

IL MANGIAR SANO S.P.A. SB



INTRODUZIONE	2
OBIETTIVI DI BENEFICIO COMUNE INDICATI A STATUTO	2
OBIETTIVO 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.	4
OBIETTIVO 2. Promozione di metodiche produttive responsabili, che tutelino l'ambiente nel rispetto delle generazioni presenti e future.....	6
OBIETTIVO 3. Impegno alla progressiva riduzione dell'impatto ambientale della società, promuovendo l'innovazione verso la sostenibilità dei propri prodotti ed attività.	8
OBIETTIVO 4. Promozione di un corretto stile alimentare.....	10
OBIETTIVO 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.....	11
OBIETTIVO 6. Sviluppo programmi di welfare aziendali per portare un beneficio economico e di miglioramento della qualità della vita e della salute al personale dipendente. 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.....	12
OBIETTIVO 7. L'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.	13
CONCLUSIONI	16

Il Mangiarsano Spa SB

INTRODUZIONE

Fin dalla sua fondazione, Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha perseguito obiettivi di crescita sostenibile, in armonia con l'ambiente, la società ed il territorio.

Il Mangiar Sano S.p.a. 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, efficaci, salutari e gustose. Sulla scorta ideologica della rivoluzione culturale, che in quegli anni contestava alle radici la civiltà industriale e i danni ad essa riconducibili, Il Mangiar Sano S.p.a. SB, attraverso cibi macrobiotici e biologici *ante litteram*, proponeva un ritorno ai valori fondamentali della nutrizione, in contrapposizione con la crescente sofisticazione delle produzioni industriali convenzionali di alimenti.

La società basa tutt'oggi il proprio operato sul sistema di valori che ne ispirò la nascita più di quarant'anni fa: sensibilità verso uno stile di vita ecosostenibile, attenzione al territorio e alle sue risorse, oltre che trasparenza e responsabilità per le persone e le comunità con le quali interagiamo.

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

Nel 2021, la società guidata da Emanuele Zuanetti, CEO e fondatore, ha voluto rendere l'impegno nei confronti delle persone e dell'ambiente ancora più concreto con l'obiettivo di porre sullo stesso piano raggiungimento di solidi risultati economici e creazione di benessere per la società e per il pianeta. È stata raggiunta contestualmente la certificazione **B-Corp** soddisfacendo i requisiti stabiliti da B Lab (<https://www.bcorporation.net/en-us/find-a-b-corp/>), l'ente internazionale che conferisce tale certificazione.

IL RESPONSABILE DELL'IMPATTO

Il Mangiar Sano S.p.a. 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.

OBIETTIVI DI BENEFICIO COMUNE INDICATI A STATUTO

Il Mangiar Sano S.p.a. SB persegue 1 obiettivo generale e 7 obiettivi specifici di beneficio comune che sono stati integrati nell'oggetto sociale dell'azienda.

Gli otto obiettivi aziendali che Il Mangiar Sano S.p.a. SB persegue poggiano le basi sulla storica visione del Gruppo Germinal e si declinano attraverso i 17 obiettivi globali di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030, integrati e interconnessi, volti a porre fine alla povertà, proteggere il pianeta e assicurare il raggiungimento di un benessere collettivo, nonché pace e prosperità, entro il 2030.

L'obiettivo di beneficio generale che Il Mangiar Sano S.p.a. SB persegue quale Società Benefit è menzionato nello statuto:

“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. Lo scopo ultimo della società è la felicità di tutti quanti ne facciamo

Il Mangiarsano Spa SB

parte, sia come soci che in altri ruoli, attraverso un motivante e soddisfacente impegno in una prospera attività economica.”

Nel 2021 Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha ottenuto lo stato di Società Benefit e, nello stesso anno, la società ha ottenuto la certificazione **B-Corp** per tutti i prodotti realizzati a marchio **Germinal Bio**.

L'ottimo risultato raggiunto dalla società, frutto delle buone scelte imprenditoriali fatte nel corso degli anni e dell'impegno costante di tutti i suoi collaboratori, è testimoniato dalla valutazione complessiva ottenuta e qui di seguito riassunta:



Le **sette specifiche finalità di beneficio comune** sono elencate nei seguenti punti:

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;

Il Mangiarsano Spa SB

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.

Nel corso del 2023, Il Mangiar Sano S.p.a. SB si è impegnato a pianificare attività volte al raggiungimento degli obiettivi di beneficio prefissati.

Nei prossimi punti sono specificate le varie attività svolte nel 2023 e fissati gli obiettivi per l'anno 2024.



OBIETTIVO 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.

Essere sostenibili non significa solamente ridurre il proprio impatto negativo sull'ambiente, significa anche apportare un valore aggiunto al territorio e al tessuto sociale in cui si è inseriti.

Mediante la collaborazione nata negli anni con le associazioni attive nel nostro paese, durante il 2023 Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha avuto l'opportunità e il piacere di offrire il suo sostegno alle comunità locali e contribuire alla creazione di un domani più inclusivo.

In particolare, Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha rinnovato il supporto ai seguenti enti: **Bambini delle fate, Lifegate, Banco Alimentare e LILT.**

Oltre alle collaborazioni che si rinnovano annualmente o che vengono pianificate con anticipo, la società è sempre aperta a valutare eventuali nuove proposte che le pervengono, con l'obiettivo di intercettare i bisogni delle numerose organizzazioni del territorio e di distribuire annualmente le risorse per aiutarne il maggior numero possibile. In quest'ottica, nel corso del 2023 la Direzione ha scelto di supportare le iniziative di: **abitanti dell'isola di Songo Songo, associazione Alba O.N.L.U.S.**

La società sostiene inoltre associazioni locali ed enti senza scopo di lucro per l'organizzazione di eventi sportivi e culturali.

I Bambini delle Fate

Da nove 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 2023, in sinergia con l'associazione, Il Mangiar Sano S.p.a. 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;

Il Mangiarsano Spa SB

- 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 S.p.a. 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 S.p.a. 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 destiniamo a questa organizzazione le nostre eccedenze produttive o i prodotti che per scadenza ravvicinata non possono essere venduti tramite i canali di vendita tradizionali.

Lifegate: Bee my future

Le api non fanno solo il miele. Il nostro futuro dipende anche da loro!

Il 78% dei fiori selvatici e l'84% delle specie coltivate nell'Unione Europea dipende anche dagli insetti impollinatori, principalmente le api. Pesticidi chimici di sintesi, inquinamento ambientale, malattie, parassiti sono i principali fattori di minaccia per la loro sopravvivenza.

Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha confermato per il terzo 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 di 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 Mangiarsano Spa SB

Il Mangiar Sano S.p.a. 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 Tona Anselmi faceva parte degli obiettivi che Il Mangiar Sano Spa – SB si era posta per il 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 S.p.a. SB ha sostenuto questa organizzazione attraverso la donazione di un contributo economico a favore dei progetti promossi dall'associazione stessa.

Progetto Songo Songo

Songo Songo è un'isola corallina nell'arcipelago di Songosongo, situato nella regione del Lindi, nel sud della Tanzania. Gli abitanti nativi dell'isola sono i Matumbi.

A Songosongo esiste anche una barriera corallina di circa 13 km di estensione. Nel corso degli anni, sono nate diverse iniziative per valorizzare la fauna marina con l'obiettivo, grazie anche all'aiuto dei nativi, di instillare nei più giovani la curiosità e il desiderio di preservare l'integrità e l'unicità dell'ambiente in cui vivono. Non si tratta di richieste di aiuto, bensì di scambio culturale, non beneficenza e consumismo, bensì collaborazione e crescita.

In quest'ottica, Il Mangiar Sano Spa SB ha sostenuto economicamente un progetto proposto dalla Municipalità del distretto di Kilwa per educare gli abitanti a preservare l'ambiente in cui vivono, garantendone la pulizia e organizzando la raccolta dei rifiuti per fare in modo che vengano trasportati sulla terraferma in luoghi preposti.

OBIETTIVI PER IL 2024: *Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha rinnovato il proprio impegno, anche per l'anno 2024, verso la maggior parte dei progetti sostenuti nel corso del 2023. Come anticipato in premessa, la società valuterà poi di anno in anno eventuali nuovi progetti a cui dare il proprio supporto.*



OBIETTIVO 2. **Promozione di metodiche produttive responsabili, che tutelino l'ambiente nel rispetto delle generazioni presenti e future.**

Da sempre il Mangiar Sano S.p.a. SB opera in ottemperanza dei principi dell'agricoltura biologica, con particolare attenzione ai temi della sana alimentazione e del rispetto dell'ambiente.

Il Mangiarsano Spa SB

“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)

L’85% delle referenze prodotte da Il Mangiar Sano S.p.a. SB provengono da 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.

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 di materie prime.

Per la fornitura di zucchero di canna e di cacao, da anni Il Mangiar Sano S.p.a. SB collabora 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.

Nel corso del 2021, Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha sostenuto e finanziato anticipatamente un progetto a distanza in collaborazione con Altromercato per l’acquisto dello zucchero di canna biologico da impiegare nei propri prodotti. Il progetto prevedeva il coinvolgimento di una cooperativa agricola Thailandese, gestita da sole donne, a supporto dell’occupazione e dell’emancipazione femminile.

Nel corso del 2022 Il Mangiar Sano S.p.a. 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 S.p.a. 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.

Il Mangiar Sano S.p.a. SB, si impegna inoltre a diffondere e favorire l’impiego di materie prime equo solidali richiedendo ai propri partner di utilizzarle per la preparazione di confetture e creme usate per la farcitura dei propri prodotti.

Coerentemente con gli obiettivi fissati, nel 2022 Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha ampliato il portafoglio di materie prime equo solidali acquistate sia da Altromercato che da altri fornitori. Nello specifico, è stata avviata la collaborazione per l’acquisto di:

- Zucchero di canna equo solidale - > 233,2 t
- Cacao bio equo solidale -> 11 ton
- Cioccolato gocce equo solidale -> 4,7 ton
- Cioccolato in gocce Fair Trade -> 6 t
- Miele equo solidale -> circa 1,4 t
- Anacardi equo solidali -> 1,2 t

Oltre alle materie prime equo solidali, nel 2022 sono state acquistate 57 tonnellate di crema cacao certificata Rainforest, certificazione che garantisce standard di sostenibilità per tutti gli attori della filiera e la promozione di attività a protezione dell’ambiente e dei principi di sostenibilità socioeconomica.

Per l’acquisto di olio di palma, l’azienda si affida infine a produttori certificati RSPO, rispettosi di standard globali specifici per la sostenibilità produttiva dell’olio di palma. Nel 2023 Il Mangiar Sano Spa SB ha acquistato oltre 67 t di olio di palma RSPO.

Il Mangiarsano Spa SB

OBIETTIVI PER IL 2024:

Per il 2024, Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha rinnovato l'impegno ad approvvigionarsi di materie prime da filiere equo solidali e sostenibili.



OBIETTIVO 3. Impegno alla progressiva riduzione dell'impatto ambientale della società, promuovendo l'innovazione verso la sostenibilità dei propri prodotti ed attività.

Il percorso di progressiva riduzione dell'impatto ambientale si delinea attraverso molteplici azioni, tra cui: la scelta di investire in materiali di **imballaggio sostenibili**, **l'adozione di nuovi processi e sistemi tecnologici ottimizzati per ridurre gli sprechi**, **l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili** e **la promozione di piccoli gesti virtuosi quotidiani** all'interno e fuori dall'azienda.

Imballaggi sostenibili

Da sempre Il Mangiar Sano S.p.a. SB si impegna a utilizzare materiali che assicurino la riciclabilità dei packaging al 100%.

Oltre all'utilizzo di confezioni 100% riciclabili e alla graduale sostituzione del flow pack con astucci in carta in tutte le confezioni di merendine, dal 2019 i sacchetti interni di molti prodotti sono stati sostituiti da un materiale biodegradabile e compostabile, certificato ai sensi della norma europea Uni En 13432. Inoltre, i packaging secondari in flowpack sono stati in gran parte rimpiazzati con astucci in carta.

Queste scelte hanno permesso una riduzione del consumo di oltre 45 tonnellate di plastica tra il 2020 e il 2021.

I risultati di questa pratica, inizialmente applicata ai prodotti a marchio Germinal BIO, 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 la linea di cereali a loro marchio, confezionati bag in box.

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.

Inoltre, la carta che Il Mangiar Sano S.p.a. SB acquista, proveniente per oltre 88% da foreste gestite responsabilmente, è certificata FSC®, un'organizzazione internazionale non governativa, indipendente e senza scopo di lucro, nata nel 1993 per promuovere la gestione responsabile di foreste e piantagioni. FSC® si impegna affinché le foreste nel mondo soddisfino i bisogni sociali, ecologici ed economici della generazione presente senza compromettere quelli delle generazioni future.

Ottimizzazione dei processi

Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha investito in attrezzature e impianti di ultima generazione per ottimizzare le risorse e ridurre gli sprechi. Di seguito le attività messe in campo con questa finalità:

- Conferimento del rifiuto umido generato dagli scarti delle proprie lavorazioni ad un'azienda specializzata nella produzione di Biogas;

Il Mangiarsano Spa SB

- Sensibilizzazione del personale rispetto ai casi in cui si rende effettivamente necessario effettuare cambio di divisa, garantendo sempre la sicurezza della produzione alimentare. Grazie a questa attività, è stato possibile ridurre il numero di capi da lavare, con relativa riduzione delle emissioni di CO₂;
- Compensazione di 5.843,58 kg di CO₂ derivanti dalle emissioni prodotte per il trasporto e la logistica dei propri prodotti durante il 2022, grazie al programma GoGreen Climate Neutral Services in collaborazione con DHL;
- Ottimizzazione del sistema di raccolta e riconsegna dei pallet grazie alla collaborazione con Chep Italia, leader internazionale per i sistemi distributivi. Nel 2022, grazie un efficiente sistema di distribuzione circolare basato sulla condivisione e il riutilizzo di pallet, abbiamo contribuito a limitare l'utilizzo di nuove risorse e a ridurre gli scarti causati dallo smaltimento precoce dei bancali. Il Mangiar Sano Spa SB sta continuando ogni anno a coinvolgere in questa iniziativa numerosi partners sia lato clienti che lato fornitori per migliorare sempre più l'efficienza del sistema.

Nel corso del 2023 questo virtuoso processo ha permesso di ridurre 20.000 kg di CO₂.

Energia rinnovabile

In merito al rifornimento energetico, Il Mangiar Sano S.p.a. SB utilizza energia proviene 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. Ogni anno la società assicura così un risparmio significativo di emissioni di CO₂.

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

A regime, l'impianto garantirà una copertura fino al 75% del fabbisogno energetico medio dell'azienda, calcolato su base annua.

Piccoli gesti virtuosi

Grazie ad abitudini quotidiane attente e consapevoli dell'impatto ambientale, ogni collaboratore contribuisce nel suo piccolo a generare un grande cambiamento.

Il Mangiar Sano S.p.a. SB nel corso del 2023 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, sia negli uffici che all'interno dello stabilimento produttivo;
- Eliminare i bicchieri monouso per la pausa caffè, sostituiti da tazze personali e borracce per l'acqua;
- Utilizzare le risorse in maniera più consapevole, attraverso un sistema di comunicazione iconografico dislocato all'interno dell'azienda;

Il Mangiarsano Spa SB

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

Dal 2022, l'azienda ha inoltre 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.

In linea con gli obiettivi fissati nel 2022 per l'esercizio 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.

Il Mangiar Sano S.p.a. SB, infine, ha aderito anche nel 2023 al Progetto Sostenibilità d'impresa promosso da Unindustria Venetocentro, che prevede degli incontri con gli Imprenditori e Collaboratori delle varie Aziende coinvolte per divulgare, sensibilizzare e condividere scelte e modalità di lavoro nell'ambito della Sostenibilità nei suoi molteplici aspetti, con lo scopo di promuovere la Responsabilità Sociale d'Impresa. Nel corso del 2023, è stato organizzato un incontro presso la sede de Il Mangiar Sano S.p.a. SB e altri cinque appuntamenti presso le sedi delle altre società del Gruppo Sostenibilità d'Impresa.

OBIETTIVI PER IL 2024:

1. *Nel corso del 2024, Il Mangiar Sano S.p.a. SB si impegna a proseguire nella ricerca interna per ridurre l'impatto ambientale delle proprie confezioni e ad aumentare il bacino di clienti e fornitori utilizzatori di bancali Chep Italia.*

In un'ottica di continuo miglioramento, nuovi progetti sono allo studio per ottenere sempre migliori performance in materia di imballaggi e per ridurre sempre più l'impatto ambientale delle confezioni dei propri prodotti.



OBIETTIVO 4. Promozione di un corretto stile alimentare.

Al fine di sensibilizzare le nuove generazioni verso un corretto stile alimentare, ogni anno Il Mangiar Sano S.p.a. SB apre le porte del proprio stabilimento produttivo a gruppi di giovani studenti provenienti da scuole, università e centri di formazione.

Nel 2023 l'azienda ha ospitato in particolare gli studenti di due istituti:

1. l'istituto **CIMBA**, una scuola di alta formazione nata in Italia nel 1991 e che da oltre trent'anni fornisce corsi di formazione manageriale a studenti ed imprenditori, sia in lingua italiana che inglese. Si tratta di una collaborazione che si rinnova annualmente, a seguito del feedback positivo che gli studenti restituiscono a seguito di ogni incontro.

Attraverso presentazioni ricche di contenuti e immagini, personale esperto de Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha cercato di far comprendere agli studenti le motivazioni che, più di 40 anni fa, hanno spinto l'azienda ad investire nel biologico e che sono ancora oggi alla base del proprio lavoro.

L'obiettivo è di educare le nuove generazioni a intraprendere stili di vita e scelte alimentari per il nostro presente e il loro futuro.

Il Mangiarsano Spa SB

OBIETTIVI PER IL 2024:

Nel 2024, Il Mangiar Sano S.p.a. SB si è prefissato di riconfermare la propria disponibilità ad accogliere gruppi di scolaresche che desiderano visitare l'azienda. Ci sono già in programma appuntamenti fissati con scolaresche che hanno chiesto la disponibilità ad ospitarle.

Come proposta alternativa, la società si è inoltre resa disponibile a partecipare ad incontri on line o ad eventi formativi organizzati presso i vari istituti del territorio.

In tutti i casi, l'obiettivo è quello di sensibilizzare le nuove generazioni verso un modo di produrre sostenibile a beneficio dell'individuo e della società.



OBIETTIVO 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.

La cultura per la sicurezza alimentare è per Il Mangiar Sano S.p.a. 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 che prevede la valutazione, il miglioramento e la verifica dell'efficacia degli interventi.

Il piano, basato sulle conoscenze, esperienze, idee e abitudini che i dipendenti hanno sulla sicurezza alimentare, sulla qualità e legalità dei prodotti, comprende attività che abbiano un impatto sulla sicurezza dei prodotti, un piano d'azione che illustri come svolgere e controllare tali attività ed infine la revisione dell'efficacia delle attività svolte.

Il Mangiar Sano S.p.a. SB si impegna annualmente a dedicare ore di formazione per i propri collaboratori in materia di sicurezza alimentare, buone pratiche di lavoro e sulla sicurezza, con l'obiettivo di eliminare il rischio di incidenti sul luogo di lavoro.

La formazione viene erogata da personale interno esperto in materia, ma anche da personale esterno. Il piano di formazione prevede: audit interni, formazione e laboratori, coaching, attività di lavoro di gruppo, questionari anonimi per la valutazione.

Nello specifico, nel corso del 2023 l'azienda ha condotto i seguenti corsi di formazione, avvalendosi delle competenze di personale interno:

- Procedura ispezione da parte di Enti esterni
- Tutela alimentare
- Frode alimentare
- Metodo HACCP, punti di controllo critici, pre-requisiti operativi
- Identità preservata (BIO, VEGAN, KOSHER) e gestione FEFO
- Certificazioni aziendali
- Analisi sensoriale
- Formazione neoassunti FSPCA Intentional Adulteration Vulnerability Assessments
- Procedure "Controlli accettazione, Controlli e gestione PF, controllo mezzi trasporto, corpi estranei, infestanti"

Il Mangiarsano Spa SB

- Allergeni, glutine e celiachia
- Migliori pratiche di igiene
- Migliori pratiche di lavoro

OBIETTIVI PER IL 2024:

Nel 2024, in occasione del rinnovo del piano di formazione del personale in materia di sicurezza, Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha in programma un piano mirato per ambiti e competenze, in collaborazione con l'Università di Padova. L'obiettivo è di far acquisire ai propri collaboratori nuove competenze, in modo da rendere il luogo di lavoro sempre più sicuro.



OBIETTIVO 6. Sviluppo programmi di welfare aziendali per portare un beneficio economico e di miglioramento della qualità della vita e della salute al personale dipendente. 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

Il Mangiar Sano S.p.a. SB, durante il 2023, ha messo in atto le seguenti iniziative di welfare aziendale:

- **Orari di lavoro flessibili.** Per cercare di andare incontro alle esigenze famigliari e personali dei collaboratori che operano all'interno degli uffici;
- **Buono di Natale:** ad ogni collaboratore, in occasione delle festività natalizie, l'azienda ha regalato un buono del valore di € 250,00 da utilizzare presso un negozio specializzato in alimenti biologici del territorio. L'obiettivo è di diffondere la cultura del biologico e far comprendere l'importanza di una sana e corretta alimentazione.
- **Convenzione per il Benessere.** Il Mangiar Sano S.p.a. 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.
- **Sportello di ascolto psicologico:** come annunciato tra gli obiettivi, nel corso del 2022 Il Mangiar Sano S.p.a. SB aveva aperto uno Sportello di Ascolto gratuito per tutti i Collaboratori.

L'iniziativa è stata riproposta anche nel 2023, con un buon riscontro da parte dei lavoratori.

L'azienda crede fermamente che il benessere sul posto di lavoro sia un fattore imprescindibile per assicurare la salute psicofisica di tutti, per favorire un buon clima organizzativo e per la realizzazione degli obiettivi aziendali.

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.

- Come da obiettivi prefissati, per il 2023 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.

Il Mangiarsano Spa SB

Anche se non espressamente inseriti tra gli obiettivi per il 2023, nel corso dell'esercizio la società ha valutato in linea con i propri principi l'adesione alle seguenti proposte:

- **Convezione con studio dentistico** del territorio per mettere a disposizione dei propri 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.
- **Convezione, riservata a tutti i collaboratori e ai loro familiari, con un negozio di ottica del territorio** per beneficiare di condizioni vantaggiose sull'acquisto presso il punto vendita di: lenti, montature, occhiali da sole, maschere da sci, lenti a contatto tradizionali ed usa e getta, liquidi per lenti a contatto e accessori per ottica.
- **Community card:** nel corso del 2023 l'azienda ha siglato un accordo con la principale catena di negozi biologici italiana che consente ai collaboratori de Il Mangiar Sano Spa SB di beneficiare di uno sconto per l'acquisto di alimenti biologici in alcuni punti vendita del territorio. L'obiettivo è dare la possibilità al personale dell'azienda di accedere all'ampio assortimento dell'insegna a prezzi vantaggiosi e nel contempo diffondere la cultura del biologico per far comprendere l'importanza di una sana e corretta alimentazione.

OBIETTIVI PER IL 2024:

Ad eccezione della convezione con il negozio di ottica, per il 2024 Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha in programma di riconfermare tutte le iniziative ed i servizi già messi in atto nel 2023.

L'azienda, da sempre attenta alla sostenibilità dell'uomo e dell'ambiente, ha pianificato per il 2024 l'attivazione di un nuovo servizio: la messa a disposizione di assorbenti igienici in tutti i servizi femminili. Il progetto nasce dalla volontà di promuovere il raggiungimento della parità di genere e rendere l'ambiente di lavoro più inclusivo ed accogliente.



OBIETTIVO 7. L'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.

Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha avviato collaborazioni di lungo periodo con i suoi fornitori, partnership che garantiscono la valorizzazione e il potenziamento dell'economia circolare; in questo modo viene garantita a

Il Mangiarsano Spa SB

tutti gli attori della filiera agroalimentare una giusta remunerazione e tutti gli anelli della catena del biologico vengono rafforzati, dalla coltivazione della terra, alla trasformazione dei prodotti fino alla distribuzione al consumatore finale. Obiettivo principale è il sostegno e la valorizzazione delle aziende agricole biologiche italiane, che sono alla base dell'intera filiera del biologico.

Su questo filone, nel corso del 2021, è stata completata l'operazione di riassetto organizzativo e societario del pastificio biologico A.S.T.R.A.BIO Srl che prevede il passaggio della gestione operativa a Il Mangiar Sano S.p.a. SB. È rimasta all'interno della compagine sociale del pastificio la Cooperativa Agricola Iris, socio fondatore e conferitore strategico delle materie prime: la cooperativa garantisce la filiera agricola 100% italiana, la sicurezza e la tracciabilità dei prodotti dal campo alla tavola.

La sinergia tra Iris Soc. Coop. Agr. di produzione e lavoro P.A. e Il Mangiar Sano S.p.a. SB è stata inoltre rafforzata con un accordo per la fornitura diretta di materie prime biologiche provenienti da filiere controllate, quali grano tenero e ceci e molte altre ancora da impiegare nell'azienda di trasformazione. La Cooperativa Agricola Iris lavora con filiere corte, certificate e garantite così da assicurare la completa tracciabilità dal campo alla tavola.

Sempre con l'obiettivo di sostenere e salvaguardare le aziende agricole biologiche italiane, Il Mangiar Sano S.p.a. SB ha avviato ulteriori 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.

Materie prime Bio acquistate nel 2023 dalle nostre filiere italiane:

- ✓ Farina di mais bio 13,6 t
- ✓ Farina di mais conv 49,2 t
- ✓ Farina di riso bio 200 t
- ✓ Farina di farro bio 207,8 t
- ✓ Farina di grano tenero bio 492 t
- ✓ Farina di orzo bio 48,3 t
- ✓ Ceci bio 29,4 t

A tutela della qualità delle materie prime e dei prodotti finiti, si inserisce infine il lavoro svolto dal reparto di Assicurazione Qualità interno all'azienda: i tecnologici alimentari seguono con attenzione ogni fase del ciclo produttivo, dalla selezione del fornitore di materie prime, fino all'arrivo del prodotto finito sullo scaffale di vendita.

La qualità è certificata attraverso:

- Collaborazione e rapporti di fornitura duraturi con fornitori che operano nel biologico da sempre e con professionalità;
- Controllo di filiera agricola certificato da ente terzo;
- Oltre 10.000 analisi/anno effettuate da laboratori esterni accreditati su materie prime e prodotto finito;
- Certificazioni di prodotto e di processo a garanzia della sicurezza alimentare e della qualità dei prodotti dei consumatori.

Il Mangiarsano Spa SB

OBIETTIVI PER IL 2024:

1. *La valorizzazione delle filiere, in un'ottica di economia circolare, rimane per Il Mangiar Sano S.p.a. SB uno degli obiettivi strategici di lungo periodo. Nel corso dei prossimi esercizi c'è l'obiettivo di ampliare sempre più la rete di fornitori, potenziando maggiormente l'acquisto da fornitori italiani per tutte le materie prime per le quali ciò è possibile.*

Il Mangiarsano Spa SB

CONCLUSIONI

Con la presente relazione abbiamo voluto inquadrare l'attività de Il Mangiar Sano Spa SB, in qualità di azienda orientata alla sostenibilità.

Abbiamo misurato i nostri risultati raggiunti, ma anche ragionato su quelli che saranno gli impegni futuri per ampliare sempre più il valore che siamo in grado di restituire all'ambiente in cui operiamo.

La tematica della sostenibilità, dal controllo delle emissioni alla produzione di scarti e rifiuti, dalla trasparenza amministrativa al tema della sicurezza sul lavoro, viene vissuta da Il Mangiar Sano S.p.a. SB come un'opportunità da cogliere.

Per prima cosa la sostenibilità è un valore da condividere e vedere che veniamo scelti per i nostri valori, oltre che per i nostri prodotti, ci rende molto orgogliosi.

Siamo un'azienda con duplice scopo e sentire di avere un impatto positivo ci porta ad impegnarci ancora di più nella sfida di integrare le finalità di beneficio comune con quella del risultato economico, propria di ogni azienda.

In secondo luogo, parametrare la produzione di scarti, sfridi e rifiuti, oltre alla produzione di CO₂, ci aiuta ad individuare aree o processi in cui potremo migliorare. Si tratta di un punto di vista diverso da quello economico sul tema dell'efficienza: individuare spazi di lavoro da ottimizzare, o materiali da sostituire, così come la flessibilità negli orari di lavoro, sono aspetti che non possono essere tralasciati.

Da ultimo, un aspetto cruciale è il rapporto con i partner basato sulla sostenibilità. Quando ci si trova a condividere sforzi comuni, perseguendo gli stessi obiettivi, i legami tra persone e aziende si stringono, superando i rapporti di fornitura, i capitolati tecnici e gli accordi commerciali. È in questo modo che sono nati progetti come la filiera corta e i pack compostabili.

Quando si riescono a mettere attorno ad un tavolo aziende, produttori, organizzazioni internazionali, istituti di ricerca, università, si genera una positiva contaminazione, che porta in azienda esperienze, nozioni, a volte opportunità commerciali, ma soprattutto idee.

Le idee sono il motore dello sviluppo, la lente con cui mettere a fuoco le prospettive future e, in definitiva, l'asset più prezioso che un'azienda possiede.