

Il Mangiar Sano Spa SB

**REPORT
DI SOSTENIBILITÀ
2024**

NUTRI LA TUA SALUTE

Indice

IL MANGIAR SANO SPA SB: LA STORIA E I VALORI		
1.1	L'azienda	10
1.2	La Storia	12
1.3	Valori, Mission e Vision	14
1.4	Governance e struttura organizzativa	17

COME OPERIAMO		
2.1	Il biologico: una scelta, uno stile di vita	26
2.2	I nostri marchi	28
2.3	Una filiera corta e solidale	36
2.4	Le Certificazioni	38

COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDERS E ANALISI DI MATERIALITÀ		
3.1	Il coinvolgimento degli stakeholders	42
3.2	L'Analisi di materialità	46

GENERARE VALORE		
4.1	Il rendiconto economico	52
4.2	Etica del business e compliance	55
4.3	Una concorrenza leale	57

AZIONI CONCRETE PER L'AMBIENTE		
5.1	Recuperare e Riciclare	60
5.2	Un'impronta energetica sempre più leggera	64
5.3	L'acqua, risorsa condivisa	66
5.4	La biodiversità, una risorsa per il pianeta	67
5.5	Le emissioni di gas serra	69
5.6	I rifiuti	70
5.7	Attenzione, serietà e rispetto delle norme	72
5.8	La selezione dei fornitori – criteri ambientali	73

UN'AZIENDA ETICA		
6.1	Il welfare in azienda	76
6.2	Salute e sicurezza	78
6.3	La formazione	80
6.4	L'inclusione	84
6.5	I diritti umani	85
6.6	La comunità locale	87
6.7	La selezione dei fornitori – criteri sociali	90
6.8	L'attenzione al cliente	92

APPENDICE METODOLOGICA		
	Nota metodologica	96
	GRI content index – tabella di comparazione	97

INTRODUZIONE

Lettera agli stakeholders

Con grande entusiasmo, siamo felici di presentare il nostro primo Report di Sostenibilità, una tappa fondamentale nel nostro percorso di responsabilità sociale e ambientale. Non è semplicemente un documento, ma la testimonianza dell'impegno costante della nostra azienda verso le persone e il pianeta, i nostri pilastri fin dalla fondazione, oltre 40 anni fa.

Il progetto ha coinvolto l'intera organizzazione: dalla produzione alla direzione generale, ogni area ha contribuito a questo percorso articolato, intenso, e straordinariamente motivante. Un sentito ringraziamento va al nostro team interno, che ha lavorato con passione e dedizione, nonché ai consulenti esterni che ci hanno affiancato e supportato con professionalità e competenza.

Una menzione speciale va, inoltre, a tutti i nostri collaboratori, il cuore pulsante dell'azienda. È solo grazie al loro impegno quotidiano che abbiamo raggiunto i risultati che oggi condividiamo in questo documento.

Desideriamo anche esprimere la nostra gratitudine ai fornitori, con alcuni dei quali siamo legati da decenni, che condividono la nostra filosofia e i valori del biologico, contribuendo a rendere possibile la realizzazione di prodotti in linea con le esigenze di qualità e sostenibilità che i nostri clienti e consumatori si aspettano.

Un ringraziamento sincero va, infine, proprio a loro: ai nostri clienti, che ci hanno scelto come partner per la realizzazione di prodotti a marchio o come fornitori, non solo per il nostro assortimento, ma soprattutto per i nostri valori, perché credono nella nostra serietà e sostengono il nostro impegno. E ai consumatori, che acquistando i nostri prodotti ci dimostrano ogni giorno la loro fiducia. È grazie al loro supporto che possiamo crescere e proseguire con convinzione nel nostro percorso di sostenibilità.

Questo Report è per noi un modo di raccontare chi siamo, perché e come, dal 1981, ci impegniamo per un futuro più equo, più verde e più bio.

Un documento che ci rappresenta, che non solo celebra i traguardi raggiunti, ma è soprattutto un punto di partenza per misurarci rispetto alla nostra unica missione: prenderci cura della salute dell'uomo e dell'ambiente.

Emanuele Zuanetti
CEO e fondatore



Highlights



Il Mangiar Sano Spa SB

IMPEGNO PER L'AMBIENTE

GESTI VIRTUOSI

Ogni collaboratore contribuisce ogni giorno nel suo piccolo a generare un grande cambiamento.

RINNOVABILI

- 100% energia da fonti rinnovabili
- Autoproduzione con fotovoltaico

PLASTIC FREE

- Confezioni compostabili
- Astucci in cartoncino certificato FSC

BIODIVERSITÀ

- Collaborazione fornitori certificati:
- RSPO
 - RFA
 - FSC
 - Altromercato
 - FairTrade

BIOLOGICO

- Il biologico come stile di vita:
- 85% referenze da materia prima di origine bio
 - 100% prodotti senza l'aggiunta di grassi idrogenati, coloranti, conservanti e OGM

FILIERA CORTA

Filiere corte, certificate e garantite, scegliendo quando possibile, materie prime 100% italiane.

IMPEGNO PER LE PERSONE

FORMAZIONE

- 5.884 totale ore di formazione erogata nel 2024:
- 4,4% ore di formazione sul totale ore lavorate
 - 2% ore di formazione su nuove tematiche
 - 1,7% ore di formazione sulla sostenibilità

DIRITTI UMANI

Formazione interna al personale e procedure per la gestione della sicurezza della catena di fornitura

INCLUSIONE

- 42% lavoratrici donne,
- 42% in posizione manageriale
- 100% congedo parentale facoltativo
- 100% reintegro in azienda

WELFARE

- Conciliazione tempo lavoro/vita privata
- Convenzioni per la salute e il benessere
- Sportello di ascolto psicologico

SICUREZZA

- Nessun infortunio registrato
- Nessuna malattia professionale
- La totalità degli occupati ha ricevuto formazione in materia di sicurezza

COMUNITÀ LOCALE

- Rete con gli istituti formativi del territorio
- Supporto a 5 enti non profit
- Supporto all'economia locale

IL MANGIAR SANO SPA SB: LA STORIA E I VALORI



Sostenibili per definizione

Il Mangiar Sano Spa SB, esplicitando nel nome la propria Mission, nasce nel 1981 con l'obiettivo di sviluppare prodotti da forno al passo con i tempi, con ricette e formulazioni nutrienti, salutari e gustose.

In occasione dei suoi 40 anni, la Società ha preso due importanti decisioni per confermare e ribadire il proprio impegno per uno sviluppo sostenibile. **A maggio 2021, ha cambiato il proprio statuto giuridico da S.p.a. in S.p.a. Società Benefit (SB), prefiggendosi di rispettare i più alti standard di performance sociale, ambientale ed economica, al fine di creare un impatto positivo verso tutti gli stakeholder.** Sempre nello stesso anno, la società ha voluto rendere l'impegno nei confronti delle persone e dell'ambiente ancora più concreto con l'obiettivo di porre sullo stesso piano il raggiungimento di solidi risultati economici e la creazione di benessere per la società e per il pianeta. **È stata quindi ottenuta la prestigiosa certificazione B-Corp,** il cui rinnovo è poi stato avviato nel 2024.

Prima ancora di essere una storia imprenditoriale di successo, la storia dell'azienda si sovrascrive con quella personale di Emanuele Zuanetti, CEO e fondatore dell'azienda, il quale, fin dalla nascita della società e in anticipo sui tempi, credeva fortemente nei benefici dell'alimentazione biologica e ad un ritorno ai valori fondamentali della nutrizione, in contrapposizione con la crescente sofisticazione delle produzioni industriali convenzionali di alimenti tipica degli anni '80.

Fedele ai propri valori, negli anni l'azienda è cresciuta in maniera costante all'insegna dell'innovazione, permettendole così il consolidamento della leadership nella produzione e commercializzazione di prodotti biologici, salutistici, funzionali, senza glutine, vegan e baby food, realizzati con materie prime provenienti da filiere controllate.

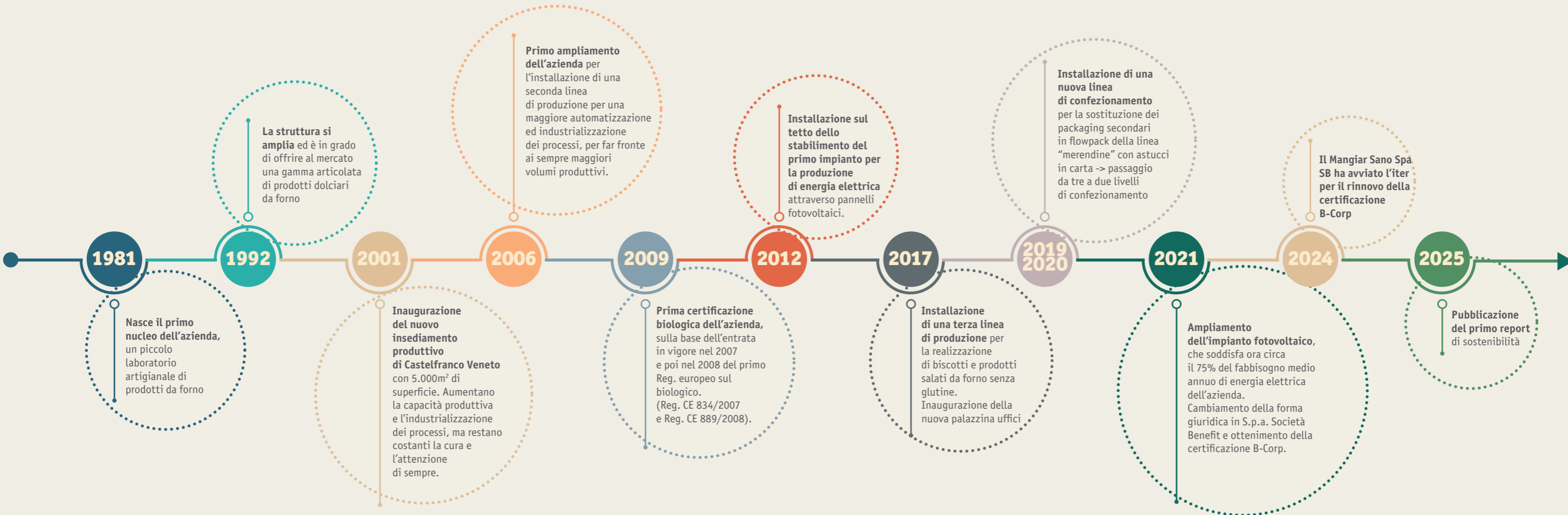
Il nucleo produttivo di Castelfranco Veneto dal 2001 ad oggi si è sempre ampliato, triplicando lo spazio occupato e arrivando a coprire gli attuali 13 mila metri quadrati. Le 3 linee produttive automatizzate e altamente innovative con una capacità produttiva di 20.000 ton/ anno permettono di realizzare prodotti dolciari e salati da forno in numerosi e differenti formati che vengono commercializzati sia a marchio privato che con i marchi di proprietà dell'azienda stessa: Germinal Bio, marchio di punta, Mangiar Sano, Biojunior e Zizzola.

Versatilità e flessibilità produttiva, standard qualitativi elevati, attenta gestione degli allergeni e personale altamente qualificato: questi i punti di forza di un'azienda che opera nel settore da oltre 40 anni. Nel corso degli anni sono state ottenute le più importanti certificazioni che hanno permesso alla società di consolidare la propria posizione di leadership nel settore dei prodotti biologici dolciari da forno.



La storia

Da 44 anni, nutrienti, salutari e sostenibili



Valori, Mission, Vision

Costruire Felicità, Insieme

I VALORI

La sostenibilità, ambientale e sociale, è per Il Mangiar Sano Spa SB una vocazione molto chiara e insita nel DNA aziendale, fin dalla sua fondazione.

La società basa tutt'oggi il proprio operato sul sistema di valori che ne ispirò la nascita, più di quarant'anni fa, e attraverso il quale si prefigge oggi di ispirare un cambiamento:

1. sensibilità verso uno stile di vita ecosostenibile
2. attenzione al territorio e alle sue risorse
3. trasparenza e responsabilità per le persone e le comunità con le quali interagisce
4. la sicurezza alimentare garantita attraverso:
 - Filiere controllate e certificate
 - Ove possibile, impiego di materie prime di origine italiana
 - Partnership di lungo periodo con i propri fornitori
 - Collaborazione con aziende del circuito WFTO

L'azienda opera secondo l'approccio **Triple Bottom Line**, secondo il quale l'attività economica non è tesa al solo raggiungimento del profitto ma sottende anche il rispetto dei diritti dei lavoratori, della comunità e la tutela dell'ambiente.

ABBIAMO UNA RESPONSABILITÀ NEI CONFRONTI DEL NOSTRO PIANETA E SIAMO CONVINTI CHE TUTTI POSSIAMO DARE IL NOSTRO CONTRIBUTO.

LA MISSION

Il Mangiar Sano Spa SB persegue 1 obiettivo generale e 7 obiettivi specifici di beneficio comune che sono stati integrati nell'oggetto sociale dell'azienda. **Questi otto obiettivi aziendali poggiano le basi sulla storica visione dell'azienda e si declinano attraverso i 17 obiettivi globali di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030.**

L'**obiettivo di beneficio generale** che Il Mangiar Sano Spa SB persegue quale Società Benefit è menzionato nello statuto ed è alquanto ambizioso: **la felicità.**

LO SCOPO ULTIMO DELLA SOCIETÀ È LA FELICITÀ DI TUTTI QUANTI NE FACCIANO PARTE, SIA COME SOCI CHE IN ALTRI RUOLI, ATTRAVERSO UN MOTIVANTE E SODDISFACENTE IMPEGNO IN UNA PROSPERA ATTIVITÀ ECONOMICA.

Questi sono invece i 7 obiettivi specifici, che l'azienda si impegna quotidianamente a perseguire:

1. **COLLABORAZIONE** e sinergia con **fondazioni, organizzazioni non profit** e simili il cui scopo sia allineato e sinergico con quello della società per contribuire al loro sviluppo e ampliare l'impatto positivo del loro operato;
2. Promozione di **METODICHE PRODUTTIVE RESPONSABILI**, che tutelino l'ambiente nel rispetto delle generazioni presenti e future;
3. Impegno alla progressiva **RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE** della società, promuovendo l'innovazione verso la sostenibilità dei propri prodotti ed attività;
4. Promozione di un **CORRETTO STILE ALIMENTARE**;
5. Promozione costante delle opportunità di **CRESCITA individuale e di qualificazione professionale** del personale dipendente, ed in particolare della formazione sui temi dello sviluppo sostenibile e della cultura e sicurezza alimentare;
6. Sviluppo di programmi di **WELFARE aziendali** per portare un beneficio economico e di miglioramento della qualità della vita e della salute al personale dipendente, promuovendo la felicità del personale. La società si impegna quindi a perseguire la creazione delle migliori condizioni possibili per attrarre, fare crescere e trattenere persone che condividono l'oggetto sociale perseguito dalla società;
7. Utilizzo prioritario della dimensione locale e della piccola-media impresa nell'acquisto di materie prime agro-alimentari e di prodotti e servizi approvvigionati per contribuire allo **SVILUPPO DELL'ECONOMIA LOCALE** senza compromessi dal punto di vista qualitativo e tutelando l'ambiente.

VISION

Coerente con la scelta del **biologico come stile di vita** e di impresa, l'azienda si prende cura della salute dell'uomo e dell'ambiente in cui vive: per questo sceglie materie prime certificate e da filiere controllate ed utilizza imballaggi riciclabili ed energie rinnovabili.

In parallelo, **l'investimento in ricerca e sviluppo** è una costante, per conciliare l'efficienza produttiva con la qualità dei prodotti e la difesa dell'ambiente/territorio da cui si ricavano le materie prime. Puntare sull'innovazione continua di prodotti e di processi, permette inoltre di ampliare sempre più il valore che l'azienda è in grado di restituire all'ambiente in cui opera.

Nel complesso, Il Mangiar Sano Spa SB vede **l'azienda al centro di un sistema di relazioni** che le ha permesso di diventare e di continuare a restare un punto di riferimento per i prodotti biologici, salutistici, funzionali, senza glutine e baby food all'interno del panorama produttivo nazionale ed europeo.

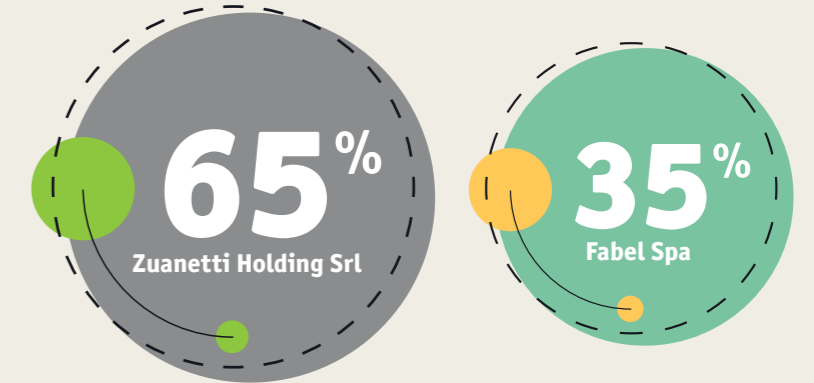


OPERIAMO IN MODO RESPONSABILE, SOSTENIBILE E TRASPARENTE NEI CONFRONTI DI PERSONE, COMUNITÀ, TERRITORI E AMBIENTE, BENI E ATTIVITÀ CULTURALI E SOCIALI, ENTI E ASSOCIAZIONI E ALTRI PORTATORI DI INTERESSE.

1.4

Governance e Struttura Organizzativa

La compagine societaria de Il Mangiar Sano Spa SB è così composta:



Il **Consiglio di Amministrazione** della società è composto da due persone.

Emanuele Zuanetti, fondatore e anima di Il Mangiar Sano Spa SB mantiene in azienda il ruolo di **Presidente del Consiglio di Amministrazione** oltre che di **Rappresentante dell'Impresa e Direttore Generale**. Emanuele Zuanetti è amministratore unico della Zuanetti Holding Srl società che controlla la maggioranza de Il Mangiar Sano Spa SB.

Giampaolo Bellet è **Consigliere di Amministrazione** e rappresentante della società Fabel Spa che detiene una parte delle quote de Il Mangiar Sano Spa SB.

Il Consiglio è responsabile della **gestione ordinaria e straordinaria dell'Azienda**, valuta l'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile, si occupa della più ampia valutazione dell'andamento della gestione e definisce gli orientamenti strategici.

Il **Collegio Sindacale** è composto da 5 persone (un Presidente, 2 Sindaci e 2 Sindaci Supplenti) ed ha il ruolo di

vigilare sull'osservanza della legge, dell'Atto Costitutivo e sul rispetto dei principi di corretta amministrazione. Un **Revisore Legale** completa il quadro delle figure di controllo.

L'organismo di vigilanza (OdV), nominato a dicembre 2024, è costituito da un membro esterno indipendente ed ha il compito di vigilare sull'adeguatezza del **Modello organizzativo e gestione** ex D.Lgs. 231/2001 approvato dalla società ed introdotto a fine esercizio 2024.

Il modello organizzativo e di gestione costituisce un complesso organico di principi, di disposizioni e di schemi organizzativi, connessi a compiti e responsabilità, funzionale alla realizzazione ed alla diligente gestione di un sistema di controllo e monitoraggio delle attività sensibili al fine della prevenzione del rischio della commissione (anche tentata) di un reato-presupposto previsti dal Decreto Legislativo 231 del 2001.

La scadenza della carica del collegio sindacale, per tutti i componenti, coincide con l'approvazione del bilancio al 31.12.2024.

Si riporta di seguito i referenti e i ruoli dei membri effettivi del Collegio Sindacale e delle figure di controllo.

NOME E COGNOME	RUOLO
Emanuele Zuanetti	Presidente consiglio di amministrazione e rappresentante dell'impresa
Giampaolo Bellet	Consigliere
Giuliano Giacomazzi	Presidente del collegio sindacale
Alberto Andretta	Sindaco
Leandra Simioni	Sindaco
Marco Ongarato	Revisore Legale
Lionello Steccanella	Organismo di vigilanza monocratico

Per confermare il proprio impegno per uno sviluppo sostenibile, Il Mangiar Sano Spa SB, a maggio 2021, ha cambiato il proprio statuto giuridico da S.p.a. in **S.p.a. Società Benefit (SB)**.

Il Mangiar Sano Spa SB, in ottemperanza della legge 208/2015, ha nominato **Enrica Zuanetti** quale **responsabile dell'impatto** per lo svolgimento delle funzioni e dei compiti volti al proseguimento degli obiettivi di beneficio specifici e generali.

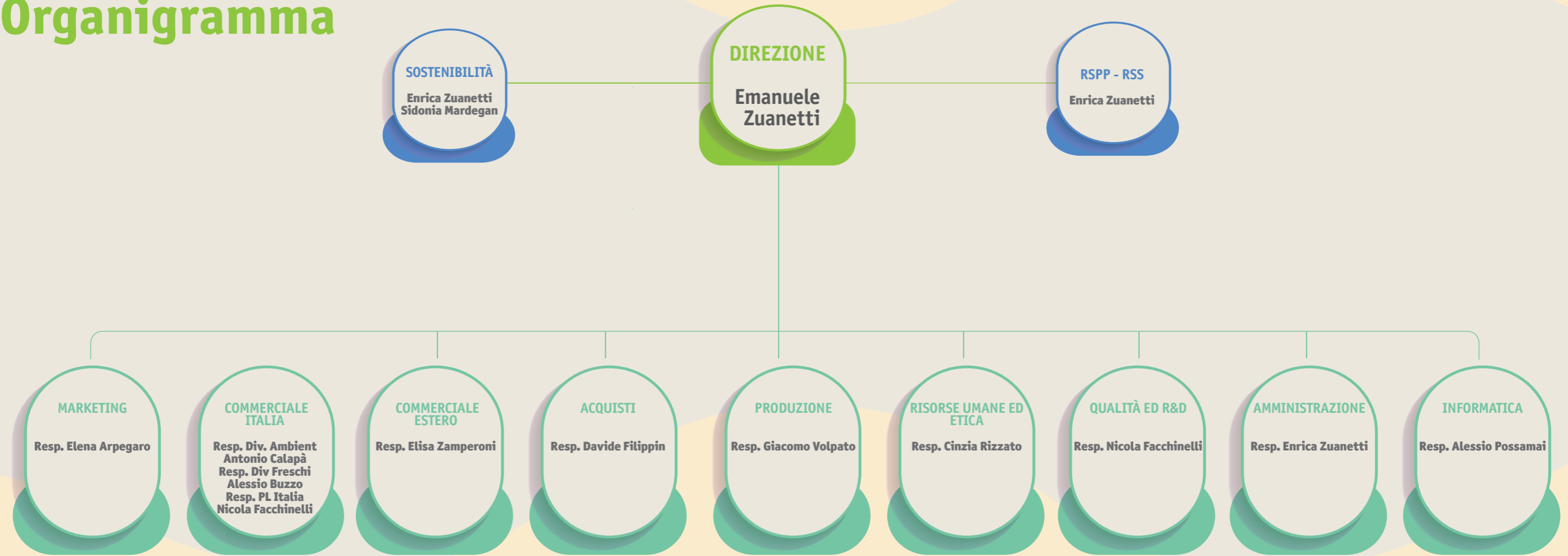
La legge prevede che, il responsabile nominato abbia il compito di osservare e monitorare annualmente il raggiungimento di tali obiettivi, valutandone la coerenza e l'idoneità delle procedure aziendali da adottare.

Per assicurare un corretto adempimento degli impegni in materia di Sostenibilità la società ha istituito un'apposita area, guidata da **Sidonia Mardegan** responsabile del coordinamento delle attività interne ed esterne per la stesura della Relazione d'impatto aziendale.

L'organigramma funzionale è composto da 11 divisioni. Per ciascuna divisione è nominato un responsabile che coordina gli addetti di funzione.



Organigramma



ORGANICO E COMPOSIZIONE

95

LAVORATORI
TOTALI

89,5%

Lavoratori diretti

10,5%

in somministrazione

GENERE

42

DONNE

53

UOMINI

Età media

40

ANNI

Distribuzione per fascia d'età

20%

Under 30

60%

tra 30 e 50 anni

20%

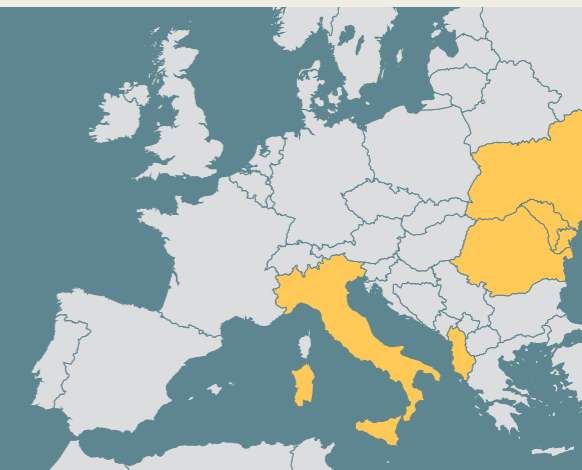
Over 50

MULTICULTURALITÀ

5

NAZIONALITÀ
PRESENTI

- Italiana
- Romena
- Moldava
- Ucraina
- Albanese



CONTRATTUALISTICA

89,5%

Tempo
indeterminato

10,5%

Tempo
determinato

Orario di lavoro

92,2%

Tempo pieno

7,8%

Part-time

Qualifiche

47,8%

Operai

29,5%

Impiegati

Restante: Quadri e apprendisti

COME OPERIAMO



2.1

Il biologico: una scelta, uno stile di vita

Il Mangiar Sano Spa SB nasce dalla passione e dalla lungimiranza del suo fondatore, Emanuele Zuanetti, che, oltre quarant'anni fa, decide di credere e di investire nel biologico, al tempo un mercato di nicchia ancora agli albori.

“

**Il biologico non è solo una scelta,
è il nostro stile di vita da sempre**

”

Dalla nascita, la vocazione è chiara e coerente nel tempo, e fa fede a pochi semplici valori: il rispetto per la natura e l'ambiente, la ricchezza semplice dei prodotti della terra, la sensibilità verso uno stile di vita ecosostenibile, l'attenzione al territorio e alle sue risorse.

L'85% delle referenze prodotte da Il Mangiar Sano Spa SB sono realizzate con materie prime di origine agricola biologica. L'agricoltura biologica è un tipo di agricoltura che sfrutta la naturale fertilità del suolo. Favorirla significa promuovere la biodiversità delle specie

(sia vegetali, sia animali) ed escludere l'utilizzo di prodotti di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Da 40 anni garantisce la qualità di ciò che produce:

- **tutte le materie prime utilizzate sono coltivate senza l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi**
- **tutti i prodotti sono realizzati senza l'aggiunta di grassi idrogenati, coloranti, conservanti e OGM.**

Questo è il biologico per Il Mangiar Sano Spa SB: una storia di autenticità, ricerca della qualità, rispetto dell'ambiente, sicurezza alimentare e passione.

“

Il nostro biologico è una storia di autenticità, ricerca della qualità, rispetto dell'ambiente, sicurezza alimentare e passione: il biologico è il nostro stile. Produciamo Bio da sempre e con i nostri prodotti rispettiamo l'ambiente, anche grazie a fornitori e partner commerciali che condividono il nostro impegno alla sostenibilità. Ci prendiamo cura delle persone realizzando prodotti biologici, salutistici e funzionali, sviluppati per le esigenze nutrizionali di ognuno.”

Emanuele Zuanetti – CEO

”



I nostri marchi

Il Mangiar Sano Spa SB produce numerose referenze biologiche, senza glutine e alimenti per la prima infanzia principalmente per il proprio brand Germinal Bio, ma anche prodotti sviluppati ad hoc per il canale specializzato (bio), o Private Label per la grande distribuzione italiana e straniera, distribuiti nei i supermercati della Distribuzione Moderna sia in Italia che in Europa. Ciascun brand possiede una propria identità e specificità e risponde ad esigenze specifiche:



Germinal
BIO

Germinal Bio è il marchio di punta. Appartiene alla Germinal Italia Srl, società 100% controllata da Il Mangiar Sano Spa SB.

Da sempre Germinal Bio propone una vasta gamma di prodotti biologici, salutistici e funzionali.

Offre inoltre un'ampia scelta anche ai consumatori che soffrono di intolleranze, allergie o che seguono determinati stili alimentari, proponendo tanti prodotti naturalmente gluten-free e vegan.

Non solo prodotti da forno, ma anche pasta, creme spalmabili vegetali, burgers e piatti pronti freschi.

Un'accurata selezione pensata per accompagnarti dalla colazione alla cena e nutrire la tua salute, con gusto.



BioJunior®

Specializzato per il baby food. La linea di prodotti BioJunior è composta da pasta, biscotti, barrette, sughi e condimenti, appositamente studiati per avvicinare i bambini alla corretta alimentazione e alla scoperta dei sapori. La sicurezza alimentare è garantita da attenti controlli di laboratorio ed è certificata da enti terzi.



MANGIAR SANO

Contempla prodotti funzionali, pensati per un consumatore attento alla propria salute e include specifiche referenze free-from e rich-in. Mangiar Sano è un brand fondato nel 1981 e rappresenta tutt'oggi una proposta di benessere per tutta la famiglia.





Fregolotta

La Fregolotta è l'espressione più autentica della pasticceria tradizionale Zizzola. Attraverso moderni abbinamenti e ingredienti selezionati, la Fregolotta Zizzola riprende l'antica ricetta di un dolce tipico veneziano del '700, apprezzato oggi in tutto il Veneto.



Una filiera corta e solidale

Quella di Il Mangiar Sano Spa SB è una sostenibilità a tutto tondo, dove le collaborazioni di lungo periodo con i fornitori sono un pilastro, per garantire la valorizzazione e il rafforzamento dell'economia circolare ed assicurare una giusta remunerazione a tutti gli attori della filiera agro-alimentare, siano essi del territorio o di altri paesi.

Il primo obiettivo è rafforzare tutti gli anelli della filiera del biologico: dalla coltivazione della terra, alla trasformazione dei prodotti fino alla distribuzione al consumatore finale. Per questo vengono privilegiate filiere corte, certificate e garantite, scegliendo quando possibile, **materie prime 100% italiane.**

Per sostenere e salvaguardare le aziende agricole biologiche italiane, Il Mangiar Sano Spa SB ha avviato una **serie di accordi di filiera con fornitori italiani** che, oltre a garantire la provenienza delle materie prime, prevedono il pagamento di un prezzo equo e commisurato alla qualità della materia prima acquistata.

Oltre al biologico, un altro modo con cui l'azienda testimonia la promozione di metodiche produttive responsabili è la scelta di rivolgersi alle **filieri equo solidali per l'acquisto delle materie prime.** Dal 2010 l'azienda ha scelto di collaborare con **Altromercato, impresa socia-**

le e principale realtà del Commercio Equo Solidale in Italia. L'obiettivo è quello di dare il proprio contributo allo sviluppo di alcune comunità del Sud del mondo, perseguendo il rispetto dei diritti delle persone e la tutela della biodiversità del nostro pianeta. **La Mission che Il Mangiar Sano Spa SB ha condiviso con Altromercato consiste nel promuovere una maggiore equità nelle regole e nelle pratiche del commercio.**

Dove il mercato convenzionale crea squilibri e ingiustizie, essa vuole offrire un **modello di economia fondata sulla giustizia economica, sociale e climatica** che favorisca lo sviluppo di tutti i soggetti che partecipano alla produzione e allo scambio di un bene o un servizio. La collaborazione è iniziata con un progetto per l'approvvigionamento di zucchero di canna:

- Nel 2010 si è avviata la collaborazione con Manduvirà, prima cooperativa in Paraguay che produce ed esporta zucchero biologico. Nel 2021 la collaborazione si è estesa a NGC, The Natural Growth Company, in Thailandia, un'azienda a conduzione familiare foca-

lizzata sulla produzione di riso e zucchero biologici thailandesi di alta qualità. Il progetto avviato prevedeva il coinvolgimento della cooperativa, gestita da sole donne, a supporto dell'occupazione e dell'emancipazione femminile.

- Nel corso del 2022 Il Mangiar Sano Spa SB, ha avviato la seconda fase del progetto, che prevede l'inizio della collaborazione per il ritiro della materia prima e l'utilizzo all'interno delle proprie lavorazioni.
- Nel corso del 2022, Il Mangiar Sano Spa SB ha inoltre avviato un nuovo progetto, sempre in collaborazione con Altromercato, per l'acquisto di zucchero di canna proveniente dal Mozambico che è stato portato avanti fino alla fine del 2023.

Coerentemente con gli obiettivi fissati, dal 2022 in poi Il Mangiar Sano Spa SB **ha ampliato il portafoglio di materie prime equo solidali acquistate** sia da Altromercato che da altri fornitori.

Materie prime Bio acquistate nel 2024 dalle nostre filiere italiane:



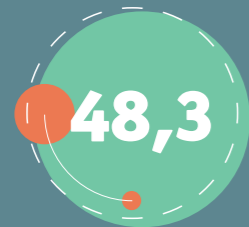
Tonnellate di farina di
GRANO TENERO BIO



Tonnellate di farina di
FARRO BIO



Tonnellate di farina di
RISO BIO



Tonnellate di farina di
ORZO BIO



Tonnellate di
CECI BIO



Tonnellate di farina di
MAIS BIO

Da filiere sostenibili

Il Mangiar Sano Spa SB si impegna ad utilizzare all'interno delle proprie lavorazioni materie prime sostenibili. Nel 2024 il 42% del cacao biologico acquistato è certificato RFA e il 72% delle creme per farciture biologiche è **certificato Rainforest Alliance**. Si tratta di una certificazione che garantisce il rispetto di precisi standard sociali ed ambientali nella produzione di alcune materie prime di origine agricola, quali cacao, caffè, tè, banane, ananas, noci, canna da zucchero, palma da olio, girasoli, soia.

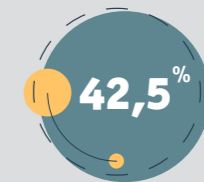


Complessivamente i criteri presi in considerazione sono **94 suddivisi in dieci diverse categorie:** sistema di gestione sociale ed ambientale, conservazione degli ecosistemi, protezione della fauna selvatica, conservazione dell'acqua, salari e condizioni di lavoro, sicurezza e salubrità dei luoghi di lavoro, relazioni con le comunità locali, gestione dei pesticidi e fertilizzanti, gestione del suolo, gestione dei rifiuti.

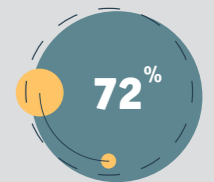
Per l'acquisto di olio di palma, l'azienda si affida infine a



Percentuale
olio di palma Rspo
su totale
olio di palma



Percentuale
Cacao biologico
Rfa su totale
cacao bio



Percentuale
di creme biologiche
Rfa su totale
creme biologiche

Rspo
MEMBER

produttori certificati Rspo, rispettosi di standard globali specifici per la sostenibilità produttiva dell'olio di palma. Nel 2024 il 100% dell'olio di palma acquistato è certificato Rspo. Fondata nel 2004, Rspo - Roundtable on Sustainable Palm Oil è un'Associazione Non Profit che ha l'obiettivo di promuovere la coltivazione e l'utilizzo di olio di palma sostenibile. L'olio di palma sostenibile è stato coltivato, lavorato, distribuito e venduto in modo responsabile con regole rigorose che proteggono gli animali, l'ambiente e le persone che vivono e lavorano nei paesi produttori di palma da olio.

Le certificazioni

Certificazione



Corporation

Dal 2021 l'azienda è **certificata B-Corp**, soddisfacendo i requisiti stabiliti da B Lab, l'ente internazionale che conferisce tale certificazione. Si tratta di criteri molto selettivi, suddivisi in Requisiti di base e Requisiti di performance. Questi ultimi consistono in temi di impatto relativi alle operazioni,

alla catena del valore e agli *stakeholder* di un'azienda. Nel 2024 Il Mangiar Sano Spa SB ha avviato l'iter per il rinnovo della certificazione B-Corp.

L'azienda vanta inoltre **due importanti Certificazioni di processo** che garantiscono la tracciabilità della catena di fornitura ed elevati standard qualitativi dal punto di vista alimentare.

Si tratta nello specifico di:

BRCGS

Lo Standard Globale per la Sicurezza Alimentare BRCGS rappresenta il punto di riferimento da quasi 25 anni. Adottato da oltre 22.000 siti in più di 130 paesi, è stato sviluppato con il contributo del settore, fornisce un quadro di riferimento per gestire la sicurezza, l'integrità, la legalità e la qualità dei prodotti, insieme ai controlli operativi per questi criteri nell'industria di produzione, lavorazione e confezionamento di alimenti e ingredienti alimentari. L'azienda è certificata dal 2010.



IFS Food

Lo standard IFS Food audita i prodotti e i processi di produzione per valutare la capacità di un produttore alimentare di realizzare prodotti sicuri, autentici e di qualità in conformità ai requisiti di legge e alle specifiche del cliente. Aiuta le aziende a soddisfare le crescenti richieste di trasparenza e rintracciabilità del mercato e contribuisce a migliorare l'integrità del prodotto e ad aumentare l'efficienza. L'azienda è certificata dal 2010.



Il Mangiar Sano Spa SB possiede inoltre numerose Certificazioni relative ai prodotti, oltre a soddisfare i requisiti per l'utilizzo dei marchi Spiga Barrata e Vegan nei prodotti di interesse.

Nel 2024 l'azienda ha ottenuto complessivamente 14 certificazioni, di cui oltre il 50% afferisce la tema della biodiversità.



CERTIFICAZIONI	ENTE DI CERTIFICAZIONE	ANNO INIZIO
Conformità di prodotto senza glutine (<10 mg/Kg)	SGS ITALIA S.p.A.	2005
Conformità di prodotto senza latte (lattosio <10 mg/Kg, beta-lattoglobuline <0,5 mg/Kg, caseine <0,5 mg/Kg)	SGS ITALIA S.p.A.	2012
Conformità di prodotto senza uova (proteine dell'uovo <0,5 mg/kg)	SGS ITALIA S.p.A.	2012
European Organic Certification (Conformità di prodotto biologico secondo il Reg. (UE) 2018/848)	Q Certificazioni S.r.L.	1991
Japan Organic Certification (Japanese Agricultural Standard - JAS)	ICEA	2023
Chinese Organic Certification	OFDC Organic food development and certification centre	2015
Conformità di prodotto senza glutine mercato USA (< 10 mg/Kg)	GFCO Gluten Free Certification Organization	2010
NON GMO Project	NSF International	2017
RSPO (Certified Sustainable Palm Oil)	BMC Assurance S.L.	2014
Fair Trade USA Trade Standard	Fair Trade USA	2015
Fair Trade Europa	FLOCERT	2022
Rainforest Alliance Sustainable Agriculture Standard	Rainforest Alliance	2023 (dal 2019 UTZ)

COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDERS E ANALISI DI MATERIALITÀ



Il coinvolgimento degli stakeholders

Una parte significativa del lavoro del team dedicato alla sostenibilità è stata dedicata **all'identificazione dei principali stakeholders esterni ed alle modalità di coinvolgimento e ingaggio** degli stessi, oltre che degli **stakeholders interni**, per includerli nel processo di continuo miglioramento e progressione verso la riduzione degli impatti aziendali.

I principi guida che ispirano l'azienda nel definire chi sono gli interlocutori rilevanti e come rapportarsi con loro sono riassunti nel Codice Etico parte integrante del Modello di Organizzazione e Gestione (M.O.G.) ex D.lgs.

231/2001, rivisto e integrato in data 29 novembre 2024 e sono sintetizzati nell'impegno intrapreso per il raggiungimento della certificazione secondo lo schema di certificazione etico Smeta 4 Pilar.

Tramite questo processo di dialogo rispettoso e di trasparenza, l'azienda vuole perseguire un obiettivo più evoluto di business e vuole distinguersi sul mercato andando oltre l'obiettivo di profitto e innovando continuamente per **massimizzare l'impatto positivo verso i dipendenti, la comunità in cui opera, l'ambiente e tutti gli stakeholders.**

CATEGORIE DI STAKEHOLDERS	PRINCIPI GUIDA NEL RAPPORTO CON GLI STAKEHOLDERS
RISORSE UMANE	<ul style="list-style-type: none"> rispetto, anche in sede di selezione, della personalità e della dignità di ciascun individuo; la prevenzione di discriminazioni e abusi di ogni tipo, attraverso anche la definizione di idonee procedure di segnalazione; formazione e informazione continue e adeguate alla posizione di ciascuno; definizione di ruoli, responsabilità, deleghe e disponibilità di informazioni tali da consentire a ciascuno di assumere le decisioni che gli competono nell'interesse della società; esercizio prudente, equilibrato e obiettivo, da parte dei responsabili, dei poteri connessi alla delega ricevuta; valorizzazione dello spirito innovativo, nel rispetto dei limiti delle responsabilità di ciascuno; comunicazione interna chiara, precisa e veritiera sulle politiche e le strategie dell'azienda; uso corretto e riservato dei dati personali; luoghi di lavoro idonei a garantire a chi li utilizza sicurezza, salute e comfort.

CONSUMATORI	<ul style="list-style-type: none"> fornitura di prodotti di qualità a condizioni e prezzi congrui, nel pieno rispetto delle norme e leggi applicabili impegno a migliorare la qualità della vita riassunto nel claim "Nutri la tua salute" numerose certificazioni di prodotto e di processo che assicurano gli elevati standard di qualità e di sicurezza dei prodotti
CLIENTI	<ul style="list-style-type: none"> cortesìa, attenzione, correttezza e chiarezza di comunicazione sono elementi distintivi nei rapporti con i Clienti
FORNITORI	<ul style="list-style-type: none"> dichiarazione esplicita richiesta in fase di qualifica di astenersi da: <ul style="list-style-type: none"> > utilizzare lavoro infantile o minorile > discriminazioni, abusi o coercizioni a danno dei Lavoratori dichiarazione esplicita richiesta in fase di qualifica di <ul style="list-style-type: none"> > rispettare la vigente normativa ambientale > adottare politiche aziendali di contenimento dei consumi di materie prime > riduzione dei rifiuti e delle emissioni nocive e in generale di limitazione dell'impatto ambientale delle proprie attività. revisione periodica dell'elenco fornitori allo scopo di verificarne le performance e il mantenimento dei requisiti, aumentare l'economicità e l'efficienza. Divieto per gli incaricati degli acquisti di accettare alcun regalo o altra utilità che possa creare imbarazzo, condizionare le loro scelte o far sorgere il dubbio che la loro condotta non sia trasparente ed imparziale; sono ammesse gratuità di modico valore, tali comunque da rientrare nei limiti della normale cortesia nei rapporti di lavoro. Predilezione di collaborazioni con fornitori che condividono i valori di eticità e di sviluppo sostenibile.
CONCORRENTI	<ul style="list-style-type: none"> evitare che qualsiasi accordo o comportamento assunto in nome dell'Azienda e/o per suo conto possa costituire un'illecita limitazione della concorrenza.

CATEGORIE DI STAKEHOLDERS	PRINCIPI GUIDA NEL RAPPORTO CON GLI STAKEHOLDERS
BUSINESS PARTNER	<ul style="list-style-type: none"> attivazione di collaborazioni permanenti con Altromercato, impresa sociale e principale realtà del Commercio Equo e Solidale in Italia, che nel mondo costruisce con piccoli produttori relazioni paritarie e continuative, garantisce loro prezzi giusti e sostegno a progetti di sviluppo sostenibile per le persone e per il pianeta
PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> rapporti improntati a criteri di trasparenza e professionalità, al riconoscimento dei rispettivi ruoli e strutture organizzative proibizione di offrire, direttamente o attraverso intermediari, somme di denaro o altre utilità a pubblici funzionari o a incaricati di pubblico servizio al fine di influenzarli nell'espletamento dei loro doveri, sia affinché agiscano in un dato senso sia affinché omettano di agire. Non sono consentiti omaggi e atti di cortesia e di ospitalità verso rappresentanti di governo, pubblici ufficiali e pubblici dipendenti, a meno che non siano di modico valore e comunque tali da non compromettere l'integrità o la reputazione di una delle parti né da poter essere interpretati, da un osservatore imparziale, come finalizzati ad acquisire vantaggi indebiti e/o in modo improprio
AZIONISTI E COMUNITÀ FINANZIARIA	<ul style="list-style-type: none"> messa a disposizione degli azionisti e della comunità finanziaria di informazioni adeguate, certe e veritiere, mediante un flusso di comunicazioni tempestivo, attraverso una pluralità di canali, quali il proprio sito internet, newsletter, conferenze e comunicati stampa.



FILIERA LOCALE	<ul style="list-style-type: none"> valorizzazione delle filiere in un'ottica di economia circolare per favorire il ritorno dell'investimento e l'economia del territorio (filiera corte certificate e garantite) utilizzo prioritario della dimensione locale e della piccola-media impresa nell'acquisto di materie prime agro-alimentari e di prodotti e servizi approvvigionati per contribuire allo sviluppo dell'economia locale senza compromessi dal punto di vista qualitativo e tutelando l'ambiente
COMUNITÀ LOCALE	<ul style="list-style-type: none"> progetti di educazione alimentare rivolti alle scolaresche del territorio, per una sensibilizzazione a un corretto stile alimentare progetti di integrazione scuola-lavoro realizzati in collaborazione con gli Istituti del territorio attivazione di convenzioni a favore dei dipendenti con realtà mediche e commerciali del territorio per favorire l'economia circolare
ORGANIZZAZIONI NON PROFIT	<ul style="list-style-type: none"> sostegno continuativo a realtà non profit che operano nell'ambito dell'assistenza, della cultura, della prevenzione e dell'ambiente

Ai fini della costruzione del presente rapporto, l'azienda si è impegnata in un coinvolgimento attivo dei propri *stakeholders*, interni ed esterni, attraverso strumenti di consultazione mirati. In particolare, sono stati coinvolti **collaboratori interni, clienti italiani ed esteri, fornitori, istituti di credito ed enti di certificazione.**

Per raccogliere le loro opinioni e priorità sui temi di sostenibilità, è stato predisposto un questionario strutturato, contenente domande relative a:

- politiche di equità e inclusione,
- politiche di formazione e aggiornamento continuo,
- condizioni di lavoro a tutela del benessere dei lavoratori,
- politiche di controllo e sostenibilità delle filiere agricole,
- politiche di sviluppo del territorio,
- politiche di efficientamento energetico,
- ricerca e sviluppo di nuovi prodotti,

- tracciabilità e trasparenza.

I **collaboratori interni** sono stati dapprima coinvolti in un incontro con il team interno sulla Sostenibilità e i consulenti responsabili della redazione del bilancio, durante il quale è stato illustrato il progetto aziendale e la motivazione alla base del questionario, successivamente somministrato.

In seguito, il questionario è stato inviato agli **stakeholder esterni** definiti rilevanti tramite modalità online e prevedeva risposte anonime. Le risposte possibili erano articolate su tre livelli di rilevanza: "poco importante", "mediamente importante" e "molto importante". Le risposte raccolte sono state poi analizzate per individuare gli impatti potenziali ed effettivi e per determinarne il grado di rilevanza nell'ambito della strategia di sostenibilità aziendale.

L'analisi di materialità

Il presente Report di Sostenibilità si basa sull'identificazione dei temi materiali, ovvero i temi più rilevanti, a livello economico, ambientale e sociale, secondo una **prospettiva inside-out**, cioè considerando gli impatti dell'azienda ("inside") verso il contesto esterno ("out").

Sono stati considerati gli **impatti significativi, attuali o potenziali**, su persone e ambiente, direttamente connessi alle attività e prodotti de Il Mangiar Sano Spa SB,

comprese le attività a monte e a valle della sua catena del valore.

Sotto il coordinamento della Responsabile Marketing e Comunicazione Elena Arpegaro, è stato attivato nel 2024 **il team interno composto da 14 persone** che ha intrapreso il percorso che ha portato alla stesura del presente Report.

201	TEMI ECONOMICI / GOVERNANCE
Responsabile	Enrica Zuanetti
Gruppo di lavoro	Martina Broselli – Enrico Chiappin – Vanessa Savietto

300	TEMI AMBIENTALI
Responsabile	Giacomo Volpato
Gruppo di lavoro	Luca Frighetto – Davide Filippin – Nicola Facchinelli

400	TEMI SOCIALI
Responsabile	Cinzia Rizzato
Gruppo di lavoro	Elena Garbuio – Sidonia Mardegan – Enrica Zuanetti

Il gruppo di lavoro ha partecipato attivamente a una **formazione continuativa e strutturata alla redazione del Report di Sostenibilità**, erogata da una Società esterna, che ha coinvolto 14 lavoratori durante l'intero arco del 2024. I componenti del team hanno inoltre raccolto attivamente i dati necessari e contribuito alla stesura dei testi.

Per migliorare continuamente l'impatto ambientale e promuovere la sostenibilità sociale ed economica dell'azienda, **l'organo di governo si impegna inoltre attivamente a coinvolgere l'intera Organizzazione e gli Stakeholders**. Questo impegno include l'assicurazione della disponibilità di risorse umane e infrastrutturali adeguate, il monitoraggio costante dei loro requisiti e la pianificazione delle azioni necessarie per soddisfare le esigenze e accogliere i suggerimenti ricevuti.

Inoltre, viene garantita la formazione adeguata, insieme a una comunicazione chiara e trasparente, per favorire il coinvolgimento sia delle risorse interne che degli *Stakeholders*.

Il team interno sulla Sostenibilità ha avviato nei primi mesi del 2024 un percorso con incontri periodici e con il coinvolgimento degli *stakeholders* per definire i temi di sostenibilità sui quali focalizzarsi, avviando un processo di analisi di materialità come previsto dai GRI Universal Standards 2021, e in particolare dallo Standard GRI 3 - Material Topics 2021.

Nella prima fase, il team ha identificato le tematiche potenzialmente rilevanti per la Società e i suoi stakeholder. Attraverso le specifiche competenze di ogni componente del team è stata redatta un'analisi dettagliata della documentazione aziendale in relazione alla

sostenibilità per il settore, un'analisi del posizionamento di altre aziende affini e/o competitor (analisi di contesto interno ed esterno).

I vari responsabili di settore del team sostenibilità hanno quindi provveduto in dettaglio all'identificazione degli impatti positivi e negativi, effettivi e potenziali in relazione a ciascuno dei temi emersi dallo step precedente.

La **fase di stakeholder engagement** ha previsto il coinvolgimento degli *stakeholder* interni, attraverso un confronto con le figure aziendali competenti (dipendenti, afferenti alle diverse funzioni aziendali), inclusa la Direzione, e di selezionati *stakeholders* esterni, attraverso appositi questionari, per completare l'individuazione degli impatti potenziali ed effettivi e stabilirne l'importanza.

Si è poi valutata la significatività degli impatti emersi, stabilita in base sia alla gravità che alla probabilità di accadimento degli stessi; ciò ha permesso di assegnare una gerarchia agli impatti, e restituito la seguente lista di temi materiali identificati come i più rappresentativi da rendicontare (molto rilevanti).

Tutte le tematiche evidenziate come materiali dal team della sostenibilità sono state infatti ritenute altamente rilevanti anche per gli *stakeholder* coinvolti (sia interni che esterni), **con un grado di significatività superiore all'80% (in una scala da 1 a 100%), definita quale soglia di determinazione**, come riflette la matrice di materialità.

Gli **stakeholder interni** coinvolti sono stati 92 (sui 95 collaboratori totali) con una redemption di risposte del **65%**, un dato che ci si pone l'obiettivo di migliorare nelle prossime edizioni del Report, sensibilizzando ulteriormente tutti i collaboratori sull'importanza che la loro singola opinione riveste per l'azienda.

I **principali stakeholder esterni** intervistati sono stati:

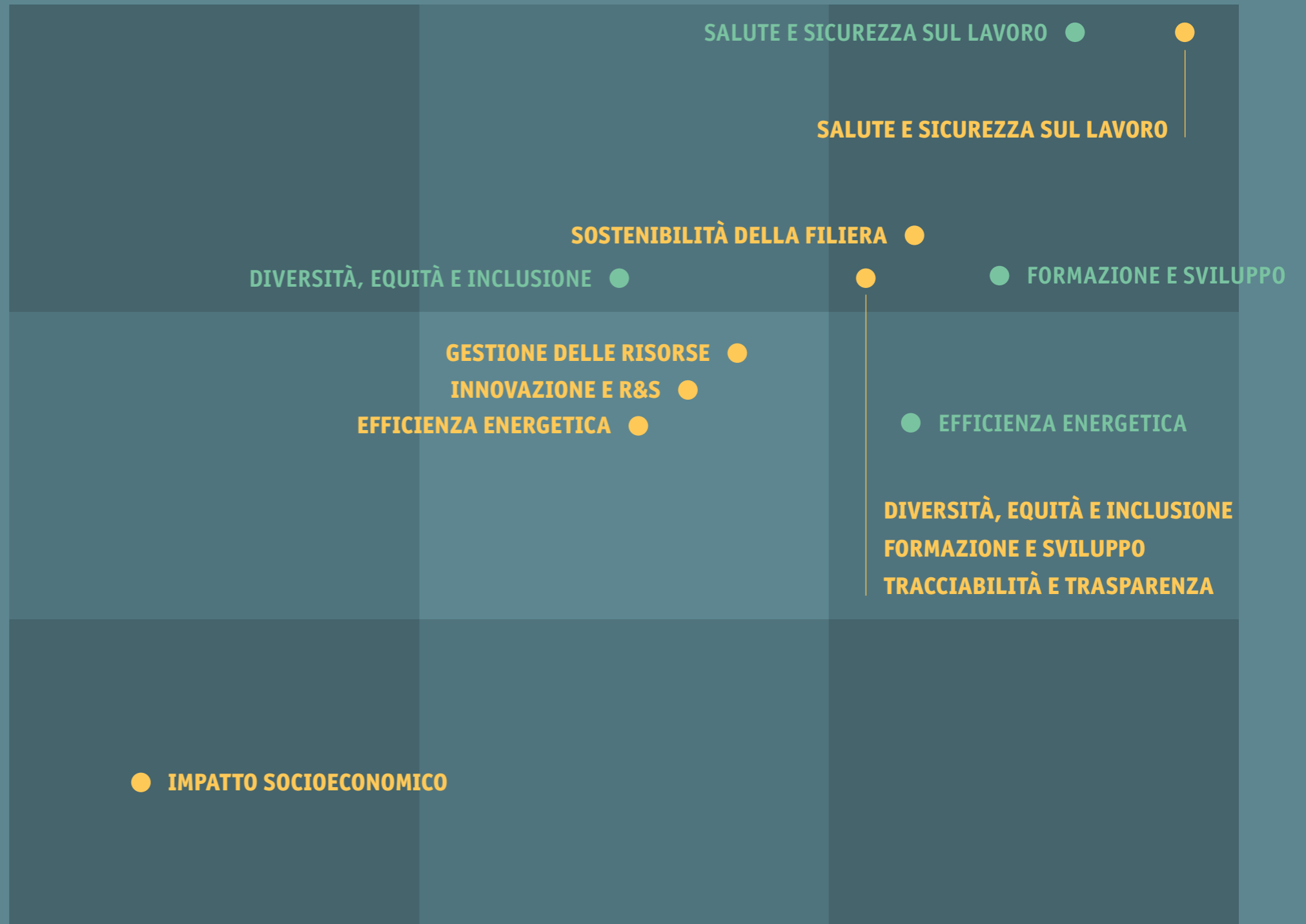
I clienti: sono stati inviati questionari distinti ai clienti italiani e stranieri, così come sono stati coinvolti separatamente i clienti per i quali l'azienda sviluppa prodotti ad hoc (Private Label) rispetto ai clienti ai quali l'azienda vende prodotti con i propri marchi. Le modalità di collaborazione con clienti Private Label sono infatti sensibilmente diverse rispetto alle dinamiche tipiche della vendita di prodotti a marchio proprio. Hanno risposto al questionario il **24%** dei clienti Italia, il **50%** dei clienti Italia PL e il **50%** dei clienti esteri. Anche in questo caso, benché ci sia soddisfazione rispetto al riscontro ottenuto, trattandosi della prima volta, gli obiettivi in termini di coinvolgimento saranno certamente più ambiziosi per l'edizione 2025. A tal proposito si ritiene che la condivisione del presente rapporto con i clienti possa essere da stimolo per far loro comprendere l'importanza del loro contributo.

Per quanto riguarda i **fornitori**, il questionario è stato inviato solo ai principali, che sviluppano il 40% del fatturato. **Si tratta della categoria che ha risposto con più entusiasmo, con ben l'81% di riscontro**, un dato che riflette anche la maggior consuetudine di questa categoria nel ricevere richieste di feedback da parte dell'azienda. Un questionario dedicato è stato inviato ai **10 Istituti di credito** con cui l'azienda intrattiene rapporti, con un tasso di risposta del **60%** ed un altro agli **11 Enti di Certificazione** con cui il Mangiar Sano Spa SB si interfaccia (ottenendo un riscontro del **36%**).

Per quanto riguarda le altre categorie di *Stakeholders* esterni (individuati nel Codice Etico) l'azienda ha ritenuto di non procedere a una somministrazione diretta di questionari, integrazione che potrà eventualmente essere valutata nell'edizione 2025 del Report.

Il Consiglio di Amministrazione della Società ha preso visione, condiviso e approvato le informazioni rendicontate, compresi i temi materiali dell'organizzazione, evidenziati nel presente Report di Sostenibilità.

IMPORTANZA PER GLI ESTERNI



IMPORTANZA PER GLI INTERNI

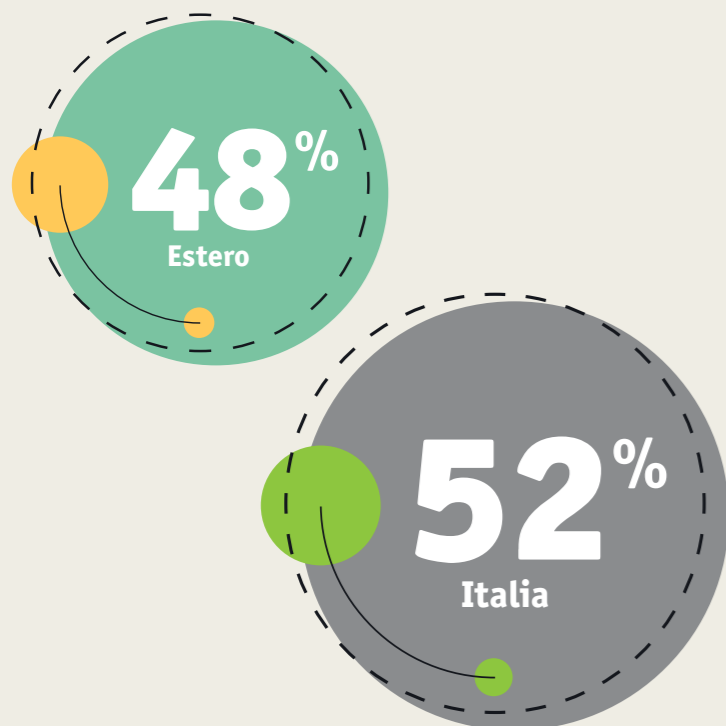
GENERARE VALORE



Il rendiconto economico

Per meglio comprendere il risultato della gestione della società, si fornisce di seguito un prospetto di riclassificazione del conto economico.

Attualmente il canale nazionale copre il 52% del business mentre l'estero riveste il 48%.

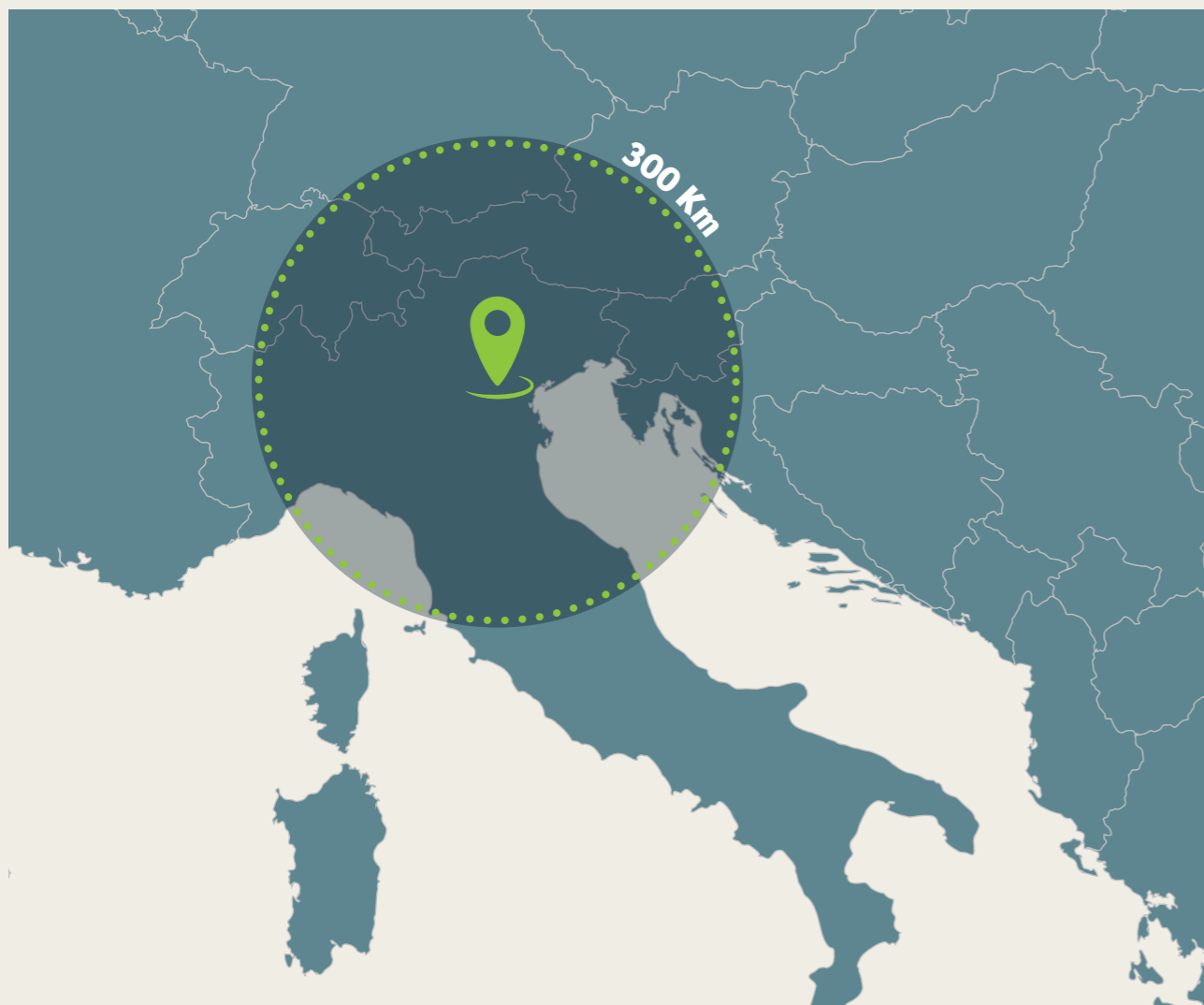


VOCE	ESERCIZIO 2024	%	ESERCIZIO 2023	%	VARIAZ.ASSOLUTA	VARIAZ.%
VALORE DELLA PRODUZIONE	26.233.719	100,00 %	24.949.446	100,00 %	1.284.273	5,15 %
- Consumi di materie prime	14.967.714	57,06 %	14.747.837	59,11 %	219.877	1,49 %
- Spese generali	4.345.611	16,56 %	3.850.600	15,43 %	495.011	12,86 %
VALORE AGGIUNTO	6.920.394	26,38 %	6.351.009	25,46 %	569.385	8,97 %
- Altri ricavi	617.121	2,35 %	602.612	2,42 %	14.509	2,41 %
- Costo del personale	4.466.280	17,02 %	4.032.049	16,16 %	434.231	10,77 %
- Accantonamenti						
MARGINE OPERATIVO LORDO	1.836.993	7,00 %	1.716.348	6,88 %	120.645	7,03 %
- Ammortamenti e svalutazioni	1.160.364	4,42 %	1.167.881	4,68 %	(7.517)	(0,64) %
RISULTATO OPERATIVO CARATTERISTICO (Margine Operativo Netto)	676.629	2,58 %	548.467	2,20 %	128.162	23,37 %
+ Altri ricavi	617.121	2,35 %	602.612	2,42 %	14.509	2,41 %
- Oneri diversi di gestione	197.369	0,75 %	234.346	0,94 %	(36.977)	(15,78) %
REDDITO ANTE GESTIONE FINANZIARIA	1.096.381	4,18 %	916.733	3,67 %	179.648	19,60 %
+ Proventi finanziari	8.655	0,03 %	7.521	0,03 %	1.134	15,08 %
+ Utili e perdite su cambi	(12)		(3.435)	(0,01) %	3.423	99,65 %
RISULTATO OPERATIVO (Margine Corrente ante oneri finanziari)	1.105.024	4,21 %	920.819	3,69 %	184.205	20,00 %
+ Oneri finanziari	(541.262)	(2,06) %	(459.144)	(1,84) %	(82.118)	(17,89) %
REDDITO ANTE RETTIFICHE DI ATTIVITÀ E PASSIVITÀ FINANZIARIE	563.762	2,15 %	461.675	1,85 %	102.087	22,11 %
+ Rettifiche di valore di attività e passività finanziarie						
+ Quota ex area straordinaria						
REDDITO ANTE IMPOSTE	563.762	2,15 %	461.675	1,85 %	102.087	22,11 %
- Imposte sul reddito dell'esercizio	124.706	0,48 %	45.813	0,18 %	78.893	172,21 %
REDDITO NETTO	439.056	1,67 %	415.862	1,67 %	23.194	5,58 %

IL RITORNO ECONOMICO SUL TERRITORIO

L'importanza economica dell'azienda per il proprio territorio di riferimento è evidente, sia per la creazione di posti e opportunità di lavoro che per il ritorno che garantisce alla catena di fornitura locale.

Nel 2024 il 44% della spesa è ricaduta su fornitori locali, considerando un raggio di 300 km che include le province di Brescia, Venezia, Treviso, Belluno, Pordenone-Udine, Gorizia-Trieste, Padova, Vicenza, Verona, Trento, Bolzano, Ferrara, Rovigo e Mantova.



4.2

Etica del business e compliance

Il Mangiar Sano Spa SB ha adottato un **Codice Etico** ed il **Modello di Organizzazione e Gestione (M.O.G.) ex D.Lgs. 231/2001**. Il Codice contiene i principi e le norme di comportamento che la Società considera fondamentali nello svolgimento delle proprie attività e il cui rispetto è imposto a tutti gli individui, gruppi e organizzazioni, che hanno con essa relazioni significative.

Il Modello di Organizzazione e Gestione (M.O.G.), redatto e adottato a fine 2024, è un documento che descrive una serie di procedure aziendali volte a garantire la prevenzione della commissione di reati.

Ai fini dei GRI, per **corruzione**, si intende “un abuso di potere a scopo di guadagno privato o personale”: su questo tema il Codice aziendale ed il M.O.G. prevedono numerosi rimandi, relativi a diverse categorie di *stakeholders*:

Fornitori: gli incaricati degli acquisti **non devono accettare alcun regalo o altra utilità** che possa creare imbarazzo, condizionare le loro scelte o far sorgere il dubbio che la loro condotta non sia trasparente ed imparziale; sono ammesse gratuità di modico valore, tali comunque da rientrare nei limiti della normale cortesia nei rapporti di lavoro.

Pubblica amministrazione: Il Mangiar Sano Spa SB **proibisce di offrire, direttamente o attraverso intermediari, somme di denaro o altre utilità** a pubblici funzionari o a incaricati di pubblico servizio al fine di influenzarli nell'espletamento dei loro doveri, sia affinché agiscano in un dato senso sia affinché omettano di agire. A tale riguardo, Il Mangiar Sano Spa SB pone in essere le misure atte a prevenire comportamenti, da parte di chi agisce in suo nome e/o

per suo conto, che possano in qualsiasi forma configurare corruzione di pubblico ufficiale o di incaricato di pubblico servizio. In particolare, **vieta al proprio personale e ai propri rappresentanti di accettare, offrire o promettere, anche indirettamente, denaro, doni, beni, servizi, prestazioni o favori** a pubblici ufficiali o incaricati di pubblico servizio, al fine di influenzarne le decisioni, in vista di trattamenti più favorevoli o prestazioni indebite o per qualsiasi altra finalità, incluso il compimento di atti del loro ufficio. Eventuali richieste o offerte di denaro, doni o altre utilità, di favori di qualsiasi natura ricevute dal Personale o dai preposti alle relazioni con la Pubblica Amministrazione devono essere tempestivamente comunicate al superiore gerarchico e all'Organismo di Vigilanza.

Personale interno: Tutte le funzioni aziendali sono tenute a prestare la massima collaborazione affinché i fatti di gestione siano **rappresentati correttamente e tempestivamente nella contabilità aziendale**. Inoltre, il personale preposto alle funzioni finanziarie e contabili ha il compito di controllare l'avvenuta regolarità di tutti i pagamenti effettuati, mediante la verifica della coincidenza tra i soggetti a cui l'ordine è intestato e i soggetti che incassano le relative somme. Quanti venissero a conoscenza di omissioni, manomissioni, falsificazioni o trascuratezza della contabilità o della documentazione di supporto sulla quale le registrazioni contabili si fondano, sono tenuti a riferire i fatti al proprio superiore gerarchico e agli organi di controllo preposti.

L'azienda ha attivato una specifica sensibilizzazione in tema di anticorruzione che ha riguardato la totalità dei dipendenti.

WHISTELBLOWING

L'azienda ha attivato anche una specifica formazione in tema di whistleblowing, vale a dire la possibilità di segnalare eventuali comportamenti o situazioni che, all'interno del contesto lavorativo aziendale, possano essere considerati non corretti o non coerenti con le procedure interne e più in generale con le disposizioni di legge.

La società, al fine di facilitare le segnalazioni ha attivato i seguenti canali come previsto dalle linee guida ANAC:

- **lettera in forma scritta**
- **piattaforma web esterna**

La Società accetta segnalazioni anonime, se ben circostanziate ed accetta errori a condizione che vi sia buona fede nella commissione degli stessi. **Non accetta invece, ed anzi sanziona, le segnalazioni fatte con dolo o per motivi esclusivamente personali**, riservandosi anche di avanzare eventuale richiesta di risarcimento danni.

La Società dichiara formalmente che **non verrà messa in atto nessuna forma di discriminazione o ritorsione per il segnalante**.

RATING DI LEGALITÀ, PARI A

Punteggio attribuito il 19/06/2023, ultimo aggiornamento 09/05/2024, fonte AGCM. Punteggio massimo ottenibile ***



4.3

Una concorrenza leale

TRASPARENZA, ETICA, CORRETTEZZA

Un alto livello di etica e di integrità negli affari assicura la credibilità della società e ne migliora l'immagine. Il Mangiar Sano Spa SB si impegna ad **osservare le leggi e i regolamenti dei Paesi in cui opera**, e a tenere comportamenti improntati all'onestà e alla correttezza in tutti gli aspetti dell'attività lavorativa, pretendendo lo stesso comportamento da ciascun interlocutore.

Nei rapporti con **Clients e Fornitori**, si impegna a rispettare le leggi comunitarie e nazionali che tutelano la concorrenza e a confrontarsi con i mercati esclusivamente sulla base dei requisiti e della qualità dei prodotti e servizi offerti, evitando che qualsiasi accordo o comportamento assunto in suo nome e/o per suo conto possa costituire un'illecita limitazione della concorrenza.

Nei rapporti con i **Media**, coerentemente con i principi di trasparenza e correttezza, si assicura che le comunicazioni effettuate dall'azienda siano veritiere e rispettose dei diritti dei terzi. In nessun caso i soci, gli amministratori, i procuratori, i dipendenti e i collaboratori della società si prestano a divulgare notizie o commenti falsi o tendenziosi riguardanti le attività della stessa.

Nella convinzione che l'attività e i risultati d'impresa debbano essere strettamente legati ad una condotta di business responsabile, la comunicazione esterna, inclusa quella finalizzata alla diffusione dei marchi e dell'immagine delle Società, rispetta i limiti di legge ed i principi etici previsti per il settore di riferimento

Prova di questa rigorosa condotta etica è che al momento **non vi sono azioni legali avviate e completate per comportamento anti-competitivo**.

AZIONI CONCRETE PER L'AMBIENTE

Recuperare e riciclare

Il Mangiar Sano Spa SB **da sempre si impegna ad utilizzare materiali che assicurino la riciclabilità dei packaging.** Negli ultimi anni l'azienda ha modificato la maggior parte degli imballi, passando da confezioni in plastica a imballaggi in carta.

Oltre all'utilizzo di **confezioni solo 100% riciclabili**, dal 2019, i sacchetti interni di molti prodotti sono stati sostituiti da un materiale biodegradabile e compostabile, certificato **'DIN CERTCO'** secondo la norma europea DIN EN 13432. Inoltre, i packaging secondari in flowpack sono stati in gran parte rimpiazzati con astucci in carta.



I risultati di questa pratica hanno spinto l'azienda a proporre la medesima sostituzione anche ad alcune aziende partner, sensibili al tema della sostenibilità ed in particolare a quello dell'eliminazione della plastica. Alcuni clienti hanno quindi fatto la scelta di eliminare il flowpack in plastica per i prodotti a proprio marchio. Altri hanno optato anche per l'utilizzo del materiale compostabile per i prodotti a loro marchio.

In un'ottica di coerenza e di continuo miglioramento, Il Mangiar Sano Spa SB ha proposto a tutti i propri clienti di adottare, laddove possibile, la confezione in carta per tutti i nuovi prodotti della linea merendine.

La carta vergine è stata scelta perchè permette innanzitutto di garantire una maggiore sicurezza alimentare, oltre a ridurre il consumo complessivo di carta. Infatti, la qualità superiore della carta vergine rispetto al riciclato permette di limitare gli sprechi e ridurre la grammatura stessa del packaging.

“

In tutte le produzioni, l'azienda utilizza per il confezionamento materiali conferibili nella raccolta differenziata di plastica o carta

”

MATERIALE	UTILIZZO ANNUO IN MQ/KG	CONFERIBILE NELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA
Film Plastici	88.688 kg	100% Raccolta Plastica
Film Carta	17.363 kg	100% Raccolta Carta
Imballo Compostabile	7.070 kg	Rifiuto organico
Astucci	1.367.040 mq	100% Raccolta Carta
Cartoni	1.008.737 mq	100% Raccolta Carta

L'azienda ha privilegiato l'utilizzo di materiale riciclato per gli imballi terziari, nei quali è contenuto in media l'83,4% di carta riciclata.

MATERIALE	UTILIZZO ANNUO IN MQ/KG	% MATERIALE RICICLATO
Imballo Terziario (Cartoni)	1.008.737	83,4%

Negli ultimi anni la nostra azienda ha modificato la maggior parte degli imballi, passando da confezioni in plastica a imballaggi in carta privilegiando l'acquisto di **carta certificata FSC**, ovvero proveniente da foreste gestite in maniera corretta e responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

FSC è un'organizzazione internazionale non governativa, indipendente e senza scopo di lucro, nata nel 1993 per promuovere la gestione responsabile di foreste e piantagioni. Include tra i suoi membri ONG e gruppi ambientalisti (WWF, Greenpeace), sociali (National Aboriginal Forestry Association of Canada), proprietari forestali, industrie che commerciano e lavorano il legno e la carta (Tetra Pak, Mondi), gruppi della Grande Distribuzione Organizzata, ricercatori e tecnici, per un totale di quasi 900 membri.



Materiali di imballaggio utilizzati

MATERIALE	UTILIZZO ANNUO IN MQ/KG/PZ	% FSC
Film carta	17.363 kg	100%
Astucci	1.367.040 mq	86%
Cartoni	1.008.737 mq	44%



Un'impronta energetica sempre più leggera

In merito al rifornimento energetico, Il Mangiar Sano Spa SB **utilizza energia proveniente da fonti rinnovabili e sostenibili**.

Dal 2012 il tetto dello stabilimento del sito produttivo ospita un impianto di pannelli fotovoltaici che copre 5.000 metri quadrati di superficie. Nel 2021 l'impianto è stato ulteriormente ampliato consentendo di garantire una copertura fino al 50% del fabbisogno interno medio. Il restante fabbisogno, prelevato dalla rete, proviene da fonti rinnovabili ed è certificato da GREENER.

Con l'obiettivo di aumentare l'autoproduzione di energia elettrica da fonti sostenibili, nel 2022 l'azienda ha sotto-

scritto un accordo per **realizzare un parco fotovoltaico a terra**, utilizzando il terreno adiacente all'azienda. In linea con gli obiettivi fissati per il 2023, ad inizio anno sono iniziati i lavori di installazione del nuovo impianto fotovoltaico che si sono completati con la messa in funzione dell'impianto a luglio 2023. Nel 2024, l'impianto ha garantito una copertura fino al 75% del fabbisogno energetico medio dell'azienda, calcolato su base annua. In tema energetico, l'impegno più significativo de Il Mangiar Sano Spa SB si evidenzia nella **riduzione della propria impronta energetica nelle fasi di produzione e logistica**.

Sul fronte della produzione si è creato un modello di risparmio e riduzione e l'impronta di carbonio basato sulla **sinergia fra tre azioni fondamentali**:

1
UTILIZZO DI ENERGIA
ELETTRICA TOTALMENTE
DERIVATA DA FONTI
RINNOVABILI

2
AUTOPRODUZIONE
ATTRAVERSO IMPIANTO
FOTOVOLTAICO

3
INIZIATIVE
PER LA RIDUZIONE
DEI CONSUMI

Guidato dalla strategia di Gruppo, anche nel 2024 **Il Mangiar Sano Spa SB ha investito in nuovi macchinari** come compressori, illuminazione a led e nuovi server tecnologicamente avanzati, in grado di garantire risparmi energetici, di aria compressa e di emissioni di CO₂.

Di seguito i principali interventi effettuati nel 2024:

- **Efficientamento sistemi illuminazione:** sostituzione dei sistemi di illuminazione obsoleti con l'installazione di sistemi LED ad alta efficienza sia in aree di produzione che di magazzino.
- **Nuovi compressori** installati presso lo stabilimento, a maggiore efficienza energetica.
- Installazione di **server di nuova generazione a basso consumo energetico** per i backup dei dati di produzione.



TIPOLOGIA DI CONSUMO	ANNO	CONSUMO PER TONNELLATA DI PRODOTTO FINITO	% 2023 VS 2024
Energia	2023	340 KWh/T	
Energia	2024	323 KWh/T	-5%
Gas	2023	55 MC/T	
Gas	2024	55 MC/T	INVARIATO

Complessivamente, nel 2024 vi è stato un risparmio energetico del 5% rispetto al 2023, mentre è rimasto invariato il consumo di gas.

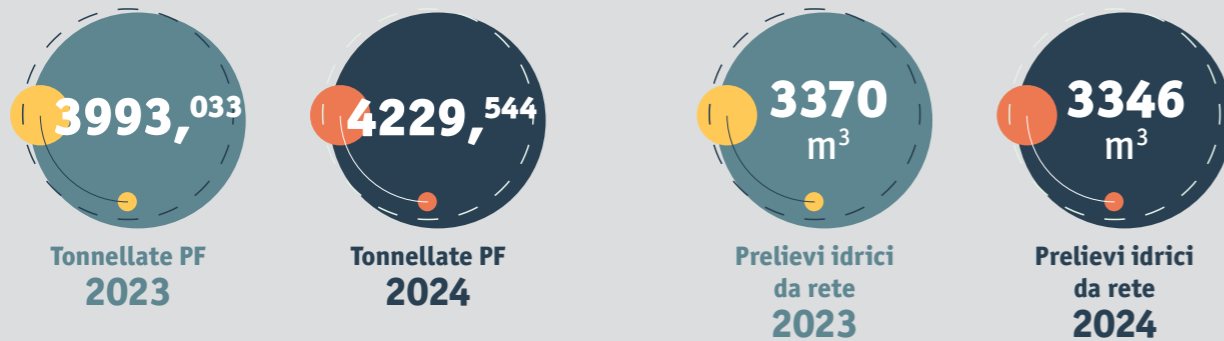
5.3

L'acqua, risorsa condivisa

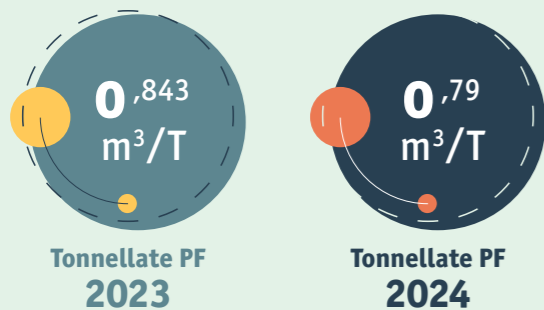
Per Il Mangiar Sano Spa SB l'acqua è soprattutto un **ingrediente essenziale per la propria produzione e per il mantenimento di un adeguato stato igienico** degli impianti e dei locali: per tali finalità viene infatti utilizzata solo acqua di acquedotto, oggetto di periodici controlli. Gli scarichi delle acque reflue sono gestiti secondo autorizzazione unica ambientale.

In tutti gli uffici e le aree produttive, inoltre, sono state installate **colonnine per l'erogazione di acqua potabile**, anche refrigerata, che filtrano ulteriormente l'acqua dell'acquedotto e permettono, all'interno di tutta l'azienda, una significativa diminuzione dell'utilizzo delle bottiglie in plastica.

Prelievi idrici, da rete (megalitri)



Consumi idrici per tonnellata di prodotto finito (m³/t)



Consumi idrici, suddivisi per area (megalitri) 12



5.4

La biodiversità, un valore per il pianeta

Per Il Mangiar Sano Spa SB **preservare la biodiversità è un principio irrinunciabile**, che persegue attraverso tutte le proprie scelte aziendali.

BIOLOGICO

La prima, è la scelta del biologico, che per Il Mangiar Sano Spa SB è sinonimo di **autenticità, ricerca della qualità, rispetto dell'ambiente, sicurezza alimentare**. L'agricoltura biologica è un tipo di agricoltura che sfrutta la naturale fertilità del suolo. Favorirla significa promuovere la biodiversità delle specie (sia vegetali, sia animali) ed escludere l'utilizzo di prodotti di sintesi e di organismi geneticamente modificati.

PRODUZIONE ANNUA IN KG	% BIO
4.229.544	80%

RSPO

Fondata nel 2004, RSPO - Roundtable on Sustainable Palm Oil è un'Associazione Non Profit che ha l'obiettivo di promuovere la coltivazione e l'utilizzo di olio di palma sostenibile. L'olio di palma sostenibile è stato coltivato, lavorato, distribuito e venduto in modo responsabile con **regole rigorose che proteggono gli animali, l'ambiente e le persone** che vivono e lavorano nei paesi produttori di palma da olio.

PRODOTTO	UTILIZZO ANNUO IN KG	% RSPO
Olio di Palma	71.430	100%

ALTROMERCATO

L'azienda ha scelto di collaborare con Altromercato per dare il proprio contributo nello sviluppo di alcune comunità del Sud del mondo, perseguendo il rispetto dei diritti delle persone e la tutela della biodiversità del nostro pianeta. La loro Mission consiste nel promuovere una maggiore equità nelle regole e nelle pratiche del commercio.

Dove il mercato convenzionale crea squilibri e ingiustizie, **Altromercato propone un modello differente**, per un modello di economia fondato sulla giustizia economica, sociale e climatica che favorisca lo sviluppo di tutti i soggetti che partecipano alla produzione e allo scambio di un bene o un servizio.

PRODOTTO	UTILIZZO ANNUO	% ALTROMERCATO
Zucchero di canna biologico	336.542 kg	54,7%
Cacao biologico	16.120 kg	37,5%
Creme farciture biologiche (formulate con zucchero e cacao altromercato)	69.397 kg	17,5%

FAIR TRADE

FairTrade è un **marchio di certificazione ed un movimento internazionale per la sostenibilità e i diritti umani e ambientali**. I piccoli agricoltori e i lavoratori sono tra gli attori più marginalizzati dal Sistema del commercio mondiale. In Fairtrade i produttori possono dire la loro sull'organizzazione e sono inclusi in tutti i processi decisionali.

Per gli agricoltori e i lavoratori, Fairtrade significa:

- Prezzi calcolati per coprire i costi medi di una produzione sostenibile – una rete di salvataggio vitale quando il prezzo di mercato crolla.
- Il Premio Fairtrade – una somma di denaro aggiuntiva al prezzo di vendita, che le organizzazioni di produttori decidono come investire in progetti a favore dell'organizzazione stessa o della comunità.
- Condizioni di lavoro dignitose e divieto di lavoro forzato e minorile
- Accesso al credito in anticipo rispetto al periodo della raccolta
- La possibilità progettare il loro futuro con più sicurezza e instaurare relazioni più forti con i compratori.

PRODOTTO	UTILIZZO ANNUO	% FAIR TRADE
Zucchero di canna	361.445 kg	6,3%
Cacao	16.720 kg	77,6%
Creme farciture	91.304 kg	24%

RAINFOREST ALLIANCE

L'obiettivo di "Rainforest Alliance" è di **attestare il rispetto di alcuni criteri sociali ed ambientali nella produzione dei prodotti agricoli di origine tropicale**: cacao, caffè, tè, banane, ananas, noci, canna da zucchero, palma da olio, girasoli, soia. Complessivamente i criteri presi in considerazione sono 94 divisi in dieci categorie: sistema di gestione sociale ed ambientale, conservazione degli ecosistemi, protezione della fauna selvatica, conservazione dell'acqua, salari e condizioni di lavoro, sicurezza e salubrità dei luoghi di lavoro, relazioni con le comunità locali, gestione dei pesticidi e fertilizzanti, gestione del suolo, gestione dei rifiuti.

PRODOTTO	UTILIZZO ANNUO IN KG	% RAINFOREST ALLIANCE
Cacao biologico	16.120 kg	42,5%
Creme farciture biologiche	69.397 kg	72%

5.5

Le emissioni di gas serra

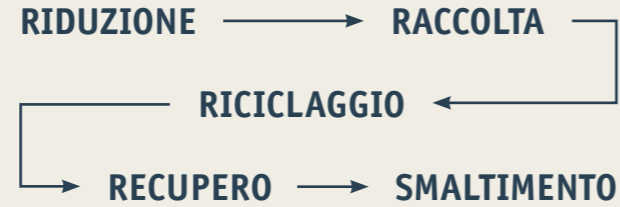
In tema di emissioni in atmosfera, oltre ad un commitment generale per la riduzione complessiva, il principale impegno dell'azienda è rivolto alla riduzione di inquinanti rilevanti, nello specifico ammoniaca e sommatoria solventi: **l'obiettivo è quello di non superare il 10% rispetto al limite previsto per gli inquinanti oggetto di indagine.**

Le rilevazioni vengono condotte tramite indagini accreditate svolte annualmente da un laboratorio terzo. I processi produttivi adottati si caratterizzano per avere un basso impatto a livelli di emissioni nell'ambiente, questo assicura di poter garantire dei valori così bassi – i gas serra non vengono monitorati, vengono solo svolte le analisi obbligatorie da AUA.

INQUINANTE	MEDIA DEI PUNTI MONITORATI IN mg/nM ³	% RISPETTO AL LIMITE
Ammoniaca	4,4	1,8
Sommatoria Solventi	3,1	0,5

I rifiuti

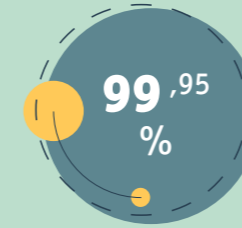
L'azienda si impegna costantemente alla riduzione dei rifiuti, ad operare una corretta raccolta differenziata, scegliere fornitori che garantiscano il riciclaggio e recupero dei rifiuti e, qualora vengono prodotti rifiuti pericolosi, ad attuare un corretto smaltimento degli stessi.



L'azienda si affida ad una società di consulenza esterna per la classificazione e lo smaltimento dei rifiuti generati. Da notare che la totalità dei rifiuti pericolosi generata è destinata a recupero. In generale, **viene recuperato il 99.95% dei rifiuti prodotti**.

CER	PRODOTTO	DESTINAZIONE	RIFIUTO GENERATO NEL 2024 (in kg)
02.03.01	Fanghi prodotti da operazioni di lavaggio, pulizia, sbucciatura, centrifugazione e separazione di componenti	Recupero	11540
15.01.01	Carta e cartone	Recupero	44420
15.01.02	Imballaggi di Plastica	Recupero	23230
15.01.03	Imballaggi di Legno	Recupero	6960
15.01.04	Imballaggi Metallici	Recupero	18380
15.01.06	Materiale misto	Recupero	7590
15.01.10 *	imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose	Recupero	1266
16.10.02	Rifiuti liquidi acquosi diversi da quelle di cui alla voce 16.10.01	Smaltito	55

% rifiuti sul totale dei rifiuti prodotti



RECUPERATI



SMALTITI

Rifiuti non pericolosi



GENERATI



SMALTITI



RECUPERATI



SMALTITI SU QUANTITÀ TOTALE DI RIFIUTI NON PERICOLOSI PRODOTTI



SMALTITI SU QUANTITÀ TOTALE DI RIFIUTI NON PERICOLOSI RECUPERATI

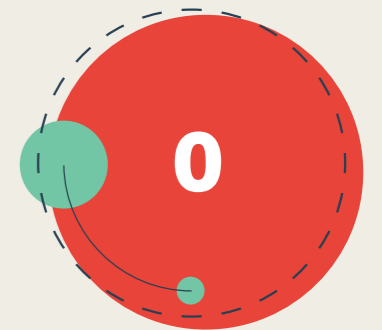
Rifiuti pericolosi



GENERATI



RECUPERATI



NUMERO DI INCIDENTI DI SMALTIMENTO NC

5.7

Attenzione, serietà e rispetto delle norme

Il livello di serietà con cui Il Mangiar Sano Spa SB affronta gli adempimenti previsti per il rispetto dell'ambiente si può facilmente intuire dal fatto che per l'anno 2024 non abbia ricevuto alcuna sanzione ambientale (GRI 307-1).

Anche le comunicazioni ufficiali delle comunicazioni e le analisi per le autorizzazioni AUA sono state tempestive e spedite nei tempi stabiliti.

Piccoli gesti virtuosi

I piccoli gesti quotidiani nel tempo danno un grande risparmio di risorse ambientali. Grazie ad abitudini attente e consapevoli, all'interno de Il Mangiar Sano Spa SB ogni collaboratore contribuisce ogni giorno nel suo piccolo a generare un grande cambiamento.

Il Mangiar Sano Spa SB nel corso del 2024 si è impegnata a sensibilizzare i propri collaboratori promuovendo le seguenti buone pratiche:

- Differenziare e smaltire in appositi contenitori gli imballaggi di plastica, carta e cartone, oltre che del rifiuto organico, sia negli uffici che all'interno dello stabilimento produttivo;
- Eliminare i bicchieri monouso per la pausa caffè, sostituiti da tazze personali
- Favorire l'utilizzo di borracce per l'acqua con l'inserimento di fontanelle d'acqua in tutto lo stabilimento e uffici, collegate alla rete idrica, che assicurano acqua fresca e depurata per tutti.
- Utilizzare le risorse in maniera più consapevole, attraverso un sistema di comunicazione iconografico dislocato all'interno dell'azienda;

- Spegner tutti i device nei momenti in cui non sono utilizzati, evitando di lasciarli in stand by e riducendo quindi il consumo energetico.

Già dal 2022, l'azienda ha modificato l'impianto elettrico dell'area uffici installando dei rilevatori di presenza. L'obiettivo è promuovere il risparmio energetico, attivando il funzionamento delle luci solo in caso di effettiva necessità, evitando che rimangano accese inutilmente.

Sono inoltre state installate colonnine elettriche a disposizione dei dipendenti gratuitamente per la ricarica delle auto.

Nel 2023, l'azienda ha completato l'installazione di aeratori sui rubinetti dei servizi igienici presenti all'interno dell'azienda, che garantiscono la riduzione del consumo di acqua potabile limitandola alla quantità realmente necessaria, evitando così inutili sprechi.

5.8

La selezione dei fornitori / criteri ambientali

Nell'identificazione dei propri fornitori, l'azienda presta da sempre una particolare attenzione ai temi legati alla sostenibilità ambientale (e anche sociale), riflessa anche nella scelta di attivare percorsi volti all'ottenimento di certificazioni legate ai temi della biodiversità. L'azienda prevede infatti una specifica procedura di qualifica per i fornitori, che ne analizza l'operato a tutto tondo.

Nella scelta delle materie prime, Il Mangiar Sano Spa SB valuta diversi aspetti, oltre a qualità, sicurezza, conformità legale e autenticità dei prodotti. Fra questi, **gli aspetti etici e quelli legati alla protezione dell'ambiente e delle persone.**

L'azienda sceglie preferibilmente **filiere di materie prime nei territori limitrofi all'azienda o a livello nazionale.** Ove non possibile (come nel caso di cacao o zucchero), ha da sempre optato per collaborazioni mirate, acquistando materie prime con **apposite certifica-**

zioni al fine di assicurarsi la tutela dell'ambiente e delle persone.

Il Mangiar Sano Spa SB, pur propendendo per la creazione di rapporti stabili e di partnership, sottopone periodicamente a revisione il proprio Elenco Fornitori allo scopo di verificare il mantenimento dei requisiti e aumentare economicità ed efficienza. **Per il 2024, il 100% dei nuovi fornitori sono stati valutati mediante criteri ambientali:** tutti i fornitori vengono costantemente monitorati e i loro impatti ambientali vengono tenuti in considerazione nel processo annuale di riqualificazione dei fornitori.

Si può pertanto escludere che attualmente l'azienda si avvalga di fornitori con impatti ambientali significativi.



UN'AZIENDA ETICA



Il Welfare in azienda

Il Mangiar Sano Spa SB tiene moltissimo al benessere dei collaboratori, ben consapevole della correlazione tra il bene individuale, collettivo e l'ambiente che ci circonda.

“

“Stare bene” sul posto di lavoro è un fattore imprescindibile per assicurare la salute psicofisica di tutti, per favorire un buon clima organizzativo e per la realizzazione degli obiettivi aziendali.

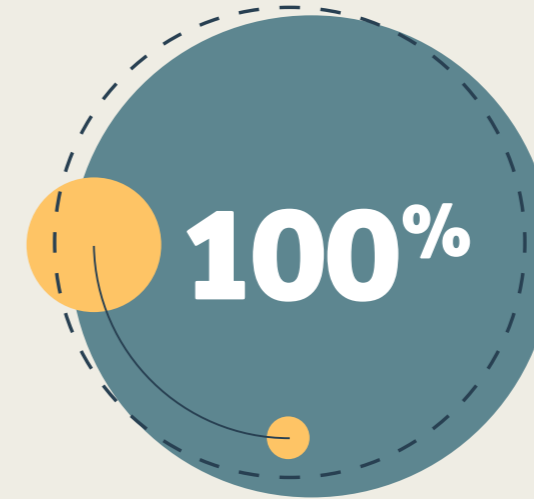
”

Vivere in un contesto lavorativo sano e rigenerativo aiuta ad essere sempre più sensibili verso i temi della salvaguardia della 'Casa Comune'.

La totalità dei lavoratori beneficia di piani benefit, diversificati a seconda della competenza/mansione. Durante il 2024, sono state inoltre messe in atto significative iniziative di welfare aziendale:

- **Orari di lavoro flessibili:** all'interno dei reparti produttivi l'orario è normalmente su turni e prevede 7.30 ore lavorate + 0.30 ore di pausa retribuita. Il lavoro notturno è retribuito con maggiorazione del **40% (rispetto al 30% previsto da CCNL)**. Inoltre, per cercare di accogliere le esigenze familiari e personali dei collaboratori che operano all'interno degli uffici, è stata loro concessa la **possibilità di orari** di lavoro flessibili. Viene inoltre concesso il **part-time alle lavoratrici madri**.

- **Smart working:** ai lavoratori che ne fanno richiesta, l'azienda dà la possibilità di usufruire dello smart working, con lo scopo di agevolare la **conciliazione dei tempi tra lavoro e vita privata**.
- **Supporto fiscale.** L'azienda ha siglato una convenzione con un'organizzazione locale che si occupa della **compilazione del Mod. 730**. L'obiettivo è di mettere a disposizione dei propri collaboratori un servizio comodo e gratuito: viene infatti svolto direttamente in azienda e non c'è alcun costo da sostenere da parte del lavoratore.
- **Convenzione per il Benessere.** Il Mangiar Sano Spa SB garantisce prezzi agevolati per i propri collaboratori presso una palestra locale, che offre corsi di fitness, accesso in sala pesi e servizi specializzati con nutrizionisti, osteopati e operatori per la cura della persona.



DIPENDENTI INTERESSATI DA FORME DI WELFARE AZIENDALE

- **Sportello di ascolto psicologico:** nel corso del 2024 Il Mangiar Sano Spa SB ha riproposto ai propri collaboratori l'iniziativa dello **“Sportello di Ascolto”, gratuito per tutti i Collaboratori**. L'iniziativa, nata per la prima volta nel 2022, è stata poi riproposta negli anni successivi, grazie al **buon riscontro da parte dei lavoratori**. Lo sportello è proposto come momento d'ascolto e d'interazione con uno psicologo che aiuta a riscoprire le proprie risorse psicologiche ed emotive, per superare le diverse problematiche che ci si trova ad affrontare nel quotidiano o in un particolare momento della vita lavorativa e personale.
- **Convezione con studio dentistico del territorio** che offre ai collaboratori i seguenti vantaggi:
 - > prima visita odontoiatrica e consegna dell'eventuale piano di cura (con relativo preventivo), completamente gratuite;
 - > realizzazione di radiografia ortopantomica gratuita (se richiesta dal medico per permettere una diagnosi più precisa e completa);
 - > riduzione del 10% rispetto al prezzo di

listino per qualsiasi tipo di cura o trattamento con possibilità di usufruire di Finanziamenti a Tasso Zero fino a 36 mesi;

- > Seduta di Igiene Dentale Professionale ad un prezzo convenzionato
- > Ulteriori vantaggiose modalità di pagamento personalizzate;

Il 100% delle lavoratrici ha fatto inoltre ricorso al congedo parentale (congedo facoltativo) e la totalità (100%) è poi rientrata in azienda.

Vengono inoltre estremamente favoriti la **partecipazione e il coinvolgimento dei collaboratori**, ad esempio grazie alla condivisione con gli operatori delle iniziative aziendali e di tutto ciò che è relativo all'azienda o ai prodotti realizzate tramite lavagne emozionali o tramite la libreria posta in sala ristoro.

Salute e sicurezza

Il Mangiar Sano Spa SB si impegna a **garantire la sicurezza sul lavoro**. Tale principio è condiviso **con tutti gli stakeholder**.

L'azienda si impegna, mettendo a disposizione risorse umane, strumentali, ed economiche, a perseguire gli obiettivi di miglioramento della sicurezza e salute dei lavoratori.

L'Azienda si propone di **generare benessere realizzando prodotti di alta qualità, in un ambiente di lavoro sicuro e salubre** e ritiene che una componente integrante per la propria competitività sia la buona gestione della Sicurezza e della Salute nel Luogo di Lavoro. Ogni attività viene condotta promuovendo la gestione della sicurezza come responsabilità primaria a tutti i livelli dell'organizzazione applicando tutte le Leggi, le Norme e le Procedure interne di sicurezza.

Il Mangiar Sano Spa SB si impegna affinché:

1. gli aspetti della sicurezza siano **considerati preliminarmente** in fase di definizione di nuove attività e nella revisione di quelle esistenti;
2. tutti i lavoratori siano **formati, informati e resi consapevoli**, in modo da svolgere i loro compiti in sicurezza e a seconda delle loro responsabilità;
3. **tutta la struttura aziendale partecipi**, secondo le proprie attribuzioni e competenze, al raggiungimento degli obiettivi di sicurezza assegnati.

Il Mangiar Sano Spa SB persegue il miglioramento continuo, monitorando costantemente le proprie prestazioni, adattando processi e metodi operativi al fine di ottimizzarne l'igiene, la sicurezza e il benessere aziendale.

Oltre al Codice etico e al Documento di valutazione dei rischi, l'azienda nel corso dell'esercizio 2024 si è dotata di un **Sistema di Gestione per la Sicurezza** ex art. 30 D.Lgs. 81/08, di procedure specifiche e controlli diffusi.

I controlli diffusi garantiti da numerose persone coinvolte nella sicurezza, vengono anche effettuati tramite audit esterni. Il Mangiar Sano Spa SB è sottoposta ad audit etici, di sicurezza sul lavoro e sicurezza ambientale secondo lo standard **Smeta Ethical Audit 4 Pilar**.

L'organigramma aziendale per la sicurezza, nel 2024 si è arricchito di ben **15 nuovi Preposti, 1 nuovo addetto antincendio e 1 nuovo addetto gestione emergenze**.

I momenti di formazione durante l'anno 2024, dedicati all'accrescimento delle figure della sicurezza, sono stati 8 e, per tema, sono di seguito suddivisi:

- formazione generale e specifica sulla sicurezza;
- formazione di aggiornamento preposti e formazione di nuovi preposti;
- formazione di aggiornamento addetti antincendio e formazione per la nomina di nuovi addetti antincendio;
- formazione di aggiornamento addetti primo soccorso e formazione per la nomina di nuovi addetti primo soccorso;
- formazione sulla gestione delle emergenze.

La totalità degli occupati de **Il Magiarsano Spa SB** haricevuto formazione in materia di sicurezza



Nel 2024 si sono registrati

0 INFORTUNI

INDICI INFORTUNISTICI	2022	2023	2024
Numero infortuni	1	2	0

La formazione

Il Mangiar Sano Spa SB si è impegnato nel 2024 a predisporre un articolato piano formativo per i propri collaboratori.

“**L’azienda attua una politica formativa personalizzata, predisponendo una formazione specifica per ogni collaboratore.**”

È presente una sala interna, idonea e dedicata esclusivamente ai corsi di formazione. **La formazione periodica è strutturata solitamente in piccoli gruppi per aumentarne l’efficacia.**

In piccoli gruppi i collaboratori sono più partecipi all’attività formativa, sono incentivati a fare domande e partecipare attivamente con dubbi o suggerimenti. **La formazione è integrata con la didattica partecipativa**, ovvero prima di iniziare la formazione sono posti quesiti ai collaboratori per la risoluzione di case history relativi all’argomento in corso. **Sono inoltre previsti test per valutare l’efficacia della formazione**, da realizzarsi anche a distanza dalla giornata formativa al fine di valutare se l’efficacia continua nel tempo. La formazione viene erogata da personale interno esperto in materia, ma anche da personale esterno.

Il programma formativo 2024 ha incluso una varietà di iniziative mirate a rafforzare le competenze interne su più fronti strategici. I corsi sono stati organizzati per aree tematiche, garantendo coerenza tra i fabbisogni aziendali e l’offerta formativa, ed estendendosi sia agli aspetti obbligatori sia allo sviluppo sostenibile.

COMPETENZE TRASVERSALI

Lo sviluppo delle competenze trasversali è stato perseguito attraverso corsi di cyber security, sicurezza del sito, modelli organizzativi e gestione. L’obiettivo è potenziare le capacità dei collaboratori nell’affrontare contesti complessi, favorendo consapevolezza, autonomia e capacità di adattamento.

Il Mangiar Sano Spa SB ha impegnato in formazione 335 ore lavorate dalla propria forza lavoro.

La formazione del personale in quest’area tematica è stata organizzata per la prima volta, in modo strutturato, nel 2024 conseguentemente agli investimenti intrapresi in maggior sicurezza informatica e sicurezza del sito al fine di garantire la continuità dell’attività caratteristica aziendale.

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Questa area include tutte le formazioni volte a garantire la qualità, la sicurezza, l’autenticità dei prodotti, il rispetto delle normative igienico-sanitarie e delle richieste dei clienti, una formazione continua e diffusa per rafforzare la cultura della qualità e sicurezza lungo tutta la filiera produttiva.

I principali temi trattati sono stati il sistema HACCP, la gestione degli allergeni, e dei corpi estranei, la Rintracciabilità, le frodi alimentari e il pest management.

Il Mangiar Sano Spa SB ha impegnato in formazione 462 ore lavorate dalla propria forza lavoro.

SICUREZZA SUL LAVORO

L’area della sicurezza sul lavoro rappresenta come già evidenziato **un pilastro fondamentale dell’impegno aziendale.** Nel corso del 2024 sono stati svolti numerosi corsi destinati alla prevenzione degli infortuni, alla gestione delle emergenze e all’aggiornamento obbligatorio dei preposti e degli addetti alle funzioni critiche. La formazione ha interessato anche i neoassunti e i lavoratori coinvolti in attività a rischio specifico.

Il Mangiar Sano Spa SB ha impegnato in formazione 767 ore lavorate dalla propria forza lavoro.

SOSTENIBILITÀ E RESPONSABILITÀ SOCIALE

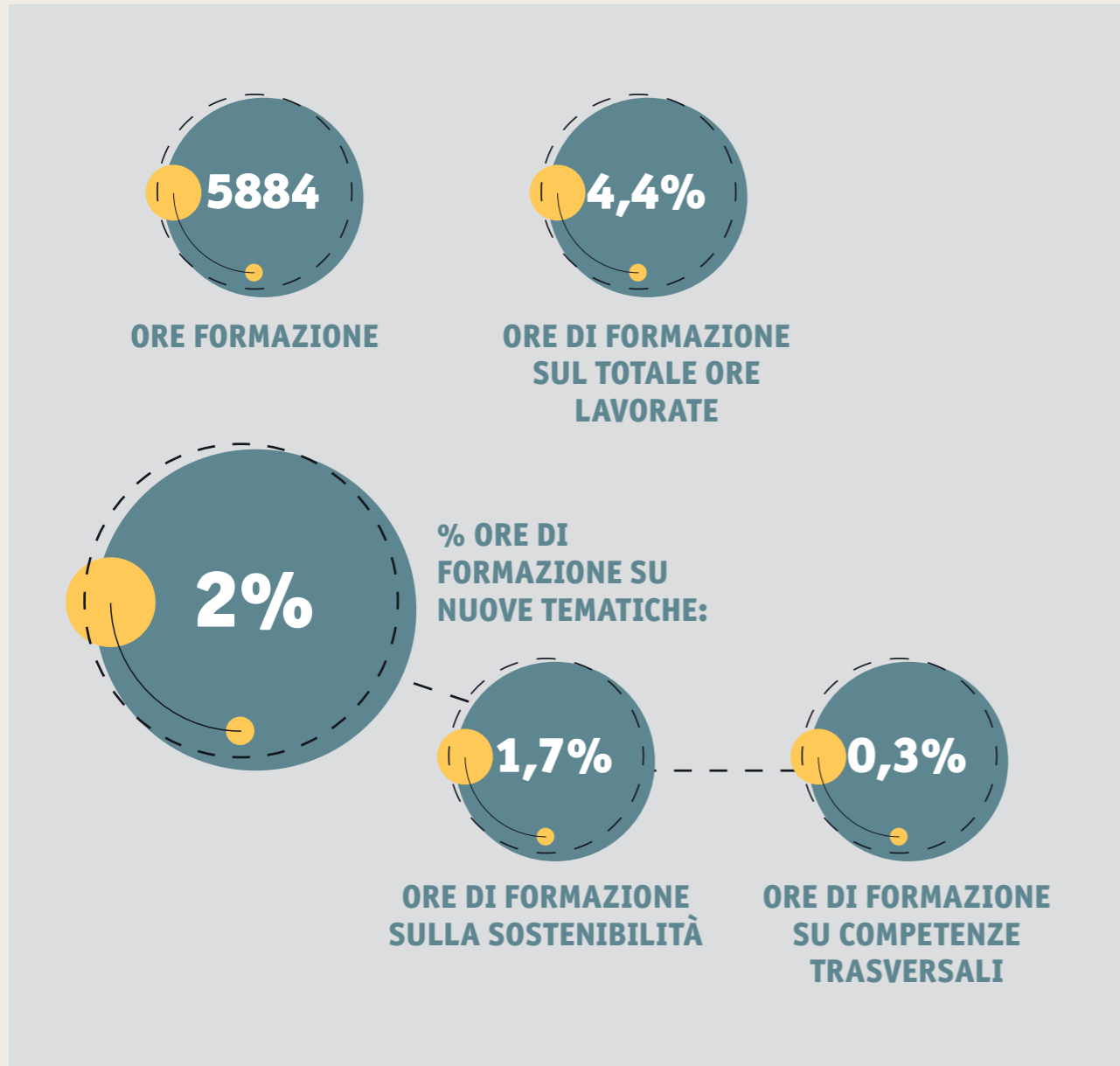
In linea con l’identità benefit dell’azienda, nel 2024 sono stati promossi **numerosi momenti formativi dedicati ai temi ESG, al bilancio di sostenibilità, alla carbon footprint e alla gestione responsabile delle risorse.** Nel corso del 2024 è stato inoltre avviato il **processo di formazione legato alla reportistica di sostenibilità** e finalizzato alla redazione del presente documento (percorso finanziato con il fondo “nuove competenze”): **il corso ha coinvolto 14 dipendenti, per una durata complessiva di 160 ore.**

Il Mangiar Sano Spa SB ha impegnato in formazione 2240 ore lavorate dalla propria forza lavoro

ALTRI TEMI

Alcuni corsi hanno riguardato aspetti specifici e operativi non direttamente inquadrabili nelle macro-categorie, ma comunque funzionali al miglioramento delle performance aziendali. Tra questi, la formazione per accrescere la conoscenza dei sistemi gestionali aziendali adottati.

Il Mangiarsano Spa Sb ha impegnato in formazione 2080 ore lavorate dalla propria forza lavoro.



L'inclusione

“ **Le persone rappresentano una risorsa fondamentale per la crescita ed il successo dell'impresa. Il loro valore è un insieme di competenza, capacità, proattività, creatività e adattamento al cambiamento.** ”

L'azienda ha l'obiettivo di valorizzare questi talenti cercando di predisporre un ambiente adeguato, accogliente, luminoso, sereno ed inclusivo.

L'azienda è fortemente impegnata a garantire il **rispetto delle pari opportunità di genere**: le donne rappresentano attualmente il **44,2% dei lavoratori diretti e il 55% dei somministrati e il 42% a livello manageriale** (responsabili).

L'equità retributiva è un tema caro a Il Mangiar Sano Spa SB, non solo per uniformarsi alle nuove misure a livello europeo – come la Direttiva UE 970/2023, ma anche in risposta alle sollecitazioni dei propri *stakeholder*, sempre più attenti anche a questo tipo di indicatori quantitativi.

È inoltre un tema centrale per il perseguimento dell'obiettivo di beneficio comune n. 6, laddove offrire retribuzioni adeguate diventa una condizione indispensabile per attrarre, far crescere e sostenere persone che condividano la mission della società, ne migliora l'attrattività e ne rafforza il posizionamento. **Per tale motivo le donne e gli uomini hanno il medesimo livello retributivo.**

Un'altra attenzione per le donne si è introdotta **nel 2024, quando è partito un nuovo progetto** per la messa a disposizione di assorbenti igienici gratuiti in tutti i servizi femminili aziendali.

L'azienda garantisce la possibilità di usufruire del **congedo parentale** (richiesto dal 100% delle lavoratrici), favorendo poi il rientro in azienda con la concessione di misure finalizzate a conciliare il tempo lavoro con la famiglia, come il

part-time o lo smart working.

Oltre all'inclusione di genere, un'altra attenzione va all'inclusione di persone straniere e persone svantaggiate. In azienda sono presenti collaboratori di **5 diverse nazionalità, con un'ottimo livello di integrazione**. All'interno delle valutazioni svolte per l'attuazione del Decreto Legislativo 8 giugno 2001 n. 231, in relazione ai Reati di razzismo e xenofobia (articolo 25 terdecies) è stato riscontrato un livello di rischio basso. Le probabilità di commissione di questa tipologia di reati in azienda sono infatti remote e, in ogni caso, l'applicazione del Codice Etico è un valido baluardo di prevenzione.

In collaborazione con l'ULSS 2 distretto di Asolo, per il **progetto di Integrazione Lavorativa**, l'azienda ha attivato nel 2024 un tirocinio per un ragazzo che ha affiancato le dipendenti dell'area confezionamento nelle molteplici attività quotidiane, favorendo la sua indipendenza e accrescendo la consapevolezza nelle proprie capacità e attitudini.

Infine, da anni l'azienda ha opportunamente predisposto un sistema interno di segnalazione di eventuali discriminazioni gestito dal responsabile risorse umane. In casi di necessità il responsabile è supportato ed aiutato dall'Organismo di vigilanza e dallo Psicologo del lavoro, due figure esterne individuate per la loro professionalità.

Nel corso del 2024 l'azienda non ha ricevuto nessuna segnalazione.

I diritti umani

Il tema del rispetto dei diritti umani (incorporati come standard universali nel GRI 2021) è particolarmente rilevante per Il Mangiar Sano Spa SB, **poiché per l'approvvigionamento delle materie prime intrattiene rapporti commerciali con aree del mondo in cui tali diritti sono spesso a rischio.**

L'azienda controlla tutti i processi di approvvigionamento di prodotti o servizi critici al fine di garantire la sicurezza, l'autenticità, la conformità ai requisiti di legge e la qualità del prodotto e di assicurare che i prodotti ed i servizi approvvigionati siano conformi ai requisiti definiti.

È stata implementata una procedura per la qualifica delle materie prime alimentari e non alimentari (ad esempio materiali di confezionamento) e dei relativi fornitori, all'interno di tale rientra l'attenzione ai temi ambientali e sociali da parte dei fornitori. **Nello specifico il rispetto del progetto etico del fornitore è uno dei prerequisiti per la qualifica**, viene richiesta la sottoscrizione dell'impegno a rispettare e a far rispettare i principali diritti del lavoro lungo tutta la filiera.

È esplicitamente richiesto di:

- rispettare la sicurezza sui posti di lavoro
- non utilizzare lavoro minorile e coatto
- non utilizzare nessuna forma di discriminazione nei confronti dei lavoratori
- rispettare i contratti collettivi di lavoro
- assicurarsi la regolarità dei lavoratori
- non utilizzare forme di subappalto illecite

Come già evidenziato nella parte di approfondimento de-

dicata alla sostenibilità ambientale, è inoltre richiesto ai fornitori di aumentare l'impegno per la tutela dell'ambiente, di favorire condizioni di lavoro ecologicamente corrette, di promuovere l'innovazione verso la sostenibilità dei propri prodotti e attività.

Il Mangiar Sano Spa SB dedica inoltre una particolare attenzione ai diritti dei produttori situati nelle zone del Sud del Mondo (GRI 411) privilegiando relazioni commerciali con realtà certificate RSP0, Rainforest Alliance e Fair Trade.

Nel corso del 2024 l'azienda ha aggiornato il proprio sistema di gestione della sicurezza del sito implementando nuove procedure per la gestione della sicurezza della catena di fornitura, per il controllo del processo di spedizione, per la gestione della sicurezza informatica, per la gestione delle aree sensibili per la sicurezza e per l'attenzione e protezione dalle minacce alla catena di fornitura. In questo contesto, Il Mangiar Sano Spa SB **si è attivata su vari ambiti per migliorare il controllo di eventuali attività illegali relative ai diritti umani**, quali ad esempio il traffico di persone, il lavoro minorile o il lavoro forzato ed è stata elaborata una procedura per identificare, definire e segnalare in modo tempestivo eventuali minacce alla sicurezza e/o ai diritti umani. Per fare questo ha aggiornato le procedure di gestione di diversi reparti aziendali, ad esempio il reparto spedizioni, il reparto risorse umane, il reparto informatico, il reparto acquisti e il reparto commerciale.

L'attenzione verso il rispetto dei diritti umani e l'identi-

ficazione di eventuali minacce è sfociata in un percorso di formazione per i collaboratori – in particolare di questi reparti “sensibili” - volto alla maggior comprensione di attività illegali come terrorismo, traffico di persone, contrabbando e criminalità organizzata portando anche esempi di casi recenti accaduti.

La formazione è stata finalizzata anche a fornire informazioni ai collaboratori per identificare e segnalare eventuali minacce. Ad esempio, la presenza di persone, documenti o materiali sospetti.

A livello del reparto spedizioni è stata aggiornata la **procedura del controllo container** al fine di identificare eventuali attività illegali come terrorismo, traffico di persone, contrabbando e criminalità organizzata.

Lo scopo della procedura del controllo del container e relativi sigilli è identificare ad esempio un doppio fon-

do o una doppia parete sul container per il trasporto illecito di persone o beni. Per questo gli operatori sono stati dotati anche di appositi strumenti come misuratore laser, specchio, martello. L'ispezione del container e relativi sigilli è formalizzata in un apposito documento che specifica tutti gli step da eseguire, tutti gli aspetti da verificare e tutti i punti del container da ispezionare.

A livello del reparto risorse umane invece è stata **aggiornata la procedura di controllo del personale al fine di identificare eventuale lavoro forzato, minore o altri aspetti legati al lavoro non regolare**. Prima dell'assunzione possono essere richiesti ad esempio il certificato di residenza emesso dal comune, l'attestato dei titoli di studio conseguiti, i corsi di formazione svolti e abilitazioni varie.



6.6

La comunità locale

Il Mangiar Sano Spa SB è un'azienda profondamente radicata sul territorio e che, nell'ottica della propria mission, **intende apportare e restituire valore al tessuto sociale in cui è inserita**.

Un primo ambito rilevante di collaborazione riguarda i rapporti con gli **istituti scolastici**.

In azienda sono stati inseriti nel corso del 2024 **4 stagisti per due settimane** (per un totale di 80 ore), giovani provenienti dagli Istituti di scuola secondaria di secondo grado del territorio (Castelfranco Veneto) per il progetto alternanza scuola/ lavoro. I ragazzi sono stati affiancati ai collaboratori dei vari uffici per una formazione trasversale sulle diverse aree di competenza.

Sono stati inoltre accolti anche **2 tirocinanti universitari** della facoltà di scienze e tecnologie alimentari per un percorso formativo nell'area qualità.

L'azienda ha inoltre aderito al **partenariato con la Fondazione ITS Academy Agroalimentare Veneto**. Si tratta di un percorso scolastico post diploma di 2 anni e si basa sull'operatività che modula l'offerta formativa per gli studenti, in modo da renderla più aderente al mondo del lavoro. Il progetto prevede **l'accoglienza degli studenti dei corsi ITS per stage curriculari e visite aziendali**. Il partenariato prevede anche modalità di docenza da parte dei collaboratori dell'azienda agli studenti dei corsi. Sono previsti inoltre anche **corsi di formazione per i lavoratori de Il Mangiar Sano Spa SB**.

L'interazione con i giovani del territorio viene favorita anche aprendo le porte dell'azienda agli studenti, un'attività che viene riproposta ogni anno e che ha visto nel

2024 **l'accoglienza di una classe dell'Istituto Rosselli** di Castelfranco Veneto (TV) e una dell' **I.I.S.S. E. De Nicola** di Piove di Sacco (PD) per favorire l'orientamento scolastico post diploma.

Una seconda importante area di collaborazione riguarda le **associazioni attive nell'area**, con cui Il Mangiar Sano Spa SB da anni intrattiene rapporti di stima e supporto. Anche nel 2024, l'azienda ha avuto l'opportunità e il piacere di offrire il suo sostegno alle comunità locali. **In particolare, ha rinnovato il supporto ad alcune associazioni locali ed enti senza scopo di lucro per contribuire al loro sviluppo ed ampliare l'impatto positivo del loro operato**.



I Bambini delle Fate

Da dieci anni l'azienda sostiene le iniziative dell'associazione **I Bambini delle Fate**, impresa sociale, che dal 2005 si occupa di assicurare sostegno economico a progetti e percorsi di inclusione sociale gestiti da partner locali a beneficio di famiglie con ragazzi affetti da autismo e altre disabilità. Nel 2024, in sinergia con l'associazione, Il Mangiar Sano Spa SB ha offerto il proprio supporto alle seguenti iniziative:

- progetti di autonomia, riabilitazione e sollievo realizzati attraverso sessioni di ippoterapia, musicoterapia e corsi specifici di teatro, nuoto e basket, in collaborazione con l'associazione F A R C E L A Onlus;

- banca del Tempo Sociale di Treviso, progetto che ha lo scopo di creare rete tra alcuni studenti volontari delle scuole superiori (16-20 anni) del territorio e un gruppo di ragazzi affetti da autismo e disabilità frequentanti la Comunità Ca' Leido di Sonda Società Cooperativa Sociale Onlus che ha sede a S. Vito di Altivole, seguiti da tutor specializzati

I Bambini delle Fate, grazie al supporto de Il Mangiar Sano Spa SB e di altre realtà imprenditoriali, offre il proprio sostegno a più di 4.400 famiglie italiane grazie a 93 progetti realizzati, in 18 regioni italiane.

Ad oggi l'associazione può contare sul supporto di circa 3.000 sostenitori privati e 2.400 imprenditori.

Banco alimentare

Con l'obiettivo di essere d'aiuto alla comunità, Il Mangiar Sano Spa SB dona, attraverso i propri prodotti, un momento di benessere alle persone bisognose. Il Banco Alimentare ha come mission quella di dare valore alle eccedenze della filiera

agroalimentare, generando così effetti positivi a livello sociale, economico, educativo e ambientale. Mensilmente, vengono destinate a questa organizzazione le eccedenze produttive o i prodotti che, per scadenza ravvicinata, non possono essere venduti tramite i canali di vendita tradizionali.

Lifegate: Bee my future

Il Mangiar Sano Spa SB ha confermato per il quarto anno consecutivo il proprio sostegno al Progetto Bee my future in collaborazione con Lifegate, attraverso l'adozione di alcune arnie situate nel comune di Milano.

Bee My Future sostiene la pratica dell'apicoltura urbana promuovendo l'allevamento delle api, importanti insetti impollinatori, secondo i principi del biologico e in un ambiente non contaminato da pesticidi e fertilizzanti chimici utilizzati in modo massiccio nell'agricoltura convenzionale.

LILT (Lega Italiana per la lotta contro i tumori)

L'associazione, che opera senza fini di lucro, ha come compito istituzionale primario diffondere la "cultura della prevenzione" (primaria, secondaria e terziaria) come metodo salva-vita.

LILT si occupa principalmente di:

- prevenzione primaria (stili e abitudini di vita: lotta al tabagismo ed alla cancerogenesi ambientale e professionale, corretta e sana alimentazione, regolare attività fisica);
- prevenzione secondaria (procedure accelerate di diagnosi sempre più precoci);

prevenzione terziaria (prendersi cura del malato, degli aspetti riabilitativi - fisici, psicologici, sociali ed occupazionali - e dei loro familiari); ricerca scientifica.

Il Mangiar Sano Spa SB collabora regolarmente con l'associazione attraverso la donazione di prodotti destinati sia al sostentamento di malati di tumore che si trovano in precari contesti sociali ed economici, sia a formare il pacco gara di coloro che partecipano alle manifestazioni benefiche organizzate da LILT stessa.

Fondazione Tina Anselmi

La collaborazione con l'associazione Tina Anselmi faceva parte degli obiettivi che Il Mangiar Sano Spa SB si era posta già nel 2023. Si tratta di una Fondazione di Comunità, cioè un ente filantropico, senza scopo di lucro, che si propone di aggregare attori e risorse per realizzare iniziative di utilità sociale a favore della comunità.

L'obiettivo è migliorare la qualità della vita delle persone più fragili, attraverso lo sviluppo di progetti concreti e la raccolta e redistribuzione dei fondi necessari ad essi.

Come un ponte, l'associazione collega chi possiede risorse e chi propone soluzioni per costruire insieme nuovi servizi di welfare; porta a compimento progetti concreti, con una particolare attenzione al "Dopo di Noi" e alla residenzialità delle persone fragili.

Il Mangiar Sano Spa SB ha sostenuto questa organizzazione nel 2024 attraverso la donazione di un contributo economico a favore dei progetti promossi dall'associazione stessa.

La selezione dei fornitori / criteri sociali

La selezione dei fornitori è cruciale per Il Mangiar Sano Spa SB. A tal fine è implementata una procedura per la qualifica delle materie prime alimentari e non alimentari (ad esempio materiali di confezionamento) e dei relativi fornitori, che pone l'attenzione ai temi ambientali e sociali. Nello specifico, **il rispetto del progetto etico del fornitore è uno dei prerequisiti per la qualifica**, viene richiesta la sottoscrizione dell'impegno a rispettare e a far rispettare i principali diritti del lavoro lungo tutta la filiera.

Fra le varie certificazioni di cui l'azienda si fregia, per quanto concerne la tutela sociale, possiamo citare nello specifico il ruolo di **FairTrade**, marchio di certificazione e movimento internazionale per la promozione della sostenibilità e dei diritti umani e ambientali.

I piccoli agricoltori e i lavoratori sono tra gli attori più marginalizzati dal Sistema del commercio mondiale. In FairTrade i produttori possono dire la loro sull'organizzazione e sono inclusi in tutti i processi decisionali.

Per gli agricoltori e i lavoratori, Fairtrade significa:

- **Prezzi calcolati per coprire i costi medi di una produzione sostenibile** – una rete di salvataggio vitale quando il prezzo di mercato crolla.
- **Il Premio Fairtrade – una somma di denaro aggiuntiva al prezzo di vendita**, che le organizzazioni di produttori decidono come investire in progetti a favore dell'organizzazione stessa o della comunità.
- **Condizioni di lavoro dignitose e divieto di lavoro**

forzato e minorile.

- **Accesso al credito in anticipo** rispetto al periodo della raccolta.
- La possibilità progettare il loro futuro con **più sicurezza** e instaurare **relazioni più forti** con i compratori.

Come più volte evidenziato in questo report, le certificazioni di filiera aiutano l'azienda nella protezione da eventuali frodi alimentari e sono una maggior garanzia per gli aspetti legati alla qualità e alla sicurezza. La materia prima certificata implica sia un'attenzione agli aspetti etici e ambientali che una stretta collaborazione con il produttore, che garantisce un controllo del prodotto in entrata anche se realizzato a migliaia di km di distanza.

Nella scelta di nuovi partner commerciali **l'azienda si affida a una check list rigorosa** che, dal punto di vista sociale, richiede ai fornitori il rispetto dei seguenti requisiti:

1. di rispettare gli adempimenti sulla sicurezza sui posti di lavoro;
2. di non utilizzare lavoro minorile e coatto;
3. di non utilizzare nessuna forma di discriminazione (per sesso, nazionalità, religione o altro) nei confronti di tutti i lavoratori;
4. di rispettare i contratti collettivi di lavoro e le integrazioni territoriali in corso di validità con par-

ticolare riferimento alla erogazione dei salari per livello lavorativo, alla durata oraria della giornata lavorativa, al riconoscimento delle ore di straordinario nonché la rappresentanza sindacali;

5. di mantenere evidenza di buste paga contenenti tutti gli elementi relativi alla prestazione lavorativa, ivi comprese ferie, permessi e quant'altro;
6. di assumere lavoratori secondo le modalità previste dalle normative vigenti, evitando l'utilizzo di coordinatori, accompagnatori, capisquadra che non siano provvisti di regolare contratto di lavoro e remunerazione a carico dell'azienda (misure anticaporalato);
7. di assicurarsi della presenza di permessi di soggiorno e di documenti di identità relativi ai lavoratori stranieri, e di non trattenere tali documenti in originale;
8. di non utilizzare forme di subappalto illecite;
9. di promuovere all'interno della propria struttura organizzativa un programma di gestione per uno sviluppo sostenibile;

10. di aumentare in modo costante l'impegno per la tutela dell'ambiente con principi, programmi e procedure ecologici in ogni attività;

11. di promuovere l'innovazione verso la sostenibilità dei propri prodotti ed attività;

12. di favorire condizioni di lavoro ecologicamente corrette;

13. accettare e consentire eventuali relative Verifiche Ispettive

A tutti i fornitori viene inoltre chiesto di sottoscrivere il Codice Etico.

Nel 2024 sono stati censiti 39 fornitori di materie prime alimentari nuovi o riqualificati secondo criterio sociale che hanno sottoscritto il codice etico, su un totale di 118 fornitori, pari al 33%.

La procedura per la qualifica dei fornitori prevede la sottoscrizione di tale documento con frequenza triennale.



L'attenzione al cliente

La **salute e la sicurezza dei clienti** sono la priorità assoluta per IL Mangiar Sano Spa SB: per questo l'azienda controlla il 100% dei propri prodotti. Nel 2024 si sono effettuate analisi e test di sicurezza **per un totale di 179.470 € senza rilevare non conformità**.

Un indicatore particolarmente utile per valutare il livello di commitment aziendale rispetto alla sicurezza del cliente è il numero di richiami di prodotto rispetto alla quantità prodotta in pezzi, in quanto rappresentativo degli incidenti relativi a violazioni. Gli elevati standard di sicurezza alimentare di

La **cultura per la sicurezza alimentare** è per IL Mangiar Sano Spa SB l'insieme dei valori condivisi, delle opinioni e delle regole che influenzano la mentalità e il comportamento nei confronti della sicurezza alimentare attraverso e all'interno di un'organizzazione. Al fine di migliorare costantemente la cultura della sicurezza alimentare, la società ha messo in atto un piano formativo specifico. **L'azienda implementa all'interno della propria struttura organizzativa un sistema di gestione per la qualità e sicurezza alimentare** conforme alle norme cogenti e volontarie scelte come riferimento di cui si assume la responsabilità dell'efficacia. L'attività di formazione ed addestramento è imprescindibilmente legata alla qualità e alla sicurezza, e fondamentale per:

- migliorare la qualità del prodotto/servizio offerto al cliente;
- garantire che tutti i processi aziendali, in particolare quelli aventi influenza sulla qualità, sulla sicurezza, legalità e autenticità del prodotto, siano svolti da personale con adeguate competenze ed esperienza;
- garantire che per tutti i processi aziendali, in particolare quelli con impatto sulla qualità e sulla sicurezza alimentare, siano definite le responsabilità, le competenze

IL Mangiar Sano Spa SB, unitamente ai rigorosi processi di validazione e verifica adottati permettono di **porre come traguardo zero richiami all'anno**.

L'etichettatura dei prodotti è conforme alla normativa vigente e non vi sono state segnalazioni di difformità nel 2024.

Il packaging è "user friendly", e riporta con chiarezza sia le indicazioni relative allo smaltimento (come, ad esempio, la dicitura Compostabile), che le certificazioni ottenute (come Vegan o Altroconsumo).

e le descrizioni delle mansioni;

- favorire la crescita del livello di competenza e professionalità del proprio personale;
- diffondere la politica per la qualità e per la sicurezza alimentare e gli obiettivi stabiliti dalla direzione;
- attuare efficacemente e migliorare il sistema di gestione per la qualità e per la sicurezza alimentare.

Le attività di formazione ed addestramento, con contenuti e gradi d'approfondimento diversi in funzione dei ruoli coperti, interessano tutti i livelli dell'organizzazione:

- Direzione;
- Responsabili di Funzione;
- Impiegati;
- Personale Operativo.

Ogni dipendente, in base alla mansione svolta, può avere o meno impatto sulla sicurezza e qualità del prodotto, ma particolare cura è rivolta alla formazione di personale destinato a dirigere, eseguire e verificare attività che influenzano significativamente la qualità, sicurezza, legalità e autenticità del prodotto.



APPENDICE METODOLOGICA



Nota metodologica

Il report di sostenibilità rappresenta lo strumento attraverso il quale Il Mangiar Sano Spa SB intende raccontare il proprio impegno concreto verso la costruzione di un presente e di un futuro migliori. Questo documento non si limita a descrivere i risultati ottenuti, ma delinea anche il percorso strategico intrapreso per affrontare le sfide future, in piena coerenza con i principi dell'Agenda 2030 e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile promossi dalle Nazioni Unite.

Il perimetro dei dati e delle informazioni riportate si riferisce alla società Il Mangiar Sano Spa SB nello stabilimento di Castelfranco Veneto (TV) e non ricomprende gli altri brand o le altre sedi del Gruppo ed è stato realizzato con riferimento alle Linee Guida del GRI Sustainability Reporting Standards (GRI Standards).

In particolare, come richiesto dagli Standard, la fase di raccolta dei dati è stata preceduta dallo svolgimento dell'Analisi di Materialità, attività finalizzata a identificare le tematiche significative e riferite all'area economica, sociale ed ambientale, che possono influenzare le scelte strategiche dell'organizzazione e degli *stakeholder*.

La redazione di questo documento ha coinvolto trasversalmente tutte le funzioni aziendali. La Direzione ha rivisto e approvato le informazioni riferite, compresi i temi materiali.

I traguardi riportati in questo report sono stati ottenuti grazie all'impegno collettivo da parte di tutto il team de Il Mangiar Sano Spa SB. Ogni membro dell'organizzazione ha compreso e interiorizzato l'importanza della sostenibilità come un aspetto imprescindibile del proprio operato quotidiano.

Il report è frutto di un processo di confronto, collaborazione e crescita che si è sviluppato nel corso del 2024, durante il quale sono state analizzate criticità, identificate opportunità e definiti obiettivi ambiziosi ma concreti.

Le informazioni riportate sono state raccolte seguendo gli 8 principi di rendicontazione per assicurare la qualità e la corretta presentazione delle stesse: Accuratezza, Equilibrio, Chiarezza, Comparabilità, Completezza, Contesto di sostenibilità, Tempestività, Verificabilità. Ogni dettaglio fornito è stato raccolto con l'obiettivo di garantire trasparenza e chiarezza, in modo da fornire una visione completa e affidabile del percorso intrapreso da Il Mangiar Sano Spa SB verso una sostenibilità sempre più integrata e tangibile.

Come richiesto dai GRI Sustainability Reporting Standards, le informazioni relative all'organizzazione, alle prassi di rendicontazione, sulle strategie e in generale sulle informative previste dal GRI2 sono state approfondite in vari punti del documento e se ne trova traccia puntuale nell'indice dei contenuti.

Le informazioni specifiche sui temi materiali (GRI3) sono invece state affrontate in maniera più esplicita nei capitoli relativi.

Le informazioni e i dati contenuti in questo rapporto si riferiscono al periodo compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2024, salvo diversa indicazione. Dove possibile, è stato inserito un termine di comparazione fra il dato per il periodo di rendicontazione in corso e quello di uno o più periodi precedenti.

GRI content index

Il documento è stato realizzato in conformità con gli standard GRI: si riporta in tabella anche l'Indice di interoperabilità GRI-ESRS 2024 per dare evidenza a come i requisiti di divulgazione di GRI si relazionino ai punti dati ESRS.

Essendo redatto su base volontaria e non essendo sottoposto a obblighi di legge il presente Report di sostenibilità non è stato sottoposto ad assurance esterna.

PRODOTTO	UTILIZZO ANNUO
Statement of use	Il Mangiar Sano Spa SB ha riportato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo 01/01/2024-31/12/2024 facendo riferimento agli Standard GRI.
GRI 1 used	GRI 1: Foundation 2021

GRI STANDARD	GRI DISCLOSURE	ESRS DISCLOSURE DISCLOSURES	LOCATION
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-1 Dettagli organizzativi	See requirements of Directive 2013/34/EU	17
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	ESRS 1 5.1; ESRS 2 BP-1 §5 (a) and (b) i	10
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	ESRS 1 §73	96
	2-4 Revisione delle informazioni	ESRS 2 BP-2 §13, §14 (a) to (b)	18
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2 SBM-1 §40 (a) i to (a) ii, (b) to (c), §42 ©	36, 37, 52
	2-7 Dipendenti	ESRS 2 SBM-1 §40 (a) iii; ESRS S1 S1-6 §50 (a) to (b) and (d) to (e), §51 to §52	22, 23
	2-8 Lavoratori non dipendenti	ESRS S1 S1-7 §55 to §56	22

GRI STANDARD	GRI DISCLOSURE	ESRS DISCLOSURE DISCLOSURES	LOCATION
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-9 Struttura e composizione della governance	ESRS 2 GOV-1 §21, §22 (a), §23; ESRS G1 §5 (b) See also corporate governance statement requirements of Directive 2013/34/EU for public-interest entities	17, 18
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	This topic is not covered by the list of sustainability matters in ESRS 1 AR §16.	17
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	This topic is not covered by the list of sustainability matters in ESRS 1 AR §16.	17
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	ESRS 2 GOV-1 §22 (c); GOV-2 §26 (a) to (b); SBM-2 §45 (d); ESRS G1 §5 (a)	17, 18
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	ESRS 2 GOV-1 §22 (c) i; GOV-2 §26 (a); ESRS G1 G1-3 §18 (c)	18
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	ESRS 2 GOV-5 §36; IRO-1 §53 (d)	17, 18
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	ESRS 2 SBM-1 §40 (g)	14
	2-23 Impegno in termini di policy	ESRS 2 GOV-4; MDR-P §65 (b) to (c) and (f); ESRS S1 S1-1 §19 to §21, and §AR 14; ESRS S2 S2-1 §16 to §17, §19, and §AR 16; ESRS S3 S3-1 §14, §16 to §17 and §AR 11; ESRS S4 S4-1 §15 to §17, and §AR 13; ESRS G1 G1-1 §7 and §AR 1 (b)	14, 15

GRI STANDARD	GRI DISCLOSURE	ESRS DISCLOSURE DISCLOSURES	LOCATION
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	ESRS 2 SMB-3 §48 (d); ESRS E2 E2-4 §AR 25 (b); ESRS S1 S1-17 §103 (c) to (d) and §104 (b); ESRS G1 G1-4 §24 (a)	38, 39, 55, 56, 57
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	ESRS 2 SMB-2 §45 (a) i to (a) iv; ESRS S1 S1-1 §20 (b); S1-2 §25, §27 (e) and §28; ESRS S2 S2-1 §17 (b); S2-2 §20, §22 (e) and §23; ESRS S3 S3-1 §16 (b); S3-2 §19, §21 (d) and §22; ESRS S4 S4-1 §16 (b); S4-2 §18, §20 (d) and §21	42 - 45
GRI 3: Temi materiali 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	ESRS 2 BP-1 §AR 1 (a); IRO-1 §53 (b) ii to (b) iv	46 - 49
	3-2 Elenco di temi materiali	ESRS 2 SBM-3 §48 (a) and (g)	49
	3-3 Gestione dei temi materiali	ESRS 2 SBM-1 §40 (e); SBM-3 §48 (c) i and (c) iv; MDR-P, MDR-A, MDR-M, and MDR-T; ESRS S1 S1-2 §27; S1-4 §39 and AR 40 (a); S1-5 §47 (b) to (c); ESRS S2 S2-2 §22; S2-4 §33, §AR 33 and §AR 36 (a); S2-5 §42 (b) to (c); ESRS S3 S3-2 §21; S3-4 §33, §AR 31, §AR 34 (a); S3-5 §42 (b) to (c); ESRS S4 S4-2 §20, S4-4 §31, §AR 30, and §AR 33 (a); S4-5 §41 (b) to (c) See below for additional linkages to specific topics.	46, 47
GRI 201: Performance economica 2016	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	This topic is not covered by the list of sustainability matters in ESRS 1 AR §16.	52, 53

GRI STANDARD	GRI DISCLOSURE	ESRS DISCLOSURE DISCLOSURES	LOCATION
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento	204-1 Percentuale di spesa per fornitori locali	'Communities' economic, social and cultural rights' is a sustainability matter for S3 covered by ESRS 1 §AR 16. Hence this GRI disclosure is covered by MDR-P, MDR-A, MDR-T, and/or as an entity-specific metric to be disclosed according to ESRS 1 §11 and pursuant to MDR-M.	36
GRI 205: Anti-corrruzione	205-1 Operazioni valutate per i rischi di corruzione	ESRS G1 G1-3 §AR 5	55, 56, 57
	205-2 Comunicazione e formazione su politiche anticorruzione	ESRS G1 G1-3 §20, §21 (b) and (c) and §AR 7 and 8	55, 56, 57
	205-3 Incidenti di corruzione e azioni intraprese	ESRS G1 G1-4 §25	Nessun incidente
GRI 206: Comportamento Anti-competitivo	206-1 Azioni legali per comportamento anticompetitivo e loro esiti	This topic is not covered by the list of sustainability matters in ESRS 1 AR §16.	Nessuna azione legale
GRI 301: Materiali	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	ESRS E5 E5-4 §31 (a)	60, 61, 62
	301-2 Materiali riciclati utilizzati	ESRS E5 E5-4 §31 (c)	60, 61, 62
	301-3 Prodotti recuperati e loro materiali di imballaggio	'Resource outflows related to products and services' and 'Waste' are sustainability matters for E5 covered by ESRS 1 §AR 16. Hence this GRI disclosure is covered by MDR-P, MDR-A, MDR-T, and/or as an entity-specific metric to be disclosed according to ESRS 1 §11 and pursuant to MDR-M.	60, 61, 62

GRI STANDARD	GRI DISCLOSURE	ESRS DISCLOSURE DISCLOSURES	LOCATION
GRI 302: Energia	302-1 Consumo di energia all'interno dell'organizzazione	ESRS E1 E1-5 §37; §38; §AR 32 (a), (c), (e) and (f)	64, 65
	302-3 Intensità energetica	ESRS E1 E1-5 §40 to §42	64, 65
GRI 302: Energia	302-4 Riduzione del consumo di energia	'Energy' is a sustainability matter for E1 covered by ESRS 1 §AR 16. Hence this GRI disclosure is covered by MDR-P, MDR-A, MDR-T, and/or as an entity-specific metric to be disclosed according to ESRS 1 §11 and pursuant to MDR-M.	64, 65
GRI 303: Acqua e scarichi	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	ESRS 2 SBM-3 §48 (a); MDR-T §80 (f); ESRS E3 §8 (a); §AR 15 (a); E3-2 §15, §AR 20	66
	303-2 Gestione degli impatti legati agli scarichi idrici	ESRS E2 E2-3 §24	66
	303-3 Prelievo di acqua	'Water withdrawals' is a sustainability matter for E3 covered by ESRS 1 §AR 16. Hence this GRI disclosure is covered by MDR-P, MDR-A, MDR-T, and/or as an entity-specific metric to be disclosed according to ESRS 1 §11 and pursuant to MDR-M.	66
	303-4 Scarichi di acqua	Water discharges' is a sustainability matter for E3 covered by ESRS 1 §AR 16. Hence this GRI disclosure is covered by MDR-P, MDR-A, MDR-T, and/or as an entity-specific metric to be disclosed according to ESRS 1 §11 and pursuant to MDR-M.	66
	303-5 Consumo di acqua	ESRS E3 E3-4 §28 (a), (b), (d) and (e)	66

GRI STANDARD	GRI DISCLOSURE	ESRS DISCLOSURE DISCLOSURES	LOCATION
GRI 304: Biodiversità	304-2 Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	ESRS E4 E4-5 §35, §38, §39, §40 (a) and (c)	67, 68, 69
GRI 305: Emissioni	305-1 Emissioni dirette di gas serra (Scope 1)	ESRS E1 E1-4 §34 (c); E1-6 §44 (a); §46; §50; §AR 25 (b) and (c); §AR 39 (a) to (d); §AR 40; AR §43 (c) to (d)	69
	305-7 Emissioni significative di ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni	ESRS E2 E2-4 §28 (a); §30 (b) and (c); §31; §AR 21; §AR 26	69
GRI 306: Rifiuti	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati	ESRS 2 SBM-3 §48 (a), (c) ii and iv; ESRS E5 E5-4 §30	70, 71
	306-2 Gestione degli impatti significativi legati ai rifiuti	ESRS E5 E5-2 §17 and §20 (e) and (f); E5-5 §40 and §AR 33 (c)	70, 71
	306-3 Rifiuti generati	ESRS E5 E5-5 §37 (a), §38 to §40	70, 71
	306-4 Rifiuti deviati dallo smaltimento	ESRS E5 E5-5 §37 (b), §38 and §40	70, 71
	306-5 Rifiuti inviati allo smaltimento	ESRS E5 E5-5 §37 (c), §38 and §40	70, 71
GRI 308: Valutazione Ambientale dei Fornitori	308-1 Nuovi fornitori sottoposti a criteri ambientali	ESRS G1 G1-2 §15 (b)	73
GRI 401: Occupazione	401-2 Benefici forniti ai dipendenti a tempo pieno ma non a quelli part-time o temporanei	ESRS S1 S1-11 §74; §75; §AR 75	76, 77
	401-3 Congedo parentale	ESRS S1 S1-15 §93	76, 77

GRI STANDARD	GRI DISCLOSURE	ESRS DISCLOSURE DISCLOSURES	LOCATION
GRI 402: Relazioni sociali	402-1 Periodi di preavviso minimo relativi a cambiamenti operativi	'Social dialogue' and 'Collective bargaining' are sustainability matters for S1 covered by ESRS 1 §AR 16. Hence this GRI disclosure is covered by MDR-P, MDR-A, MDR-T, and/or as an entity-specific metric to be disclosed according to ESRS 1 §11 and pursuant to MDR-M.	15 giorni di preavviso
GRI 403: Occupational Health and Safety 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	ESRS S1 S1-1 §23	78, 79
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagine sugli incidenti	ESRS S1 S1-3 §32 (b) and §33	78, 79
	403-3 Servizi sanitari sul lavoro	'Health and safety' and 'Training and skills development' are sustainability matters for S1 covered by ESRS 1 §AR 16. Hence this GRI disclosure is covered by MDR-P, MDR-A, MDR-T, and/or as an entity-specific metric to be disclosed according to ESRS 1 §11 and pursuant to MDR-M.	78, 79
	403-4 Partecipazione, consultazione e comunicazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro		78, 79
	403-5 Formazione sulla salute e sicurezza sul lavoro		78, 79
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	'Social protection' is a sustainability matter for S1 covered by ESRS 1 §AR 16. Hence this GRI disclosure is covered by MDR-P, MDR-A, MDR-T, and/or as an entity-specific metric to be disclosed according to ESRS 1 §11 and pursuant to MDR-M.	76, 78, 79

GRI STANDARD	GRI DISCLOSURE	ESRS DISCLOSURE DISCLOSURES	LOCATION
GRI 403: Occupational Health and Safety 2018	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	ESRS S1 S1-14 §88 (a); §90	78, 79
	403-9 Infortuni sul lavoro	ESRS S1 S1-4, §38 (a); S1-14 §88 (b) and (c); §AR 82	79
	403-10 Malattie professionali	ESRS S1 S1-4, §38 (a); S1-14 §88 (b) and (d); §89; §AR 82	nessuna malattia professionale registrata
GRI 404: Formazione e Istruzione	404-1 Ore medie di formazione annuale per dipendente	ESRS S1 S1-13 §83 (b) and §84	36 ore medie di formazione per dipendente
	404-2 Programmi per lo sviluppo delle competenze dei dipendenti e assistenza alla transizione	ESRS S1 S1-1 §AR 17 (h)	80, 81
GRI 405: Diversità e Pari Opportunità	405-1 Diversità degli organi di governo e dei dipendenti	ESRS 2 GOV-1 §21 (d); ESRS S1 S1-6 §50 (a); S1-9 §66 (a) to (b); S1-12 §79	84
	405-2 Rapporto tra salario base e retribuzione di donne e uomini	ESRS S1 S1-16 §97 and §98	84
GRI 406: Non discriminazione	406-1 Incidenti di discriminazione e azioni correttive intraprese	ESRS S1 S1-17 §97, §103 (a), §AR 103	nessun incidente

GRI STANDARD	GRI DISCLOSURE	ESRS DISCLOSURE DISCLOSURES	LOCATION
GRI 407: Libertà di Associazione e Contrattazione Collettiva	407-1 Operazioni e fornitori con rischi per la libertà di associazione e la contrattazione collettiva	'Freedom of association' and 'Collective bargaining' are sustainability matters for S1 and S2 covered by ESRS 1 §AR 16. Hence this GRI disclosure is covered by MDR-P, MDR-A, MDR-T, and/or as an entity-specific metric to be disclosed according to ESRS 1 §11 and pursuant to MDR-M.	85
GRI 408: Lavoro Minorile	408-1 Operazioni e fornitori a rischio significativo di lavoro minorile	ESRS S1 §14 (g); S1-1 §22 ESRS S2 §11 (b); S2-1 §18	85
GRI 409: Lavoro Forzato	409-1 Operazioni e fornitori a rischio significativo di lavoro forzato o obbligato	ESRS S1 §14 (f); S1-1 §22 ESRS S2 §11 (b); S2-1 §18	85
GRI 410: Pratiche di Sicurezza	410-1 Personale di sicurezza formato in materia di diritti umani	'Security-related impacts' is a sustainability matter covered for S3 covered by ESRS 1 §AR 16. Hence this GRI disclosure is covered by MDR-P, MDR-A, MDR-T, and/or as an entity-specific metric to be disclosed according to ESRS 1 §11 and pursuant to MDR-M.	85
GRI 411: Diritti delle Popolazioni Indigene	411-1 Incidenti di violazione dei diritti delle popolazioni indigene	ESRS S3 S3-1 §16 (c), AR 12; S3-4 §30, §32 (b), §33 (b), §36	85
GRI 413: Comunità Locali	413-1 Operazioni con coinvolgimento della comunità locale, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	ESRS S3 S3-2 §19; S3-3 §25; S3- 4 §AR 34 (c)	87, 88, 89

GRI STANDARD	GRI DISCLOSURE	ESRS DISCLOSURE DISCLOSURES	LOCATION
GRI 414: Valutazione Sociale dei Fornitori	414-1 Nuovi fornitori sottoposti a criteri sociali	ESRS G1 G1-2 §15 (b)	90, 91
	414-2 Impatti sociali negativi nella catena di fornitura e azioni intraprese	ESRS 2 SBM-3 §48 (c) i and iv	non si sono rilevati impatti sociali negativi
GRI 416: Salute e Sicurezza del Cliente	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza delle categorie di prodotti e servizi	'Personal safety of consumers and end-users' is a sustainability matter for S4 covered by ESRS 1 §AR 16. Hence this GRI disclosure is covered by MDR-P, MDR-A, MDR-T, and/or as an entity-specific metric to be disclosed according to ESRS 1 §11 and pursuant to MDR-M.	38, 39, 92
	416-2 Incidenti di non conformità relativi agli impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi	ESRS S4 S4-4 §35	nessuno
GRI 417: Marketing ed Etichettatura	417-1 Requisiti per le informazioni e l'etichettatura di prodotti e servizi	'Information-related impacts for consumers and end-users' is a sustainability matter for S4 covered by ESRS 1 §AR 16. Hence this GRI disclosure is covered by MDR-P, MDR-A, MDR-T, and/or as an entity-specific metric to be disclosed according to ESRS 1 §11 and pursuant to MDR-M.	38, 39, 92
	417-2 Incidenti di non conformità relativi alle informazioni e all'etichettatura di prodotti e servizi	ESRS S4 S4-4 §35	nessuna segnalazione
GRI 418: Privacy dei Clienti	418-1 Reclami fondati relativi a violazioni della privacy dei clienti e perdite di dati	ESRS S4 S4-3 §AR 23; S4-4 §35	nessun reclamo





Il Mangiar Sano Spa SB

Via Staizza 50
31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

Tel. +39 0423 1770