

Rapporto di Sostenibilità

Nutriamo il nostro futuro



RANA

RANA

RANA

RANA

Nutriamo il nostro futuro

Lettera agli stakeholder.

È con profondo orgoglio che condividiamo il nostro terzo Bilancio di Sostenibilità, una nuova significativa tappa del viaggio verso un modello di crescita sempre più responsabile, in cui l'etica rappresenta la bussola che orienta le nostre scelte. Un percorso guidato da valori solidi, che si fonda su tre pilastri fondamentali: qualità, innovazione e sostenibilità ambientale e sociale.

Il 2024 ci ha posto di fronte a sfide complesse e trasformazioni profonde, sia a livello globale che all'interno del nostro settore. Tensioni geopolitiche, crisi climatiche e incertezze economiche hanno disegnato un contesto multiforme. Eppure, proprio in questi scenari complicati, abbiamo trovato una forza ancora più grande: restare fedeli ai nostri principi, credere nel cambiamento e trasformare ogni ostacolo in occasione di crescita. Abbiamo scelto di non fermarci, continuando a

investire, innovare, migliorare, orientati dalla convinzione che la sostenibilità non sia solo un obiettivo, ma un impegno quotidiano, fatto di scelte concrete, di gesti veri, di responsabilità verso il domani.

La sostenibilità per noi costituisce una guida strategica che indirizza ogni nostra decisione: dalla selezione delle materie prime ai processi produttivi, dalla tutela dell'ambiente al benessere delle persone. Perché "nutrire il nostro futuro" – dal nome che abbiamo scelto per il nostro piano – è molto più di un programma di sostenibilità: è una visione. Significa prenderci cura di ciò che ci circonda: i territori in cui operiamo, le comunità che li abitano e la nostra grande famiglia, composta da migliaia di colleghi e milioni di consumatori che ogni giorno ci scelgono in tutto il mondo.

Abbiamo sempre creduto che il vero cuore pulsante della nostra azienda

siano le persone. Ecco perché le poniamo al centro di tutto: riconoscendo il valore dei talenti, costruendo un ambiente inclusivo, sostenendo la crescita di chi, con passione e impegno, contribuisce ogni giorno a rendere possibile la nostra visione.

Allo stesso modo, l'innovazione è parte del nostro DNA: ci permette di ascoltare la società, di rispondere alle sue esigenze con soluzioni sempre più responsabili, sicure, efficienti. Per farlo, abbiamo costruito una strategia attenta, che considera con serietà l'impatto – diretto e indiretto – delle nostre attività, e investe costantemente nel miglioramento della nostra filiera.

L'eccellenza dei nostri prodotti è sostenuta da ingredienti che provengono da un pianeta in salute, le cui risorse naturali non sono illimitate. Riteniamo, dunque, che un consumo energetico responsabile sia imprescindibile per un futuro sostenibile

e per questo investiamo anche sull'utilizzo di energie rinnovabili.

Il nostro viaggio verso la sostenibilità è in continua evoluzione. Per noi, il successo non si misura solo con i numeri, ma soprattutto con la capacità di generare un impatto positivo e duraturo sulle generazioni future. Per questo, attraverso il programma "Nutriamo il nostro futuro", confermiamo costantemente il nostro ruolo di cellula sociale e proseguiamo attivamente nel nostro impegno verso le persone e le comunità in cui operiamo, nel rispetto del pianeta.

A tutti coloro che si riconoscono nei nostri valori, rendendo possibile questo cammino – con il proprio lavoro, le proprie idee e la fiducia riposta in noi ogni giorno – va il mio più sincero grazie.

Gian Luca Rana
(CEO Pastificio Rana)



Indice

2 Lettera agli stakeholder

La famiglia Rana

5 Chi siamo
6 I nostri valori e la nostra missione
7 Una storia di famiglia lunga 60 anni
8 Rana in cifre
9 Rana nel mondo
10 Rana in Italia
11 Leadership nell'innovazione
12 Il gusto di innovare

Governance

16 Governance

Il nostro percorso di sostenibilità

19 Nutriamo il nostro futuro
20 I pilastri di sostenibilità
21 I nostri stakeholder
22 Analisi di materialità
23 Gli obiettivi di sviluppo sostenibile

Il nostro approccio a una filiera responsabile

25 I nostri principi
26 Il percorso della qualità
27 Qualità e sicurezza alimentare certificate
28 Le materie prime
29 Il manifesto dei nostri prodotti
30 I nostri fornitori: una scelta di qualità
31 Marketing responsabile e trasparente

La nostra cura per le persone e le comunità

33 Una grande famiglia
34 Rispetto e inclusività
35 Attrazione dei talenti
36 Benessere delle persone
37 Salute e sicurezza
39 Il nostro impegno per le comunità

La nostra cultura per un'innovazione sostenibile

47 A difesa dell'ambiente
48 Sostenibilità degli imballaggi
50 Utilizzo dell'energia
51 Puntiamo sull'energia solare
52 Emissioni
53 Impiego delle risorse idriche
54 Gestione dei rifiuti

Appendice

55 Nota metodologica
56 Indice GRI

La famiglia Rana



Chi siamo

Una storia d'amore, rispetto e passione per bontà, gusto e freschezza, che da più di 60 anni la grande famiglia Rana porta sulle tavole di tutto il mondo, condividendola con un numero sempre più grande di persone.

Il nostro Pastificio inizia il suo percorso di successo nel 1962 a San Giovanni Lupatoto, Verona, dove tuttora sorge il nostro quartier generale. Un viaggio nell'eccellenza e nel gusto, che sa sapientemente combinare tradizione e innovazione. Fondata dal presidente Giovanni Rana quando era poco più che ventenne, la nostra impresa è guidata da oltre 35 anni dall'amministratore delegato Gian Luca Rana. Grazie alla sua visione strategica siamo diventati **leader mondiali nel settore della produzione e commercializzazione di prodotti alimentari freschi**: pasta, liscia e ripiena, gnocchi, sughi e piatti pronti. Da un piccolo laboratorio familiare, situato in un paesino della provincia veronese, la nostra azienda è cresciuta costantemente. Grazie alla pasta ripiena, il nostro primo grande amore, abbiamo raggiunto mercati in cui appariva, ai più, impossibile valorizzare un

prodotto così legato alle tradizioni gastronomiche locali italiane. Il sogno si è realizzato grazie alla passione e alla visione di Gian Luca Rana, che negli anni lo ha ampliato ad altre fondamentali categorie che rispecchiano l'evoluzione degli stili di vita dei consumatori, come i ready meal e i sughi freschi. Il nostro CEO, infatti, ha sempre ritenuto che **innovazione, internazionalizzazione e valore delle persone, siano i motori fondamentali per il successo.**

Da sempre concentriamo il nostro impegno e gli investimenti in ricerca e sviluppo e nella selezione delle migliori materie prime, con l'obiettivo di proporre ai consumatori solo prodotti della più alta qualità e con un gusto unico, che rispondono costantemente alle richieste di un mercato sempre in evoluzione. Questi ingredienti, uniti all'amore per la cucina e a una grande esperienza, ci hanno permesso di

far conoscere e apprezzare i prodotti Rana, con un dinamico portfolio di oltre 1.800 referenze, in 65 diversi Paesi del mondo.

Dal 2007 l'azienda è entrata anche nel settore della ristorazione con un format di show cooking, dove i piatti vengono preparati al momento in una grande cucina a vista. Ad oggi contiamo 22 ristoranti distribuiti in tutt'Italia.

Continuiamo a essere un'azienda familiare, una grande famiglia che condivide gli stessi valori e di cui fanno parte tutti coloro che collaborano con noi e cucinano con noi. In questi anni la creatività e la passione per la qualità non sono rimaste immutate, anzi si sono moltiplicate grazie al lavoro, al talento e alla ricchezza dei diversi punti di vista di ognuno dei componenti di questa grande squadra.



I nostri valori e la nostra missione

Siamo persone che cucinano per le persone, con la testa e con il cuore. Siamo una grande famiglia unita dalla passione per ciò che facciamo con amore: creare prodotti innovativi, di altissima qualità e con un gusto unico per tutti gli amanti della buona cucina. E nel lavoro di tutti i giorni siamo guidati dal nostro motto “Mai Molar” e dai valori che condividiamo con tutti i componenti della squadra.

QUALITÀ TRASPARENZA INNOVAZIONE FAMIGLIA

PASSIONE E IMPEGNO PER LA QUALITÀ E L'ECCELLENZA

Il nostro ingrediente distintivo è da sempre la passione che mettiamo in tutto ciò che facciamo, che si traduce in una **continua ricerca dell'eccellenza e della migliore qualità**. Una scelta condivisa che ci permette di realizzare prodotti unici e di cui essere orgogliosi, ogni giorno.

TRASPARENZA E INTEGRITÀ

Da sempre siamo convinti che la bontà e la qualità non si nutrano di segreti ma di eccellenza. Per questo motivo non rinunciamo mai all'integrità dei nostri valori, dei nostri comportamenti e dei nostri ingredienti, **certi che essere sempre trasparenti**, in ciò che facciamo e nella nostra comunicazione, **sia una delle più importanti forme di rispetto e responsabilità verso tutti i nostri stakeholder**.

GUIDATI DALL'INNOVAZIONE VERSO IL FUTURO

Siamo pionieri, le cui mani si ispirano in cucina e i cui occhi sono rivolti al futuro. La nostra storia affonda le sue radici in un'importante tradizione casalinga e artigiana: una solida base che ci ha sempre spinto a migliorarci. **Promuoviamo e realizziamo innovazione, di prodotto e di processo, al fine di creare valore per tutta la filiera e per il mondo che ci circonda**. Lo facciamo dedicando tempo e risorse allo studio di tecnologie brevettate con un alto livello di automazione e digitalizzazione, per rispondere alle sempre nuove esigenze di consumo, anticipando il futuro.

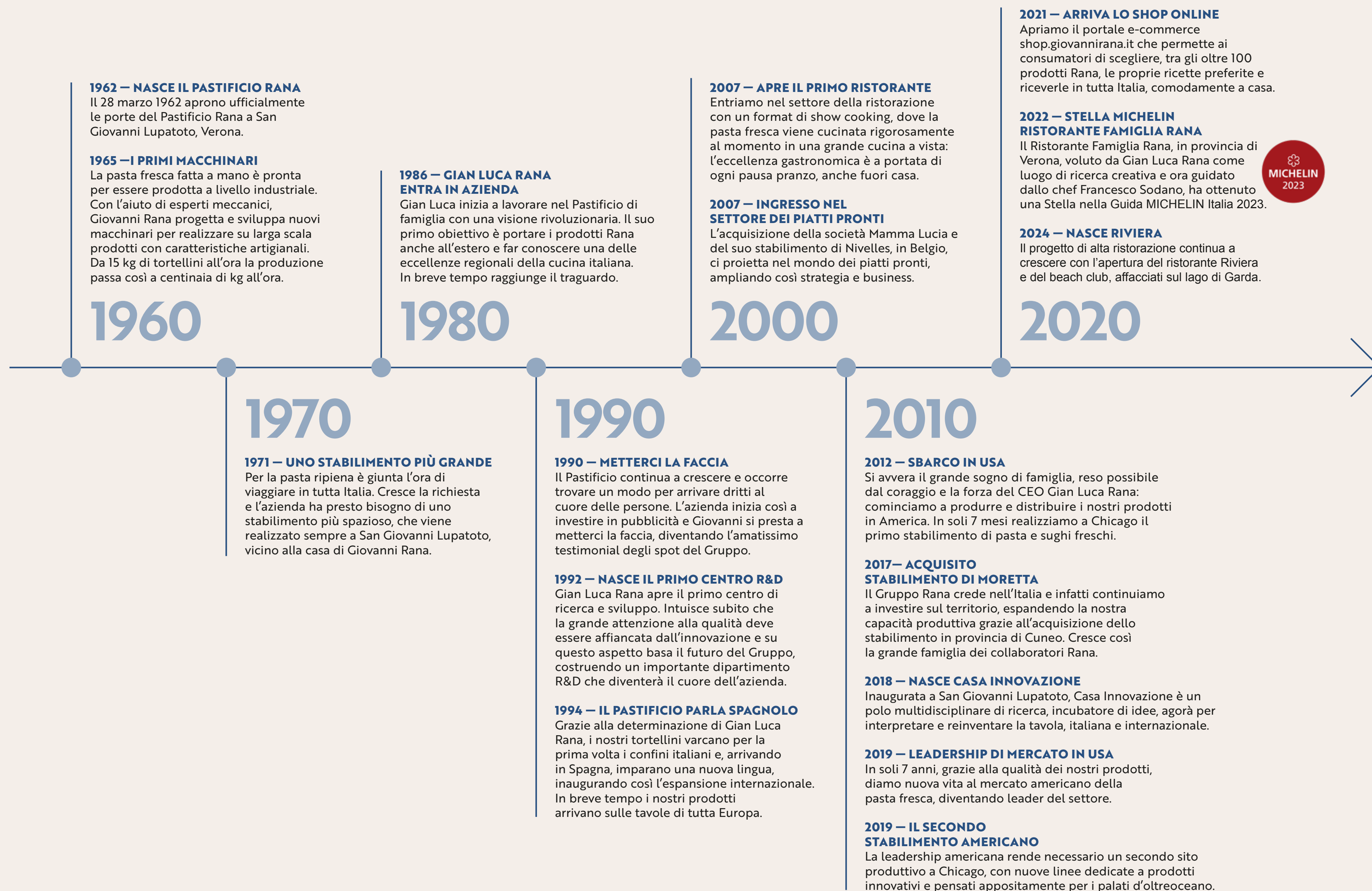
SENTIRSI FAMIGLIA

Riteniamo che sia indispensabile **valorizzare i diversi punti di vista di ogni collega, traendo ispirazione e arricchimento da tutti coloro che ci circondano**: è così che rendiamo ciascuno parte della nostra grande famiglia allargata. Allo stesso modo ogni consumatore è protagonista delle nostre ricette: nel nostro portfolio contiamo, infatti, più di 1.800 referenze diverse. Esse sono create in base a un principio cardine di customizzazione: amiamo adeguare ogni ricetta ai gusti del mercato destinatario, ispirati dalle tradizioni gastronomiche locali e dalle abitudini peculiari dei nostri consumatori nel mondo.

Una storia di famiglia lunga 60 anni

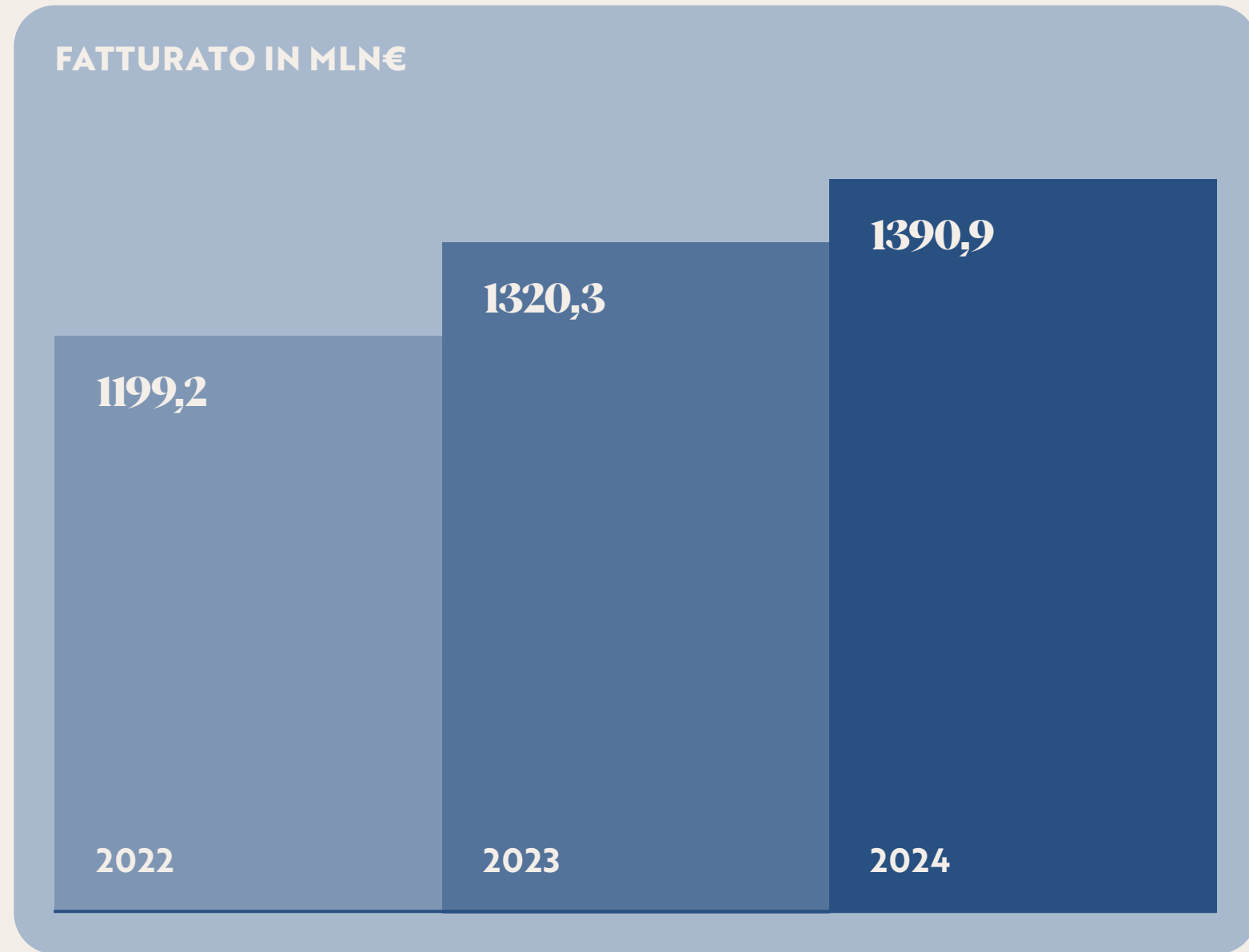
Un viaggio in continua evoluzione per raggiungere insieme nuovi traguardi.

Il nostro lungo viaggio inizia nel 1962, nel pieno del boom economico italiano, quando il giovane Giovanni Rana, classe '37, intuisce le potenzialità del momento storico e intercetta la nuova richiesta di prodotti buoni e veloci da preparare. Il piccolo artigiano della pasta fresca si trasforma così in imprenditore d'avanguardia. Nasce una storia familiare d'eccellenza, un'impresa locale diventata leader mondiale grazie alla visione del CEO Gian Luca Rana, alla guida dell'azienda da oltre 35 anni. Gian Luca da sempre mette al centro le persone e il loro valore, e punta strategicamente sull'internazionalizzazione e sull'innovazione per portare con successo il Gruppo Rana verso il futuro.

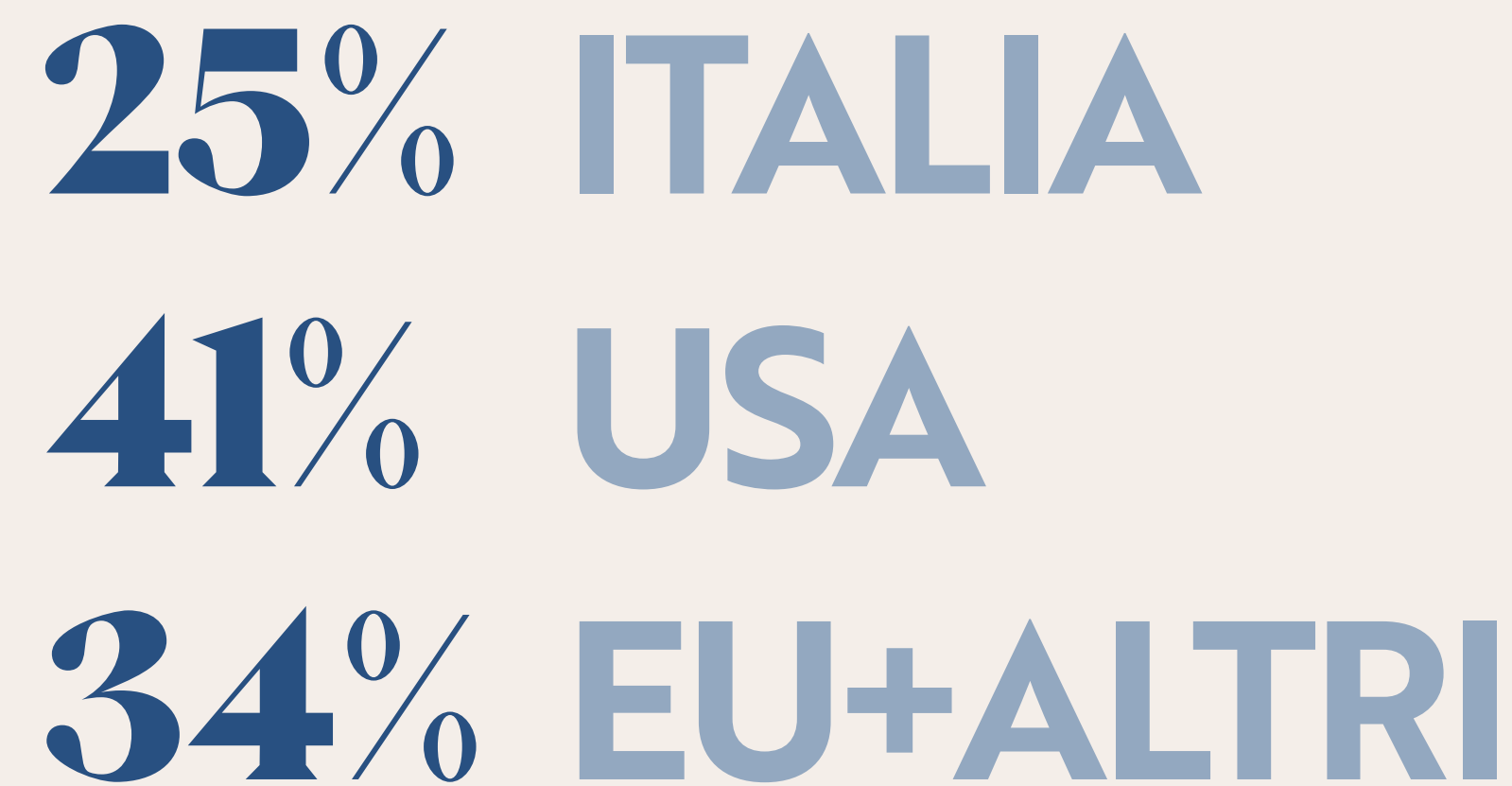


Rana in cifre

Il più grande produttore del mondo di pasta fresca ripiena e il maggior produttore di piatti pronti freschi in USA.



FATTURATO PER AREE GEOGRAFICHE



LE NOSTRE PERSONE

2024

3559

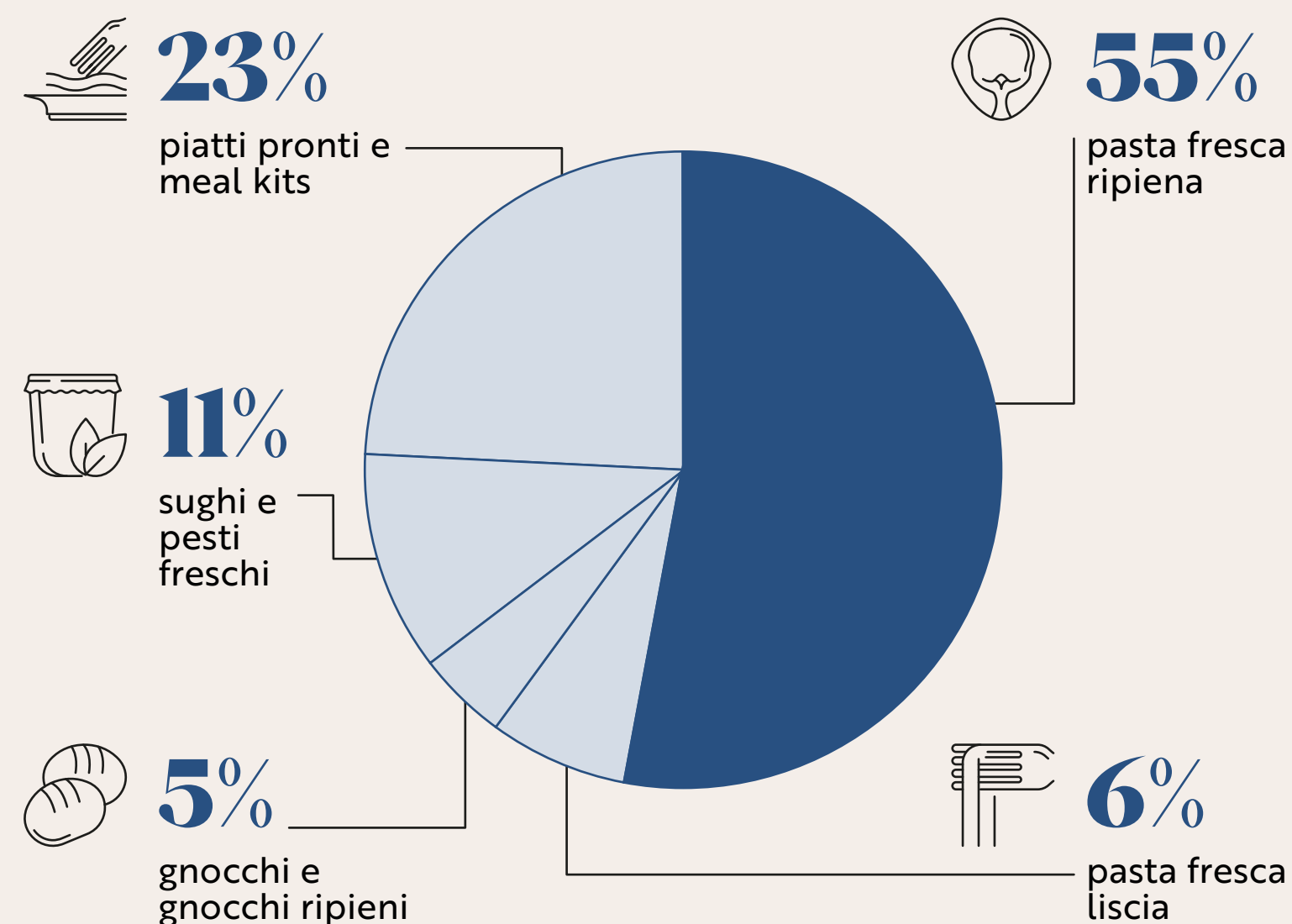
2023

3425

2022

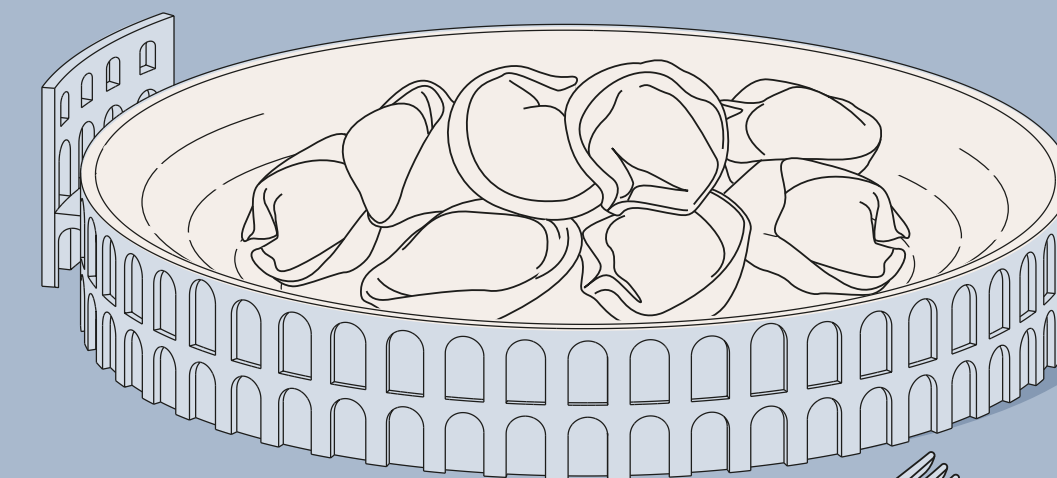
3080

AREE DI BUSINESS

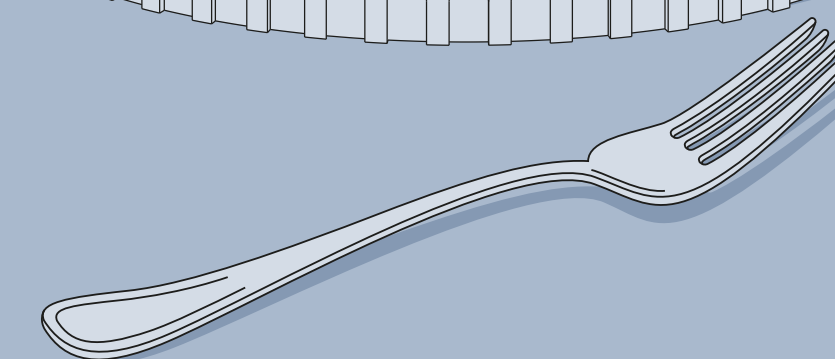


VOLUMI DI PRODUZIONE

225.128
↑ TONNELLATE
DI PRODOTTI
VENDUTI
NEL 2024,
SUFFICIENTI
PER RIEMPIRE
QUASI TUTTA
L'ARENA
DI VERONA



1847
↑ Referenze
differenti



Rana in Italia

Il nostro futuro è radicato nelle nostre origini.

5

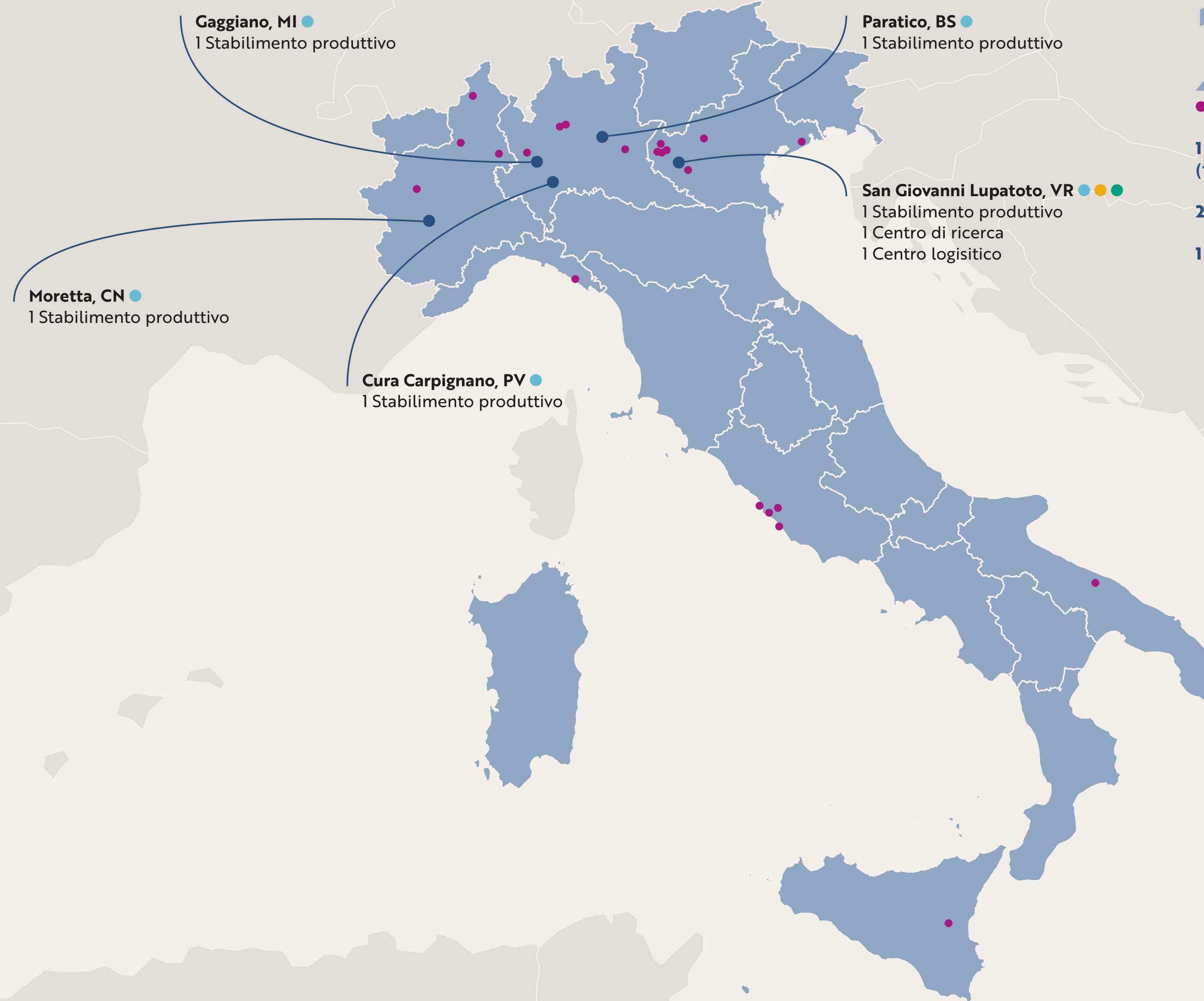
● STABILIMENTI PRODUTTIVI

1

● CENTRO R&D

1

● CENTRO LOGISTICO



22

● RISTORANTI DI CUI

1 RISTORANTE FAMIGLIA RANA
(1 Stella Guida MICHELIN Italia 2023)

20 QUICK SERVICE IN ITALIA

1 RISTORANTE RIVIERA

Leadership nell'innovazione

Investiamo in tecnologia e ricerca come chiave per lo sviluppo sostenibile del nostro business.

Il nostro sguardo è rivolto al futuro: il nostro modello aziendale si fonda sulla capacità di rinnovarsi rapidamente ed esplorare nuovi territori. Siamo alla continua ricerca di soluzioni di prodotto, tecnologie e processi produttivi sempre più all'avanguardia, per migliorare qualità ed efficienza e generare così nuova conoscenza e valore. Il nostro obiettivo è anticipare e soddisfare le esigenze in costante evoluzione dei consumatori e di tutti gli stakeholder, investendo sull'innovazione come chiave per lo sviluppo sostenibile del nostro business.

CASA DELL'INNOVAZIONE

La Casa dell'Innovazione nasce nel 2018 dal desiderio di Gian Luca Rana di creare un polo di ricerca evoluto, che rappresentasse **un centro d'eccellenza nell'innovazione dei prodotti freschi**. Un incubatore di idee in cui individuo e mondo, conoscenza e tecnologia, passato e futuro dialogano per dare vita a un **laboratorio creativo multidisciplinare**.

Infatti in questo edificio, la cui architettura ricorda la forma di una classica casa, sono raggruppate diverse funzioni aziendali, tra cui Marketing Innovazione, Ricerca & Sviluppo, Acquisti, Qualità, Sostenibilità e Ristorazione che collaborano trasversalmente, senza distinzione di ruolo o area di appartenenza, in un processo di creazione condiviso, parte di una stessa famiglia.

Questo circolo virtuoso di scambio e cooperazione è stimolato anche da un sistema di partecipazione agli utili aziendali, per cui ciascun membro del team riceve un compenso variabile in base all'EBITDA del prodotto, una volta raggiunto il punto di pareggio.

Questo è il cuore pulsante del Gruppo Rana, dove coltiviamo le idee e i talenti. I nuovi collaboratori dei diversi dipartimenti ricevono qui una formazione specifica, grazie a tutor con esperienza pluriennale nel nostro Gruppo, che ben conoscono la cultura aziendale e le competenze. Molti di questi, poi, proseguono il loro percorso nei nostri siti americani. In Casa dell'Innovazione, dove l'età media dei nuovi assunti nell'ultimo anno è di 30 anni, **si progetta il futuro, lavorando**

quotidianamente allo sviluppo delle referenze del domani. In cucine di ultima generazione sperimentiamo le nostre idee, cucinando e assaggiando le nuove ricette. A pochi passi, una linea produttiva dedicata permette di testare in macchina i nuovi prodotti e una stampante 3D consente di creare in poche ore un prototipo di packaging.

Interveniamo direttamente nella progettazione di nuove soluzioni tecnologiche, collaborando con fornitori di fiducia altamente specializzati. **Disponiamo di oltre 290 brevetti e i nostri impianti produttivi sono dotati di un elevato livello di automazione e digitalizzazione**, grazie ai nostri costanti investimenti in sistemi di ultima generazione in termini di produzione e controllo qualità.



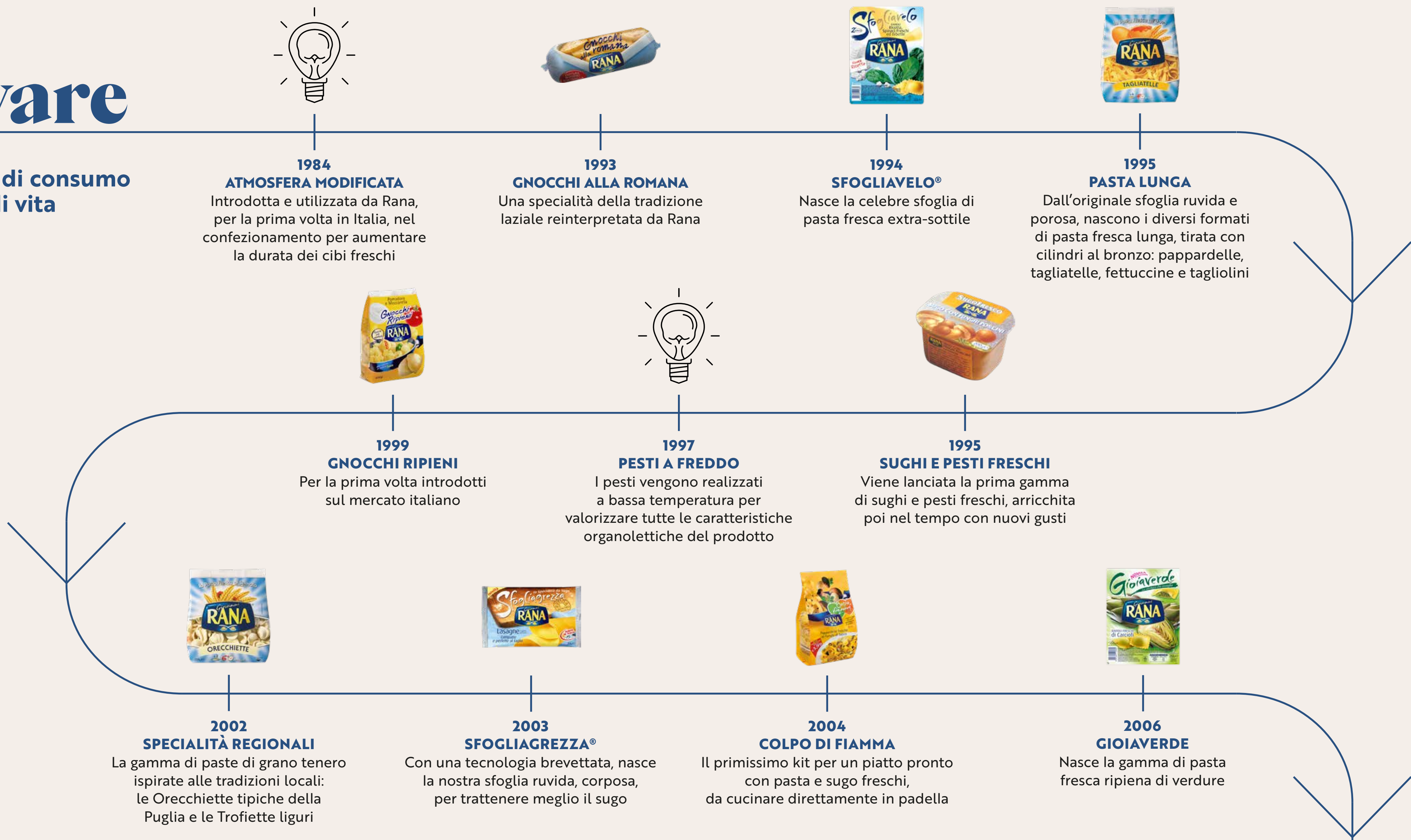
Il gusto di innovare

Creiamo nuove soluzioni di consumo per rispondere agli stili di vita di oggi e di domani.

Da più di 60 anni, grazie alla nostra creatività e alla capacità di cogliere e anticipare i desideri dei consumatori, portiamo nuove esperienze di gusto sulle tavole di tutto il mondo. **La nostra propensione naturale all'innovazione ha fatto sì che i cambiamenti del mercato e degli stili di vita diventassero preziosi stimoli per creare nuove idee, trasformando il concetto di prodotto in soluzioni esperienziali di consumo.**

Inoltre, il processo di internazionalizzazione, avviato da Gian Luca Rana 30 anni fa, ha favorito lo sviluppo della cross fertilization dando maggior impulso alla nostra capacità di innovare. Mercati nuovi, con esigenze diverse, sono il terreno ideale dove creare un sistema di interscambio di idee portando così lo sviluppo tecnologico a un livello sempre più avanzato.

Dalla pasta fresca agli gnocchi, dai sughi freschi, ai piatti pronti, dai meal kit alle nuove soluzioni di consumo di domani: il nostro viaggio continua!





2012

CONFEZIONE A SACCHETTO

Con l'ingresso nel mercato USA, la classica vaschetta di plastica viene sostituita dal sacchetto a livello globale, riducendo del 60% l'impiego di plastica



2011

GIOIABLU

La linea di pasta fresca con ripieni a base di pesce



2009

DESSERT RANA

Nascono i primi ravioli dolci al cioccolato



2008

PIATTI PRONTI

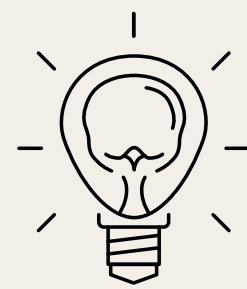
Lanciate in Italia le nostre prime lasagne fresche pronte



2007

BASI PASTA

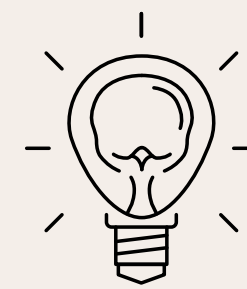
Introdotte le basi di pasta fresca (la sfogliata e la casereccia) e pasta frolla (tradizionale e al cioccolato) perfette per liberare la creatività in cucina



2012

NUOVA MACCHINA BREVETTATA

Introdotta una nuova macchina formatrice per pasta ripiena doppia sfoglia super sottile, che incrementa la produttività e aumenta la percentuale di ripieno



2012

NUOVI RIPIENI CREMOSI

Per il mercato USA viene sviluppata una nuova tecnologia per ripieni morbidi, ma in cui gli ingredienti sono presenti in pezzi interi



2014

DUETTO

Nasce l'originale gamma che unisce, in un solo pacchetto, due ravioli di colore e sapore diversi, sapientemente abbinati per creare un gusto unico



2015

LINEA BIO-INTEGRALE

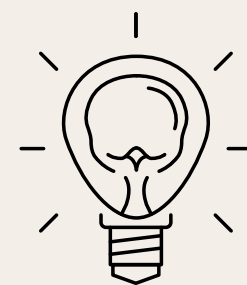
Nasce la prima gamma biologica di pasta integrale ripiena in USA, lanciata successivamente anche in Europa



2016

MEAL KIT IN USA

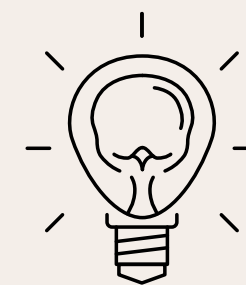
Lanciati sul mercato americano i primi kit a base di pasta fresca



2018

COTTURA PASTA EXPRESS

Brevettato sistema per la cottura della pasta senza l'utilizzo di bollitori (canale horeca)



2017

TORTELLINI "SENZA SFOGLIA"

Raggiunto il record di sfoglia più sottile, con uno spessore di soli 0,2mm. Il prodotto si chiama "Senza Sfoglia" e viene introdotto nei ristoranti Rana



2017

NUOVA TECNOLOGIA PER RIPIENI

Brevettata una tecnologia produttiva per creare tortellini con ripieni extra cremosi



2017

EDIZIONI STAGIONALI

In Europa nascono le linee "seasonal" con ingredienti tipici della stagione invernale e di quella estiva



2017

RICETTE DAL MONDO

Una gamma di tortellini con ripieni ispirati alle più iconiche ricette del mondo



2018

L'ESPERIENZA IN CUCINA

Ingresso nel canale Food Service con una gamma di pasta fresh frozen dedicata alla ristorazione



2019

GNOCCHI... IN PADELLA!

Arrivano gli gnocchi da cuocere direttamente in padella: croccanti fuori e morbidi dentro. Si aggiunge anche una gamma Gioiaverde di gnocchi alle verdure



2019

CHEF IN MICRO

Grazie a una tecnologia proprietaria, nasce la prima gamma di pasta fresca non precotta che cuoce nel suo sugo, direttamente nel forno a microonde



2019

KIT GNOCCHI

In un'unica box un kit completo per gustare al meglio gli gnocchi in padella, perfetto per l'aperitivo o la merenda



2019

PASTA KIT IN EUROPA

Creato un kit per cucinare in microonde un piatto gustoso e di alta qualità in pochi minuti



2021

EDIZIONI LIMITATE IN ITALIA

In Italia vengono lanciate nuove gamme di pasta ripiena in edizione limitata: una dedicata al Giro d'Italia con ricette tipiche delle regioni italiane, e una gourmet per le feste, chiamata Oro Rosso



2021

BOLOGNEW!

Lanciati in diverse categorie i prodotti 100% vegetariani, con materie prime meat analogue. BologNew! è un ragù totalmente vegetale, preparato come un ragù tradizionale alla Bolognese



2021

RISOTTO KIT

Anche il classico risotto si può preparare facilmente e velocemente in microonde, senza rinunciare al gusto unico e alla consistenza cremosa



2020

RAVIOLI AL CIOCCOLATO

Torna in edizione limitata l'amato dessert Rana: i golosissimi ravioli dolci



2019

TECNOLOGIA FLASH SUGHI

Brevettato un sistema di pastorizzazione che permette di valorizzare gli ingredienti del sugo, in termini organolettici e di texture



2021

LASAGNA A STELLE E STRISCE

Negli USA arrivano le lasagne pronte, realizzate con una linea di produzione brevettata e automatizzata



2022

LIMITED EDITION NEL MONDO

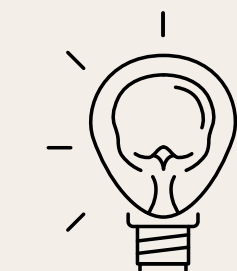
Grazie al successo delle gamme italiane di pasta ripiena in edizione limitata, vengono lanciate: la linea gourmet "Encuentro" in Spagna e le Winter edition, con ingredienti dedicati alla stagione fredda, nei Paesi del Nord Europa



2023

KIT PIATTI ETNICI

Negli USA e in Spagna nascono i kit di piatti pronti etnici, Ispirati ai sapori globali: dal Pad Thai al Chicken Enchilada, dai Noodle coreani al Curry di pollo e cocco. Pronti in pochi minuti, questi piatti offrono una soluzione semplice e gustosa con qualità da ristorante

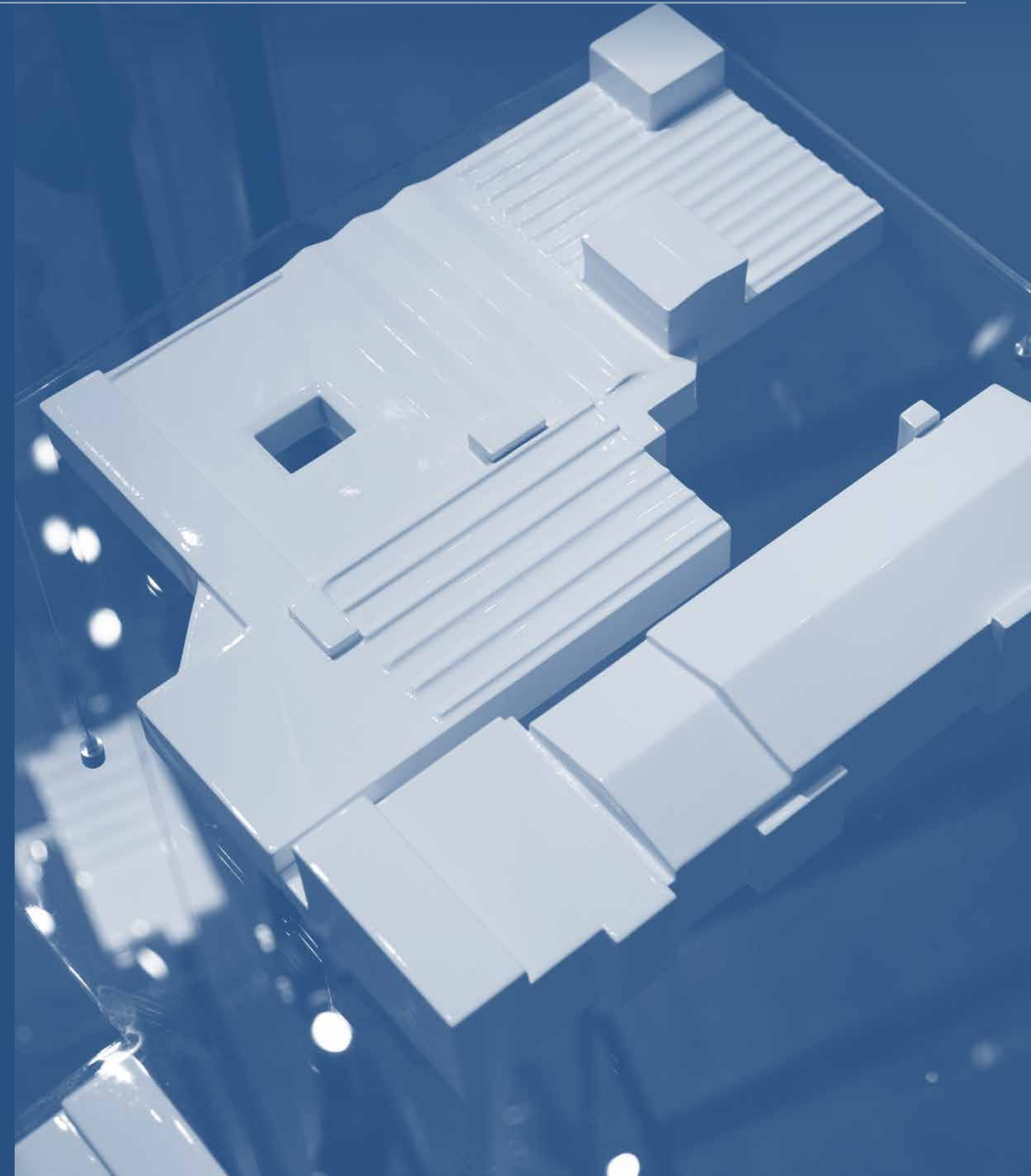


2024

RIVOLUZIONE DELLA PASTA RIPIENA

Applicata una tecnologia innovativa per creare gamme di pasta con ripieni più cremosi e ricchi, esaltando ingredienti interi visibili e percepibili al palato. Nascono anche ravioli con ripieni di pesto: un'esperienza gustativa rivoluzionaria

Governance



Governance

Il nostro modello di governance è improntato a garantire trasparenza e responsabilità nella conduzione del business, grazie a regolamenti, processi e comportamenti che rispecchiano i valori della trasparenza, correttezza, integrità e legalità.

MODELLO DI GOVERNANCE

Pastificio Rana S.p.A. è una società per azioni, di proprietà familiare, il cui sistema di governo si articola nei seguenti organi:

- **Consiglio di Amministrazione (CdA)**, che determina l'indirizzo strategico dell'impresa ed è composto da due membri: il Presidente e l'Amministratore Delegato.
- **Collegio Sindacale**, che vigila sull'osservanza della legge e sulla corretta amministrazione ed è formato da tre sindaci effettivi e due supplenti eletti, nominati dall'assemblea dei soci e in carica per tre anni.

L'Amministratore Delegato seleziona direttamente il più alto livello di management e i funzionari in base alla rilevanza delle loro competenze per l'organizzazione e al loro rapporto con gli stakeholder. Il Consiglio di Amministrazione, il Presidente e l'Amministra-

tore Delegato, inoltre, hanno il potere di nominare procuratori e procuratori speciali i cui limiti delle procure sono descritti nei documenti depositati alla Camera di Commercio di Verona.

Il sistema organizzativo si basa poi su una ripartizione delle attività tra le funzioni aziendali, assicurando una chiara e corretta allocazione delle responsabilità, nonché una definizione delle competenze e dei compiti affidati a ciascuna struttura organizzativa.

MODELLO D'ORGANIZZAZIONE CONTROLLO E GESTIONE D.LGS.231/01 E CODICE ETICO E DI CONDOTTA

I valori che caratterizzano il nostro operato quotidiano sono definiti all'interno del **Codice Etico e di Condotta**. Il documento racchiude le linee guida di comportamento alla base delle nostre relazioni con le risorse umane, i fornitori,

i partner commerciali e tutti gli stakeholder, ispirate ai principi di diligenza, chiarezza e onestà.

Il Codice Etico è parte integrante del **Modello di Organizzazione Gestione e Controllo (MOGC)**, che abbiamo adottato volontariamente nel 2016 in linea con quanto previsto dall'ex D.lgs. 231/01. Il MOGC e le sue parti speciali sono stati riveduti (secondo le nuove linee guida pubblicate da Confindustria nel luglio 2021) e approvate dal nostro CdA nel corso del 2022.

Il Modello ha come obiettivo garantire la massima correttezza e trasparenza nella conduzione delle attività aziendali, nonché prevenire i reati oggetto del decreto, definendo le regole e le procedure che devono essere rispettate da tutti i destinatari, quali i collaboratori e i terzi che operano per conto o nell'interesse del Pastificio Rana all'interno delle aree a rischio individuate ai sensi del D.lgs. 231/01.

IL MOGC INCLUDE INOLTRE:

- Il sistema di deleghe e procure
- Il sistema procedurale e di controllo interno
- Il sistema di controllo della gestione finanziaria
- I processi esternalizzati
- Il sistema disciplinare



Governance

I contenuti sono trasmessi a tutti i collaboratori attraverso un set informativo fornito al momento dell'assunzione e una costante attività di formazione differenziata in termini di contenuti e modalità di divulgazione, in base ai destinatari e al livello di rischio dell'area in cui operano.

Tutti i programmi illustrano i principi del D.lgs. 231/01, gli elementi costitutivi del Modello e i comportamenti considerati sensibili con riferimento alla commissione dei reati individuati dal decreto. A questa matrice comune si aggiunge poi la formazione personalizzata in relazione all'area di operatività e ai compiti dei singoli.

Sono continuamente organizzati per i collaboratori percorsi formativi di diversi incontri dedicati alla conoscenza e all'approfondimento del nostro MOGC, dei temi GDPR e trattamento dei dati, della sicurezza

digitale. Il tasso di partecipazione a questi corsi è maggiore del 92%.

L'attuazione del Codice Etico e del MOGC è monitorata dall'Organismo di Vigilanza (OdV), un organo indipendente e autonomo con funzione di controllo e informazione aziendale di Internal Audit. Inoltre, è presente un sistema di "whistleblowing" che prevede l'utilizzo di uno strumento digitale anonimo, affinché tutti i dipendenti possano segnalare comportamenti lesivi dei valori e regolamenti aziendali o che possano rappresentare una violazione della legge, come previsto e indicato dalla Direttiva Europea 2019/1937.

Al fine di proseguire il nostro impegno costante per una gestione aziendale etica, corretta e trasparente, nel 2022 abbiamo introdotto una specifica politica anticorruzione,

finalizzata a prevenire tale fattispecie di reato. Nel 2022, 2023 e nel 2024 non sono stati registrati episodi di corruzione.

COME RISPONDIAMO AI RISCHI

Il nostro sistema organizzativo, nell'espletamento delle relative funzioni, mitiga i rischi mediante i seguenti principi generali di controllo, enunciati nel MOGC:

- **Separazione dei poteri:** nessuno può gestire autonomamente un intero processo; i poteri di autorizzazione e di firma devono essere definiti in modo coerente con le responsabilità organizzative assegnate;
- **Trasparenza:** ogni operazione deve essere giustificabile, verificabile, coerente e congruente;
- **Adeguatezza delle norme interne:** l'insieme delle regole aziendali

deve essere coerente con le operazioni effettuate e con il livello di complessità organizzativa e tale da garantire i controlli necessari a prevenire la commissione dei reati previsti dal decreto;

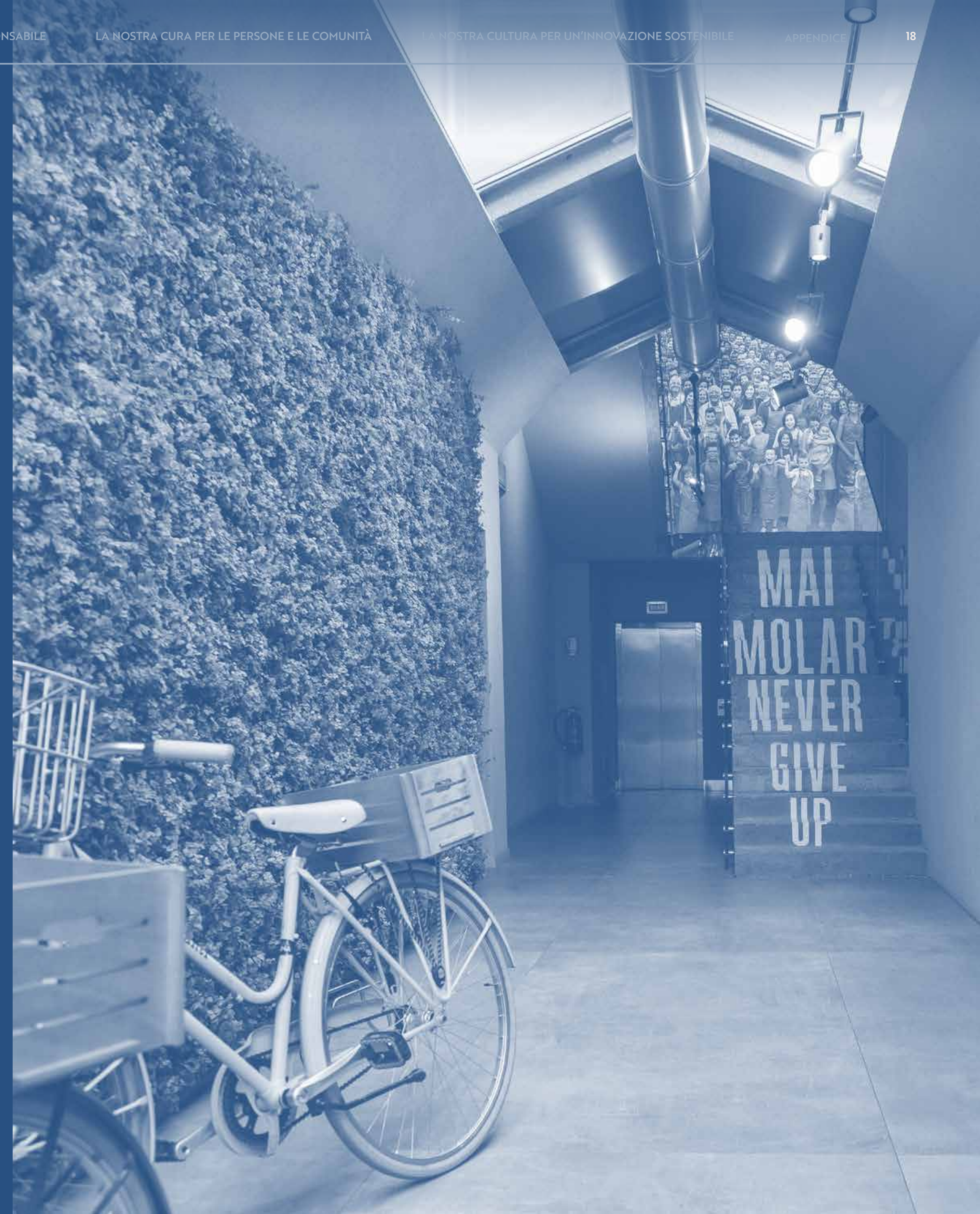
- **Tracciabilità:** ogni operazione, così come le relative attività di verifica e controllo devono essere documentate e la documentazione deve essere correttamente archiviata.

RESPONSABILITÀ FISCALE

I principi definiti all'interno del nostro Codice Etico sono alla base della gestione dell'attività fiscale. Agiamo con responsabilità e attenzione al rispetto delle normative fiscali dei Paesi in cui operiamo, mantenendo una condotta improntata ai principi di correttezza, trasparenza e collaborazione con l'Amministrazione Finanziaria.



Il nostro percorso di sostenibilità



Nutriamo il nostro futuro

Abbiamo a cuore il pianeta e le comunità in cui siamo presenti, puntando su una catena del valore etica e trasparente e sull'innovazione come chiave di sviluppo sostenibile per ridurre il nostro impatto sull'ambiente.

Il nostro essere impresa di famiglia si ispira da sempre ai principi dell'etica e della sostenibilità: su questi si fondano le nostre scelte quotidiane per assicurare la salute e la solidità del business, che solo così può creare valore nel lungo periodo, per tutti i territori che raggiunge e per tutte le persone direttamente e indirettamente coinvolte nel nostro progetto.

Consapevoli delle profonde sfide globali in cui ci troviamo tutti coinvolti, abbiamo scelto di redigere volontariamente il nostro primo Rapporto di Sostenibilità per condividere le attività non finanziarie del Gruppo Rana attraverso una comunicazione di sostenibilità trasparente e strutturata. Questa

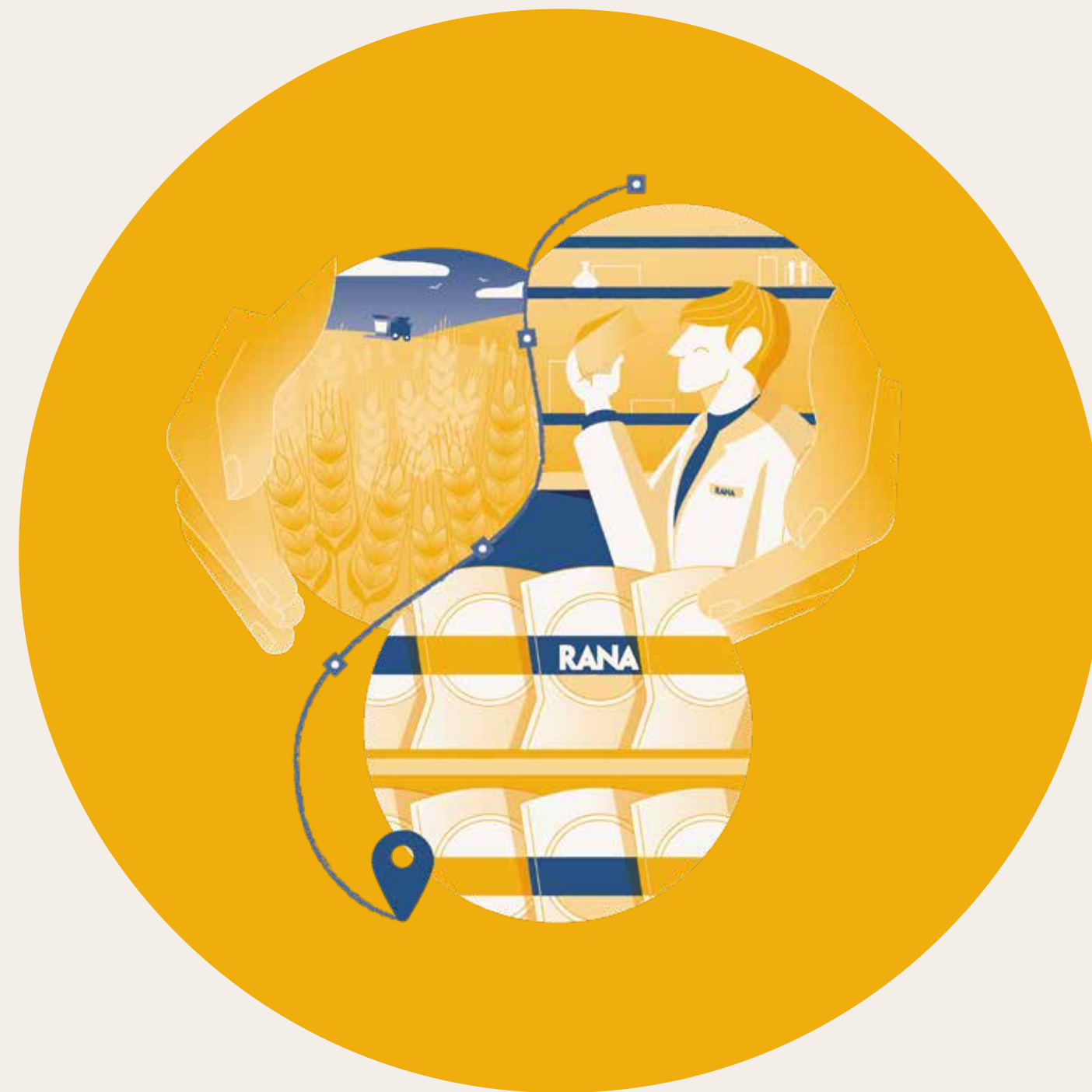
decisione ci ha permesso di dedicare ancora più spazio alla riflessione sugli **ambiti di azione e di innovazione su cui intendiamo concentrarci, con l'obiettivo di costruire un domani migliore per noi e le generazioni future.**

Attraverso un'approfondita analisi interna ed esterna, abbiamo identificato le aree su cui abbiamo un impatto maggiore e che risultano più coerenti e significative per il nostro business e per i nostri stakeholder. Abbiamo scelto di dare forma ai nostri impegni attraverso la redazione di un piano strategico aziendale di sostenibilità: "Nutriamo il nostro futuro". Ci proponiamo di continuare a prenderci cura, sempre di più, delle comunità in

cui siamo presenti, delle persone che le rendono vive e del pianeta, puntando su una catena del valore etica e trasparente e sull'innovazione come chiave di uno sviluppo sostenibile per ridurre il nostro impatto sull'ambiente. **"Nutriamo il nostro futuro" si struttura attraverso tre concetti chiave, pilastri che, come una bussola, ci orientano verso ambiti strategici fondamentali per realizzare i nostri obiettivi** per il futuro. Così, miriamo a contribuire a nostro modo al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs) definiti dall'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU).



I pilastri di sostenibilità



**Il nostro approccio
a una filiera responsabile**



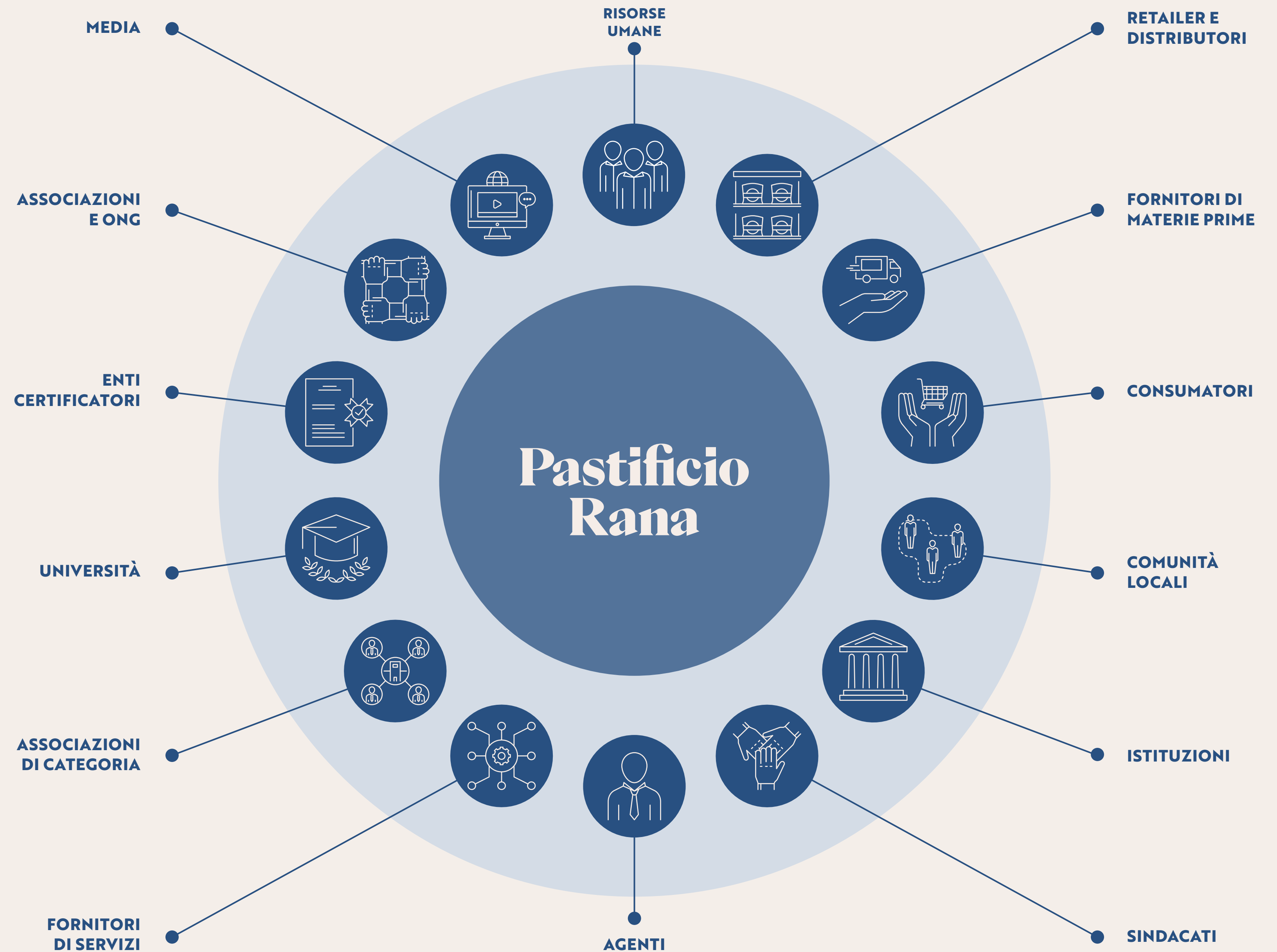
**La nostra cura per
le persone e le comunità**



**La nostra cultura per
un'innovazione sostenibile**

I nostri stakeholder

Come primo step abbiamo individuato gli stakeholder, ovvero i portatori di interesse nelle attività del Gruppo Rana.



Analisi di materialità

Per avere successo in un mondo in continua evoluzione, dobbiamo identificare, rispondere e adattarci ai temi di sostenibilità più importanti per i nostri stakeholder e per la nostra azienda. Da questa analisi emerge la nostra strategia di sostenibilità.

In conformità con i prerequisiti degli standard GRI, il Gruppo Rana ha definito la propria analisi di materialità per identificare le priorità strategiche sociali e ambientali in linea con la propria strategia di business e con i Sustainable Development Goals definiti dalle Nazioni Unite.

Durante la prima fase, le potenziali tematiche materiali sono state identificate tramite un'analisi di contesto. Il contesto interno è stato studiato sia con analisi documentale sia attraverso colloqui con il management. In contemporanea, abbiamo portato avanti uno studio del quadro esterno sulle necessità del settore agroalimentare, i rischi e le opportunità e le tendenze di sostenibilità delle aziende simili a Gruppo Rana in termini di dimensione, governance e pluralità dei portatori di interesse.

Successivamente, le potenziali tematiche materiali sono state portate all'attenzione dei portavoce della strategia e della visione del Gruppo e all'attenzione dei rappresentanti interni degli stakeholder. In seguito alle loro valutazioni, è stato possibile incrociare i bisogni aziendali, le priorità degli stakeholder e le necessità del mercato, creando così la lista degli argomenti su cui le performance economiche, sociali e ambientali del Gruppo Rana hanno un impatto più significativo. Abbiamo quindi costruito i pilastri di sostenibilità Rana con le relative tematiche materiali.

Il nostro approccio a una filiera responsabile

Agricoltura sostenibile e responsabile

Approvvigionamento di qualità e responsabile

Disponibilità delle materie prime

Trasparenza e tracciabilità della filiera

Marketing ed etichettatura responsabile

La nostra cura per le persone e le comunità

Benessere e sicurezza sul lavoro

Diversità e inclusività

Sviluppo dei talenti

Promozione di uno stile di vita salutare e dell'educazione nutrizionale

La nostra cultura per un'innovazione sostenibile

Sostenibilità degli imballaggi

Efficienza energetica e idrica

Gestione delle emissioni

Valorizzazione dei rifiuti

Gli obiettivi di sviluppo sostenibile

Ci impegniamo a contribuire al raggiungimento degli SDGs (Sustainable Development Goals) definiti dalle Nazioni Unite.

Il nostro approccio a una filiera responsabile



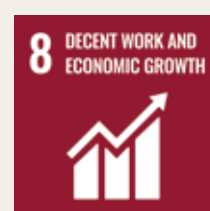
Intensificare la collaborazione con fornitori responsabili, che praticano tecniche di agricoltura sostenibili



Valorizzare sempre di più la trasparenza e la tracciabilità della filiera

Continuare a condividere con i consumatori una comunicazione sempre più trasparente sui nostri prodotti

La nostra cura per le persone e le comunità



Promuovere il benessere per i nostri collaboratori e far crescere costantemente i livelli di salute e sicurezza sul lavoro



Agire sempre a favore dell'inclusione, promuovendo la crescita professionale di tutti i collaboratori

La nostra cultura per un'innovazione sostenibile



Utilizzare materiali sostenibili per il packaging dei nostri prodotti

Ridurre gli sprechi dall'approvvigionamento alla produzione



Ridurre le emissioni all'interno dei sistemi produttivi e logistici

Efficientare la gestione dell'acqua e dell'energia

Il nostro approccio a una filiera responsabile



I nostri principi

Offrire solo il meglio.

Realizzare prodotti sicuri, di alta qualità e gusto è l'obiettivo primario del nostro lavoro, che svolgiamo con dedizione e passione da più di 60 anni. Un impegno di responsabilità verso i clienti e i consumatori, che si traduce nella costante ricerca dell'eccellenza per offrire solo il meglio.

Qualità per noi significa utilizzare ingredienti di prima scelta, accuratamente selezionati. Effettuare analisi sull'intera filiera, adoperare e sviluppare macchinari all'avanguardia, altamente specializzati e in grado di rispettare la bontà delle materie prime, svolgere verifiche sistematiche in ogni fase del ciclo produttivo.

Per garantire tutto questo, adottiamo un sistema di gestione che prevede misure e test molto rigorosi in tutte le aree della catena di approvvigionamento, in produzione e in logistica. Non solo applichiamo quanto previsto dal sistema

H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points), ma abbiamo aggiunto un ulteriore protocollo di controllo Rana per garantire il massimo livello di sicurezza dei nostri prodotti.

Le materie prime vengono esaminate, sia nella fase di selezione e approvazione dei fornitori, sia al momento dell'accettazione presso i siti produttivi. **Eseguiamo oltre 1 milione di controlli annuali, ma per noi è fondamentale il "fattore umano". Abbiamo, infatti, una squadra di assaggiatori specializzati che esegue quotidianamente la valutazione polisensoriale dei campioni di tutti gli ingredienti**, per accertare la corrispondenza organolettica richiesta. Inoltre, lungo tutta la fase di produzione, il personale addetto effettua prove di cottura prima e dopo la pastorizzazione, verificando la consistenza e l'integrità del prodotto.

I nostri stabilimenti sono progettati

per assicurare la realizzazione di tutte le referenze secondo i più stringenti requisiti di qualità e sicurezza alimentare. **I nostri sistemi produttivi sono di ultima generazione e includono tecnologie di nostra proprietà, sviluppate appositamente per rispondere agli elevati standard di qualità Rana.** Inoltre, utilizziamo sofisticate apparecchiature per prevenire la presenza di corpi estranei.

Poniamo grande attenzione anche alla qualità dell'aria, che è costantemente filtrata al fine di mantenere alti livelli di purezza lungo le diverse fasi di produzione, fino ad arrivare alle camere bianche, dove il prodotto viene confezionato in atmosfera controllata e applichiamo un sistema di filtrazione assoluta.

Infine, una volta che i prodotti lasciano i nostri stabilimenti, ci assicuriamo che vengano trasportati mantenendo la catena del freddo, in modo da arrivare correttamente a destinazione.

I NUMERI DELLA QUALITÀ

1.3 milioni

DI CONTROLLI ANNUALI SU INGREDIENTI, PROCESSI PRODUTTIVI E PRODOTTI FINITI

100%

STABILIMENTI CERTIFICATI

250k

CONTROLLI ANNUI IN LABORATORI ESTERNI SU MATERIE PRIME E PRODOTTI FINITI

160k

TEST ORGANOLETTICI ANNUALI

80

PERSONE NEL TEAM QUALITÀ

Il percorso della qualità

Dal campo alla tavola, una garanzia di bontà e sicurezza.



Qualità e sicurezza alimentare certificate

A garanzia del nostro impegno per la qualità, nei nostri stabilimenti produttivi adottiamo certificazioni volontarie in materia di sicurezza alimentare, in linea con i migliori standard internazionali di settore.



CERTIFICAZIONE IFS

L'International Food Standard (IFS) è uno standard internazionale per la valutazione della conformità dei prodotti e dei processi in relazione alla sicurezza e alla qualità degli alimenti. Riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), ha lo scopo di rafforzare, promuovere, controllare la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura e assicurare la conformità alle leggi che regolano il settore.

Certificazione di stabilimento



CERTIFICAZIONE BRC

Il BRC Global Standard for Food Safety è uno standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari. I requisiti che richiede fanno riferimento ai sistemi di gestione qualità, alla metodologia HACCP, a un insieme di criteri GMP (Good Manufacturing Practice), GLP (Good Laboratory Practice) e GHP (Good Hygiene Practice).

Certificazione di stabilimento



CERTIFICAZIONE NO OGM

Certificazione globale dei prodotti alimentari con ingredienti non ingegnerizzati (no-OGM) lungo tutta la supply chain e il processo di produzione.

Certificazione di prodotto



CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

Il Consorzio Controllo Prodotti Biologici (CCPB) e Quality Assurance International sono gli organismi di controllo e certificazione dei prodotti biologici che definiscono il sistema di produzione, trasformazione, etichettatura e controllo e certificazione nell'Unione Europea e negli Stati Uniti.

Certificazione di stabilimento



CERTIFICAZIONE V-LABEL

V-LABEL® è un marchio internazionale per prodotti e servizi vegetariani e vegani, distribuito da V Label Italia, promosso e riconosciuto dall'Associazione Vegetariana Italiana (AVI) e certificato da CSQA.

Certificazione di prodotto

Le materie prime

Scegliamo solo l'eccellenza.

La nostra offerta include 1.847 referenze e per realizzarle utilizziamo più di 800 ingredienti diversi, accuratamente scelti in base alle loro caratteristiche organolettiche e alla loro aderenza a elevati standard di qualità e sicurezza alimentare. Una ricchezza di sapori che richiede la disponibilità delle materie prime durante tutto l'arco dell'anno, al fine di garantire la continuità produttiva.

Per questo **adottiamo un modello di**

gestione globale di approvvigionamento e controllo di filiera che ci permette di pianificare, ottimizzare e verificare il flusso degli ingredienti, anche sulla base della stagionalità e della prossimità.

In questo modo possiamo assicurare la disponibilità delle materie prime, nella quantità e nella qualità da noi richieste, garantendo la fornitura anche in caso di situazioni eccezionali quali calamità naturali e instabilità politiche.



820

ingredienti diversi

LE NOSTRE ECCELLENZE ITALIANE

Promuoviamo a livello globale le eccellenze italiane anche attraverso l'utilizzo di ingredienti DOP e IGP, che indichiamo non solo in etichetta ma anche nel naming e visual dei pacchetti dei nostri prodotti distribuiti in tutto il mondo. Questi ingredienti sono promossi e tutelati dai consorzi riconosciuti con i quali abbiamo rapporti di collaborazione di lunga data.



INSIEME PER L'ECCELLENZA: IL PROGETTO BASILICO

Crediamo che, in ottica di continuo miglioramento, la creazione di partnership e di collaborazioni con i nostri fornitori sia un modo reciprocamente vantaggioso e inclusivo per garantire un approvvigionamento responsabile e di qualità.

È in questa direzione che nel 2021 abbiamo creato un progetto di condivisione di best practice relative alle tecniche di coltivazione, taglio e lavaggio del basilico, una delle materie prime più delicate e caratterizzanti della nostra produzione di pesto distribuito in tutto il mondo. Al progetto hanno aderito 3 fornitori e produttori di basilico.

Da diversi anni, inoltre, lavoriamo in stretta collaborazione con il Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP, utilizzando per il nostro pesto esclusivamente basilico di provenienza certificata ligure, per promuovere e valorizzare a livello globale questa grande eccellenza locale.



Il manifesto dei nostri prodotti

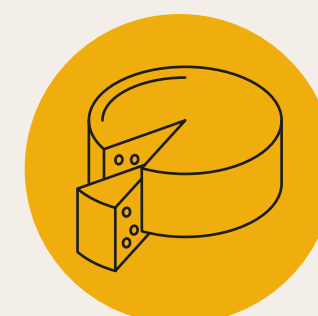
La qualità senza compromessi è sempre la migliore.



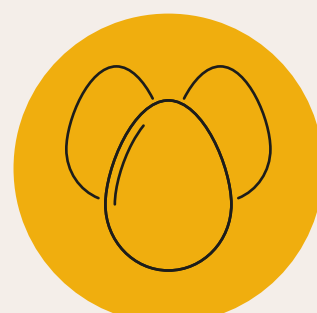
LE NOSTRE SCELTE



Farine di grano tenero e semola di grano duro selezionate secondo alti standard qualitativi per dare morbidezza, elasticità e consistenza uniche alla nostra pasta.



Formaggi a forma intera per un maggiore controllo e per mantenere integri gusto e freschezza.



Uova fresche di classe A da galline allevate a terra.



Carne a pezzi interi per il riconoscimento visivo della nobiltà del taglio e per garantire l'assenza di carni miste.



La preparazione di molte **Verdure** viene fatta dal nostro personale in stabilimento.

DICIAMO NO



NO Olio di Palma



NO Aromi e coloranti artificiali



NO OGM



NO Grassi idrogenati

I nostri fornitori: una scelta di qualità

Presidiamo la filiera instaurando rapporti di fiducia con i nostri partner, che devono garantire i più alti standard.

Siamo costantemente impegnati a migliorare la promozione della trasparenza dei processi produttivi lungo la catena di fornitura e a garantire la tracciabilità dei prodotti e delle materie prime.

Presidiamo tutte le fasi della nostra filiera, partendo dalla selezione scrupolosa dei nostri fornitori. **Ci impegniamo a collaborare con partner che garantiscono i nostri standard qualitativi e di sicurezza alimentare e con essi instauriamo rapporti valoriali e di fiducia, solidi e duraturi.** Un processo delicato e complesso se si considera la grande ricchezza e varietà di materie prime che utilizziamo, che ci porta ad avere contratti in essere con oltre 500 fornitori.

IL CRITERI DI SELEZIONE DEI FORNITORI

I nostri criteri di ricerca, selezione, qualifica dei fornitori sono molto rigorosi e, prima di arrivare all'approvazione finale, prevedono approfondite valutazioni, analisi e audit svolti direttamente dai nostri collaboratori per accertare la sicurezza delle materie prime e le modalità di lavoro dei nostri partner.

- ✓ Rispetto delle norme di legge e HACCP
- ✓ Certificazione BRC/IFS
- ✓ Dotazione di protocolli sanitari per ambiente e persone
- ✓ Adesione al Codice di Condotta Fornitori Rana
- ✓ Compliance con i requisiti Rana
- ✓ Applicazione specifiche Rana per processo produttivo e tecniche di coltivazione/allevamento
- ✓ Rispondenza alle richieste di qualità e sicurezza del prodotto indicate nelle specifiche tecniche
- ✓ Accettazione di audit annunciati e non annunciati di personale Rana

IL CODICE DI CONDOTTA FORNITORI

A tutti i nostri fornitori è richiesta l'adesione e l'osservanza del Codice di Condotta Fornitori, che si ispira ai principi contenuti nel Codice Etico e di Condotta Rana e stabilisce requisiti in materia ambientale, dei diritti umani e di tutela dei lavoratori, in particolare sui temi di salute e sicurezza e sul trattamento equo del lavoro, basandosi sulle Linee Guida per le Imprese Multinazionali dell'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico (OCSE), i Principi Guida su Imprese e Diritti Umani delle Nazioni Unite, le Convenzioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro e sui 10 principi del Global Compact delle Nazioni Unite.



BENESSERE ANIMALE

Tutti i nostri fornitori di carne, pesce e uova sono tenuti ad aderire al Protocollo sul Benessere Animale, che include le 5 libertà stabilite dall'Organizzazione Mondiale per la Salute Animale (OMS). I nostri partner sono quindi chiamati a rispettare le normative in vigore e gli standard previsti nel protocollo Rana, assicurando la relazione tra il benessere e la salute degli animali e la qualità e sicurezza degli ingredienti alimentari.

- 1 Libertà dalla sete, dalla fame e dalla cattiva nutrizione
- 2 Libertà di avere un ambiente fisico adeguato
- 3 Libertà dal dolore, dalle ferite, dalle malattie
- 4 Libertà di manifestare le caratteristiche comportamentali
- 5 Libertà dalle paure e dal disagio

Marketing responsabile e trasparente

Promuoviamo una comunicazione chiara per tutelare i consumatori.

Coerenza, responsabilità e trasparenza sono le parole chiave che guidano ogni nostra azione di marketing e comunicazione. Tutte le immagini e i messaggi veicolati attraverso i diversi canali di comunicazione, sia online che offline, vengono definiti con attenzione affinché siano in linea con i valori aziendali e sempre nel rispetto dell'individuo.

Sempre nell'ottica di una comunicazione responsabile verso il cliente, anche le etichette e il packaging dei prodotti rivestono una grande importanza

nel veicolare informazioni chiare e accurate volte a tutelare la salute del consumatore e agevolarne le scelte di acquisto. Tutto quanto riportato in etichetta e sul packaging risponde ai requisiti di legge dei Paesi in cui i nostri prodotti sono venduti (nel 2023 non sono stati riportati episodi di non conformità). Inoltre, queste informazioni permettono la tracciabilità del prodotto lungo tutto il processo di lavorazione fino alla distribuzione nei punti vendita.

DENOMINAZIONE
Nome del prodotto con indicazione degli ingredienti caratterizzanti

TEMPO DI COTTURA

TABELLA NUTRIZIONALE

ETICHETTATURA AMBIENTALE
Indicazioni di smaltimento

EAN
Codice a barre

DATA DI SCADENZA, LOTTO E ORARIO DI PRODUZIONE

Fronte



Retro



Sotto

INGREDIENTI
Riportati in ordine decrescente secondo le quantità utilizzate

ALLERGENI
Indicati in grassetto. Segnalati anche gli allergeni presenti in stabilimento ma non utilizzati per la ricetta

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
In frigorifero

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO A BASE DI RICOTTA E SPINACI.
Ingredienti: **Ripieno 60%**: ricotta 41% (siero di **latte**, **latte**, sale), spinaci 15%, siero di **latte** in polvere, crema di **latte**, **formaggio** grattugiato, olio di girasole, **formaggio** mascarpone, pangrattato (farina di **grano** tenero, acqua, sale, lievito), sale, aromi naturali, fibra di **frumento**, aglio. **Pasta 40%**: farina di **grano** tenero, **uovo** 30%, semola di **grano** duro.
Allergeni: vedi ingredienti evidenziati in grassetto. Può contenere **frutta a guscio**, **pesce**, **crostacei**, **molluschi**, **senape**, **sola**, **sedano**.
DA CONSUMARE ENTRO: VEDI RETRO DELLA CONFEZIONE
Conservare in frigorifero a +4/6°C. Consumare entro 3 giorni dall'apertura. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. L'immagine ha solo lo scopo di rappresentare il prodotto.
MODALITÀ DI COTTURA: Cuocere in abbondante acqua salata bollente per 1 minuto, scolare e condire.

Pastificio RANA S.p.A. - Via Pacinotti, 25 - 37057 San Giovanni Lupatoto (VR), Italia. Prodotto nello stabilimento di: **A** - Via Pacinotti, 25 - 37057 San Giovanni Lupatoto (VR), **E** - Via Locatelli, 6 - 12033 Moretta (CN). La lettera che segue la data di scadenza indica lo stabilimento di produzione.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100 g

Energia	1052 kJ / 251 kcal
Grassi	11 g
di cui acidi grassi saturi	4,5 g
Carboidrati	25 g
di cui zuccheri	6,7 g
Proteine	11 g
Sale	1,1 g

COME DIFFERENZIARE
CONFEZIONE > C/LDPE 81 > RACCOLTA PLASTICA
Verifica sempre con il tuo comune



250 g e

La nostra cura per le persone e le comunità



Una grande famiglia

Investiamo sul capitale umano, sviluppiamo conoscenza e competenze che generano valore per l'intera società.

Crediamo che ogni impresa sia una cellula sociale e che abbia come finalità quella di dare una prospettiva futura alle proprie persone. Un bilancio economico positivo è lo strumento basilare per permettere a tutti i nostri collaboratori di coltivare le proprie attitudini e la missione del nostro Gruppo è creare le opportunità per valorizzarle. **Il nostro impegno si concentra nell'individuare e moltiplicare i talenti di tutti coloro che fanno parte della nostra grande famiglia** e dedicano il loro lavoro al Gruppo.

La storia di Rana è fatta di persone che, da oltre 60 anni, sono appassionate di ciò che fanno con cura ogni giorno.

Ognuna di loro è fondamentale per il successo dell'azienda al pari della bontà dei nostri prodotti. Per questo riteniamo sia cruciale investire sul capitale umano, sviluppare la conoscenza e le competenze in un ambiente sicuro, stimolante e creativo, abbracciando e promuovendo la diversità. Creare know-how significa generare valore non solo per l'impresa, ma per la società intera, per i nostri collaboratori e le loro famiglie, per il futuro di tutti.

I NOSTRI COLLABORATORI

Al 31 dicembre 2024, i collaboratori del nostro Gruppo a livello globale sono 3.425, tra dipendenti diretti e somministrati. Un dato sempre in crescita grazie al continuo sviluppo del nostro business. Di questi, il 57% è collocato in Italia e il 26% tra USA e Canada, il restante 17% in Europa e nel resto del mondo. Siamo una famiglia globale che condivide la stessa passione e i medesimi valori. Infondiamo in ogni gesto quotidiano un impegno costante per garantire un ambiente sicuro e stimolante, insieme a continue opportunità di formazione e crescita. Questi valori di responsabilità e impegno sono piena-

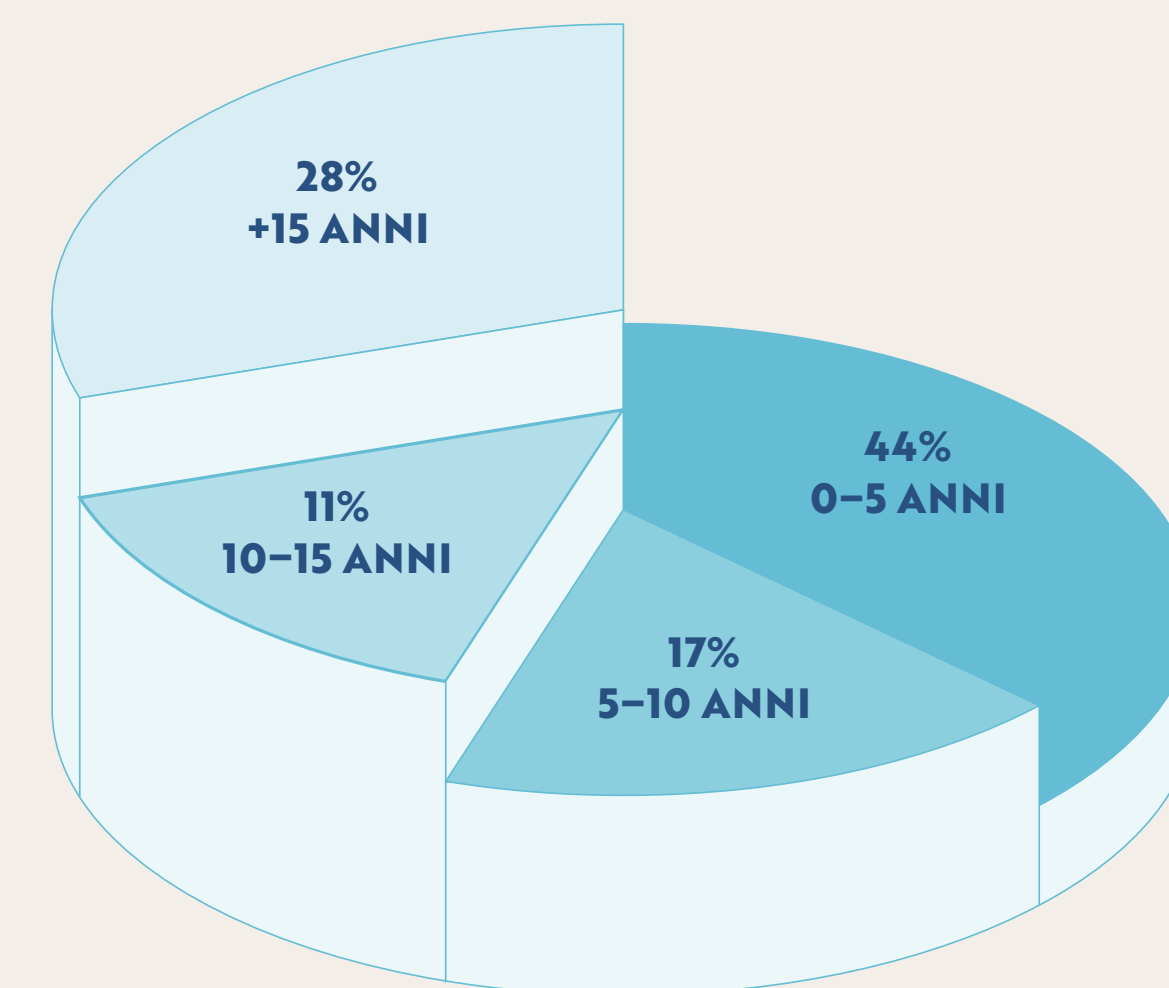
mente ricambiati dai nostri collaboratori, la cui alta permanenza in azienda, media di 10 anni, rispecchia una passione profonda.

Collaboriamo quotidianamente con figure esterne, professionisti che operano stabilmente nelle nostre sedi e ricorriamo occasionalmente anche al lavoro interinale, come soluzione antecedente a un contratto di assunzione. Una della peculiarità del settore in cui operiamo sono i picchi di lavoro dovuti alla stagionalità dei prodotti. Per gestire tale aspetto ricorriamo al lavoro stagionale e a lavoratori esterni, impiegati attraverso cooperative sociali e agenzie per il lavoro.

SUDDIVISIONE PERSONE PER AREA GEOGRAFICA



ANZIANITÀ AZIENDALE



L'ANZIANITÀ AZIENDALE MEDIA È DI 10 ANNI

Rispetto e inclusività

Creiamo un ambiente sicuro in cui tutti possano interagire con dignità e onestà, promuovendo una cultura inclusiva in grado di trasformare la diversità in preziosa risorsa.

Con oltre 3.000 collaboratori in più di 10 Paesi, siamo consapevoli dell'importanza di coinvolgerli tutti, ascoltando e rispondendo alle loro opinioni, e della grande opportunità e responsabilità che abbiamo nel creare un impatto positivo su temi come l'uguaglianza di genere e l'inclusione della diversità tra le nostre persone.

Per questo condividiamo con i nostri collaboratori gli stessi valori e crediamo che un gruppo di lavoro diversificato e inclusivo sia fondamentale per il successo aziendale a lungo termine. **Traiamo continuamente ispirazione e arricchimento dalla molteplicità di culture e punti di vista di ognuno dei componenti di questa grande squadra. Valorizziamo le differenze, rendendo ogni persona parte della famiglia, con rispetto e collaborazione.** Solo l'inclusività, infatti, può trasformare la diversità in risorsa preziosa.

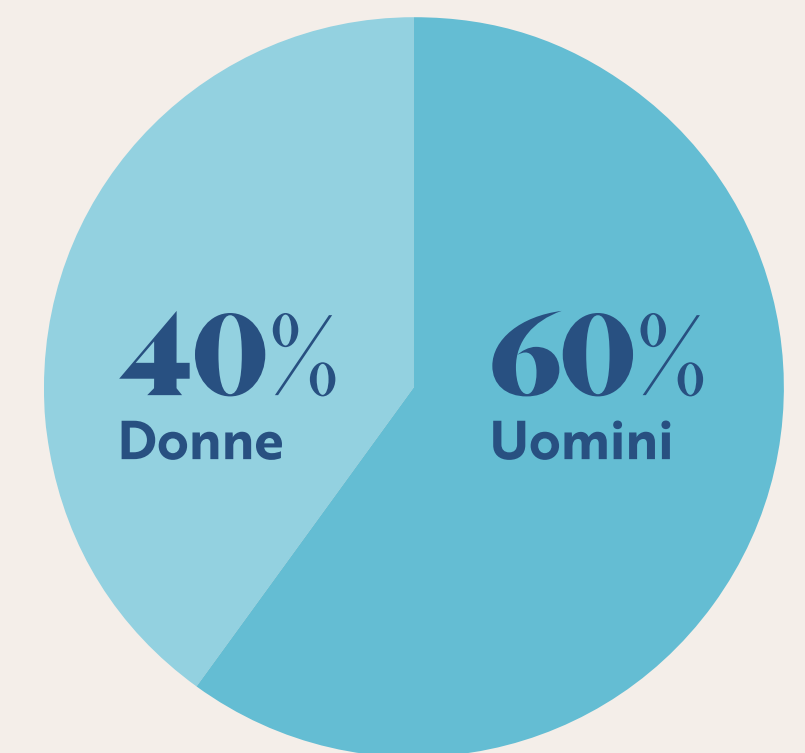
Ci impegniamo a promuovere una cultura inclusiva in cui tutti i collaboratori si sentano apprezzati e trattati in modo paritario. Coltivando la loro curiosità e le loro insite inclinazioni, forniamo i mezzi per avere successo personale e professionale durante il loro percorso in azienda.

La presenza di talenti differenti rende Rana un ambiente di lavoro innovativo, multiculturale e gratificante. Creiamo un clima in cui tutti possano interagire con dignità, onestà e rispetto reciproco. Nel riconoscere il valore del lavoro quotidiano delle nostre persone, promuoviamo lo spirito di squadra, la trasparenza, l'integrità e l'uguaglianza.

Ci impegniamo quotidianamente a garantire pari opportunità, prevenendo ogni tipo di discriminazione in tutte le fasi del percorso professionale: dal processo di selezione agli step di



GENERE



crescita professionale, fino alla conclusione del rapporto lavorativo.

Supportiamo il raggiungimento di un livello sempre maggiore di equilibrio tra i generi, premiando le capacità di ciascuno, e lavoriamo per eliminare qualsiasi divario retributivo di genere a livello globale.

Favoriamo, inoltre, l'integrazione delle generazioni più giovani nell'ambiente di lavoro, valorizzando allo stesso tempo le competenze di coloro che vantano esperienze pluriennali nel nostro Gruppo e che hanno interiorizzato la nostra cultura, permettendogli di lavorare fianco a fianco. Si mette quindi in atto una vera e propria migrazione continua della conoscenza, **un interscambio generazionale in cui i più giovani e coloro che hanno una maggiore anzianità aziendale mettono a fattor comune i loro privilegiati punti di vista.**

Il Gruppo Rana è una realtà prevalentemente produttiva (il 58% dei dipendenti è impiegato in produzione) e la popolazione aziendale è costituita da persone di circa 30 nazionalità diverse. La presenza femminile all'interno del Gruppo rappresenta il 40% del totale e, ad oggi, il 34% dei senior e middle manager della nostra azienda sono donne.

In coerenza con le normative vigenti e la legislazione locale, prevediamo la possibilità per tutti i dipendenti di usufruire pienamente del congedo parentale.

Promuovere la crescita professionale di ciascuno, valorizzando ogni talento concretizza un concetto che abbiamo sempre fatto nostro: considerare le persone come appartenenti alla nostra famiglia, indipendentemente dall'etnia, dal genere, dall'orientamento sessuale,

dalla religione, dalla visione politica e dalle vulnerabilità (nel 2023 sono stati rilevati zero casi di discriminazione).

In relazione a questo tema, ci assicuriamo che anche i nostri fornitori approccino la diversità e l'inclusione nello stesso modo in cui lo facciamo noi. Ad esempio, negli Stati Uniti, a ogni fornitore viene chiesto di compilare un Vendor Diversity Questionnaire che è volto a comprendere la percentuale di minoranze, donne e veterani all'interno della loro forza lavoro.

Attrazione dei talenti

Generiamo le opportunità per esprimere, coltivare e valorizzare le attitudini di tutti i nostri collaboratori.

Per la nostra azienda uno dei dati più rilevanti è quello relativo all'occupazione: in 10 anni la popolazione Rana è quadruplicata e continua a crescere. Questo è il numero che ci rende più orgogliosi e che dà senso a ogni progetto e sforzo.

Questa è la nostra più grande risorsa e sfida: non ci limitiamo a creare degli ottimi prodotti, ma vogliamo garantire un futuro a tutte le persone che credono in questo progetto e alle loro famiglie.

Siamo consapevoli che la gestione dei collaboratori è il cuore di ogni azienda di successo: attrarre e trattenere le migliori risorse è fondamentale per progredire in ogni mercato.

Siamo convinti che creare un ambiente di lavoro motivante e stimolante, in cui le persone siano in grado di esprimere il loro valore, possa portare a una crescita della nostra impresa e a una maggiore fidelizzazione dei talenti.

NUOVE ASSUNZIONI

Il nostro lavoro quotidiano si fonda su ricerca dell'eccellenza e passione, valori che cerchiamo anche nei candidati in fase di assunzione. Il nostro processo di selezione, che prevede diversi percorsi di valutazione, garantisce pari opportunità di ammissione e ogni proposta di assunzione viene decisa in base a criteri oggettivi relativi alle competenze del candidato.

Nella scelta delle nuove risorse valutiamo di volta in volta i profili, con l'intento di inserire e far crescere giovani talenti che possono guardare al futuro della nostra impresa e allo stesso tempo di assumere anche persone più adulte, con un grande bagaglio di esperienze da poter condividere in azienda. Due mondi in connessione che creano una forte sinergia generazionale.

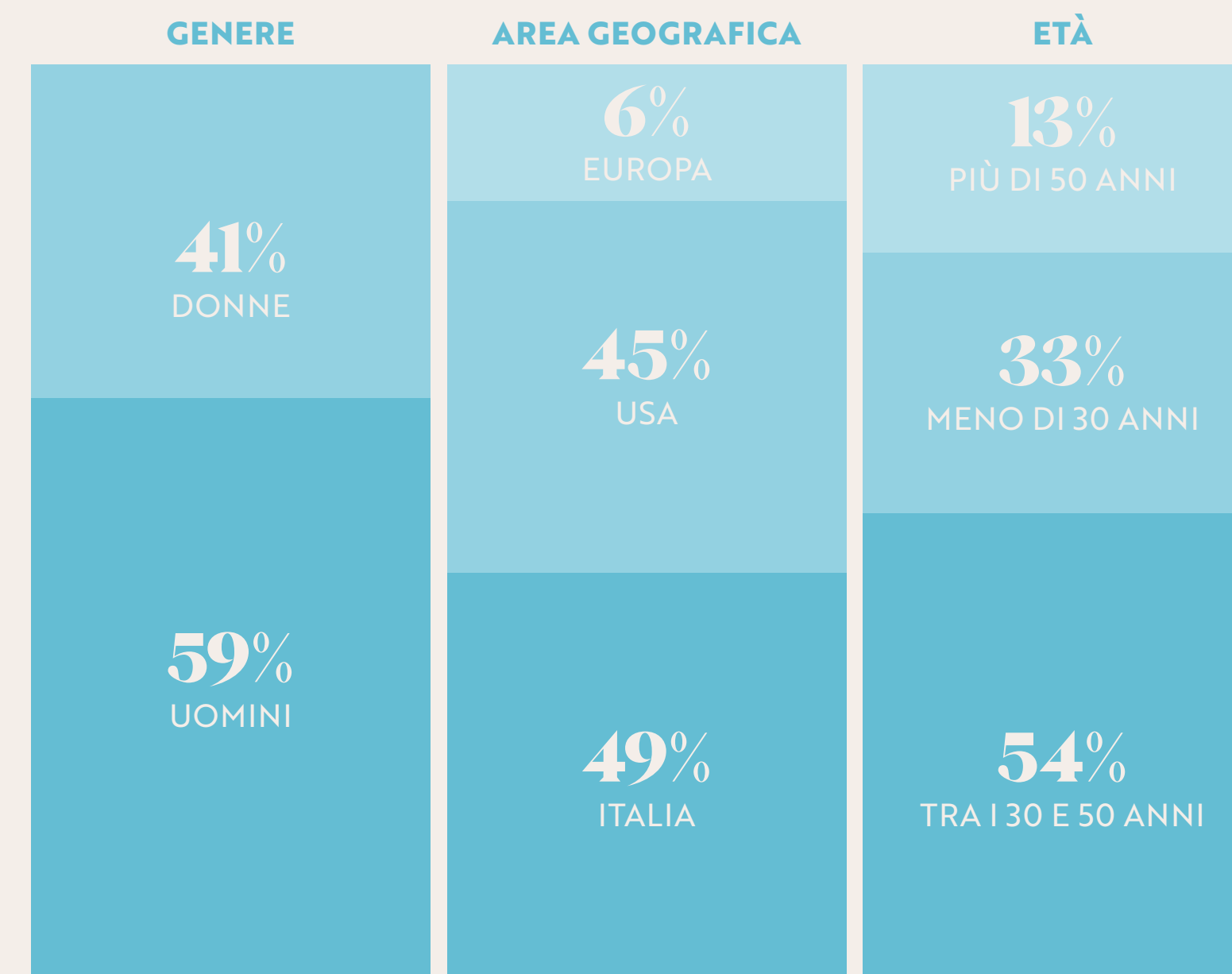
Nel 2024 le persone che si sono unite al nostro Gruppo a livello globale sono 342. Di queste, il 41% sono donne e il 33% delle nuove risorse ha meno di 30 anni, a conferma della nostra volontà di coltivare giovani professionisti, riconoscendo il valore aggiunto che portano in Rana.

I nuovi collaboratori entrati in azienda nel 2024 sono prevalentemente collocati nei nostri siti italiani (49%). In USA è stato inserito il 45% dei nuovi assunti e il restante 6% nelle filiali europee.

Nello stesso anno sono state 118 le persone che hanno lasciato il Gruppo. In merito alla genitorialità, ci impegniamo a garantire a neo-mamme e neo-papà la possibilità di godere di un momento così importante della loro vita. Allo stesso tempo, vogliamo che il loro rientro nella famiglia del Gruppo Rana sia il più agevole e piacevole possibile. I nostri alti tassi di rientro al lavoro dopo il congedo parentale (100%) ci dimostrano che abbiamo intrapreso la giusta direzione.

+342

NUOVI ASSUNTI NEL 2024 DEI QUALI:



Benessere delle persone

Il nostro è un luogo motivante e stimolante.

Crediamo nel valore prezioso delle singole persone e riteniamo fondamentale offrire loro un luogo di lavoro in grado di migliorarne la professionalità e il benessere. In questo modo possiamo garantire una continua evoluzione e un costante miglioramento di quello che siamo e di quello che facciamo. Miglioramento che opera a più livelli: valore del proprio lavoro, appartenenza, autorealizzazione, fiducia e apertura al cambiamento.

Un ambiente professionale favorevole non equivale solo a premi, incentivi o benefit, ma anche ad azioni concrete che favoriscano il benessere personale. In quest'ottica abbiamo sviluppato **"Rana per te"**, un programma dedicato alle nostre persone che mette gratuitamente a disposizione i migliori professionisti, offrendo ad esempio servizi come consulenza legale e supporto pediatrico. Il piano prevede

anche diverse agevolazioni per usufruire di assistenza fiscale e finanziaria, così come servizi in ambito assicurativo, sportivo e tempo libero, beauty e wellness. A tutela della salute dei nostri collaboratori, inoltre, abbiamo stipulato diverse convenzioni con i centri sanitari del territorio (attraverso Fondo Fasa e Unisalute).

Nel corso dell'anno abbiamo introdotto nel nostro headquarter **un nuovo servizio gratuito di ristorazione interna**, con anche possibilità di take away in ufficio. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di migliorare il benessere quotidiano delle persone, offrendo pasti sani e bilanciati, in un ambiente accogliente e orientato alla condivisione.

Questo luogo rappresenta anche uno spazio di sperimentazione: i colleghi hanno la possibilità di provare in anteprima prodotti innovativi e nuove ricette realizzate dagli chef Rana, che

potrebbero in futuro prendere vita sugli scaffali dei supermercati. I menù sono stagionali e ogni novità viene testata in maniera partecipativa. Il valore aggiunto risiede infatti nei feedback strutturati raccolti dai dipendenti: opinioni su gusto, qualità, porzioni e presentazione alimentano un ciclo virtuoso di miglioramento costante. Si tratta di una vera e propria co-creazione che porta all'elaborazione di piatti che non solo soddisfano il palato, ma rispettano le esigenze reali della nostra community aziendale.

Con la stessa logica di creare uno spazio che unisca, ovunque ci troviamo, anche nelle sedi delle nostre filiali estere mettiamo a disposizione cucine attrezzate e accoglienti, dotate di ogni comfort e pensate come veri e propri spazi di aggregazione e sperimentazione gastronomica. Crediamo che la tavola sia il luogo ideale dove far nascere

e crescere le idee: si condividono gusti ed esperienze, si cucina insieme e si creano momenti autentici di confronto e ispirazione.

In un'ottica di responsabilità ambientale e sociale, inoltre, abbiamo previsto che i pasti preparati per il servizio ristoro interno ed eventualmente non consumati vengano redistribuiti al termine della giornata, permettendo ai dipendenti di portarli a casa. In questo modo riduciamo concretamente gli sprechi alimentari e rafforziamo il senso di comunità e di attenzione reciproca che contraddistingue il nostro modo di fare impresa.

Tra le iniziative pensate per le nostre persone, nel 2024 abbiamo inaugurato **CASARANA**, un invito speciale nato dal desiderio di celebrare ciascun collaboratore come parte della grande famiglia Rana. Tutti i nostri colleghi presenti in Italia sono stati coinvolti in



un'esperienza unica di condivisione, da vivere in uno dei luoghi simbolo dell'ospitalità del nostro Gruppo: spazi progettati per ospitare con gusto, calore e bellezza, dove il benessere si traduce in cura dei dettagli e qualità del tempo condiviso.

Ad accogliere ogni collaboratore in queste esperienze, **il Tavolo della Famiglia**, simbolo di un'ospitalità autentica, dove ogni persona è valorizzata non solo per il proprio ruolo professionale, ma per il proprio essere parte di una comunità. L'invito è stato pensato per essere condiviso con le proprie persone care, trasformando un gesto aziendale in un'occasione di affetto e connessione. CASARANA rappresenta molto più di un'esperienza: è la testimonianza concreta di come intendiamo il benessere nel nostro Gruppo, fatto di attenzione, relazioni profonde e piacere di ritrovarsi, insieme, attor-

no a una tavola che sa accogliere come una casa.

IL DIALOGO CON LE PARTI SOCIALI

Rispettiamo le normative sul lavoro e i diritti dei lavoratori in tutti i Paesi in cui operiamo. Crediamo nel valore di un rapporto solido, costruttivo e trasparente con le Organizzazioni Sindacali, promuovendo il dialogo continuo e l'ascolto attivo delle esigenze dei nostri collaboratori, con l'obiettivo di individuare soluzioni condivise.

In Italia, rafforziamo le relazioni sindacali attraverso il coordinamento nazionale delle RSU, organizzando incontri periodici di confronto e negoziazione sui temi comuni a tutti i dipendenti delle nostre sedi.

Questo approccio ha portato alla definizione e gestione di un contratto integrativo nazionale.

Salute e sicurezza

Tuteliamo la nostra grande famiglia diffondendo la cultura della sicurezza in tutti luoghi di lavoro.

La salute e la sicurezza di tutte le persone che collaborano con noi sono al centro della programmazione di ogni attività, una priorità quotidiana e una responsabilità costante. La nostra volontà è **offrire a tutti i nostri collaboratori un ambiente il più sicuro possibile, condizioni di benessere e controlli periodici per migliorare la salute a lungo termine, con l'obiettivo ambizioso infortuni zero.**

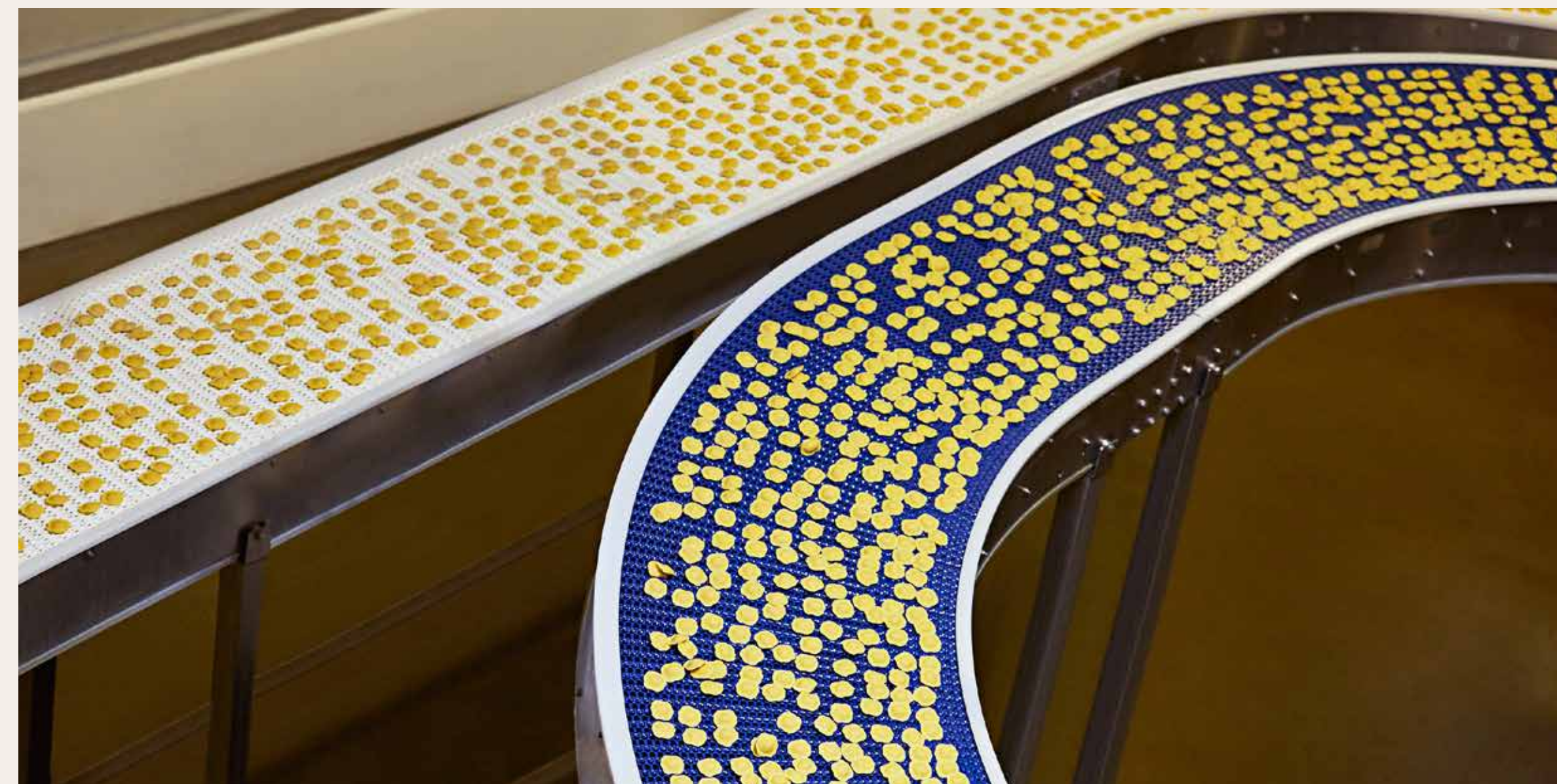
Le innumerevoli decisioni che i responsabili di ogni nostro stabilimento nel mondo sono tenuti a prendere ogni giorno sono ispirate e legate al rispetto di tutte le regolamentazioni applicabili in ambito di tutela e protezione. In Italia, le linee guida sono dettate dal Decreto Legislativo No. 81/08, tradotto e comunicato da noi attraverso la Policy Aziendale per la Salute e Sicurezza dei Lavoratori. In Belgio, il sistema di gestione dei rischi e degli infortuni segue

i criteri e le leggi sia del "Code du bien-être" sia del "Règlement Général pour la protection au travail" (RGPT). Infine, negli Stati Uniti, le leggi federali applicate al sistema di gestione della salute e sicurezza sono in accordo con l'Occupational Safety & Health Administration's (OSHA).

Le competenze delle persone sono protette dall'organizzazione di ricorrenti corsi di formazione, così come dalla dotazione di adeguata attrezzatura durante lo svolgimento delle attività assegnate. I risultati di queste misure sono valutati attraverso processi di risk assesment, con un piano di monitoraggio e periodico aggiornamento, sia in base a variazioni regolatorie sia in base alla quantificazione dei rischi. Questi processi seguono una strategia globale chiamata SOBANE (Screening-Observation-Analysis-Experience), ovvero un'analisi dettagliata delle attività dei

lavoratori e della loro postazione, con feedback dell'operatore e continua osservazione del lavoro durante il corso delle operazioni svolta da manager e consulenti interni sulla sicurezza.

I lavoratori riportano immediatamente gli incidenti, i near-miss e le condizioni di lavoro pericolose per la loro salute o sicurezza al proprio supervisore, il quale registra l'accaduto attraverso un sistema informatico che è stato appositamente sviluppato per essere sempre in linea e per notificare i casi al management. Ricevuti questi report, il Servizio Protezione e Prevenzione procede con un'investigazione seguendo la metodologia 5-WHY, la tecnica interrogativa iterativa usata per esplorare le relazioni cause-effetto di un particolare problema. Negli Stati Uniti, inoltre, è anche possibile chiamare anonimamente e direttamente l'OSHA.



Il Gruppo Rana assicura la sorveglianza sanitaria per tutti i collaboratori a cui è richiesto dalle normative vigenti e in accordo con il protocollo di salute predisposto dal dirigente medico di ogni Paese. Le nostre persone hanno anche la possibilità di richiedere esami straordinari in caso di bisogno. Negli Stati Uniti provendiamo a controlli di salute annuali (confidenziali e gratuiti) e Piani Benefit di Salute flessibili con libertà di

scelta in base al servizio desiderato. Gli indicatori in tabella raccontano la nostra storia di sicurezza riguardo i dipendenti diretti e somministrati.

Il tasso di incidenti sul lavoro (sia senza serie conseguenze sia con serie conseguenze) sono diminuiti nell'anno 2024 dimostrando l'entità del nostro impegno. Non sono stati riscontrati incidenti che hanno portato a fatalità nel corso degli anni 2022, 2023 e 2024.

Gli infortuni più comuni registrati riguardano mani o dita, tipicamente ematomi, lacerazioni o stiramenti muscolari.

Sebbene questo tipo di incidenti non siano di seria entità, non abbiamo intenzioni di sottostimare questi numeri e ci impegniamo a intensificare i nostri sforzi per diffondere la cultura della sicurezza in tutti i luoghi di lavoro.

	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
Numero di ore lavorate	h	4.723.364	5.067.397	5.589.200
Tasso di incidenti sul lavoro	Incidenti ogni 1.000.000 ore lavorate	13,97	14,80	12,88
Tasso di incidenti sul lavoro con serie conseguenze (escluse fatalità)	Incidenti ogni 1.000.000 ore lavorate	1,48	1,78	1,07

Tasso di infortuni sul lavoro registrabili calcolato come: (numero totale di infortuni registrabili/numero totale di ore lavorate)*1'000'000

Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze calcolato come numero totale degli infortuni sul lavoro con gravi conseguenze/numero totale di dipendenti)*1'000'000

Salute e sicurezza

Il 28 aprile ricorre la "Giornata Mondiale per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro", istituita nel 2003 dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro con lo scopo di porre l'attenzione sull'importanza di prevenire infortuni nei luoghi di lavoro e malattie professionali e sulla necessità di un impegno collettivo per la promozione di una concreta cultura della sicurezza.

Per noi del Gruppo Rana la **tutela della salute e della sicurezza** di tutte le persone che collaborano con l'azienda è una **priorità quotidiana**, una **responsabilità costante**. In quest'ottica aderiamo con determinazione alla manifestazione, con l'obiettivo di sensibilizzare ancora di più tutta la nostra comunità su questo tema così importante, da sempre al centro delle nostre scelte.

Prevenire le situazioni di rischio, creando un luogo di lavoro sempre più protetto e salutare, è un obiettivo comune che richiede la partecipazione e il coinvolgimento di tutti. Un impegno quotidiano condiviso sia nella gestione corretta della propria attività lavorativa sia nel comunicare potenziali criticità.

Ognuno di noi può fare la differenza in termini di prevenzione e dal 2023 è disponibile per tutti un nuovo utile strumento: **l'app per la sicurezza sul lavoro "SicuRana"**.

L'applicazione, scaricabile sul proprio smartphone, permette di segnalare eventuali anomalie relative alla sicurezza e salute nella propria postazione di lavoro, al fine di prevenire le situazioni che potrebbero causare un infortunio a sé o ai colleghi.

Ogni segnalazione viene presa in carico dal Gruppo Rana, in modo da valutare i possibili miglioramenti da introdurre.

Riteniamo sia fondamentale promuovere e costruire una cultura condivisa di Salute e Sicurezza attraverso il dialogo e il confronto. Per questo dedichiamo migliaia di ore alla formazione, implementando miglioramenti in risposta alle segnalazioni delle nostre persone e conducendo monitoraggi regolari sui luoghi e sulle attrezzature di lavoro.

Il 28 aprile è una tappa del percorso che tutti facciamo insieme per contribuire attivamente al raggiungimento dell'ambizioso obiettivo di eliminare completamente gli incidenti sul lavoro.



OGNUNO DI NOI PUÒ FARE LA DIFFERENZA NEL PREVENIRE GLI INFORTUNI SUL LAVORO.



Nel 2024, in occasione della Giornata Mondiale della Sicurezza, abbiamo coinvolto tutta la popolazione Rana in **lezioni pratiche e interattive di primo soccorso**, ricordando che quando ci impegniamo per la sicurezza, non solo proteggiamo noi stessi, ma anche i nostri colleghi e i nostri cari. Condotte da personale esperto, le lezioni hanno fornito procedure e linee guida essenziali per affrontare situazioni di emergenza, sia sul posto di lavoro che nella vita quotidiana.

La partecipazione in presenza ha raggiunto l'83% della popolazione aziendale e tutti coloro che non hanno potuto essere presenti hanno accesso alle lezioni on demand in formato video, con la possibilità di ripetere le manovre illustrate dagli esperti.

Il nostro impegno per le comunità

Riteniamo che ogni impresa rappresenti un'importante cellula sociale che contribuisce in modo unico al miglioramento della qualità della vita e al benessere collettivo.

Fare impresa per noi significa anzitutto avere un ruolo di responsabilità all'interno della società civile, determinando un impegno sociale prima che economico, in grado di contribuire allo sviluppo della comunità. Per questo ci dedichiamo ogni giorno al nostro lavoro con grande passione, per creare valore e costruire insieme un futuro più luminoso per tutti. Un profondo legame ci unisce al nostro territorio, da cui traiamo i nostri valori e la nostra forza. Animati dal desiderio di restituire quanto abbiamo ricevuto,

collaboriamo con numerose associazioni e organizzazioni, a livello locale e globale, per promuovere iniziative di solidarietà in vari ambiti. Il Gruppo Rana e la Fondazione Famiglia Rana lavorano insieme sia per individuare progetti esistenti che per crearne di nuovi che, in entrambi i casi, siano capaci di generare benefici a favore delle persone più fragili ed emarginate. Le attività che sosteniamo sono di diversa natura e si inseriscono all'interno di ambiti tematici specifici come inclusione sociale, cultura, salute e

ricerca. Talvolta le nostre iniziative hanno un respiro nazionale e internazionale, essendo così capaci di propagarsi attraverso migliaia di individui. In altri casi, invece, rispondono a una chiamata unica e potente, in grado di trasformare la realtà di una singola persona e del mondo che la circonda.

INCLUSIONE SOCIALE

Dal 1962 realizziamo prodotti freschi con la volontà di creare momenti di condivisione, gusto e serenità intorno alla tavola. Sulla base di questo

FONDAZIONE
FAMIGLIA
RANA

FONDAZIONE FAMIGLIA RANA

Raccogliendo l'eredità dell'associazione No Profit Progetti Felicità, nasce nel 2010 la Fondazione Famiglia Rana. Essa rappresenta un ulteriore tassello per concretizzare il volto solidale dell'imprenditoria di Gian Luca Rana, CEO del Pastificio Rana, che considera l'azienda un collante nel tessuto sociale, che si prefigge di migliorare la qualità di vita della collettività. La Fondazione, infatti, ha come obiettivo lo sviluppo e la promozione di progetti sociali che pongono al centro la dignità e il valore dell'indi-


viduo, coordinando le attività di solidarietà nella più totale trasparenza, per costruire il benessere del singolo e della comunità. Essa sostiene progetti in vari ambiti: ricerca scientifica, prevenzione, cultura, tutela del diritto all'istruzione, integrazione sociale, supporto alle persone fragili ed emarginate. Un prezioso focus è inoltre rappresentato dalla valorizzazione della Cultura Sorda, con uno sguardo particolare alla difesa e alla divulgazione della Lingua Italiana dei Segni.

principio, ci impegniamo da sempre a favorire l'accesso al cibo da parte delle persone più in difficoltà, sostenendo associazioni, onlus locali ed enti benefici che operano nelle comunità in cui siamo presenti. Nel corso del 2024 abbiamo donato in tutta Italia 101.547 kg di prodotti freschi. Tramite le nostre sedi all'estero, invece, abbiamo offerto 281.102 kg di prodotto, per un totale di oltre 382.649 kg a livello globale, arrivando così a donare oltre 3 milioni di piatti freschi nel 2024.



**OLTRE 3 MILIONI
DI PIATTI FRESCHI
DONATI NEL 2024**

Il nostro impegno per le comunità

 Ma il nutrimento fisico si accompagna a quello dell'animo.

Un'area importante della nostra attività in favore della comunità è rappresentata dal **sostegno e valorizzazione della Cultura Sorda**, con particolare attenzione alla promozione della LIS, la Lingua Italiana dei Segni. Per questo finanziamo servizi di interpretariato, corsi di formazione per operatori e supporto psicologico e promuoviamo la diffusione dell'educazione bilingue (LIS e italiano), fondamentale nello sviluppo psicosociale di tutti i bambini, in particolare sordi.

Nel 2024 il nostro impegno si è tradotto anche nel sostegno dell'**VIII Festival Nazionale Del Teatro Del Sordo**, tenutosi a Verona, al Teatro Ristori, l'8 e 9 novembre 2024.

L'evento ha visto protagonisti artisti sordi, che hanno messo in scena opere comiche, drammatiche e musicali sviluppate in armonia con la propria lingua e cultura in un'ottica di integrazione e collaborazione con le persone udenti. Sul palco si sono avvicendate le più svariate forme artistiche interamente in Lingua dei Segni: dal teatro classico alla poesia, dagli sketch comici

al Visual Vernacular, il tutto impreziosito da ospiti noti e dalla presentatrice, nonché famosa poetessa sorda, Rosaria Giuranna.

I partecipanti hanno potuto immergersi in un mondo fatto di espressioni corporee, sguardi, mani che si muovono: rappresentazioni che hanno emozionato e permesso una totale immersione in una prospettiva tutta nuova sulla sordità.

Un'opportunità unica per valorizzare diversi talenti e abilità, offrendo un momento di incontro e scambio profondamente arricchente.



**AZIONE
CONTRO
LA FAME**

RISTORANTI CONTRO LA FAME

Per il secondo anno consecutivo, dal 16 ottobre al 31 dicembre 2024, il Ristorante Famiglia Rana - 1 stella Guida MICHELIN - ha aderito alla campagna **"Ristoranti contro la Fame"**. Per ogni menu degustazione


"Ricomincio da tre" venduto, è stata donata parte del ricavato all'organizzazione "Azione Contro la Fame", che da oltre 40 anni è impegnata nella lotta contro le cause e le conseguenze della fame.


La campagna, giunta alla 10ª edizione, è una grande iniziativa di raccolta fondi che coinvolge la ristorazione italiana unendo buon cibo e solidarietà, permettendo di finanziare le attività dell'associazione umanitaria in Italia e nel mondo.

In particolare, in Italia **"Azione Contro la Fame"** aiuta le famiglie vulnerabili di Milano e Napoli a ritrovare un'autonomia economica attraverso tessere spesa e un percorso di educazione alimentare e di inserimento lavorativo. Mentre in diversi Paesi nel mondo sono attivi progetti per curare e prevenire la malnutrizione dei bambini, assicurare alle famiglie acqua potabile, cibo, cure mediche e contrastare i cambiamenti climatici.




Il nostro impegno per le comunità

 In occasione della **Giornata Mondiale dell'Infanzia e dell'Adolescenza** abbiamo partecipato e contribuito all'evento **TavolaRasa**, giunto alla sua terza edizione e nato dalla collaborazione tra La Cucina Italiana e UNICEF Italia per raccogliere fondi a supporto dei programmi dell'organizzazione per la protezione dell'infanzia nel mondo. Uniti da una comunione di intenti, riteniamo sia indispensabile celebrare questa giornata sia attraverso Unicef, impegnato a garantire a ogni bambino un futuro equo, sano e sicuro, sia attraverso La Cucina Italiana, storico magazine gastronomico che in questa occasione ha festeggiato i suoi 95 anni, per promuovere un consumo consapevole, difendere la biodiversità e combattere lo spreco alimentare.

 Come ormai da tradizione, anche quest'anno abbiamo scelto di **accompagnare le festività natalizie con un gesto di solidarietà**: all'interno delle box di Natale in vendita sul nostro e-commerce, abbiamo regalato un **"Pan d'Oro"** realizzato in collaborazione con l'associazione **Round Table 36 Verona**, per sostenere le associazioni del territorio.

Nel 2024 grazie al pandoro omaggiato dalla famiglia Rana è stato possibile supportare le attività di **Abio Verona ODV**.

Dal 1978 questa associazione offre un prezioso aiuto ai pazienti più giovani per superare l'impatto con l'ospedale attraverso il gioco, l'ascolto, il sorriso in un ambiente a misura di bambino.

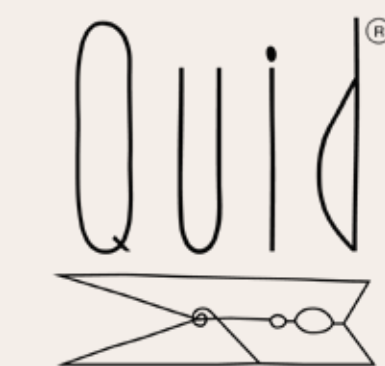
 Con il desiderio costante di promuovere l'inclusione sociale, per il nostro Ristorante Famiglia Rana abbiamo realizzato un corredo tessile che unisce due obiettivi fondamentali: offrire opportunità concrete di lavoro a persone ai margini della società e valorizzare la durevolezza dei materiali che la natura ci offre.

Per questo progetto abbiamo scelto di collaborare con la **cooperativa sociale Quid**, realtà etica e sostenibile operante nell'ambito della moda e impegnata nell'inserimento lavorativo di persone provenienti da contesti di fragilità e maggior rischio di esclusione. Insieme a Quid abbiamo realizzato tovaglie e tovaglioli utilizzando tessuti di alta qualità, confezionati con cura da mani esperte.

A tutto ciò si è aggiunto il contributo creativo del designer **Antonio Marras**, legato da un profondo legame di amicizia alla famiglia Rana e da sempre sensibile alle tematiche sociali, che ha ideato i nuovi grembiuli e le divise per le brigate di sala e cucina, donando la sua visione artistica al progetto e condividendola generosamente con Quid.

I SUONI DEI MIEI COLORI

Tramite la Fondazione Famiglia Rana, da sempre in prima linea nel supportare la cultura sorda, siamo da lungo tempo al fianco di una giovane donna e artista sorda, **Sofia Ines Musumano**. Affetta da sordità profonda fin dalla nascita, per lei l'arte pittorica diventa dimensione originale di comunicazione ed espressione. La sua tecnica non deriva dall'insegnamento di un maestro, ma è la risposta più vera a una produzione irresistibile e necessaria. Segue la propria strada, consegnandoci uno stile assolutamente personale e senza filtri, ritmato sul suo tempo e sulla sua percezione del mondo. Sin da quando Sofia frequentava le scuole medie, sosteniamo la sua formazione e il suo percorso artistico, accompagnandola nello studio con un costante servizio di interpretariato e offrendole corsi e consulenza di comunicazione. Promuoviamo la sua carriera di pittrice in diversi ambiti, contribuendo alla sua attività didattica e all'organizzazione delle sue mostre personali e collettive. Nel 2024 ha realizzato l'esposizione **"I suoni dei miei colori"**, in cui le sue opere sono state accompagnate dalle musiche di Roberto Barini: un'unione che abbatte le barriere sensoriali per un'esperienza unica ed evocativa.



Il nostro impegno per le comunità

SALUTE

L'innovazione è al centro del nostro operato e, in linea con questo principio, riteniamo che la ricerca svolga un ruolo cruciale per il progresso scientifico e che quindi sia fondamentale sostenerla per la creazione di un futuro migliore per tutti.

Con questo intento supportiamo da anni il **Corso Superiore di Geriatria** organizzato dall'Azienda Ospedaliera Integrata Verona e giunto alla 34ª edizione e forniamo il nostro contributo all'associazione **Unipancreas**, che organizza il convegno nazionale per la prevenzione e la cura del tumore al pancreas, aperto al pubblico e disponibile anche in streaming.

Ma il sostegno alla ricerca passa anche dalla buona cucina: partecipando alla charity dinner **"Natale nel piatto, Natale nel Cuore"** a sostegno di **Fondazione AIRC Veneto Trentino-Alto Adige**, abbiamo voluto contribuire all'attività di sensibilizzazione e raccolta fondi per la ricerca sui tumori infantili da anni portata avanti dalla Fondazione, che ha all'attivo 77 progetti di ricerca e borse di studio su questo tema.

In questo appuntamento l'executive chef Francesco Sodano del Ristorante Famiglia Rana, insieme ad altri 3 chef stellati veronesi ha realizzato il menu della serata tenutasi a Verona il 25 novembre 2024 presso l'Hotel Due Torri. La tavola rappresenta un'esperienza di conoscenza, un investimento sulla propria salute e su quella del pianeta. Principi questi che guidano nel suo percorso professionale lo chef Sodano, sempre attento, nella creazione dei suoi piatti, all'origine, alla qualità e semplicità delle materie prime. Stili di vita corretti ed equilibrio con tutto ciò che ci circonda sono, infatti, i primi ingredienti della prevenzione contro il cancro.

Nel 2024 abbiamo aderito all'evento **"Costruiamo il futuro"**, organizzato da **Fondazione Telethon** con lo scopo di creare un fondo che consenta la produzione e distribuzione di terapie avanzate per le malattie genetiche rare da parte dei ricercatori della Fondazione, sulle quali le case farmaceutiche stanno disinvestendo per ragioni di sostenibilità economica.

Un'attività di primaria importanza al fine di garantire l'accesso alle cure anche ai bambini che non possono contare su un rimborso.



Azienda Ospedaliera
Universitaria Integrata
Verona



Il nostro impegno per le comunità

Da sempre impegnati nel promuovere la salvaguardia della salute e il benessere psicofisico delle persone e della comunità, siamo accanto all'**associazione Alzheimer Verona ODV**, che organizza spettacoli teatrali ed eventi a scopo benefico per raccogliere fondi a favore delle numerose attività gratuite a favore delle famiglie più fragili. Nel 2024 abbiamo sostenuto i loro concerti "Voice", un tributo alle grandi voci femminili italiane e internazionali, "40Fingers", quartetto di chitarre acustiche, e "Ama e Ridi", dedicato ai brani di Fabrizio De André. L'obiettivo dell'iniziativa è aiutare l'associazione nella sua missione di migliorare la qualità di vita delle famiglie, per favorire la domiciliarità delle persone con demenza, grazie a un sostegno giornaliero e servizi gratuiti.

Preservare la dignità delle persone più fragili è di fondamentale importanza per noi, specialmente quando si tratta di anziani con problemi di mobilità o limitazioni fisiche che rendono un essere umano vulnerabile e dipendente da altri, anche per semplici necessità quotidiane. È per questo principio di rispetto e di gratitudine verso le generazioni che hanno costruito il nostro presente che abbiamo scelto di donare **docce idro-molecolari SYREN®**, innovativi dispositivi che rivoluzionano l'igiene delle persone non autosufficienti, a due associazioni del territorio veronese che si occupano di assistenza a livello residenziale e domiciliare. La **Fondazione Opera San Camillo** che oggi gestisce dieci strutture tra Veneto, Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia-Romagna; e la **Fondazione Pia**

Opera Ciccarelli che è presente nella provincia di Verona con dieci unità tra centri servizi, centri diurni e appartamenti per un abitare leggero e collaborativo, nonché una rete di servizi domiciliari. Le docce idro-molecolari donate dalla Fondazione Famiglia Rana rappresentano uno strumento all'avanguardia in grado di migliorare significativamente gli standard igienici, ottimizzare il lavoro degli operatori e rispettare la dignità delle persone assistite. Sono progettate appositamente per l'igiene di persone con mobilità ridotta e consentono di effettuare la doccia direttamente a letto e utilizzando meno di 500 ml d'acqua, garantendo così sicurezza, comfort e rispetto per l'ambiente.

Inoltre, da diversi anni, nel periodo pasquale contribuiamo all'iniziativa "**Con una colomba doni la vita**" di **ADOCES, l'Associazione Donatori Cellule Staminali Emopoietiche**. Con il ricavato vengono finanziate borse di studio in favore di giovani medici e biologi operanti presso l'**AOUI di Verona** e acquistate apparecchiature medico-scientifiche per la cura delle leucemie.



DIAMOCI UNA SCOSSA

Ogni anno, circa 60.000 persone in Italia sono vittime di arresto cardiaco fuori dalle strutture sanitarie. La rapidità dell'intervento è fondamentale: agire entro i primi dieci minuti può fare la differenza tra la vita e la morte. È quindi essenziale investire nella formazione di primo soccorso. Consapevole di questo, la Fondazione Famiglia Rana ha rinnovato nel 2024 il proprio impegno a fianco dell'Azienda Ospedaliera Universitaria Integrata di Verona, sostenendo - per il secondo anno consecutivo - il programma educativo volto a formare i più giovani sulle tecniche di rianimazione cardiopolmonare direttamente nelle scuole.


Grazie al contributo della Fondazione Famiglia Rana, nell'anno scolastico 2024/25, il progetto "Diamoci una scossa" ha quadruplicato il numero di studenti coinvolti a Verona e provincia, raggiungendo oltre 6.000 partecipanti. Sono state coinvolte 160 classi delle scuole primarie e secondarie, oltre a 31 istituti superiori: un ampliamento significativo che promuove concretamente una cultura diffusa del primo soccorso. Dall'inizio del progetto ad oggi, gli studenti formati e testati - e riverificati a distanza di quattro mesi - sono circa 13.000, di cui 2.300 ragazzi delle scuole superiori di secondo grado certificati all'uso del DAE. Un'iniziativa di successo e di grande portata sociale, un modello positivo e replicabile anche in altre realtà territoriali.




Il nostro impegno per le comunità

CULTURA

La cultura rappresenta un nutrimento che stimola l'intero tessuto sociale, producendo un impatto positivo in numerosi altri ambiti, dall'occupazione all'istruzione, fino all'inclusione e alla riqualificazione urbana. Per questo motivo crediamo che la promozione del patrimonio culturale sia un valore cruciale da portare avanti con grande impegno. Come impresa, infatti, sentiamo la necessità e la responsabilità di sostenere questo patrimonio che rende il nostro Paese unico nel mondo e, in particolare, di dare il nostro contributo al territorio che ci ha visti nascere e crescere a livello internazionale.

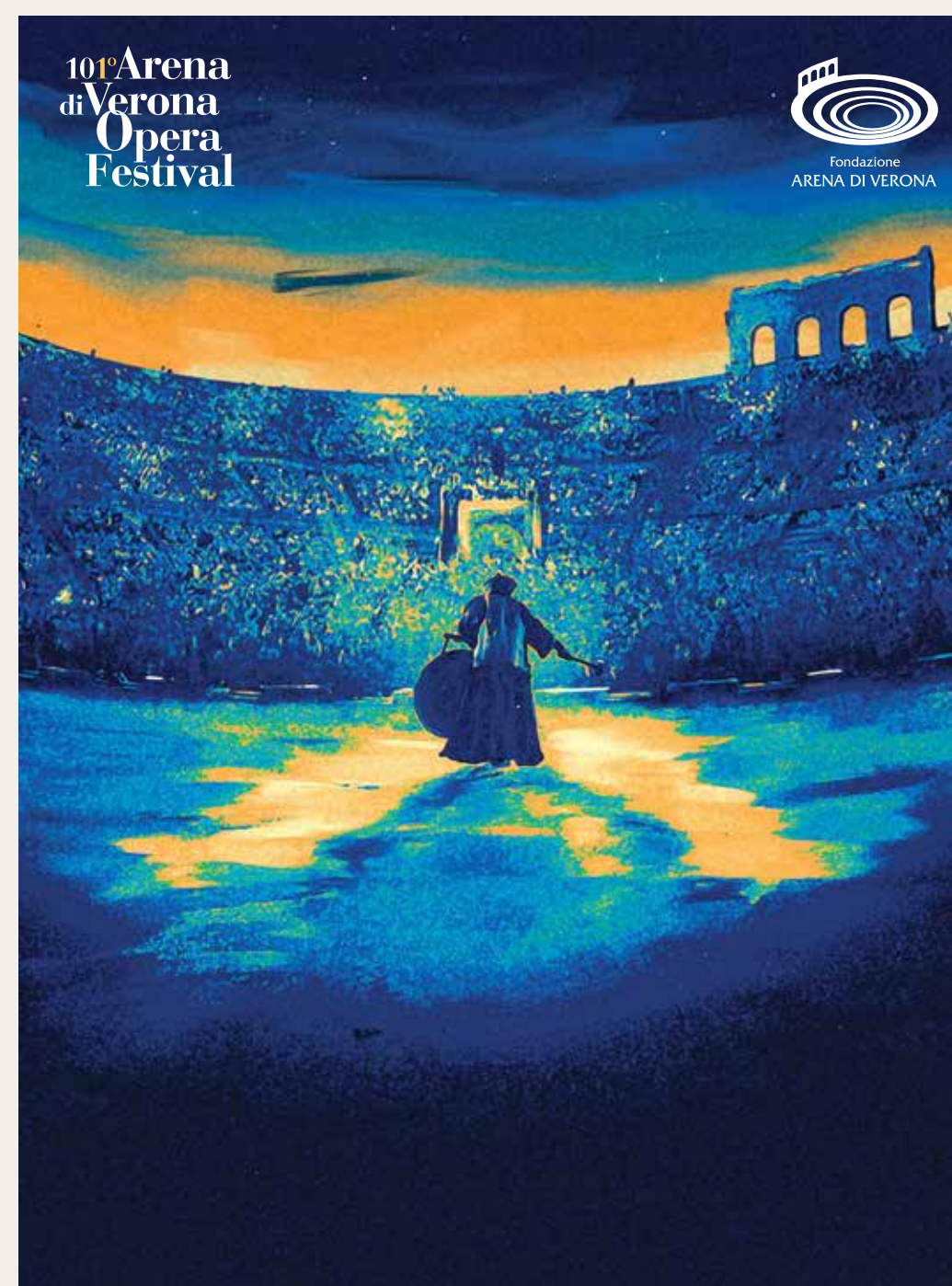
 A partire dal 2021 abbiamo preso parte al progetto di corporate membership **"67 colonne per l'Arena di Verona"**, in cui Gian Luca Rana, in qualità di mecenate, ha sostenuto in prima linea la Fondazione lirico-sinfonica dopo le difficoltà legate alla diffusione del Covid-19, ribadendone l'importanza non solo economica, ma soprattutto etica e sociale.

L'iniziativa prende ispirazione dai 67 pilastri della cinta esterna dell'Arena, crollati durante il terremoto del 1117 e ricollocati virtualmente al loro posto grazie al sostegno dei 67 donatori, trainati dall'entusiasmo e dall'autorevolezza dei suoi ambasciatori e fondatori (il CEO di Pastificio Rana e il Presidente di Gruppo Oniverse). Nel 2024 il progetto è giunto alla sua quarta edizione, raggiungendo la cifra di 7,6 milioni donati per sostenere una delle espressioni artistiche più amate e ispirate del nostro Paese: il canto lirico, recentemente riconosciuto come Patrimonio immateriale dell'Umanità da parte dell'Unesco.

 Sentiamo inoltre forte l'importanza di educare alla conoscenza e favorirne la condivisione, per promuovere lo sviluppo sociale e in particolare la consapevolezza delle giovani generazioni.

In questo ambito, un progetto di cui andiamo particolarmente orgogliosi è quello nato in collaborazione con Fondazione Carlon e **Palazzo Maffei Casa Museo**, con l'obiettivo di rendere l'arte accessibile agli studenti.

A partire da marzo 2023, infatti, abbiamo creato una virtuosa sinergia tra impresa e arte, con il duplice intento di dare una parte dare a quanti più studenti la possibilità di avvicinarsi all'arte e alla bellezza, e sostenere le scuole nella loro missione educativa. Con il nostro contributo, infatti, in due anni **12.000 studenti di ogni ordine e grado scolastico hanno visitato del tutto gratuitamente la straordinaria collezione di 650 opere**, raccolte dall'imprenditore Luigi Carlon in sessant'anni di passione per l'arte, in un continuo dialogo tra antico e contemporaneo attraversando oltre 4.000 anni di storia.



Il nostro impegno per le comunità

Il desiderio di sostenere la cultura e la bellezza in tutte le forme, coltivando nuovi talenti e avvicinando l'arte a un pubblico sempre più vasto e diversificato, è anche il motore che da quattro anni ispira la nostra collaborazione con **OnDance**, la Grande Festa della Danza ideata e diretta da Roberto Bolle e prodotta da Fondazione Roberto Bolle e Artedanza.

L'appuntamento milanese trasforma il cuore della città in un palcoscenico a cielo aperto dove vanno in scena workshop, open class, serate danzanti e talk show. Una celebrazione del mondo della danza che punta a diffondere e condividere i valori artistici, culturali e umani che questa disciplina porta con sé. Una condivisione di bellezza che è anche spirituale, sociale ed etica.

In occasione dell'edizione 2024, abbiamo anche conferito una **borsa di studio** al danzatore che, secondo il giu-

dizio della giuria composta da maestri, coreografi e dal direttore artistico della manifestazione, si è distinto come il più promettente tra i trentacinque talenti. Questi giovani artisti, selezionati da un gruppo iniziale di trecento partecipanti, hanno avuto l'opportunità di dimostrare il loro talento durante il workshop di OnDance.

Spinti dalla volontà di sostenere la passione e il talento artistico dei più giovani, abbiamo inoltre dato il nostro contributo alla **Fondazione Roberto Bolle**, che ha conferito a Edoardo Cinnotti della Scuola di Ballo dell'Accademia Teatro alla Scala di Milano e Jodin Cozzutti della Scuola di Danza "Il Balletto" di Castelfranco Veneto **due borse di studio** per il loro straordinario impegno. I due giovani talenti della danza possono così portare avanti con orgoglio il loro amore e la loro formazione in questa forma d'arte.

Nel 2024, abbiamo sostenuto il **Festival Letterario Soave Città del Libro**, giunto alla XI edizione.

L'evento, promosso dall'associazione SoaveCultura in collaborazione con il Comune di Soave e patrocinato dalla Provincia di Verona, ha offerto quattro giorni intensi di eventi e appuntamenti con autori di primissimo piano a livello nazionale e internazionale. Una parte significativa del festival è stata dedicata ai giovani lettori in età scolastica, con laboratori di lettura e incontri con autori, per appassionare bambini e ragazzi. La kermesse incoraggia da sempre l'accessibilità culturale, prevedendo l'ingresso libero per tutti, in modo da poter condividere la cultura come bene comune.



FESTIVAL DEL FUTURO

- 6 edizioni, dal 2019 al 2024
- più di 200 relatori ed esperti di tecnologia, economia, finanza, lavoro, società, sanità, geopolitica, alimentazione, energia e ambiente
- 5.200 presenze in sala
- 6 milioni di views in streaming e sui canali social del Festival

La condivisione della conoscenza è fondamentale per pensare e creare un domani sostenibile. Da sempre orientato a questa visione, nel 2019 **Gian Luca Rana ha contribuito all'istituzione del Festival del Futuro, un importante momento di confronto sui temi dell'innovazione, che ha come obiettivo ispirare imprenditori, professionisti e studenti nell'affrontare le sfide globali dei prossimi decenni, sotto la lente dell'innovazione.** L'evento, promosso da Harvard Business Review Italia, Eccellenze d'impresa e Gruppo Athesis, si svolge con cadenza annuale a Verona e negli ultimi anni, per allargare il bacino d'utenza, si è arricchito con nuovi appuntamenti tematici nelle città di Vicenza, Brescia e Mantova. Durante la manifestazione vengono affrontati, attraverso il contributo di esperti e personalità di spicco di diverse discipline, le grandi tendenze del futuro: dalla tecnologia alla scienza, dall'economia al cambiamento climatico, dalla nutrizione alla salute, decifrando i principali trend e le relative opportunità che offrono in un mondo in continua evoluzione.



La nostra cultura per un'innovazione sostenibile



A difesa dell'ambiente

Le risorse naturali sono fonte di vita e non sono illimitate, per questo evitiamo gli sprechi e investiamo nell'innovazione e nell'efficiamento della nostra filiera.

La qualità di prodotto che ci contraddistingue è sostenuta ogni giorno da materiali e ingredienti che provengono da un pianeta in salute. Purtroppo, gli effetti del consumo umano e il crescente bisogno di energia, terreno e acqua colpiscono irreparabilmente l'ambiente che ci circonda. Il nostro futuro, così come il futuro della società, dipende dalle nostre scelte di tutti i giorni e dal loro impatto sul cambiamento climatico.

Come azienda le nostre azioni abbracciano gli ambiti della gestione ambientale e comprendono l'innovazione di diverse aree della nostra catena del valore, quali l'energia, l'acqua e la

gestione dei rifiuti. Oggi, la competitività economica è direttamente legata all'innovazione sostenibile e le strategie aziendali si compenetrano in ogni aspetto. Un approccio ambientale ragionato permette di mitigare e anticipare i rischi derivanti dalle operazioni dirette e indirette, così come di identificare le opportunità di crescita e innovazione. La sostenibilità porta con sé il grande vantaggio di focalizzare l'attenzione sull'efficienza del processo produttivo e della filiera, andando a tagliare i costi ove possibile e generando un circolo virtuoso di investimenti e innovazione.

La strategia di gestione dell'impatto diretto e indiretto delle nostre operazioni si concentra sull'innovazione delle seguenti aree:

DESIGN CIRCOLARE DEGLI IMBALLAGGI

Il packaging diventa la base della nuova creazione di valore, supportando la transizione a un'economia circolare.

CONTRASTO DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Riduzione delle emissioni in ambito produttivo e nei sistemi logistici.

GESTIONE DI ENERGIA E ACQUA

Incremento della fornitura di energia da fonti rinnovabili, efficientamento energetico e gestione responsabile delle risorse idriche.

GESTIONE DI SCARTI E RIFIUTI

Transizione a un'economia circolare dove il rifiuto viene valorizzato e recuperato, non diventando fonte di inquinamento.



Sostenibilità degli imballaggi

Crediamo nella circolarità della produzione e ci impegnamo a utilizzare materiali rinnovabili.

Gli imballaggi monouso e non sostenibili sono la principale fonte di rifiuto e sono una delle cause di tensione del rapporto tra l'uomo e il pianeta. Il motore della transizione verso un packaging sostenibile e rispettoso dell'ambiente sono oggi le persone e la loro crescente consapevolezza che i rifiuti creati dagli imballi riempiono le discariche e inquinano i nostri mari.

A fronte di questo movimento di transizione verso un packaging sostenibile, **il Gruppo Rana disegna la sua strategia di innovazione intorno al punto cardine dell'imballaggio sostenibile.** In Rana crediamo fortemente nella circolarità della nostra produzione e i nostri imballi primari e secondari non differiscono.

Già da diversi anni lavoriamo per sviluppare prodotti in materiale riciclabile e con sempre crescenti percentuali di riciclato. La nostra attenzione è vol-

ta soprattutto alla carta e alla plastica, i materiali da noi più utilizzati per conservare e trasportare i nostri prodotti. Per la loro stessa natura, i prodotti freschi del Gruppo Rana necessitano di elevate barriere protettive e ciò rende la transizione una sfida da cui noi, però, non ci tiriamo indietro.

Nel 2023, la nostra produzione è aumentata e di conseguenza anche il nostro consumo di materiali e imballaggi. La volontà di ridurre il nostro impatto sul pianeta ci ha però guidato a fare scelte consapevoli fin dallo sviluppo prodotto, passando dall'ufficio acquisti fino alla produzione. Il nostro impegno ha dato i frutti sperati: **l'80% di tutti i materiali che utilizziamo per imballare e spedire i nostri prodotti sono so-**

stenibili, in quanto riciclabili o compostabili.

In Italia, utilizziamo solamente carta proveniente da foreste correttamente gestite secondo i principi di responsabilità di gestione forestale e catena di custodia, certificata dal Forest Stewardship Council (FSC). Inoltre, i cartoni che impieghiamo per il trasporto dei prodotti ai nostri clienti sono composti da carta riciclata.

MATERIALE (tons)	2022	2023	2024
Materiale rinnovabile	24.391	28.365	30.948
Materiale non rinnovabile	7.657	7.125	7.782
Totale imballaggi	32.048	35.491	38.731

80%

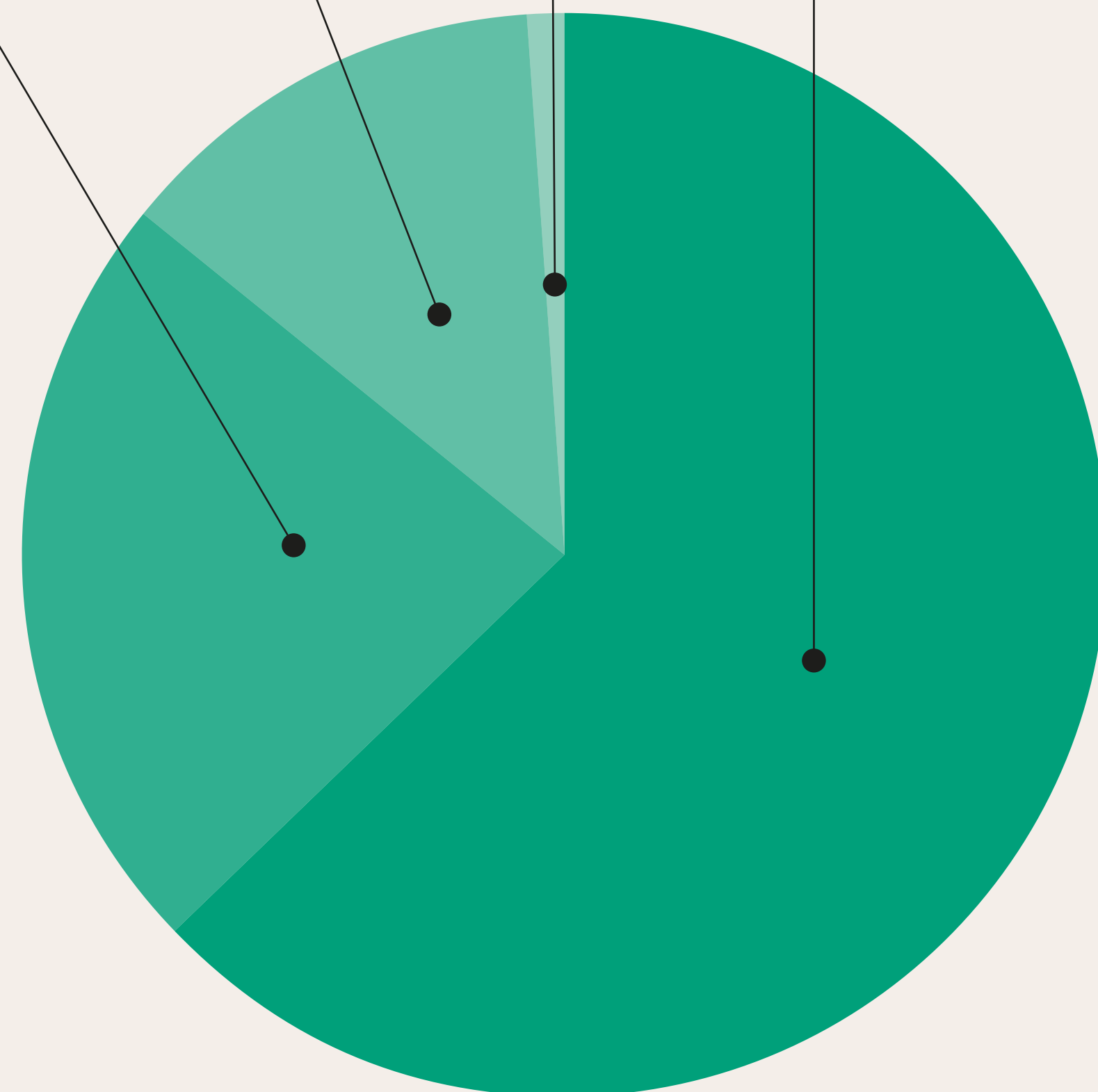
DI TUTTI I MATERIALI CHE UTILIZZIAMO PER CONFEZIONE E SPEDIRE I NOSTRI PRODOTTI SONO SOSTENIBILI

20% Plastica non riciclabile

12% Plastica riciclabile

1% Alluminio

67% Carta e cartone



Sostenibilità degli imballaggi



Siamo fieri del nostro impegno ma la strada è ancora lunga: dobbiamo concentrare i nostri sforzi sul 20% di plastica non riciclabile. Questa grande opportunità di ripensare ad alcuni elementi ci dà la spinta per continuare a innovare ed esplorare il mercato in

cerca di soluzioni in plastica riciclabile monomateriale, bioplastiche e plastiche compostabili, per arrivare a chiudere il cerchio dell'economia circolare che ci siamo posti come obiettivo.

E i risultati iniziano a vedersi: ↓

	RINNOVABILE			NON RINNOVABILE		
	2022	2023	2024	2022	2023	2024
Consumo plastica [tons]	2.606	4.120	4.594	7.657	7.125	7.782

A livello globale, l'utilizzo della plastica è aumentato, così come sono incrementati i volumi di produzione. Sul totale della plastica utilizzata nei nostri processi il 37% di plastica è riciclabile. Il percorso sulla riciclabilità e sulla circolarità dei nostri materiali ha ancora dei passi e delle sfide importanti da compiere ma siamo determinati a portare avanti il nostro credo.

PLASTICA RICICLABILE

2024

37%

DI PLASTICA UTILIZZATA NEI NOSTRI PROCESSI PRODUTTIVI È RICICLABILE

Utilizzo dell'energia

Riteniamo che un consumo energetico responsabile sia imprescindibile per un futuro sostenibile.

L'uso efficiente dell'energia è centrale nella nostra strategia di consumo responsabile delle risorse naturali e della riduzione di emissioni.

Ogni nostro prodotto ha un contenuto intrinseco di energia, determinato dai processi produttivi e di pastorizzazione. Siamo dunque tenuti a prestare grande attenzione al controllo costante di tali consumi e a dedicare impegno alla loro ottimizzazione e riduzione.

Investiamo nella modernizzazione dei nostri impianti produttivi e nell'implementazione di nuove tecnologie per migliorare l'efficienza energetica in produzione. **Un importante studio, frutto della stretta collaborazione tra i nostri tecnici e i partner esterni, ha prodotto quelle che oggi sono le più efficienti macchine sul mercato per la produzione di pasta fresca ripiena con bassi consumi energetici, produttività triplicata rispetto al benchmark di mercato, riduzione degli scarti di**

produzione e dimensioni ridotte. Inoltre, negli anni, gli investimenti hanno compreso l'installazione di pastorizzatori ad alta efficienza, l'installazione di sistemi di recupero del calore, l'ammmodernamento di bruciatori e l'installazione di caldaie ad alte prestazioni.

Per un'azienda energivora come la nostra è fondamentale effettuare periodiche diagnosi energetiche che ci permettono di fotografare lo stato del nostro percorso e di fermarci a riflettere e studiare soluzioni e investimenti per il miglioramento continuo dell'utilizzo dell'energia nei nostri processi. Le fonti rinnovabili di energia giocano per noi un ruolo centrale nella strategia di approvvigionamento: **tutti i nostri impianti nel mondo acquistano energia elettrica proveniente esclusivamente da fonti rinnovabili con certificati di garanzia di origine.** A livello globale il 100% dell'energia elettrica acquistata proviene da risorse rinnovabili certificate.



CONSUMI ENERGETICI TOTALI DELL'ORGANIZZAZIONE (GJ)	2022	2023	2024
Gas naturale	844.484	753.526	925.410
Carburanti (gasolio e benzina)	16.265	14.939	14.978
Energia elettrica acquistata	481.740	472.942	489.473
Proveniente da fonti non rinnovabili	156.405	0	0
Proveniente da fonti rinnovabili	325.336	472.942	489.473
Intensità energetica GJ/tons	6,45	5,85	5,51

Intensità energetica calcolata come: consumi energetici/quantità di prodotto finito

100%

DELL'ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA A LIVELLO GLOBALE PROVIENE DA FONTI RINNOVABILI

Puntiamo sull'energia solare

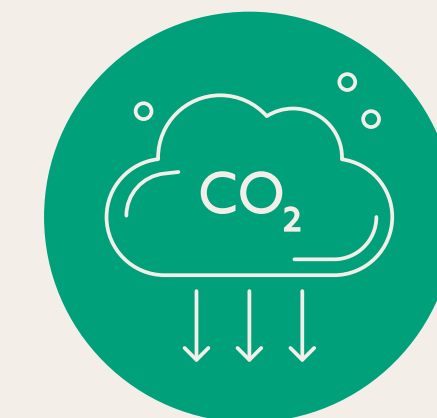
Il Gruppo Rana ha investito 1,7 milioni di euro per l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico sul tetto del centro logistico di San Giovanni Lupatoto, in provincia di Verona, dove ha sede il quartier generale del Gruppo.

L'utilizzo efficiente dell'energia è centrale nella strategia Rana relativa al consumo responsabile delle risorse e alla riduzione delle emissioni. Questo impianto trasforma ogni anno i raggi solari in 1.5MWh di energia pulita, con l'obiettivo di coprire il 30% del fabbisogno energetico del centro logistico di San Giovanni Lupatoto.



Emissioni

Siamo consapevoli del nostro ruolo nel percorso di decarbonizzazione e per questo lottiamo contro il cambiamento climatico.



La misura e la riduzione delle emissioni hanno un ruolo centrale nella lotta al cambiamento climatico, contribuendo a ridurre i rischi su tutta la catena del valore.

In Rana siamo consapevoli che ogni nostra scelta ha un impatto sul mondo che ci circonda e che l'industria gioca un ruolo chiave nel percorso globale di decarbonizzazione e nel raggiungimento degli obiettivi stabiliti dall'Accordo di Parigi.

Questo percorso è in costante evoluzione ed è fondamentale supportarlo con tempestività e con dati affidabili. Abbiamo dunque calcolato le nostre emissioni secondo gli standard internazionali EPA, IPCC e GHG. **Attraverso l'utilizzo di energia prove-**

niente da fonti rinnovabili siamo riusciti a diminuire del 21% le nostre emissioni rispetto al 2020.

Inoltre, grazie all'innovazione e all'efficientamento di processo, abbiamo ottenuto una **diminuzione dell'intensità carbonica del 39% sempre rispetto al 2020.**

Il nostro percorso, però, è ben lontano dall'essere finito, anzi siamo solo all'inizio. I principi di sostenibilità ambientale guidano le nostre scelte e la direzione dei nostri investimenti. Ci proponiamo di effettuare un'analisi della nostra catena del valore per quantificare le emissioni su cui siamo indirettamente responsabili e di collaborare con i nostri fornitori per disegnare soluzioni a ridotto impatto carbonico.

	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
Scope 1				
Fonti di combustione fisse	t CO _{2eq}	42.513	37.934	46.587
Fonti mobili	t CO _{2eq}	1.064	967,2	967
Gas acquistati	t CO _{2eq}	13.804	12.586	15.701
Totale Scope 1	t CO _{2eq}	57.381	51.487	63.255
Totale Scope 2 (Market-based)	t CO _{2eq}	19.524	0	0
Totale emissioni	t CO _{2eq}	76.905	51.487	63.255
Intensità carbonica	t CO _{2eq} /tons	0,37	0,243	0,281

Intensità carbonica calcolata come: emissioni gas effetto serra/quantità di prodotto finito

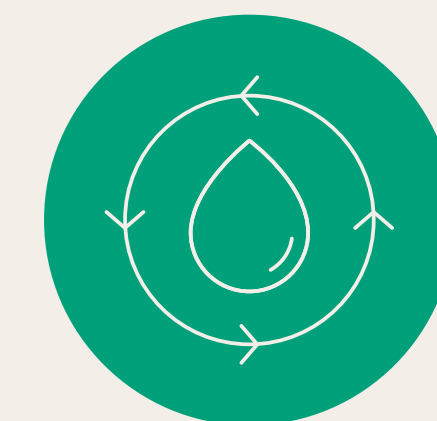
-21%

RIDUZIONE DELLE EMISSIONI DEL GRUPPO RISPETTO AL 2020

-39%

RIDUZIONE DELL'INTENSITÀ CARBONICA DEL GRUPPO RISPETTO AL 2020

Impiego delle risorse idriche



Poniamo grande attenzione all'utilizzo di acqua nei nostri processi produttivi e miriamo a ridurre costantemente i consumi.

L'acqua è un bene limitato, tra i più preziosi per il sostentamento della vita, che deve essere tutelato per il benessere comune.

Nei nostri impianti l'acqua è principalmente utilizzata per il lavaggio delle macchine, garantendo i più alti e rigorosi standard igienici, e per i processi di pastorizzazione che assicurano la sicurezza del prodotto finale. In tutti i nostri stabilimenti nel mondo, le operazioni di prelievo e scarico dell'acqua sono effettuate nel pieno rispetto dell'ambiente e delle regolamentazioni locali. I punti di prelievo variano da stabilimento a stabilimento. In Italia e in Belgio l'acqua impiegata viene prelevata principalmente da pozzi e in quota minoritaria dagli acquedotti,

mentre negli Stati Uniti l'acqua proviene dal Lago Michigan. Una volta utilizzata, la risorsa idrica viene purificata e controllata in modo da avere tutti i corretti parametri per essere scaricata e tornare a essere riutilizzabile.

Consapevoli dell'importanza vitale dell'acqua, non preleviamo o scarichiamo la risorsa da aree a rischio idrico, come definite dal WWF Water Risk Filter Tool. Inoltre, tutta l'acqua prelevata e scaricata è dolce, ovvero con un contenuto di solidi disciolti ≤ 1.000 mg/l. In tabella è possibile consultare le informazioni relative all'utilizzo della risorsa idrica per fonte e i consumi del Gruppo Rana negli anni 2022, 2023 e 2024.

PRELIEVI, SCARICHI E CONSUMI IDRICI DEGLI IMPIANTI PRODUTTIVI [ML]	2022	2023	2024
Prelievi di acqua per fonte			
Acque di superficie	309	374	423
Acque sotterranee	728	749	695
Rete idrica	342	347	298
Totale prelievi	1.379	1.470	1.416
Scarico di acqua per destinazione			
Acque di superficie	263	283	278
Acque sotterranee	190	251	252
Rete idrica	394	381	404
Totale scarico	847	915	934
Consumo totale acqua	532	555	482
Intensità idrica (ML/tons)	2,56	2,62	2,14

Intensità idrica calcolata come: consumi idrici/quantità di prodotto finito

Gestione dei rifiuti

Siamo guidati da un approccio circolare basato sulla prevenzione e sul riutilizzo degli scarti.



83%

DEI RIFIUTI DEL GRUPPO RANA SEGUE IL CICLO VIRTUOSO DEL RICICLO O DEL RECUPERO.

La gestione dei rifiuti in modo responsabile permette un approccio di economia circolare, estendendo la vita delle risorse primarie e riducendo l'impatto umano sull'ambiente.

Nel nostro settore la tematica dei

rifiuti è di fondamentale importanza per lottare contro lo spreco alimentare e in Rana ci prendiamo cura di tutti gli scarti prodotti nei nostri impianti. La nostra filosofia di gestione dello scarto segue una precisa gerarchia: ↓

PREVENZIONE Le nostre linee sono studiate per prevenire la generazione di scarto	RIDUZIONE Quando è impossibile, cerchiamo di produrre meno scarto possibile		
	RIUTILIZZO Valorizziamo gli scarti prodotti dandogli nuova vita		RICICLO I nostri scarti diventano materiale per nuovi prodotti
	RECUPERO I rifiuti vengono trasformati in energia	DISCARICA Smaltimento dei rifiuti in discarica	

RIFIUTI PRODOTTI (tons)	2022	2023	2024
Non pericolosi	20.572	22.730	25.731
Pericolosi	38,3	106,3	351,9
Totale	20.611	22.836	26.083
Di cui destinati a riciclo/recupero			
Non pericolosi	17.255	18.931	21.622
Pericolosi	34	49	44
Totale	17.289	18.980	21.622
Di cui destinati a smaltimento/trattamento			
Non pericolosi	3.317	3.799	4.109
Pericolosi	5	58	308
Totale	3.322	3.857	4.418

Giornalmente riceviamo tantissimi ingredienti che sono imballati in materiali protettivi e dunque ogni bancale genera rifiuti. **Fin dall'arrivo delle materie prime gestiamo gli scarti responsabilmente:** i cartoni e la plastica di imballo sono differenziati e spediti a centri di riciclo, mentre i bancali sono riutilizzati per la logistica in uscita o inviati a società di riciclo.

Gli ingredienti vengono combinati e formati per creare il prodotto finito. Durante la formatura della pasta vengono creati numerosi sfridi: abbiamo ideato un sistema automatizzato di recupero per condurli direttamente nelle impastatrici dove diventano nuova pasta pronta per essere formata.

Collaboriamo con società esterne in ogni Paese dove abbiamo impianti produttivi per provvedere al riciclo dei nostri rifiuti di carta e cartone, plastica, metallo e legno.

I rifiuti organici dei nostri impianti negli Stati Uniti sono riutilizzati come cibo per animali: nel 2024 abbiamo dirottato 7.326 tonnellate di rifiuti organici dalla discarica verso l'industria del cibo per animali.

In Belgio e in Italia, invece, gli scarti organici della produzione sono diretti alla filiera della produzione di biogas: nel 2024 abbiamo fornito 6.767 tonnellate di prodotto organico certificato categoria 3 per la digestione e conversione a bio-gas.

Nota metodologica

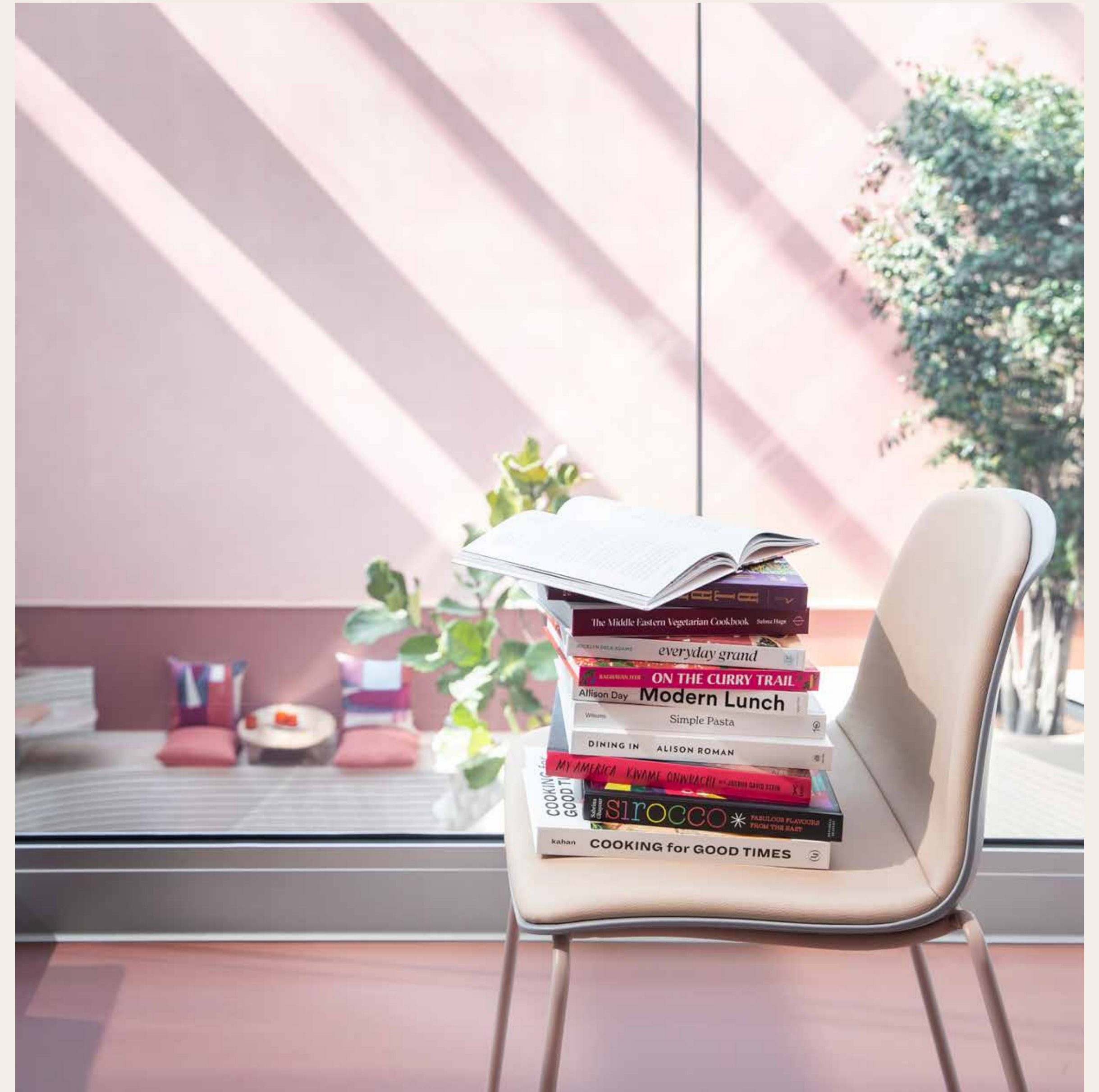
Il Bilancio di Sostenibilità consolidato è stato stilato volontariamente da Pastificio Rana S.p.A. ed è redatto con riferimento ai GRI Sustainability Reporting Standards 2021.

I dati e le informazioni presentate si riferiscono all'anno fiscale che inizia il 1° gennaio e termina il 31 dicembre 2024. Sono stati riportati anche i dati comparativi dei due anni fiscali precedenti, quando rilevanti, per mostrare l'andamento della performance del Gruppo su un arco temporale più

ampio. L'ambito di rendicontazione, in linea con i dati presentati nel Bilancio consolidato al 31 dicembre 2024, include la capogruppo Pastificio Rana S.p.A. e le sue società Rana Nordics AB, Giovanni Rana Uk LTD, Rana France S.a.s, Rana Hispania S.a.u, Mamma Lucia s.a., Giovanni Rana Deutschland GmbH, Rana Oceania PTY Ltd, Rana South America, Rana Meal Solutions Canada INC, Giovanni Rana Suisse AG and Rana USA Inc, che accorpa Rana Real Estate LLC, Rana Meal Solutions LLC and Rana

USA LLC. Il perimetro comprende anche 8 siti produttivi, di cui 5 in Italia, 1 in Belgio e 2 negli Stati Uniti, oltre ai 2 centri logistici. Sono inclusi anche 22 ristoranti situati in Italia (salvo diversamente indicato).

Per maggiori dettagli su obiettivi, indicatori e risultati raggiunti o per commenti su questo documento, è possibile inviare una richiesta a: sustainability@rana.it



Indice GRI

Il Gruppo Rana ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo che inizia il 1 gennaio 2024 e termina il 31 dicembre 2024 con riferimento agli standard GRI.

INDICATORE GRI 2021	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	SEZIONE DEL REPORT
Informativa generale	GRI 2-1	Dettagli organizzativi
	GRI 2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione
	GRI 2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto
	GRI 2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business
	GRI 2-7 ❶	Dipendenti
	GRI 2-8	Lavoratori non dipendenti
	GRI 2-9	Struttura e composizione della governance
	GRI 2-10	Nomina e selezione dei massimi organi di governo
	GRI 2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile
	GRI 2-28	Appartenenza ad associazioni
	GRI 2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder
	GRI 2-30 ❷	Contratti collettivi - Benessere delle persone
	Anticorruzione	GRI 205-2
GRI 205-3		Incidenti confermati di corruzione e misure adottate
Tasse	GRI 207-1	Approccio alle imposte

❶ La suddivisione in categoria professionale ed età non è disponibile. Il Gruppo si impegna a integrare nel corso dei prossimi esercizi

❷ Rendicontazione solo in termini qualitativi

Indice GRI

INDICATORE GRI 2021		DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	SEZIONE DEL REPORT	
Marketing ed etichettatura	GRI 417-1	Relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Marketing responsabile e trasparente	
	GRI 417-2	Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni sui prodotti e servizi	Marketing responsabile e trasparente	
	GRI 417-3	Episodi di non conformità concernenti comunicazioni di marketing	Marketing responsabile e trasparente	
Salute e sicurezza dei clienti	GRI 416-2	Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	Il percorso della qualità	Qualità e sicurezza alimentare certificate
Diversità e pari opportunità	GRI 405-1 ^③	Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	Rispetto e inclusività	
Non discriminazione	GRI 406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Rispetto e inclusività	
Salute e sicurezza sul lavoro ^④	GRI 403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza del lavoro	Salute e sicurezza	
	GRI 403-2	Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	Salute e sicurezza	
	GRI 403-3	Servizi per la salute professionale	Salute e sicurezza	
	GRI 403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	Benessere delle persone	
	GRI 403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza	
	GRI 403-6	Promozione della salute dei lavoratori	Salute e sicurezza	Benessere delle persone
	GRI 403-7	Prevenzione e migrazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	Salute e sicurezza	
	GRI 403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza del lavoro	Salute e sicurezza	
	GRI 403-9	Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza	

^③ La suddivisione in categoria professionale ed età non è disponibile. Il Gruppo si impegna a integrare nel corso dei prossimi esercizi.

^④ Le informazioni si riferiscono agli impianti produttivi del Gruppo Rana in Italia, Belgio e USA.

Indice GRI

INDICATORE GRI 2021		DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	SEZIONE DEL REPORT
Occupazione	GRI 401-1 ⁵	Assunzione di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	Attrazione dei talenti
	GRI 401-2	Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	Benessere delle persone
	GRI 401-3	Congedo parentale	Attrazione dei talenti
Formazione e istruzione	GRI 404-1 ⁶	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	Formazione e sviluppo
Energia	GRI 302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	Utilizzo dell'energia
	GRI 302-3	Intensità energetica	Utilizzo dell'energia
Acqua ed effluenti ⁷	GRI 303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Impiego delle risorse idriche
	GRI 303-2	Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	Impiego delle risorse idriche
	GRI 303-3	Prelievo idrico	Impiego delle risorse idriche
	GRI 303-4	Scarico idrico	Impiego delle risorse idriche
	GRI 303-5	Consumo idrico	Impiego delle risorse idriche

⁵ La suddivisione in categoria professionale ed età non è disponibile. Il Gruppo si impegna a integrare nel corso dei prossimi esercizi.

⁶ La suddivisione delle ore medie di formazione in genere e categoria professionale non è disponibile. Il Gruppo si impegna a integrare nel corso dei prossimi esercizi.

⁷ Le informazioni si riferiscono agli impianti produttivi di Gruppo Rana in Italia, Belgio e USA. I consumi idrici di uffici, ristoranti e centri logistici sono esclusi a causa dell'irrelevante quantità.

Indice GRI

INDICATORE GRI 2021	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	SEZIONE DEL REPORT	
Emissioni	GRI 305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	Emissioni
	GRI 305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	Emissioni
	GRI 305-4	Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	Emissioni
Rifiuti [Ⓢ]	GRI 306-1	Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	Gestione dei rifiuti
	GRI 306-2	Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	Gestione dei rifiuti
	GRI 306-3	Rifiuti generati	Gestione dei rifiuti
	GRI 306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	Gestione dei rifiuti
	GRI 306-5	Rifiuti conferiti in discarica	Gestione dei rifiuti
Materiali	GRI 301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	Sostenibilità degli imballaggi
	GRI 301-2	Materiali di ingresso riciclati utilizzati	Sostenibilità degli imballaggi

[Ⓢ] Le informazioni si riferiscono agli impianti produttivi di Gruppo Rana in Italia, Belgio e USA. La quantità di rifiuti di uffici, ristoranti e centri logistici è esclusa a causa dell'irrelevante quantità.

RANA

Pastificio Rana S.p.A.
Via Pacinotti 25
37057 San Giovanni Lupatoto (VR)
ITALIA