

Report di sostenibilità 2020



MADE IN ITALY
Marana[®]
FORNI



INDICE

LETTERA DEL PRESIDENTE 3

LA REALTÀ DI MARANA FORNI 5

LA NOSTRA STORIA 5

PERCHÈ SIAMO SCELTI 6

UN'IDEA VINCENTE
IN PIÙ DI 85 PAESI NEL MONDO 7

I NOSTRI STAKEHOLDER 9

LA NOSTRA ORGANIZZAZIONE
AZIENDALE 10

LE NOSTRE CREAZIONI
I FORNI MARANA 11

IL PERCORSO
VERSO LA SOSTENIBILITÀ 14

1. VALORE DISTRIBUITO 15

2. DIPENDENTI E COMUNITÀ 20

3. SOSTENIBILITÀ DI PRODOTTO 29

METODOLOGIA 35

LETTERA DEL PRESIDENTE

Marana Forni ha intrapreso un percorso che la impegna ad un approccio di business sostenibile, in primis per la dimensione ambientale e sociale: le grandi sfide globali che sono da sostenere con urgenza da parte di ogni impresa ed individuo.

Siamo consapevoli che si tratta di un'avventura sul lungo periodo e che richiederà costanza, ma anche che non ci priverà di nulla, anzi, cambierà in meglio la cultura d'impresa in termini di gestione di rischi, consapevolezza, comprensione del mercato, innovazione, oltre che il mero fattore reputazionale.

Abbiamo deciso di porre il massimo impegno ed entusiasmo, per gli anni a venire, nell'attuazione delle politiche interne necessarie al raggiungimento dei migliori risultati.



Ferdinando Marana
Presidente

A handwritten signature in cursive script, reading "Marana Ferdinando". The signature is written in dark ink and is positioned above a horizontal red line.

MARANA FORNI 2020 IN NUMERI



Paesi serviti
85+



Forni venduti
405



Clients serviti
654



Fatturato
€ 6.202.084



Fornitori italiani
87%



Spesa vs. fornitori
veronesi
48%



Dipendenti
34



Contratti indeterminati
94%



Dipendenti full-time
85%



Riduzione consumo
energia
-12,78%



Riduzione consumo
acqua
-28,43%



Energia rinnovabile
utilizzata
93%

LA REALTÀ DI MARANA FORNI



LA NOSTRA STORIA

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

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
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



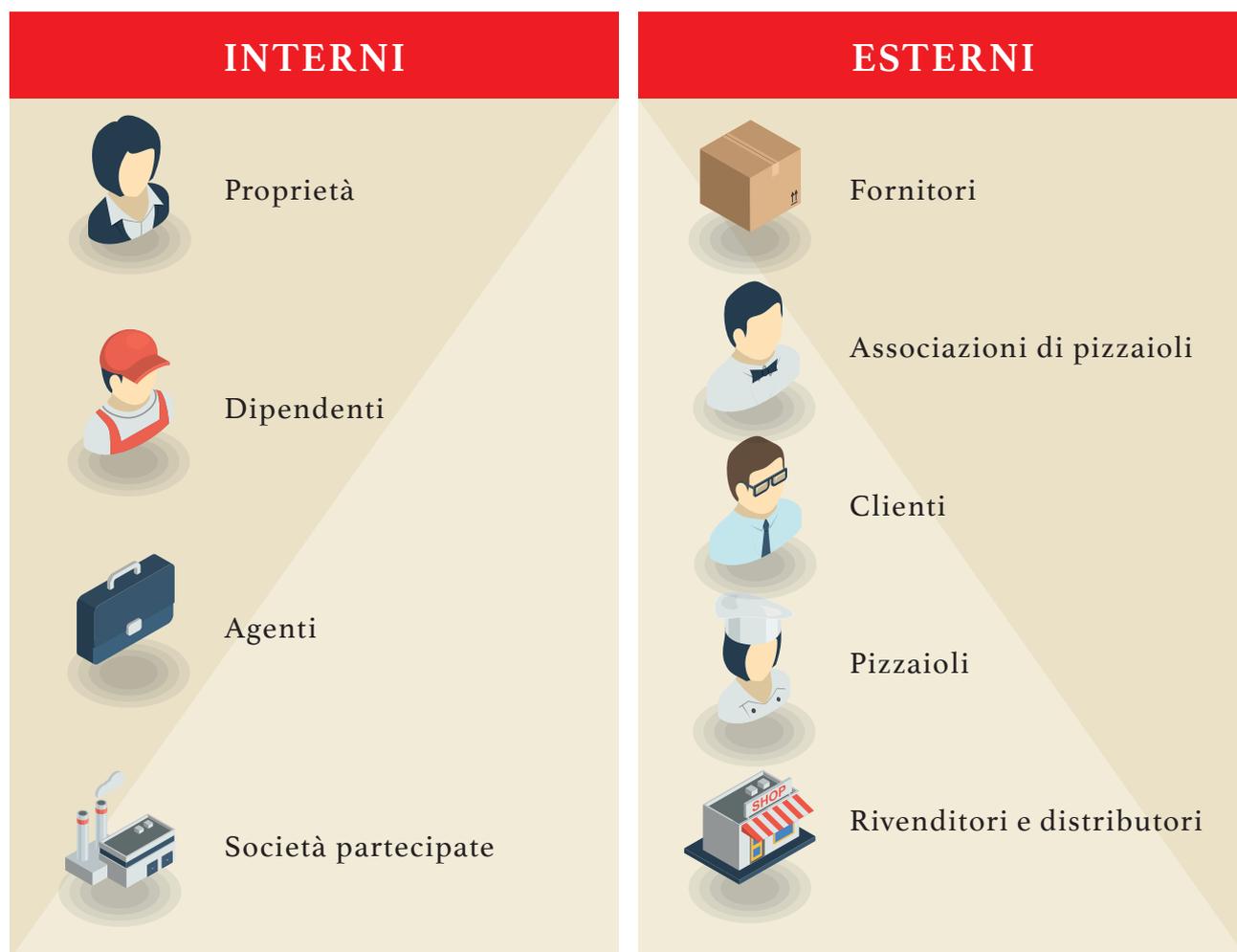
Sosteniamo numerose manifestazioni, tra cui Trofeo Pulcinella, campionato francese e spagnolo della pizza, e da 28 anni siamo i fornitori ufficiali del campionato mondiale della pizza.



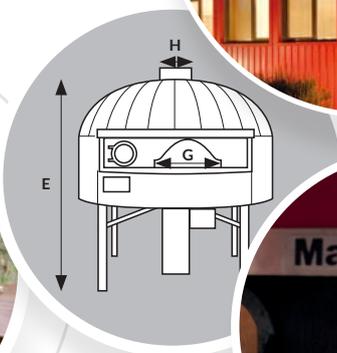
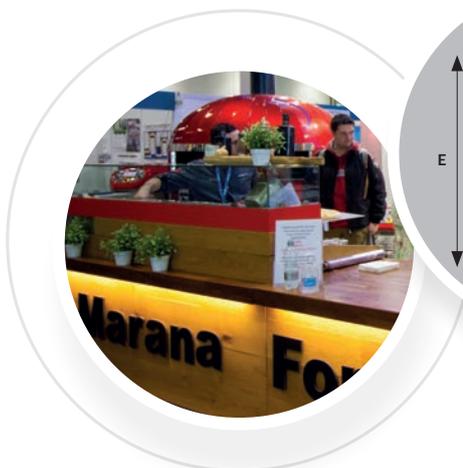
I NOSTRI STAKEHOLDER

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. Abbiamo suddiviso i nostri stakeholder più rilevanti in interni ed esterni.



LA NOSTRA ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

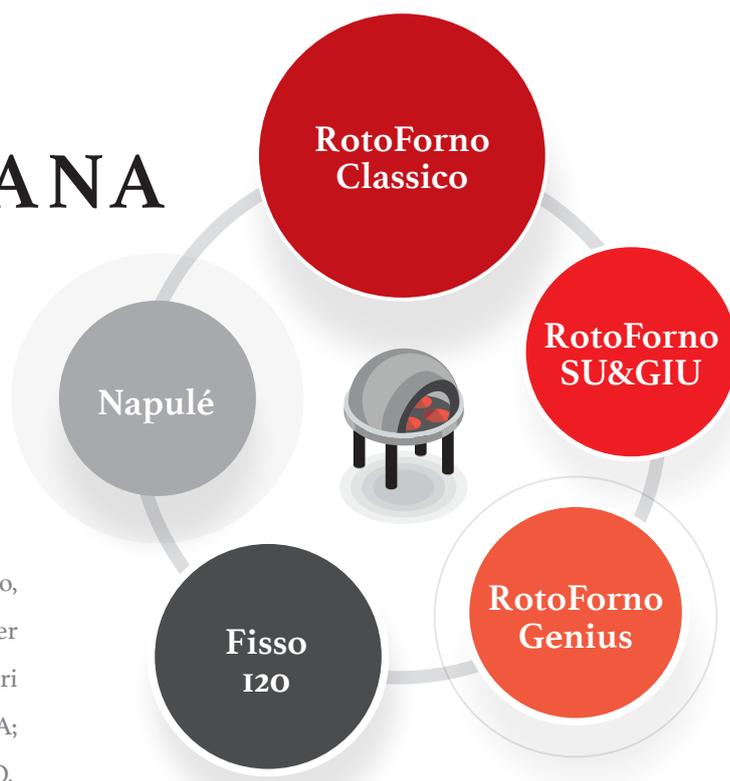


LE NOSTRE CREAZIONI I FORNI MARANA

In Marana Forni ci occupiamo delle seguenti fasi di produzione e vendita che riguardano i nostri forni:

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

I nostri forni sono utilizzati sia in Italia sia all'estero, principalmente da pizzerie, come macchine per la cottura di pizze e alimenti in generale. I nostri marchi registrati 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

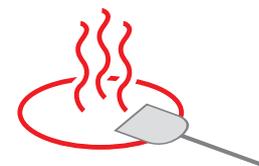
Cuore partenopeo

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, Napulé, Fisso120.

CUPOLE NAPOLI GREZZE

Tutte da personalizzare

Una sorta di "tela bianca" su cui chiunque può sbizzarrirsi in chiave rustica o contemporanea. Sono cupole che non vengono né colorate né smerigliate ma che si mantengono a meno di 60 °C anche quando il forno è acceso, per cui si possono personalizzare con materiali non necessariamente resistenti al calore. Per esempio, ci si può 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, Napulé, Fisso120.



TANGANELLI

Un elemento di convivialità

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.

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 nostra filiera, specialmente i nostri fornitori di materie prime, che ci consentono di progettare e realizzare prodotti di alta qualità Made in Italy.



DIPENDENTI E COMUNITÀ

Uno dei nostri valori fondanti è quello di mettere sempre la persona e le sue necessità al centro della nostra 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 nostro lavoro. In Marana Forni vogliamo creare un ambiente lavorativo e professionale di qualità, e contribuire allo sviluppo della comunità.



SOSTENIBILITÀ DI PRODOTTO

In Marana Forni attribuiamo grande importanza alla protezione dell'ambiente. Oltre a rispettare tutte le normative vigenti in materia ambientale, ci impegniamo quotidianamente ad utilizzare le risorse in modo parsimonioso e responsabile. Per noi la sostenibilità di prodotto consiste nel mantenere alta la qualità, mentre allo stesso tempo valutiamo e miglioriamo 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 2020 verso i suoi stakeholder.

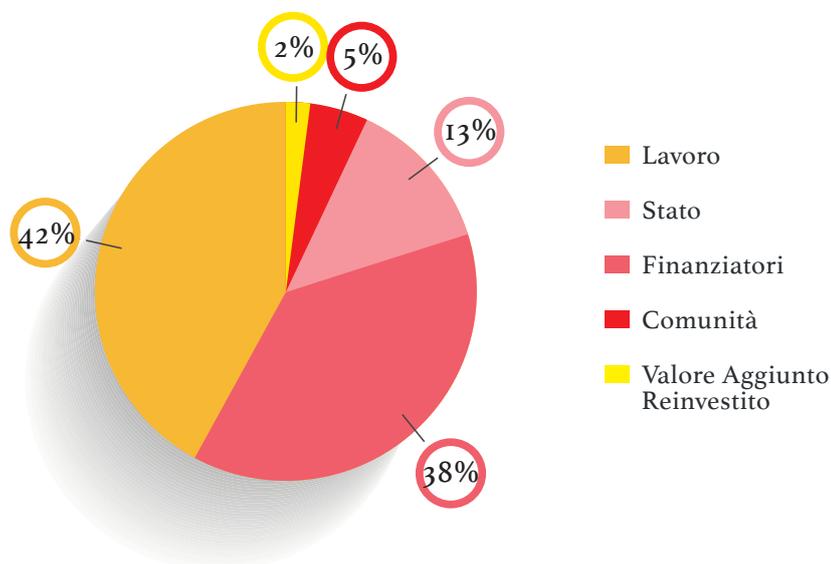
	31/12/2020	% FATTURATO
Vendite Lorde	€ 6.136.975	97%
Altri Ricavi	€ 185.647	3%
Totale Proventi della Produzione	€ 6.322.622	100%
Costo merci	€ 1.791.860	28%
Costi di servizi ed altri costi d'esercizio	€ 1.272.101	20%
Totale costi della produzione	€ 3.063.961	48%
VALORE AGGIUNTO PRODOTTO	€ 3.258.661	52%
Saldo gestione straordinaria	€ -	
VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO	€ 3.258.661	52%

VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO così destinato	31/12/2020	% FATTURATO	% VALORE AGGIUNTO
Al lavoro	€ 1.384.169	22%	42%
Stipendi e contributi, TFR	€ 1.324.635	21%	41%
Investimenti in formazione	€ 11.728	0%	0%
Compensi Agenti e Collaboratori	€ 47.806	1%	1%
Allo Stato	€ 419.213	7%	13%
Altre imposte (ICI, IRES, IRAP, bollo, rifiuti, ecc.)	€ 419.213	7%	13%
Ai Finanziatori	€ 1.240.960	20%	38%
Soci per la remunerazione del capitale versato	€ 933.602	15%	29%
Compensi a Soci Amministratori	€ 301.101	5%	9%
Altri Finanziatori per remunerazione finanziamenti	€ 6.257	0%	0%
Alla Comunità	€ 165.974	3%	5%
Iniziative sociali, attività didattiche e culturali	€ 2.000	0%	0%
Sponsorizzazioni	€ 163.974	3%	5%
Valore Aggiunto Reinvestito	€ 48.345	1%	1%
Ammortamenti	€ 86.940	1%	3%
Rimanenze	- € 38.595	-1%	-1%
TOTALE	€ 3.258.661	52%	100%

VALORE AGGIUNTO DISTRIBUITO

Il valore aggiunto generato da Marana

Forni nel 2020 è così suddiviso:



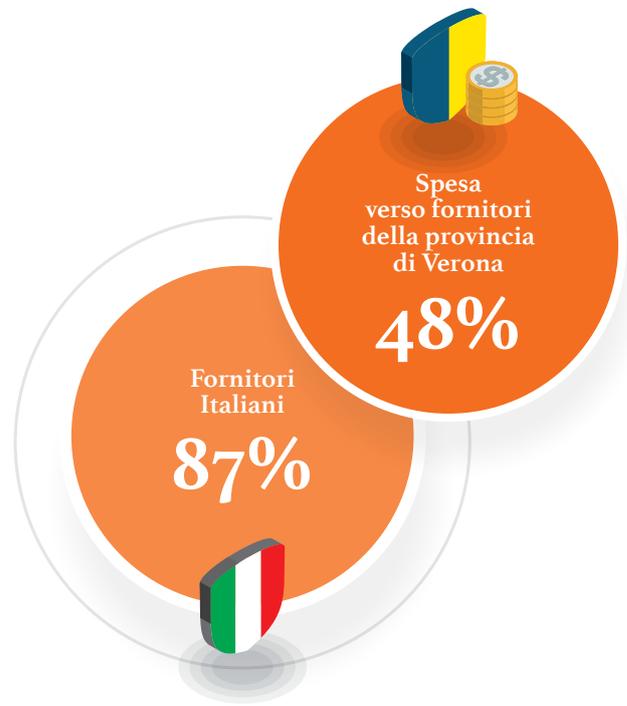
AIUTI FINANZIARI PUBBLICI

Nel 2020 Marana Forni ha ricevuto più di 85.000 euro in finanziamenti pubblici, sia per far fronte all'emergenza della pandemia Covid-19 sia per progetti legati a formazione, consulenza, acquisti, ricerca e sviluppo.

Tipologia finanziamento pubblico	Descrizione finanziamento	Motivo finanziario	€
Sovvenzione / contributo FONDIMPRESA	Formazione interna marketing	Piano formativo	3.000
Sovvenzione / CCIAA VERONA	Intervento in tema di digitalizzazione 2020 alle MPMI	Aiuti di Stato covid-19	9.030
Sovvenzione / CCIAA VERONA	Incentivi per l'internazionalizzazione 2020	Aiuti di Stato covid-19	9.890
Sovvenzione / REGIONE VENETO	Incentivi acquisti servizi di supporto all'internazionalizzazione	Aiuti per servizi consulenza	13.504
Contributo in conto interessi	Incentivo acquisto beni strumentali	Legge Sabatini	1.975
Credito d'imposta	Attività di ricerca e sviluppo anno 2019	Ricerca e sviluppo	48.342
TOTALE			85.741

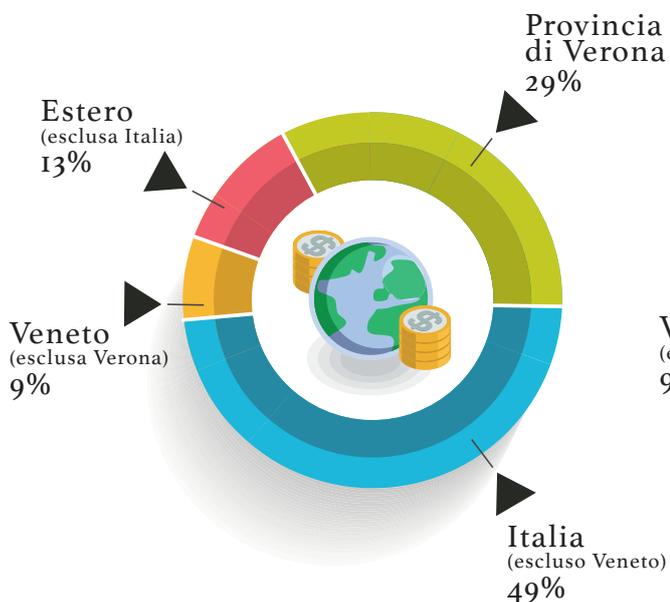
I NOSTRI FORNITORI

La sede legale ed operativa di Marana Forni si trova a Chievo, nel Comune di Verona. Nell'arco dell'anno 2020, l'azienda ha acquistato materiali e servizi da 405 fornitori, di cui l'87% operante nel territorio italiano e un terzo proveniente dalla provincia di Verona. Inoltre, si evidenzia come quasi la metà delle spese fatturate è stata effettuata verso i fornitori della provincia veronese.

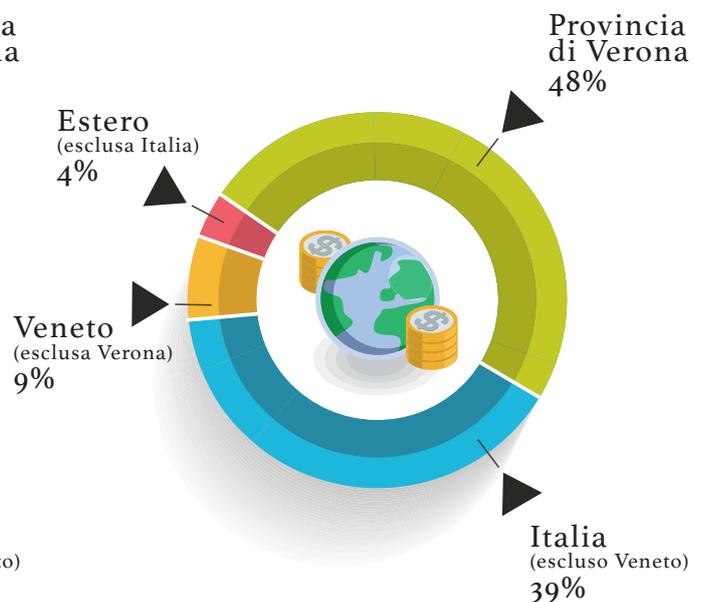


Area	% Budget di spesa vs fornitori	% totale Costi	N.Fornitori	% N.Fornitori
Provincia di Verona	45 %	48 %	115	28 %
Veneto (esclusa Verona)	10 %	9 %	38	9 %
Italia (escluso Veneto)	40 %	39%	198	49 %
Eestero (esclusa Italia)	5 %	4 %	54	13 %
TOTALE	100 %	100 %	405	100 %

SPESA PER AREA



N. FORNITORI PER AREA



Tipologia costi	%	Verona	Veneto	Italia	Estero	Totale	%
Acquisto Beni Strumentali / Ammortizzabili	0,60 %	1	1			2	0,49 %
Affitti Passivi E Locazione Immobili	0,53 %	1				1	0,25 %
Assembaggio / Montaggio forni	1,41 %				8	8	1,98 %
Canoni Assistenza Bene Strumentali	0,25 %	1	1			2	0,49 %
Certificazione Qualità Prodotti	0,50 %			2	2	4	0,99 %
Costo Lavoro Interinale	1,82 %			2		2	0,49 %
Imballaggi - Varie	1,75%	3	1	1		5	1,23 %
Lavorazioni Di Terzi	0,52 %	4		1		5	1,23 %
Locazione Finanziaria Automezzi	1,55 %		1	2		3	0,74 %
Locazione Finanziaria Immobiliare	3,23%			1		1	0,25 %
Manutenzioni Varie	2,94%	15		3	1	19	4,69 %
Marketing e Fiere	7,96 %	10	4	13	4	31	7,65 %
Materiali Di Consumo / Ricambi Macchinari	3,94 %	10	1	16	3	30	7,41 %
Materie Prime	54,29 %	24	13	26	4	67	16,54 %
Provvigioni	1,13 %			1		1	0,25 %
Servizi Di Consulenza	5,65 %	14	8	19	1	42	10,37 %
Servizi di Noleggio Operativo Auto	1,32 %	1		2		3	0,74 %
Servizi di Pulizia	0,04 %	1				1	0,25 %
Servizi Ecologici Smaltimento Rifiuti	0,23 %	1		2		3	0,74 %
Servizio Noleggio Beni Strumentali	0,41 %	2	1			3	0,74 %
Software / Hardware	0,54 %	1			1	2	0,49 %
Spese Amministrative - Varie	1,84 %	19	6	48	26	99	24,44 %
Spese Diritti e Brevetti	1,84 %			1		1	0,25 %
Spese Trasporti	0,20 %			9		9	2,22 %
Spese Viaggi e Trasferte	3,98 %	3	1	44	4	52	12,84 %
Utenze	2,37 %	3		3		6	1,48 %
Vestiaro Operai	0,89 %	1		2		3	0,74 %
TOTALI	0,06 %	115	38	198	54	405	100,00

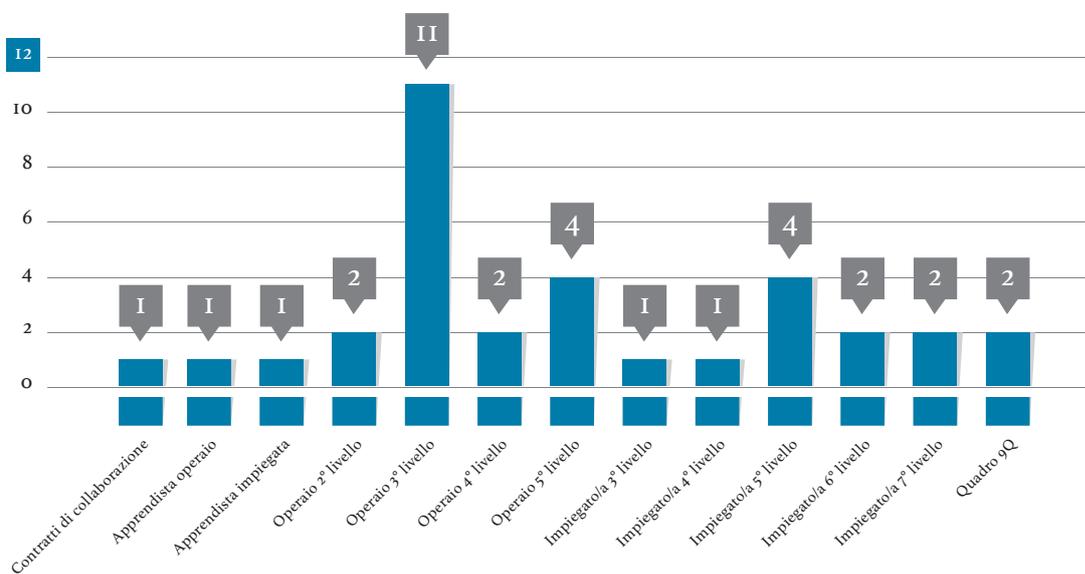
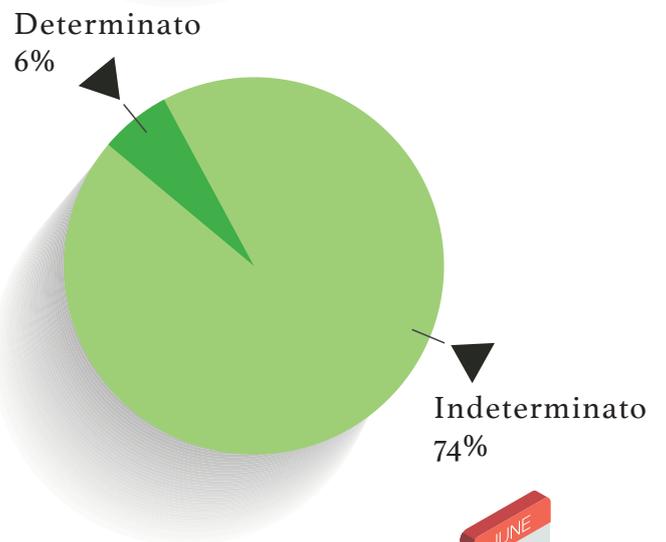
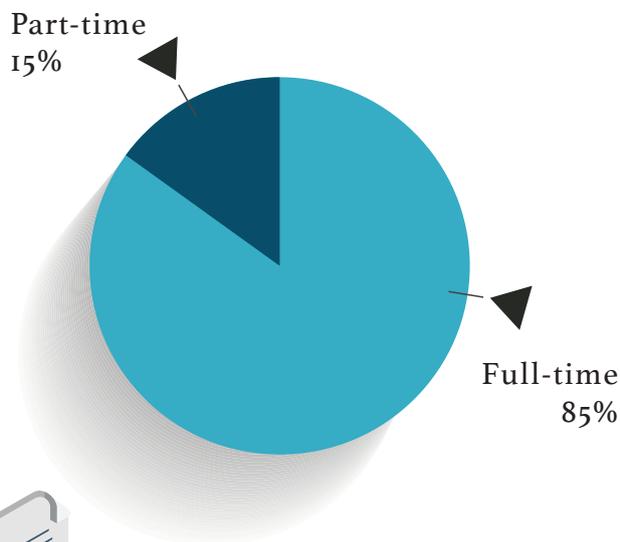
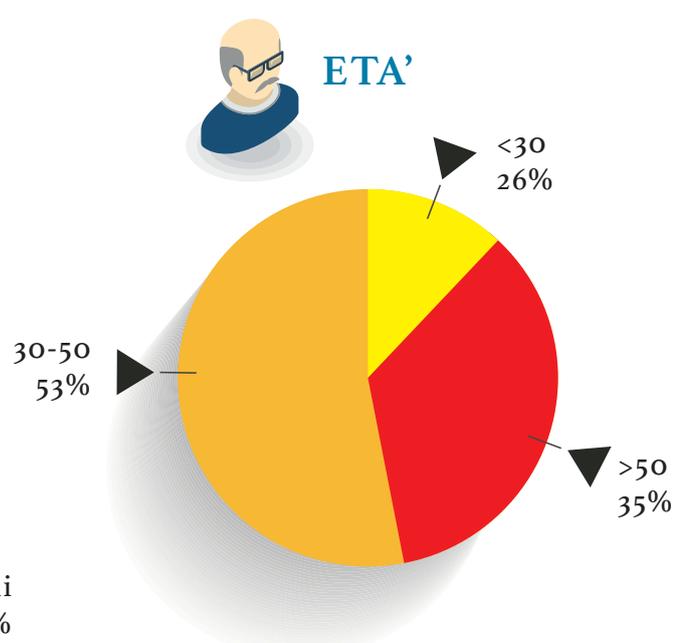
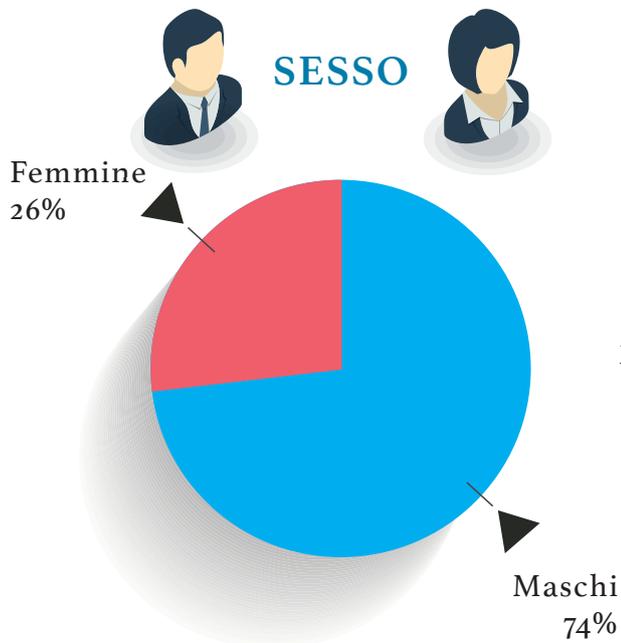
2 DIPENDENTI E COMUNITÀ

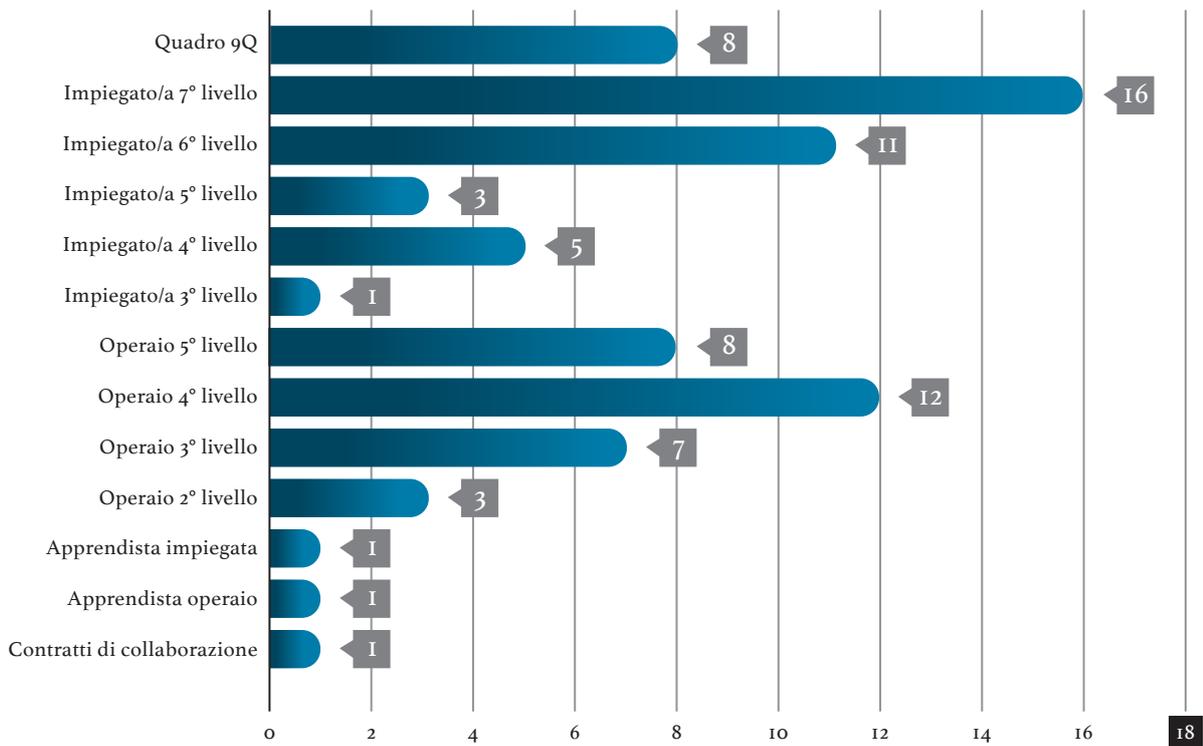
DIPENDENTI 2020

Nell'arco del 2020 hanno lavorato in Marana Forni 34 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 più della metà dei dipendenti ha un'età compresa tra i 30 e i 50 anni. L'85% dei dipendenti lavora full-time e il 94% 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	Sesso	Età			Anzianità Aziendale	Contratto	
	M/F	<30	30-50	>50	Media anni	Full / Part-time	Inde/ Determinato
Contratti di Collaborazione	1/0	0	0	1	1	1/0	0/1
Apprendista Operaio	1/0	1	0	0	1	1/0	1/0
Apprendista Impiegata	0/1	1	0	0	1	1/0	1/0
Operaio 2° livello	2/0	0	2	0	3	2/0	2/0
Operaio 3° livello	11/0	2	6	3	7	10/0	10/1
Operaio 4° livello	2/0	0	2	0	12	2/0	2/0
Operaio 5° livello	4/0	0	3	1	8	4/0	4/0
Impiegato /a 3° livello	0/1	0	0	1	1	1/0	1/0
Impiegato /a 4° livello	1/0	0	0	1	5	0/1	1/0
Impiegato /a 5° livello	1/3	0	2	2	3	2/2	4/0
Impiegato /a 6° livello	0/2	0	0	2	11	1/1	2/0
Impiegato /a 7° livello	1/1	0	0	2	16	2/0	2/0
Quadro 9Q	1/1	0	2	0	8	2/0	2/0
TOTALE	25/9	4	18	12	6,8	29/5	32/0

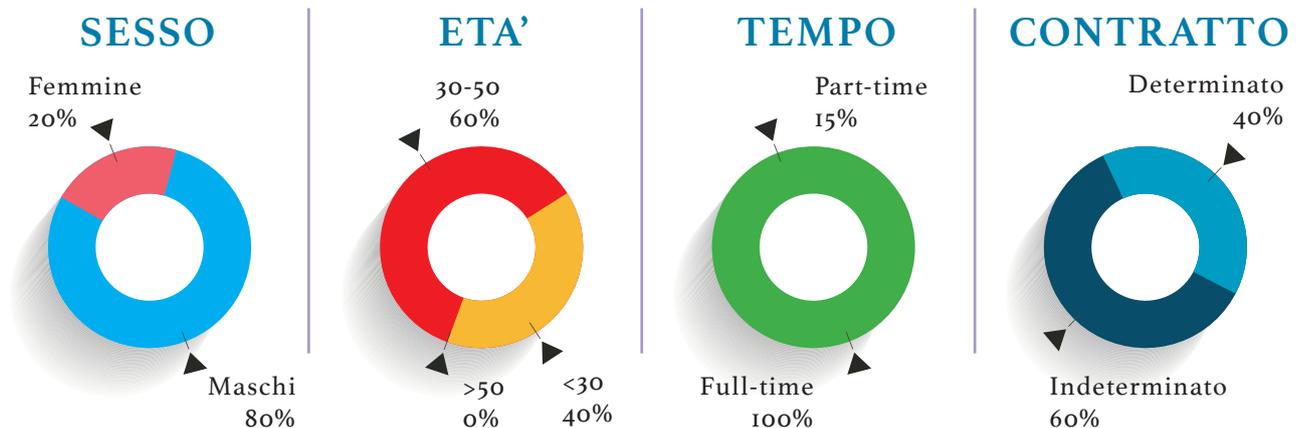




NEOASSUNTI 2020

Nel 2020, Marana Forni ha assunto 5 persone full-time, di cui 3 con contratto indeterminato e 2 con contratto determinato.

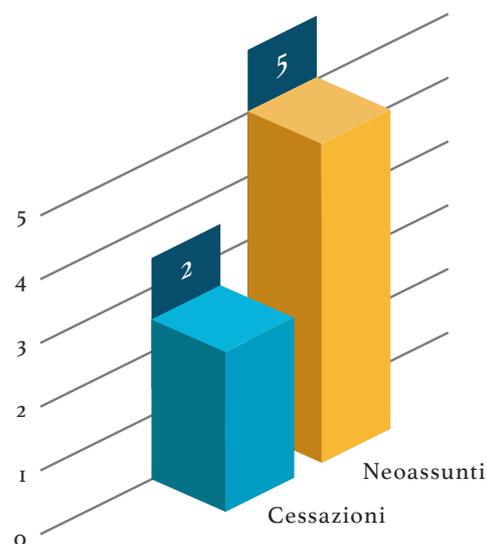
Categoria Lavoratori	Sesso	Età			Contratto	
		M/F	<30	30-50	>50	Full/Past-time
Contratti di Collaborazione	1/0	0	1	0	1/0	0/1
Apprendista	0/1	1	0	0	1/0	1/0
Operaio 3° livello	3/0	1	2	0	3/0	2/1
TOTALE	4/1	2	3	0	5/0	3/2



TURNOVER

Rispetto all'anno precedente, Marana Forni ha cessato due rapporti di lavoro. Tale valore consiste nel 29% delle cessazioni, a confronto con le nuove assunzioni avvenute nell'arco del 2020.

Categoria Lavoratori	Anno 2019	Anno 2020
Contratti di Collaborazione	0	1
Operaio 2° livello	2	0
Operaio 4° livello	0	1
Impiegato/a 4° livello	1	0
Impiegato/a 5° livello	1	0
TOTALE	4	2

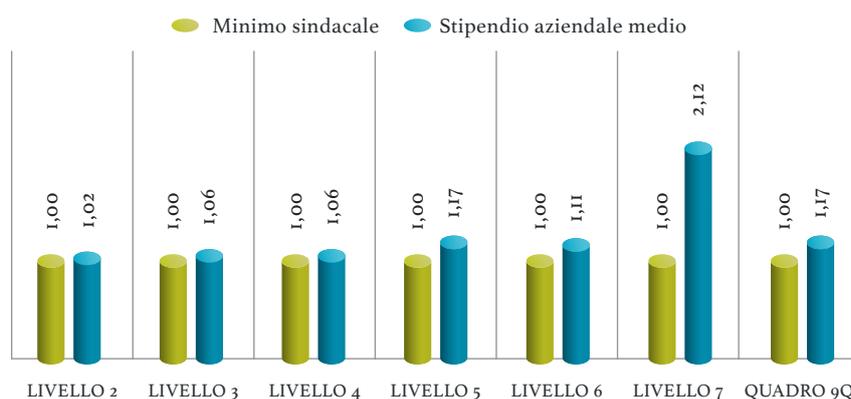


RETRIBUZIONE SALARIALE

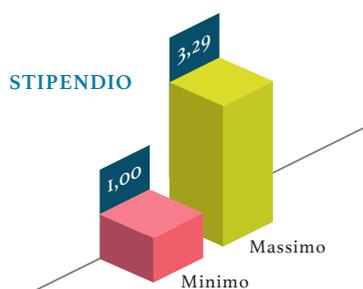
In Marana Forni, per tutti i livelli contrattuali, gli stipendi aziendali medi sono superiori agli stipendi minimi sindacali.

Contratto	Variazione
Livello 2	2 %
Livello 3	6 %
Livello 4	6 %
Livello 5	17 %
Livello 6	11 %
Livello 7	112 %
Quadro 9Q	17 %

DIFFERENZIALE DI STIPENDIO PER LIVELLO



FORBICE SALARIALE

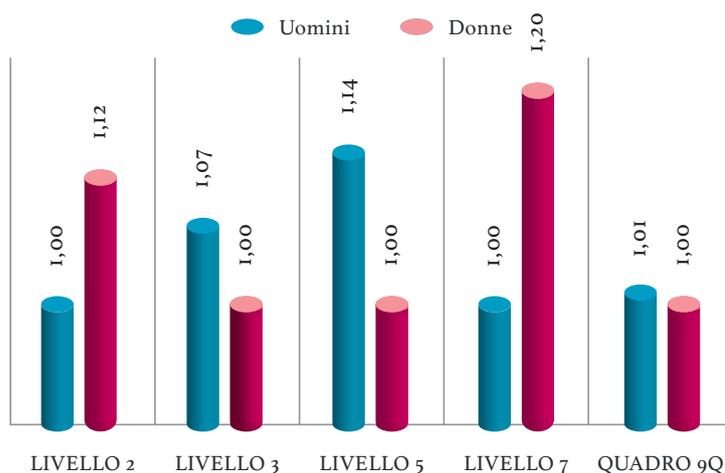


La forbice salariale in Marana Forni è caratterizzata da uno stipendio massimo pari a 3,29 volte lo stipendio minimo.

La retribuzione media mensile femminile risulta essere superiore del 17% rispetto a quella maschile. In particolare, lo stipendio medio delle donne supera quello degli uomini per i livelli contrattuali 2 e 7, mentre lo stipendio medio degli uomini supera quello delle donne per i livelli contrattuali 3, 5 e quadro.

Contratto	Stipendio medio donne	Stipendio medio uomini
Livello 2	+12 %	1
Livello 3	1	+7 %
Livello 4	-	1
Livello 5	2	+14 %
Livello 6	2	-
Livello 7	+20 %	1
Quadro 9Q	1	+1 %

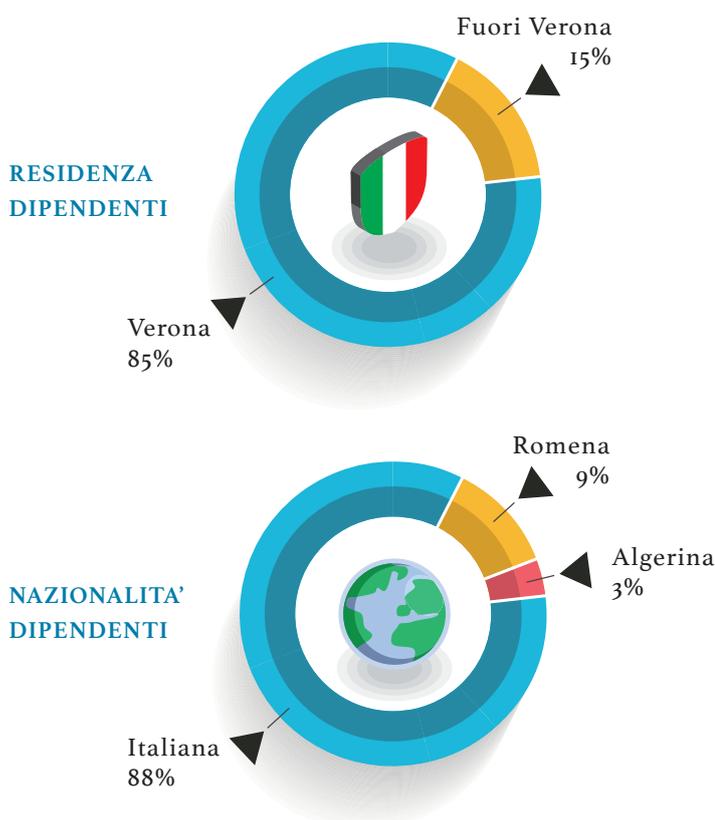
VARIAZIONE DI STIPENDIO MEDIO TRA UOMINI E DONNE



DIPENDENTI ASSUNTI DALLA COMUNITÀ LOCALE

La sede operativa e legale di Marana Forni risiede nel quartiere Chievo di Verona, perciò col termine “comunità locale” intendiamo tutte le realtà che fanno parte del territorio veronese, da cui proviene l’85% dei nostri dipendenti.

Provincia di residenza	Dipendenti
Verona	28
Mantova	2
Livorno	1
Ferrara	1
Bologna	1
Totale	33



MATERNITÀ E PATERNITÀ

Nel 2020 in Marana Forni abbiamo avuto 2 casi di maternità, di cui una maternità obbligatoria e una maternità facoltativa. Entrambe le donne sono rientrate a lavoro entro i 12 mesi senza variazioni di mansioni. La somma totale di giorni di maternità congedo parentale è di 390 giorni.

Maternità/ Paternità	Numero giorni totali
Giorni maternità/paternità	214
Giorni congedo parentale	176
TOTALE	390



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	6		3	3
Telefono	15	1	3	13
Pc	3		1	2
Benefit fine anno*	30	3	2	31
Benefit Nexyiu**	30	3	2	31

* benefit in servizi previsto dal CCNL di settore a tutti i lavoratori che nel 2020 hanno maturato almeno tre mesi di lavoro presso l'azienda

**benefit riferito all'anno 2019 ma erogato nel 2020

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

In Marana Forni ci occupiamo con cura della salute e sicurezza dei nostri 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 dei nostri 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 2020 abbiamo avuto 14 casi di malattia, per un totale di 190 giorni lavorativi di malattia. Il tasso di infortunio è stato del 3,13.



Mensione	M/F	Giorni lavorativi di malattia
Operaio	M	30
Impiegato	M	4
Operaio	M	6
Operaio	M	10
Operaio	M	2
Operaio	M	13
Operaio	M	23
Operaio	M	38
Operaio	M	9
Operaio	M	7
Operaio	M	10
Operaio	M	10
Operaio	M	15
Operaio	M	13
Totale	14 M	190

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 checkup 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

In Marana Forni riconosciamo l'importanza di promuovere la formazione professionale per i nostri 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. Per noi, 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
Uso defibrillatore e primo soccorso	3 Ottobre	375	12
Corsi uso carrelli muletti	10 Marzo	130	1
Primo soccorso	17 Luglio	150	1
Formazione generale e specifica	15 Novembre	280	2
Tecnica e commerciale sui forni a esterni all'azienda	29 Settembre	n.d.	1
Corso di formazione RSPP - Datori di Lavoro	31 Luglio	220	1
Corso di aggiornamento RLS	31 Luglio	130	1
Formazione generale E-learning	15 Ottobre	200	4
TOTALE		1485	23

Altre formazioni	Totale Ore	Costo complessivo €
Montaggio forni e manutentori	24	n.d.
Tecnica e commerciale sui forni a esterni all'azienda	8	n.d.
Altra formazione	56	600
TOTALE	88	600

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.



3 SOSTENIBILITÀ DI PRODOTTO

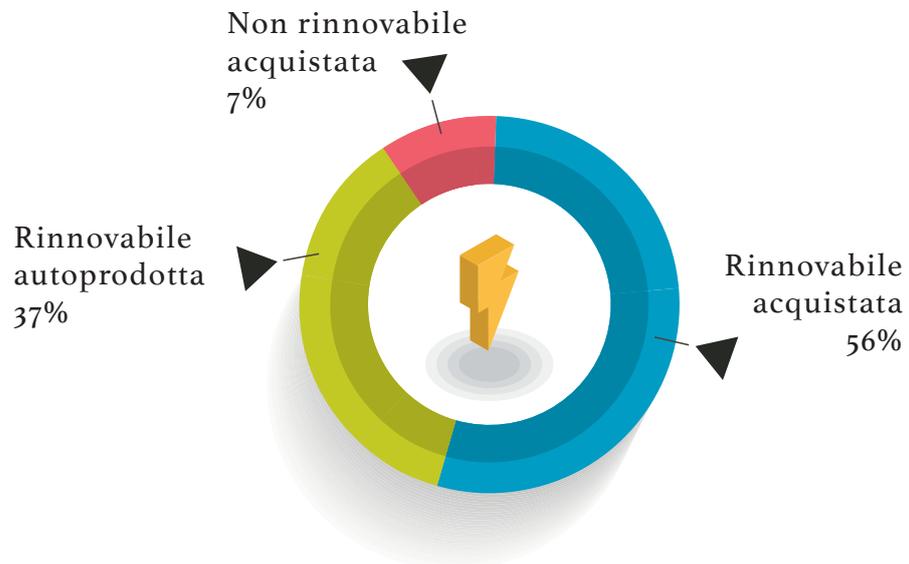
USO DI ENERGIA E DI ACQUA

Nel 2012 abbiamo installato sul tetto del nostro 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 nostro consumo totale di energia per l'anno 2020 è stato di 104.102 KWh, di cui il 93% proveniente da fonti rinnovabili. Di questo 93%, il 40% è energia autoprodotta dai nostri pannelli fotovoltaici, in complessivo l'energia elettrica rinnovabile autoprodotta e consumata da Marana Forni ammonta a 38.726 KWh cioè il 37%. L'energia prodotta in eccesso dai pannelli fotovoltaici che è stata venduta sul mercato è stata pari a 38.682 KWh per l'anno 2020.



ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA

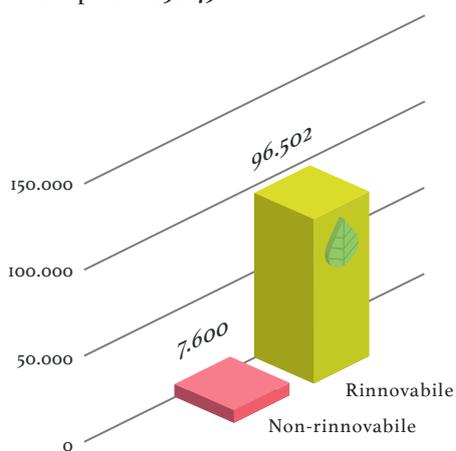




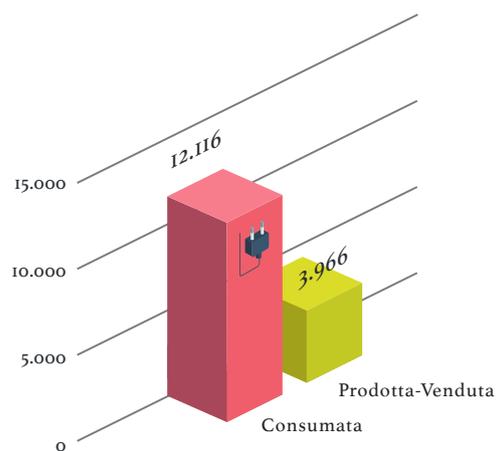
Consumo energia elettrica 2020

Da fonti non rinnovabili	7.600 KWh
Da fonti rinnovabili	96.502 KWh*
Consumi totali	104.102 KWh
Costo totale	12.116 €
Energia in eccesso venduta da autoproduzione 2020	38.682 KWh
Ricavi totali	3.966

* di cui autoprodotta 38.275 KWh



ENERGIA IN KWh



ENERGIA IN EURO

Consumo gas

Quantità m³

Tipologia di fonte

TOTALE

4.452

Pubblica

La nostra 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	1.022	1.252	Pubblica	17

RIDUZIONE CONSUMI

Nell'anno 2020 Marana Forni ha ridotto i suoi consumi di energia ed acqua, rispettivamente del -12,78% e -28,43%, ciò è stato possibile grazie alla riparazione del sistema idrico di un capannone, a una maggiore attenzione verso i consumi da parte dei dipendenti e della proprietà e dal lockdown di circa un mese e mezzo durante l'anno 2020.

Risorsa	Consumo totale 2020	Media per dipendente	Consumo totale 2019	Riduzione consumo 2020 rispetto all'anno 2019
Energia	104.102 KWh	3.253 KWh	119.358 KWh	-12,78 %
Acqua	1.022 m ³	32 m ³	1.428 m ³	-28,43 %

CARBON FOOTPRINT



CO2 messa attraverso le utenze	t CO2	Risparmio annuale di t CO2*	Alberi equivalenti risparmiati*	Suolo risparmiato (mq)*
Energia elettrica	16	/	/	/
Gas	9	/	/	/
TOTALE	25	11	7	14

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

MATERIALI PER I NOSTRI PRODOTTI

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

Ufficio - Per raccogliere informazioni relative ai materiali di cancelleria impiegati nell'ufficio abbiamo controllato le fatture ricevute nell'anno 2020, sommando le diverse quantità di materiale ordinato.

Materiale di cancelleria	Quantità
Carta	170 risme
Penne e affini	56 unità
Buste, raccoglitori e affini	142 unità

Magazzino - Per quanto riguarda i materiali impiegati nella produzione dei forni, riferiti quindi alle nostre operazioni di magazzino, abbiamo calcolato le quantità basandoci sulle fatture di vendita dei forni per l'anno 2020. Suddividendo i nostri forni per tipologia di forni venduti, abbiamo analizzato i materiali utilizzati nella produzione di ciascun forno e calcolato la somma delle diverse tipologie di materiali. In aggiunta, abbiamo considerato anche gli scarti di produzione tramite intervista dei magazzinieri che gestiscono le principali operazioni di produzione.

Attraverso dei sistemi di progettazione implementati nei nostri computer cerchiamo di ottimizzare al meglio il consumo di tutti i materiali per la nostra produzione e di ridurre al minimo l'ammontare degli scarti.

Materiali per la produzione	Peso totale materiale utilizzato 2019	Peso totale materiale utilizzato 2020	Differenza
Materiale edile	379.151 Kg	396.102 Kg	+4 %
Isolamento	31.406 Kg	32.858 Kg	+5 %
Vernici	5.002 Kg	5.204 Kg	+4 %
Metalli	249.575 Kg	270.665 Kg	+8 %
Legno di imballaggio**	49.600 Kg	51.150 Kg	+3 %
Imballi di carta, plastica, vetro e altro	n.d.	1.790 Kg	-
Secco generale	n.d.	322 sacchi	-

** 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 2020*	620	114	414	414	414

* Tutto di cui sopra riciclato dal Comune di Verona

Tutti i nostri rifiuti speciali sono 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 ci forniscono anche i contenitori di raccolta. Nel 2020 non vi sono stati sversamenti significativi.

Rifiuti speciali	Quantità	Ente certificato per smaltimento
Bombolette spray	21 Kg	Recycla
Filtri colore	228 Kg	Recycla
Imballaggi con residui	118 Kg	Recycla
Inerte (cemento)	12870 Kg	Bahn Eco
Ferro	7090 Kg	Bahn Eco
Stracci	650 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



C US
see Official Listing



see Official Listing



see Official Listing

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 nostri forni sono atossici. Monitoriamo con controlli periodici che la struttura dei nostri 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 nostri forni.

Nel corso del 2019 e del 2020 non abbiamo ottenuto nessuna sanzione per non-conformità sia in ambito sociale sia ambientale sia di certificazioni private.

In data 9.9.2020, durante un controllo per la certificazione CE, abbiamo identificato un errore per un ugello gas più grande del previsto che portava la potenza del forno ad un limite superiore rispetto agli standard richiesti. Procedendo con la sostituzione dell'ugello, la certificazione è stata mantenuta senza restrizioni.

Nel 2020 non ci sono stati episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi. Inoltre, non sono state 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 2020 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 deciso di redigere il primo report di sostenibilità relativo all'anno 2020, con l'impegno di intraprendere 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.

Essendo il primo anno di rendicontazione Marana Forni rimanda al prossimo anno la definizione di obiettivi specifici di miglioramento nelle varie aree della sostenibilità e della rendicontazione stessa.

La rendicontazione è annuale, il contenuto di questo report si riferisce al periodo di rendicontazione dell'anno 2020 ed essendo il primo anno di rendicontazione non sussistono 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 2020 e l'inizio dell'anno 2021.

Il principio di Precauzione, cioè l'approccio prudenziale per la protezione dell'ambiente su cui impatta l'azienda, ad oggi non è 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

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	5, 11-13	/
102-3	Luogo della sede principale	44	/
102-4	Luogo delle attività	7-8, 44	/
102-5	Proprietà e forma giuridica	19, 44	/
102-6	Mercati serviti	7-8	/
102-7	Dimensione dell'organizzazione	4	/
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	19-27	/
102-9	Catena di fornitura	17-18	/
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	33	/
102-11	Principio di precauzione	/	Omesso
102-12	Iniziative esterne	8, 27	/
102-13	Adesione ad associazioni	33	/
2. Strategia			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	3	/
3. Etica e integrità			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	6, 14	/
4. Governance			
102-18	Struttura della governance	10	/
5. Coinvolgimento degli stakeholder			
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	9, 34-37	/
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	19	/
102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	35-37	/
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	37	/
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	35-36	/
6. Pratiche di rendicontazione			
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	34-36	/
102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	35	/
102-47	Elenco dei temi materiali	34-36	/
102-48	Revisione delle informazioni	34-36	/
102-49	Modifiche nella rendicontazione	34-36	/
102-50	Periodo di rendicontazione	35	/
102-51	Data del report più recente	35	/
102-52	Periodicità della rendicontazione	35	/
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	36	/
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	34	/
102-55	Indice dei contenuti GRI	38-39	/
Informative specifiche			
Area Economica			

201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	15-16	/
201-4	Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	16	/
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	17-18	/
Area Ambientale			
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	31	/
301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	31	Parzialmente omesso
301-3	Prodotti recuperati o rigenerati e relativi materiali di imballaggio	31	Parzialmente omesso
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	28-29	/
302-3	Intensità energetica	30	/
302-4	Riduzione del consumo di energia	30	/
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	30	Parzialmente omesso
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	30	Parzialmente omesso
303-3	Prelievo idrico	30	Parzialmente omesso
303-5	Consumo di acqua	30	/
306-1	Scarico idrico per qualità e destinazione	30	Parzialmente omesso
306-2	Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	32	/
306-3	Sversamenti significativi	32	/
306-4	Trasporto di rifiuti pericolosi	32	/
Area Sociale			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	21, 22	/
401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con / contratto a tempo determinato	24	/
401-3	Congedo parentale	24	/
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	24, 25	/
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	24, 25	/
403-3	Servizi di medicina del lavoro	25	/
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e / sicurezza sul lavoro	25	/
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	25	/
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	25	/
403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	25	/
403-9	Infortuni sul lavoro	25	/
403-10	Malattie professionali	25	/
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	26	/
404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza / alla transizione	26	/
404-3	Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello / sviluppo professionale	26	/
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	19-21	/
405-2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	22	/
413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e / programmi di sviluppo	27	/
416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi.	33	/
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e / servizi	33	/
417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	33	/
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	33	/
418-1	Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy / dei clienti e perdita di dati dei clienti	33	/

GRI STANDARDS	Argomento materiale	103-1	103-2	103-3
Economico		Modalità di gestione		
Performance economiche		Spiegazione / Motivazione	Perimetro (interno/esterno)	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			
Ambientale		Modalità di gestione		
301	Materiali		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.	Valutazione modalità di gestione
302	Energia	Il tema è materiale attraverso il coinvolgimento degli stakeholder, l'analisi di materialità e la prioritizzazione secondo il comitato tecnico interno		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	Acqua e scarichi idrici			
306	Rifiuti			
Sociale		Modalità di gestione		
401	Occupazione	Il tema è materiale attraverso il coinvolgimento degli stakeholder, l'analisi di materialità e la prioritizzazione secondo il comitato tecnico interno	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.	Valutazione modalità di gestione 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 formi 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 85 PAESI NEL MONDO





Realizzato in collaborazione con Sustainabilia

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

Questo volume è stato stampato nel massimo rispetto dell'ambiente.



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

