne migranti, e quelli in lavoro precario.



9. INDUSTRIA, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE

9.1 Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti, comprese le infrastrutture regionali e transfrontaliere, per sostenere lo sviluppo economico e il benessere umano, con particolare attenzione alla possibilità di accesso equo per tutti.

9.2 Promuovere l'industrializzazione inclusiva e sostenibile e, entro il 2030, aumentare in modo significativo la quota del settore di occupazione e il prodotto interno lordo, in linea con la situazione nazionale, e raddoppiare la sua quota nei paesi meno sviluppati.

9.4 Entro il 2030, aggiornare le infrastrutture e ammodernare le industrie per renderle sostenibili, con maggiore efficienza delle risorse da utilizzare e una maggiore adozione di tecnologie pulite e rispettose dell'ambiente e dei processi industriali, in modo che tutti i paesi intraprendano azioni in accordo con le loro rispettive capacità.



12. CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

12.4 Entro il 2020, ottenere la gestione ecocompatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti in tutto il loro ciclo di vita, in accordo con i quadri internazionali concordati, e ridurre significativamente il loro rilascio in aria, acqua e suolo, al fine di minimizzare i loro effetti negativi sulla salute umana e l'ambiente.

12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.

12.6 Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.

12.7 Promuovere pratiche in materia di appalti pubblici che siano sostenibili, in accordo con le politiche e le priorità nazionali.



13. AGIRE PER IL CLIMA

13.1 Rafforzare la resilienza e la capacità di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali in tutti i paesi.

13.3 Migliorare l'istruzione, la sensibilizzazione e la capacità umana e istituzionale riguardo ai cambiamenti climatici in materia di mitigazione, adattamento, riduzione dell'impatto e di allerta precoce.

13.a Dare attuazione all'impegno assunto nella Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici per raggiungere l'obiettivo di mobilitare 100 miliardi di dollari all'anno entro il 2020 congiuntamente da tutte le fonti, per affrontare le esigenze dei paesi in via di sviluppo nel contesto delle azioni di mitigazione significative e della trasparenza circa l'attuazione e la piena operatività del "Green Climate Fund" attraverso la sua capitalizzazione nel più breve tempo possibile.

13.b Promuovere meccanismi per aumentare la capacità di una efficace pianificazione e gestione connesse al cambiamento climatico nei paesi meno sviluppati e nei piccoli Stati insulari in via di sviluppo concentrandosi, tra l'altro, sulle donne, i giovani e le comunità locali ed emarginate.

Stakeholder	Descrizione	Strumento e modalità c oinvolgimento in generale	Frequenza di coinvolgimento
Agenti	Dipendenti ed esterni con contratto d'agenzia solo in Italia	Riunioni settimanali, e-mail, telefono, pc, gestionale, corsi di aggiornamento sui prodotti	Quotidiana, periodica e varia
Dipendenti	Lavoratori con contratto subordinato. Si dividono in commerciali, agenti, impiegati, operai e tecnici	Presenza in azienda, riunioni periodiche di aggiornamento e organizzative, circolari interne appese in bacheca, personalmente, via e-mail, festa annuale, momenti di convivialità e team building anche con famiglie, formazione, gestionale	Quotidiana, periodica e varia
Proprietà	Ferdinando Marana	Presenza in azienda, riunioni, circolari interne, festa annuale, momenti di convivialità e team building, aggiornamento via telefono ed e-mail	Quotidiana, periodica e varia
Società partecipate	Società partecipata in Australia con ruolo di distributore	E-mail, contratti, video-chiamate, festival importanti, feste aziendali	Quotidiana, periodica e varia
Associazioni di pizzaioli	Associazioni di pizzaioli con attività di: formazione, organizzazioni di eventi e manifestazioni, pubblicazione di riviste cartacee e web, comunicazione social. Con ruolo di intermediazione	Fornitura del forno, messa a disposizione della stanza, gadget, sponsorizzazioni	Varia
Clienti	Ristoratori, titolari dell'attività, rivenditori e distributori, prospect ed esistenti	Verso prospect, campagne di comunicazione, Google Adwords, Facebook, social media, newsletter, pubblicità cartacee, telefono, e-mail, incontri in presenza. Verso clienti esistenti, servizio post-vendita, assistenza e incontri in sede.	Quotidiana, periodica e varia
Fornitori	Fornitori di materiali per la produzione, soprattutto italiani	Documentazione sulla qualità dei prodotti, schede tecniche, incontri in sede, visite in azienda, e-mail, telefono, video- chiamata, contratti, momenti di convivialità	Quotidiana, periodica e varia
Pizzaioli	Utilizzatori finali, sia titolari del locale, sia dipendenti, sia gestori	Social media, formazione, manuale tecnico, eventi, campagne di consapevolezza	Periodica e varia
Rivenditori e distributori	Società di rivendita per Italia ed estero, il distributore si occupa di tutta la parte commerciale e di installazione e assistenza per il suo territorio di riferimento; il rivenditore è intermediario e non ha parte tecnica, sia Italia sia estero	Contratti, e-mail, telefono, supporto a fiere di loro pertinenza, corsi di aggiornamento sui prodotti con rilascio di attestato, incontri in sede e visite aziendali	Varia
Agenzie di comunicazione	Agenzie di comunicazione esterne per la comunicazione aziendale e per organizzazione di eventi dedicati alla pizza	Telefono, e-mail, incontri in presenza, sponsorizzazioni, collaborazione nell'organizzazione	Varia
Agenzie di viaggio	Agenzie di viaggio per il trasporto dei tecnici interni dipendenti per l'installazione dei forni in Italia e all'estero	E-mail, telefono	Varia
Banche	Istituti di credito di cui siamo clienti	Home banking, incontri commerciali, e-mail, telefono	Varia
Centri di formazione	Scuole, CFP, associazioni di pizzaioli	Fornitura del forno, messa a disposizione della stanza, gadget, sponsorizzazioni	Varia
Collaboratori esterni	Consulenti esterni, cioè professionisti: legale, assicurazioni, lavoro, commercialista, sicurezza, informatica, tecnici, tecnici installatori esteri	E-mail, telefono, videochiamata, incontri in presenza, condivisione di documenti, momenti di convivialità	Quotidiana, periodica e varia
Comunità locale	Aziende che operano in Veneto e persone che vi abitano	/	/
Consumatori finali	Coloro che mangiano la pizza, sia in Italia sia all'estero	Social media, campagna di consapevolezza	Varia
Enti certificatori	Enti di certificazione per la qualità di prodotto in funzione del mercato di sbocco, italiani ed esteri	E-mail, telefono, visite aziendali per campionature, condivisione di documenti	Periodica e varia
Trasportatori	Trasportatori esterni per spedizioni oltre il Nord Italia	incontri in sede, visite in azienda, e-mail, telefono, video- chiamata, contratti, momenti di convivialità	Quotidiana, periodica e varia

GRI Standard	Informativa	N.pagina	Omissioni
1. Profilo dell'organizzazione			
102-1	Nome dell'organizzazione	44	/
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	7, 13-15	/
102-3	Luogo della sede principale	44	/
102-4	Luogo delle attività	9-10,44	/
102-5	Proprietà e forma giuridica	21, 44	/
102-6	Mercati serviti	9-10	/
102-7	Dimensione dell'organizzazione	4	/
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	21-29	/
102-9	Catena di fornitura	19-20	/
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	35	/
102-11	Principio di precauzione	/	Omesso
102-12	Iniziative esterne	10, 29	/
102-13	Adesione ad associazioni	35	/
2. Strategia			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	3	/
3. Etica e integrità			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	8, 16	/
4. Governance			
102-18	Struttura della governance	12	/
5. Coinvolgimento degli stakeholder			
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	11, 36-38, 41	/
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	21	/
102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	37, 41	/
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	41	/
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	37-38	/
6. Pratiche di rendicontazione			
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	36-38	/
102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	37	/
102-47	Elenco dei temi materiali	36-38	/
102-48	Revisione delle informazioni	36-38	/
102-49	Modifiche nella rendicontazione	36-38	/
102-50	Periodo di rendicontazione	37	/
102-51	Data del report più recente	37	/
102-52	Periodicità della rendicontazione	37	/
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	38	/
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	36	/
102-55	Indice dei contenuti GRI	42-43	/
Informative specifiche			
Area Economica			

201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	17-18	/
201-4	Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	18	/
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	19-20	/
Area Ambientale			
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	33	/
301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	33	Parzialmente omesso
301-3	Prodotti recuperati o rigenerati e relativi materiali di imballaggio	33	Parzialmente omesso
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	30-31	/
302-3	Intensità energetica	32	/
302-4	Riduzione del consumo di energia	32	/
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	32	Parzialmente omesso
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	32	Parzialmente omesso
303-3	Prelievo idrico	32	Parzialmente omesso
303-5	Consumo di acqua	32	/
306-1	Scarico idrico per qualità e destinazione	32	Parzialmente omesso
306-2	Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	34	/
306-3	Sversamenti significativi	34	/
306-4	Trasporto di rifiuti pericolosi	34	/
Area Sociale			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	23, 24	/
401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con / contratto a tempo determinato	26	/
401-3	Congedo parentale	26	/
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	26, 27	/
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	26, 27	/
403-3	Servizi di medicina del lavoro	27	/
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e / sicurezza sul lavoro	27	/
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	27	/
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	27	/
403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	27	/
403-9	Infortuni sul lavoro	27	/
403-10	Malattie professionali	27	/
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	28	/
404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza / alla transizione	28	/
404-3	Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello / sviluppo professionale	28	/
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	21-23	/
405-2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	24	/
413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locale, valutazioni d'impatto e / programmi di sviluppo	29	/
416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi.	35	/
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e / servizi	35	/
417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	35	/
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	35	/
418-1	Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy / dei clienti e perdita di dati dei clienti	35	/

GRI STANDARDS	Argomento materiale	103-1	103-2	103-3
Economico	Spiegazione / Motivazione	Perimetro (interno/esterno)	Modalità di gestione	Modalità di gestione
201	Il tema è materiale attraverso il coinvolgimento degli stakeholder, l'analisi di materialità e la prioritizzazione secondo il comitato tecnico interno	Il perimetro dei temi materiali è solo Marana Forni srl, dal prossimo anno si approfondiranno gli impatti generati dai rapporti commerciali dell'azienda ed eventuali limitazioni	I temi materiali economici 201, 204 sono gestiti secondo la seguente modalità di gestione: l'ufficio amministrativo dell'azienda guidato dal responsabile amministrativo in diretto contatto con l'amministratore unico e proprietario gestisce, controlla e coordina gli aspetti contabili, economici, finanziari, fiscali, di budgeting ecc. Le finalità sono ottimizzare le risorse finanziarie ed economiche dell'azienda per ottenere marginalità sostenibili e per lo sviluppo degli investimenti aziendali per la sua progressiva crescita economica. La modalità di gestione include obiettivi e target economico-finanziari, responsabilità in capo all'amministratore e al responsabile amministrativo, risorse economiche ed umane interne ed esterne (es. consulenti fiscali e finanziari)	Il responsabile amministrativo ha il compito di controllare quotidianamente i processi di cash flow e di fatturazione, di controllo di gestione, e gli adempimenti normativi riguardo al bilancio ecc. I risultati sono valutati con periodicità mensile o annuale rispetto agli obiettivi fissati o alle richieste normative attraverso riunioni tra il responsabile amministrativo e l'amministratore e proprietario dell'azienda
204	Pratiche di approvvigionamento			
301	Ambientale	Perimetro (interno/esterno)	Modalità di gestione	Valutazione modalità di gestione
302	Materiali	Il perimetro dei temi materiali è solo Marana Forni srl, dal prossimo anno si approfondiranno gli impatti generati dai rapporti commerciali dell'azienda ed eventuali limitazioni	I temi materiali ambientali 301, 302, 303, 306 sono gestiti secondo la seguente modalità di gestione: il responsabile di produzione insieme al responsabile acquisti gestiscono le risorse produttive e i rifiuti per la produzione dei prodotti secondo le migliori pratiche di settore e secondo una attenzione a minimizzare gli sprechi. Il responsabile di produzione e acquisti gestiscono e monitorano i contratti di acquisto delle risorse input e di smaltimento dei rifiuti secondo normativa. La finalità della modalità di gestione è di rispettare l'ambiente, minimizzare i costi degli sprechi e di adempiere alla normativa ambientale. I componenti inclusi nella gestione sono: responsabilità in capo all'amministratore unico e proprietario dell'azienda, destinare risorse umane, tempo e denaro nella gestione, progetti di rendere il prodotto più ecologico sia di efficienza sia di efficacia.	Il sistema di valutazione di efficacia si basa sul riscontro di non ricevere alcuna sanzione dalla pubblica amministrazione né alcun reclamo da parte dei clienti. Oltre ad ottenere i risultati di ottimizzazione costi di acquisto materiale e produzione rifiuti. I risultati, quindi, emergono sporadicamente e contestualmente all'avvenimento dei fatti.
303	Energia			
306	Acqua e scarichi idrici			
306	Rifiuti			
401	Sociale	Perimetro (interno/esterno)	Modalità di gestione	Valutazione modalità di gestione
	Occupazione	Il perimetro dei temi materiali è solo Marana Forni srl, dal prossimo anno si approfondiranno gli impatti generati dai rapporti commerciali dell'azienda ed eventuali limitazioni	I temi materiali sociali 401, 403, 404, 405, sono gestiti secondo la seguente modalità di gestione: il responsabile risorse umane insieme al responsabile di produzione e al responsabile acquisti e all'amministratore e proprietario dell'azienda e ove necessario insieme ai responsabili di reparto gestiscono: la salute e sicurezza sul lavoro adempiendo in toto la normativa 81/2008 per tutte le mansioni sia impiegate sia operarie; l'occupazione cioè la gestione di assunzioni, diritti dei lavoratori, contratti di lavoro ecc., con le attenzioni di promuovere le pari opportunità in azienda ed evitare casi di discriminazione; la formazione tecnica e trasversale dei lavoratori. Lo scopo che questi temi siano gestiti al meglio è per garantire la qualità lavorativa e di produttività garantendo ai lavoratori un luogo salubre e un clima di lavoro sereno oltre ad adempiere alle normative di riferimento che in Italia sono molto stringenti. La modalità di gestione include la responsabilità dell'amministratore unico e proprietario dell'azienda, che essendo il datore di lavoro ha la responsabilità datoriale dei contratti e della sicurezza lavorativa, con il supporto del consulente del lavoro si definiscono eventuali piani di welfare ed iniziative correlate.	Il responsabile risorse umane con il supporto del consulente del lavoro riesce a valutare l'efficacia della modalità di gestione in primis non ricevendo sanzioni da parte della pubblica amministrazione né reclami da parte dei lavoratori, oltre ad avere numerosi indicatori per comprendere se gli adempimenti normativi e le esigenze dei lavoratori siano soddisfatti. I risultati della valutazione sono riscontrabili quotidianamente, mensilmente e annualmente a seconda dello aspetto lavorativo considerato.

403	Salute e sicurezza sul lavoro	<p>Il tema è gestito dal responsabile commerciale insieme all'amministratore unico e proprietario attraverso una serie di convenzioni con realtà no profit del settore pizzeria in particolare le scuole di formazione pizzaioli, i festival della pizza, le fiere e le competizioni della pizza, che si estendono su tutto il territorio nazionale, i responsabili interni intrattengono le relazioni e organizzano concretamente le tipologie di collaborazioni, attraverso le seguenti risorse di denaro, personale e tempo: erogazioni in denaro, sponsorizzazioni, invito di formatori, prestito gratuito di forni professionali. Le finalità della modalità di gestione è sostenere e sviluppare dalla base il settore pizza in Italia.</p>	<p>I responsabili interni che hanno a che fare con le realtà no profit del settore pizza e formazione relativa possono valutare l'efficacia della modalità di gestione alla fine di ogni percorso formativo o di evento sostenuto osservando la soddisfazione dei partecipanti e l'interesse nell'acquisto di forni da pizza, i risultati quindi emergono non periodicamente ma contestualmente alla conclusione di percorsi formativi che si svolgono durante tutto l'anno.</p>
413	Comunità locali	<p>I temi materiali sociali 416, 417 sono gestiti secondo la seguente modalità di gestione: dai responsabili di produzione e di progettazione che progettano e producono i prodotti di Marana Forni secondo le normative italiane e dei mercati sbocco per adempiere a tutte le richieste in ambito di salute e sicurezza per l'utilizzatore del prodotto e per i locali che lo utilizzano. Eventuali non conformità sono gestite dal responsabile produzione. Le finalità della modalità di gestione sono di garantire qualità produttiva, durabilità ed evitare casi di incidenti durante l'utilizzo. Si definiscono obiettivi di innovazione, miglioramento e crescita delle vendite; la responsabilità è in capo all'amministratore unico e proprietario dell'azienda.</p>	<p>Il sistema di valutazione di efficacia si basa sul riscontro di non ricevere alcuna sanzione dalla pubblica amministrazione né alcun reclamo da parte degli stakeholder. I risultati, quindi, emergono sporadicamente e contestualmente all'avvenimento dei fatti.</p>
416	Salute e sicurezza dei clienti	<p>Il tema è gestito dal responsabile commerciale e dal responsabile amministrativo insieme ai consulenti legale ed informatico per adempiere alla normativa europea. Eventuali non conformità sono gestite dal responsabile amministrativo. Si definiscono obiettivi di innovazione, miglioramento e crescita delle vendite. Eventuali non conformità sono gestite dal responsabile amministrativo. Le finalità della modalità di gestione sono garantire la gestione e la sicurezza dei dati degli stakeholder dell'azienda in modo etico, corretto ed utile per l'azienda, oltre ad adempiere alla normativa. Si destinano risorse economiche e di tempo per aggiornare periodicamente la conformità dell'azienda alla normativa; la responsabilità è in capo all'amministratore unico e proprietario dell'azienda.</p>	<p>Il sistema di valutazione dell'efficacia è svolto dai consulenti legale e informatico che annualmente revisionano e aggiornano il sistema di privacy, i risultati della valutazione si riscontrano annualmente con l'intervento tecnico esterno.</p>
417	Marketing ed etichettatura		
418	Privacy dei clienti		



IN TUTTA ITALIA E IN 87 PAESI NEL MONDO





Realizzato in collaborazione con IPLUS

Preserva l'ambiente.
Stampa questo report di sostenibilità solo se necessario,
meglio se lo divulghi e lo utilizzi in formato digitale



MARANA FORNI SRL

Via Turbina, 98 - 37139 Verona - ITALY
Tel. +39 045 67 04 503 - Fax +39 045 71 56 118
Skype contact: maranaforni
info@maranaforni.it - www.maranaforni.it

Number of Technical Assistance
+39 340 7371391
Monday to Friday from 8:00 to 18:00

