



REPORT DI SOSTENIBILITA' 2024



SOMMARIO

Lettera Agli Stakeholder	03	I Nostri Stakeholder	23
• Lettera dell'amministratore	03	Temi Materiali	25
• Lo Scenario	04		
Come Leggere Questo Bilancio	05	Il Processo Produttivo	30
• Linee Guida Adottate	05	• Digitalizzazione E Automazione Dei Processi Produttivi	30
• Metodologia di Rendicontazione	05	• Supply Chain	31
• Processi di Rendicontazione	06	• Pesca E Acquacoltura	33
• Perimetro di Analisi	07	• Impatti Sull'attività di Approvvigionamento	34
• Informazioni Relative Alle Relazioni Con L'ambiente E Con Il Personale	08		
Profilo Aziendale	09	Impatto Economico - Finanziario-patrimoniale	34
• Profilo Aziendale	09	• Il Contesto Di Mercato	35
• Divisioni Presenti	11	• Sezione Economica - Finanziaria	36
• Carta Dei Valori	14	• Performance Economica	36
• Obiettivi Per Aumentare La Sostenibilità 2022-2024	15	• Performance Patrimoniale	37
• La Governance	16	• Possibili Evoluzioni E Trend	38
		• Valore Aggiunto E Ripartizione	39
La Sostenibilità Estesa	18	Impatto Sociale	42
• Codice Etico	18	• Formazione E Valorizzazione	44
• Valore Delle Risorse Umane	19	• Salute E Sicurezza Dei Dipendenti E Collaboratori	45
• Integrità Della Persona	19		
• Qualità Dei Servizi E Dei Prodotti	19	Impatto Ambientale	46
• Concorrenza Leale	19	• Consumo Energetico	46
• Tutela Ambientale	19	• Consumo Acqua	48
• Gestione Delle Informazioni	19	• Consumo Gasolio	48
• Gestione Dei Dati Personali Di Soggetti Terzi	19	• Gestione Rifiuti	49
• Modalità Di Pubblicizzazione	20	• Modalità Di Gestione Dei Soa	49
• Politica Anti Corruzione	21		
• Certificazioni	22		

Il 2024 è stato un anno dinamico e complesso, sia dal punto di vista del mercato e del contesto esterno, sia da quello dell'organizzazione aziendale. Lo scenario complessivo è caratterizzato da una stabilità dei consumi e da un aumento di alcune voci di costo, legate a determinati materiali, alle utenze e al costo del personale. Di rilievo l'investimento in corso nelle risorse umane dell'area commerciale, dedicate in modo specifico ai clienti e ai canali di vendita.

Al fine di sostenere e migliorare la marginalità, abbiamo puntato sulle vendite e sui prodotti a più elevato valore aggiunto; abbiamo rivisto e incrementato la nostra quota di mercato nel canale della grande distribuzione organizzata e abbiamo acquisito un nuovo magazzino per lo stoccaggio dei prodotti surgelati, propri e conto terzi, richiesti in modo continuativo dalla clientela.

In un mondo interconnesso e digitale, è necessario per le aziende proporsi ai clienti con nuove strategie di prodotto e di marketing; abbiamo dunque investito nei social e nella comunicazione innovativa, indirizzata anche alla clientela più giovane.

Prosegue inoltre il nostro percorso verso la sostenibilità, nel rispetto dell'ambiente, dell'impatto sociale sul territorio e della tutela e valorizzazione dei nostri dipendenti e dei nostri clienti-consumatori; le iniziative e i progetti sostenibili sono sintetizzati nel terzo Bilancio di sostenibilità predisposto per l'annualità 2024.

Abbiamo infatti adottato diverse misure per limitare il consumo di energia e acqua nei nostri stabilimenti, per ridurre gli scarti di produzione e per favorire il riciclo dei materiali. Abbiamo inoltre scelto di attivare forniture qualificate e certificate, garantite da sistemi di tracciabilità, sia per quanto riguarda i fornitori esteri - europei ed extraeuropei - specializzati, sia per quanto riguarda i fornitori locali.

I buoni risultati dell'anno 2024, dunque, ci predispongono ad affrontare le sfide operative e commerciali dei prossimi anni.

L'azienda Nai si distingue dunque per la sua solidità economico-finanziaria nel tempo, per il posizionamento di mercato ben consolidato, per la qualità eccellente dei propri prodotti, per la credibilità costruita nel tempo tra i clienti. Questi elementi le permettono di affrontare il futuro con fiducia, entusiasmo e passione, puntando al miglioramento continuo.

L'obiettivo è anche quello di tutelare e garantire la piena occupazione, mantenendo elevata la qualità dei prodotti e dei servizi offerti.

DIEGO NAI

Amministratore Unico



Nel 2024 il settore ittico in Italia ha attraversato una fase di trasformazione, con alcuni indicatori in flessione ma anche segnali incoraggianti, che evidenziano la capacità del comparto di adattarsi alle variazioni di mercato e rinnovarsi.

Le vendite in prima asta si sono attestate a circa 61.800 tonnellate, segnando una riduzione del -15,4% rispetto al 2023, per un valore complessivo di poco inferiore ai 300 milioni di euro (-13,6%). Alcune specie tradizionali come acciughe (-21,7%), gamberi (-21,5%) e naselli (-37,7%) hanno risentito maggiormente della dinamica di mercato, ma si sono registrate performance positive per prodotti come la vongola verace (+3,5%) e il pesce spada (+16,7%), segno di una domanda sempre più selettiva e attenta alla qualità.

Anche i consumi domestici di prodotti ittici freschi hanno evidenziato un ridimensionamento, con un calo del -7,0% in volume e del -2,1% in valore, per un totale di circa 228.000 tonnellate e quasi 3 miliardi di euro. Tuttavia, le specie allevate come la spigola (+8,1%) e il salmone (+2,4%) continuano a crescere, confermando il gradimento da parte dei consumatori italiani per prodotti dal buon rapporto qualità/prezzo e dalla disponibilità costante.

Altri segmenti hanno invece mostrato buone prospettive: secondo ISMEA, i prodotti surgelati e quelli cotti o pronti al consumo hanno risposto ad una crescente domanda di praticità e convenienza, contribuendo alla tenuta complessiva del comparto.

Positivi anche i dati sul commercio estero, con un incremento delle esportazioni (+11,6% in volume, +10,2% in valore) e delle importazioni (+7% in volume, +3,4% in valore), che confermano la competitività del settore italiano sui mercati internazionali.

L'inflazione sui prodotti ittici è rimasta contenuta: a febbraio 2025 l'aumento medio annuo è stato del +1,9%, con variazioni minime nei prezzi del pesce fresco (+1%) e surgelato (+0,3%). Sul fronte dei costi, il gasolio marittimo è calato sotto i 0,70 €/l (-9%), mentre la farina di pesce danese ha registrato un incremento (+10,7%), evidenziando la persistenza di alcune pressioni sulle materie prime.

In sintesi, pur in un contesto ancora complesso, il 2024 ha visto una lieve crescita di alcuni segmenti strategici e l'emergere di nuove abitudini di consumo che aprono prospettive interessanti per l'evoluzione del settore.

COME LEGGERE QUESTO BILANCIO

Siamo orgogliosi di presentare il nostro terzo Bilancio di Sostenibilità: un documento che racconta le nostre iniziative e i nostri risultati nel 2024 in ambito economico, ambientale e sociale.

Con questo strumento di rendicontazione vogliamo comunicare ai nostri stakeholder il nostro impegno per creare valore sostenibile per l'azienda, i nostri collaboratori, i consumatori e le comunità in cui operiamo, unendo competitività a responsabilità sociale e ambientale.

Il Bilancio di Sostenibilità sarà diffuso nel territorio e in tutte le manifestazioni pubbliche di sensibilizzazione alla cittadinanza, per coinvolgere il maggior numero di persone possibile nella nostra visione e nella nostra missione.

Contemporaneamente, l'azienda metterà a disposizione una versione digitale del documento, consultabile gratuitamente sul nostro sito internet www.nai.it, dove potrete trovare anche altre informazioni sulle nostre attività e sui nostri prodotti. Per qualsiasi necessità informativa, non esitate a contattarci all'indirizzo e-mail: info@nai.it.

Vi ringraziamo per la vostra attenzione e vi auguriamo una buona lettura.



Linee guida adottate

Il Bilancio di Sostenibilità che vi presentiamo è il frutto di un'attenta selezione dei contenuti, basata sulle indicazioni offerte dal GRI (Global Reporting Initiative) e dal GBS (Gruppo del Bilancio Sociale), due organismi internazionali che promuovono la diffusione di una cultura della sostenibilità e della trasparenza nelle imprese.

Il nostro obiettivo è mettere in risalto ogni aspetto aziendale rilevante per la collettività, evidenziando le nostre performance economiche, ambientali e sociali, i nostri impatti positivi e negativi, le sfide e le opportunità.

Il presente documento è stato redatto secondo le "Linee guida per il reporting della sostenibilità" tracciate dal Global Reporting Initiative, il modello di riferimento riconosciuto all'unanimità dalle istituzioni competenti e lo standard più attuale ed evoluto in materia. Queste linee guida ci hanno permesso di strutturare il nostro bilancio in modo chiaro, completo, coerente e comparabile, seguendo i principi di materialità, inclusività, equilibrio, affidabilità e tempestività.

Metodologia di rendicontazione

I contenuti, identificati basandosi sulle indicazioni offerte dal GRI (Global Reporting Initiative) e da il GBS (Gruppo del Bilancio Sociale), hanno dato forma ad un testo che si presenta ai lettori con il proposito di mettere in risalto ogni aspetto aziendale rilevante per la collettività.

Il presente BILANCIO è stato predisposto utilizzando come riferimento tecnico metodologico i GRI Sustainability Reporting Standards (GRI Standards) emessi dal "Global Reporting Initiative" (GRI).

PROCESSI DI RENDICONTAZIONE



I processi di rendicontazione si sono ispirati allo standard EFRAG con le opportune integrazioni e specifiche, atte a comprendere, gestire e comunicare correttamente ogni aspetto accountability.

Gli obiettivi di sostenibilità sociale e ambientale sono stati definiti facendo riferimento agli strumenti di norma in uso presso le sedi aziendali: codice etico, regolamento per l'iscrizione all'albo dei fornitori, budgets dei singoli dipartimenti, report dedicati a singoli aspetti.





Perimetro di analisi

Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato redatto con l'obiettivo di fornire una visione completa e trasparente delle attività sostenibili intraprese dalla società NPI Srl.

Il documento è strutturato per offrire un quadro dettagliato dei progressi effettuati nell'ambito della responsabilità sociale d'impresa, della sostenibilità ambientale e del benessere economico e sociale delle comunità interessate.

Le informazioni, i dati e gli indicatori contenuti nel presente Bilancio di Sostenibilità si riferiscono specificamente al periodo che va dal 1 gennaio 2024 al 31 dicembre 2024. Questa scelta temporale è stata effettuata al fine di allineare il report di sostenibilità con l'anno fiscale della società, permettendo così una comparazione più agevole e significativa con i dati finanziari e operativi. Ove non espressamente indicato, non sono incluse informazioni relative a periodi temporali diversi.

Le attività, i risultati e gli indicatori di performance qui rendicontati si applicano esclusivamente alla società NPI Srl, inclusi tutti i suoi settori operativi e unità di business. Questo focus è stato mantenuto per garantire coerenza e specificità nelle informazioni fornite, evitando possibili ambiguità derivanti dall'inclusione di dati da altre entità legali o business units che potrebbero non essere direttamente comparabili o rilevanti per gli stakeholder.

Gli indicatori utilizzati nel bilancio sono stati selezionati in conformità con gli standard internazionali più riconosciuti in materia di sostenibilità, come ad esempio il Global Reporting Initiative (GRI), e sono stati calcolati utilizzando metodologie rigorose e verificabili. La scelta degli indicatori è stata effettuata in modo da riflettere gli aspetti più rilevanti e materiali della strategia di sostenibilità di NPI Srl, consentendo agli stakeholder di valutare in modo efficace le performance dell'azienda in questo ambito.



Informazioni relative alle relazioni con l'ambiente e con il personale

La società ha implementato un processo strutturato e rigoroso per l'identificazione, il monitoraggio e la gestione dei rischi fondamentali che potrebbero influenzare l'attuazione degli obiettivi strategici.

In ottemperanza alle disposizioni del primo comma dell'art. 2428 del Codice Civile, di seguito è fornito un esame approfondito dei principali rischi e incertezze a cui l'impresa è soggetta.

Tali fattori di rischio devono essere attentamente gestiti per assicurare un livello di confidenza ragionevole nel conseguimento degli obiettivi prefissati.

Uno degli elementi cruciali per preservare e incrementare il valore aziendale a lungo termine è l'adozione di un sistema efficace di gestione dei rischi. Questo sistema permette di valutare l'entità dei rischi attraverso un flusso informativo tempestivo, con l'obiettivo di prevenirli, minimizzarli, mitigarli, assicurarli, trasferirli o incorporarli come componente fondamentale della strategia di controllo del rischio.

La società non è attiva in aree geografiche che presentano rischi significativi di natura macroeconomica, di mercato o sociale, la cui manifestazione potrebbe avere un impatto negativo sulle performance reddituali, finanziarie e patrimoniali dell'impresa.

Per quanto riguarda il rischio di credito, la società è esposta a potenziali perdite dovute all'inadempimento delle obbligazioni da parte delle controparti commerciali e finanziarie.

Un sistema di gestione del credito è già operativo e include una procedura specifica per valutare la qualità del credito, particolarmente in termini di limitazione dei rischi sia quantitativi (esposizione verso la clientela) che temporali (proroghe di pagamento). La diversificazione settoriale della clientela attenua ulteriormente i rischi legati alla solvibilità, rendendo il profilo di rischio complessivo più resiliente.

Gli strumenti finanziari utilizzati dall'impresa comprendono liquidità, attività e passività finanziarie. Un'attenzione particolare è stata rivolta all'identificazione, valutazione e mitigazione dei rischi finanziari, che sono prevalentemente costituiti da rischi di liquidità.

Rischio di tasso d'interesse:

I rischi di tasso d'interesse sono principalmente riferiti al rischio di oscillazione del tasso d'interesse.

Rischio di liquidità:

Il rischio di liquidità rappresenta il rischio che risorse finanziarie disponibili non siano sufficienti a soddisfare, nei termini e nelle scadenze stabilite, gli impegni derivanti dalle passività finanziarie. Circa le politiche e le scelte sulla base delle quali si intende fronteggiare i rischi di liquidità si segnala quanto segue:

- esistono strumenti di indebitamento e/ o altre linee di credito per far fronte alle esigenze di liquidità, prevalentemente ottenuti grazie ad un ottimo rating ed ad un'ottima reputazione;
- la società possiede depositi presso istituti di credito per soddisfare le necessità di liquidità;
- esistono differenti fonti di finanziamento ed in particolare prestiti a medio/ lungo termine e aperture di credito per le necessità di circolante.



La nostra storia in breve

La famiglia Nai iniziò l'attività, nella panoramica ittica nazionale, sin dai primi del '900.

Dal secolo scorso ad oggi, la passione per il mare si è tramandata di generazione in generazione con passione, impegno e dedizione. Ad oggi, la quarta generazione della famiglia Nai ha sviluppato un'azienda moderna, industrializzata e con una forte attenzione all'innovazione ed al controllo qualità.

La storia della famiglia Nai nel settore ittico nazionale affonda le sue radici nei primi anni del XX secolo. Da allora, ciò che è iniziato come una piccola impresa familiare si è trasformato in un'istituzione nel panorama ittico nazionale, grazie alla dedizione, all'impegno e alla passione per il mare che si è tramandata di generazione in generazione.

La fondazione dell'impresa si colloca negli albori del secolo scorso, un periodo in cui l'industria ittica stava vivendo una fase di sviluppo e modernizzazione. Nonostante le sfide e gli ostacoli dell'epoca, la famiglia Nai vide nel mare non solo una fonte di sostentamento, ma anche un'opportunità per costruire qualcosa di duraturo. Da quel momento in poi, ogni generazione della famiglia Nai ha ereditato non solo l'impresa, ma anche una profonda passione per il mare. Questa passione ha alimentato un continuo impegno verso l'eccellenza, la dedizione al lavoro e una incessante ricerca di innovazione.

Oggi, la quarta generazione della famiglia Nai gestisce un'azienda che è diventata un esempio di modernità e industrializzazione nel settore. L'evoluzione non è stata solo in termini di dimensioni o capacità produttiva, ma anche in termini di approccio al business. Con l'avvento delle nuove tecnologie e l'importanza crescente della sostenibilità, l'azienda ha adottato pratiche innovative e ha posto una forte enfasi sul controllo della qualità.

Nell'era moderna, la famiglia Nai ha riconosciuto l'importanza di stare al passo con i tempi.

L'azienda ha investito in tecnologie avanzate e in pratiche sostenibili, sempre con un occhio attento alla qualità dei prodotti. L'adozione di standard rigorosi e l'implementazione di processi di controllo qualità sofisticati sono diventati pilastri fondamentali della filosofia aziendale. La storia della famiglia Nai è un esempio eloquente di come la passione, l'impegno e la dedizione possano trasformare una piccola impresa in un punto di riferimento nel settore. Mentre l'azienda guarda al futuro, rimane fedele alle sue radici, con l'obiettivo di continuare a crescere e ad innovare, sempre nel rispetto della tradizione e dell'integrità che l'hanno resa grande.

Partnership internazionali

L'azienda NPI Srl è una delle realtà italiane più attive e dinamiche nell'importazione e nella produzione di pesce fresco, de-congelato surgelato.

I consolidati rapporti internazionali, con fornitori certificati, permettono di acquistare direttamente all'origine prodotti eccellenti ed esclusivi, tutti rigorosamente controllati e selezionati.

Produzioni interne

Grazie a un moderno laboratorio interno per la lavorazione del prodotto fresco e congelato, a una nuova area dedicata al confezionamento e alla divisione gastronomia interna, l'azienda Nai prodotti ittici ha potuto ampliare la propria offerta per prodotti freschi, decongelati, congelati, surgelati e cotti (freschi e surgelati).

Questa diversificazione ha permesso all'azienda di soddisfare le diverse esigenze dei consumatori, offrendo prodotti di qualità, sicurezza e convenienza.

Qualità e sicurezza alimentare

La divisione qualità interna garantisce ogni giorno la sicurezza ed il controllo dei nostri prodotti attraverso un monitoraggio continuo delle materie prime in tutte le fasi.

L'azienda Nai prodotti ittici si avvale inoltre del piano di autocontrollo HACCP ed è certificata IFS Food, ASC e MSC, le oltre 1.800 analisi interne annue garantiscono un'ulteriore sicurezza e tutela per i partner commerciali e per i consumatori.

Le nostre certificazioni



ASC-C-02059

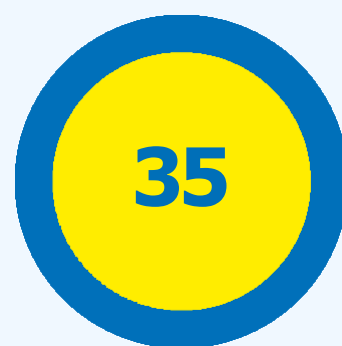


MSC-C-56989

I nostri numeri



ANALISI
ANNUE



PAESI



TIPOLOGIE DI
PRODOTTO

NAI Cold Division

L'azienda ha recentemente acquisito un nuovo magazzino a Santa Maria di Sala (VE) per lo stoccaggio di prodotti surgelati, che può ospitare fino a 3.500 posti pallet.

Tale investimento consentirà all'azienda di ottimizzare i costi per la conservazione di materie prime e prodotti finiti congelati, oltre che aumentare i controlli sui prodotti stoccati, che si trovano ora in un immobile di proprietà gestito da dipendenti propri.

La capienza del magazzino consente inoltre a Nai di poter vendere il servizio di stoccaggio conto terzi.

E' in fase di valutazione un progetto di riqualificazione energetica del magazzino, tramite l'installazione di pannelli fotovoltaici.





Divisione fresco

- **Approvvigionamento Diretto:** acquisto di materie prime sia a livello nazionale che internazionale direttamente dalla fonte, eliminando intermediari per assicurare la massima freschezza e qualità.
- **Focalizzazione Locale:** acquisto diretto di prodotti locali attraverso il mercato ittico di Venezia, per sostenere la produzione locale e minimizzare l'impatto ambientale.
- **Personalizzazione del Prodotto:** capacità di fornire prodotti secondo le specifiche del cliente, inclusi tagli e formati di imballaggio, per meglio soddisfare le diverse esigenze e gusti.
- **Area di Lavorazione Specializzata:** una sezione dedicata per la preparazione di prodotti freschi, semi-elaborati e decongelati, per offrire una gamma di opzioni più ampia e flessibile.
- **Controllo Qualità Rigoroso:** implementazione di analisi di qualità e sicurezza alimentare su base settimanale, per conformità con le normative e per proteggere i consumatori.

Divisione surgelato / congelato (Divisione HO.RE.CA. / industriale)

- **Approvvigionamento Diretto:** acquisto di materie prime sia a livello nazionale che internazionale direttamente dalla fonte, garantendo così freschezza e qualità ottimali.
- **Partnership con Produttori Certificati:** collaborazioni a lungo termine con i principali produttori certificati per assicurare la tracciabilità e la sostenibilità dei prodotti.
- **Opzioni di Confezionamento:** Fornitura di prodotti confezionati in bulk o in sacchetti di grandi dimensioni, specificamente per il settore HO.RE.CA e per le industrie alimentari, per maggiore praticità e convenienza.
- **Area di Lavorazione Specializzata:** spazio dedicato alla preparazione di prodotti congelati e semi-elaborati secondo le specifiche del cliente, per meglio rispondere a esigenze e preferenze variegate.
- **Monitoraggio Qualità e Sicurezza:** analisi settimanali di qualità e sicurezza alimentare, sia alla fonte che al momento del ricevimento delle materie prime, per assicurare la conformità con le leggi vigenti e la sicurezza dei consumatori.

Divisione gastronomia fresca di mare

Introduciamo Masterfish, la nostra esclusiva collezione di gastronomia marina premium, un'iniziativa audace e innovativa che esalta l'eccellenza e la qualità in ogni prodotto.

Questa gamma selezionata vi offre il meglio della pesca, accuratamente scelto direttamente alla fonte e magistralmente preparato, rispettando la sapienza e la passione delle tradizioni marine. Queste delizie marine sono pronte per essere servite, ideali per elevare le vostre occasioni speciali con un tocco di gusto inconfondibile.

Personalizzazione Su Misura: Offriamo la possibilità di preparazioni personalizzate, permettendovi di adattare i nostri prelibati piatti di mare alle vostre specifiche esigenze e gusti personali. **Opzione Private Label:** Tutti gli articoli della nostra linea Masterfish sono disponibili per lo sviluppo in etichetta privata, garantendovi un prodotto unico e affidabile che rispecchia la vostra marca.

Divisione retail

I brand dedicati al canale retail sono:



In particolare, a partire da fine 2023, NAI ha intrapreso un percorso di valorizzazione della marca MARINAI con l'obiettivo di:

- ✓ Raggruppare in un unico riferimento l'offerta, dai prodotti gelo alla gastronomia ittica;
- ✓ Potenziare la sua riconoscibilità in modo coerente verso il consumatore finale;
- ✓ Rafforzare l'unicità e la proposta di valore in modo solido ed univoco.

Marinai si presenta con una nuova immagine, più accattivante e rappresentativa, che viene declinata nelle quattro linee di prodotti denominate: **Le Selezioni**, **Semplici Bontà**, **Maxi**, e **A Tavola**.

Un'offerta differenziata, ma che alla base ha la stessa garanzia: la qualità e l'esperienza espressa dalla marca MARINAI.



Tutto il meglio dell'offerta selezionata per il consumatore.



Prodotti semplici nella lavorazione che conservano tutto il buono autentico del mare.



Il formato per un maxi consumo, rigorosamente all'insegna della freschezza e della convenienza.



La linea pronta da servire "a tavola" preparata artigianalmente.

Stoccafisso

Un Esemplare di Eccellenza e Tradizione.

Il nostro stoccafisso, noto scientificamente come Gadus Morhua, è pescato nelle acque incontaminate al largo delle coste norvegesi. Segue un processo di essiccazione naturale per circa tre mesi, sfruttando l'aria pura della corrente del Golfo nelle Isole Lofoten.

Dopo questo periodo, il pesce viene sottoposto a controlli rigorosi e selezionato direttamente alla fonte. Una volta giunto nel nostro stabilimento di Cittadella (PD), il prezioso stoccafisso di "Qualità Prima" viene lavorato in balle da 50 kg.

Il nostro impegno nella scelta di materie prime di altissima qualità fa della nostra linea di stoccafisso un simbolo di eccellenza, tradizione e trasparenza, sia per i nostri partner commerciali che per i consumatori finali.

- Qualità Premium: stoccafisso scrupolosamente selezionato, disponibile in "Qualità Prima".
- Opzione Private Label: tutti i prodotti della nostra gamma di stoccafisso sono offerti con la possibilità di sviluppo in etichetta privata.



Affumicato

Un Capolavoro di Qualità e Tradizione

Il nostro salmone affumicato, conosciuto scientificamente come Salmo Salar, proviene da allevamenti situati nei fiordi norvegesi, noti per le loro acque fredde e incontaminate. Ogni esemplare viene accuratamente selezionato prima di essere spedito direttamente dalla Norvegia ai nostri partner affumicatori in Europa.

Grazie al rigido controllo di tutta la filiera da parte di Nai Prodotti Ittici e alla collaborazione con fornitori certificati, possiamo garantire un salmone di qualità eccellente. L'affumicatura del pesce è eseguita seguendo metodi tradizionali, utilizzando sia tecniche di affumicatura a freddo che a caldo, sulle fiamme di legno di faggio.

Qualità Superiore: Salmone affumicato di eccezionale qualità, disponibile sia in versione affumicata a freddo che a caldo.

Controllo della Filiera: Supervisione completa del processo dalla selezione all'affumicatura, garantita dalla competenza e dalla qualità di Nai Prodotti Ittici.

Private Label: Tutti i prodotti della nostra gamma di salmone affumicato sono disponibili per lo sviluppo in etichetta privata, permettendo di offrire un prodotto esclusivo e personalizzato.

I nostri marchi



Carta dei valori

Onestà e trasparenza per garantire gli interessi legittimi di tutti gli stakeholder, in un rapporto di fiducia e collaborazione.

Apertura alla comunicazione con le parti interessate, in particolare con le autorità governative e locali per migliorare le politiche e le pratiche ambientali, in un'ottica di dialogo e condivisione.

Economicità, efficacia ed efficienza, per soddisfare le attese degli azionisti e della collettività nel medio-lungo periodo, in un'ottica di sostenibilità e responsabilità.

Responsabilità ed integrità, per agire in modo etico e coerente con i valori aziendali, nel rispetto delle normative vigenti e dei codici di condotta.

Miglioramento continuo per eccellere qualitativamente, per offrire prodotti e servizi di elevato standard, in linea con le esigenze e le preferenze dei clienti e dei consumatori.

Rispetto dei diritti umani nella gestione dell'impresa e nella promozione della capacità di accettare e rispettare le diversità culturali e valoriali, per creare un clima di inclusione, equità e rispetto all'interno dell'organizzazione e nelle relazioni esterne.

Ricerca e sviluppo per favorire l'innovazione, per essere sempre al passo con le nuove tecnologie, le nuove tendenze e le nuove opportunità di mercato.

Tutela della salute e della sicurezza, per garantire il benessere dei dipendenti, dei clienti, dei consumatori e delle comunità in cui operiamo, attraverso la prevenzione dei rischi, la formazione e la sensibilizzazione.

Rispetto dell'ambiente, per ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività, attraverso la gestione efficiente delle risorse, il riciclo dei materiali, la compensazione delle emissioni e la promozione di una cultura ecologica.

TRATTI DISTINTIVI che caratterizzano sono:

- Capacità di sperimentazione e adozione di migliorie innovative distintive, che ci permettono di differenziarci dalla concorrenza e di creare valore aggiunto per i nostri clienti.
- Forte radicamento sul territorio, che ci consente di valorizzare le produzioni locali, di sostenere lo sviluppo economico e sociale delle aree in cui operiamo e di essere vicini ai bisogni delle comunità.
- Capacità di incidere su tutta la filiera produttiva, che va dalla selezione/differenziazione del rifiuto fino alla relativa trasformazione in energia o semilavorati, garantendo la tracciabilità, la qualità e la sostenibilità del prodotto.

MISSION:

NAI fa del rispetto dei clienti e dei consumatori la sua Mission, garantendo prodotti di elevata qualità, attraverso un lavoro quotidiano svolto con efficacia ed efficienza. NAI si propone di offrire prodotti ittici freschi, lavorati e confezionati secondo le tradizioni gastronomiche italiane, con un'attenzione particolare alla sicurezza alimentare, alla salute e all'ambiente.

VISION:

L'aspirazione di NAI è diventare un punto di riferimento nel mercato alimentare italiano ed internazionale, esportando in tutto il mondo i valori della qualità e della cultura alimentare italiana. NAI vuole essere riconosciuta come un'azienda innovativa, responsabile e competitiva, capace di soddisfare le diverse esigenze dei clienti e dei consumatori.

STRATEGIA:

Secondo il management la rotta sopra indicata sarà mantenere:

- La valorizzazione della professionalità dei dipendenti, attraverso la formazione continua, il coinvolgimento nelle decisioni aziendali, il riconoscimento delle prestazioni e il miglioramento del clima organizzativo.
- Il consolidamento di un know how della tradizione e l'adozione di un pacchetto tecnologico allo stato dell'arte, per garantire la qualità del prodotto, l'efficienza dei processi produttivi e l'innovazione continua.
- Il recepimento di ogni opportunità che la scienza e la tecnica moderna offrono per il miglioramento del funzionamento degli impianti, per ottimizzare i consumi energetici, ridurre gli scarti e aumentare la produttività.
- L'espansione del bacino di copertura del servizio, per raggiungere nuovi mercati e nuovi segmenti di clientela, sia a livello nazionale che internazionale.
- L'aumento dei volumi di prodotto, per incrementare le vendite, il fatturato e il margine operativo.



Obiettivi per aumentare la sostenibilità

- Avanzamento Tecnologico degli Impianti: obiettivo di continuo miglioramento tecnologico degli impianti esistenti, con un focus su l'adozione di tecnologie emergenti.
- Efficientamento del Trattamento dei Rifiuti: rivoluzionare l'impianto di selezione dei rifiuti per incrementare la quota di materiali destinati al riciclo, sia per i rifiuti riciclabili che per quelli non riciclabili.
- Sensibilizzazione alla Raccolta Differenziata: rafforzare le iniziative di sensibilizzazione interna per promuovere una maggiore partecipazione del personale nella raccolta differenziata.
- Potenziamento dell'Immagine Aziendale: lavorare attivamente per migliorare la percezione pubblica e la reputazione dell'azienda.
- Elevazione della Qualità del Servizio: Impegnarsi in un processo di continua miglioramento per offrire un servizio sempre più completo e di alta qualità ai clienti.



GOVERNANCE

Organigramma generale: aree e reparti

Gruppo HACCP e crisi

Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole - Protocollo di regolamentazione

Sicurezza sul lavoro - RSPP esterno
ENZO BRAGNAROLO

Amministratore unico
DIEGO NAI

Direzione generale e resp. HACCP
VALERIO BENDO



Direttore area commerciale
SANDRO FERRARI

Ufficio commerciale
ELENA ANTONINI
SOFIA NAI
PAOLA PEGORARO
MATTIA SARTORE

Area amministrativa - RAMM
VALERIO BENDO

Ufficio amministrativo
ALESSANDRA BALDO, MILENA TERRARAN

Area produzione fresco-congelato
RPROD - RLSI
PAOLO RESCHIGLIAN

Magazzino fresco
PERSONALE IN FORZA

Referente manutenzione
PAOLO RESCHIGLIAN

Area qualità - RCQ
ALFREDO LAPPONI,
CLAUDIO RINALDI

Ricerca e sviluppo - R&D
LUCA MURRO

Area produzione gastronomia - RP
LUCA MURRO, ALBERTO ANDRIOLI

Area logistica e trasporti
ELENA ANTONINI

Trasporti
PERSONALE IN FORZA

Magazzino gelo «Nai Cold Division»
LEONARDO BALDO
PERSONALE IN FORZA

Area tecnica e informatica
DAVIDE NAI

Quote e divisioni

CAPITALE SOCIALE
€1.000.000,00

Mare Azzurro Srl - 100%

Comitato CSR

Il Comitato CSR (Corporate Social Responsibility) in NPI Srl è un organo collegiale di vigilanza e pianificazione, composto dall'Amministratore Delegato, dal Presidente, dal Rappresentante della Direzione per la Qualità, per l'Ambiente e la Sicurezza, dai singoli responsabili di dipartimento e dai consulenti esterni preposti.

A questo organo spettano la definizione ed il raggiungimento delle politiche socio-economico-ambientali d'impresa (tra queste anche la predisposizione del Bilancio di Sostenibilità).

Il Comitato CSR si riunisce periodicamente per monitorare gli obiettivi e le azioni intraprese in materia di sostenibilità, per valutare le performance e gli impatti delle attività aziendali, per individuare le aree di miglioramento e le opportunità di sviluppo.

Il Comitato CSR si occupa anche di comunicare ai vari stakeholder i risultati raggiunti e le sfide future, attraverso il Bilancio di Sostenibilità e altri strumenti di rendicontazione.





Codice etico

LA NOSTRA MISSIONE

NAI Prodotti Ittici si propone di offrire la migliore qualità del prodotto presenti nel mercato, con un atteggiamento di consulenza pro-cliente in riferimento a nuovi prodotti disponibili a valore aggiunto.

In particolare, NAI Prodotti Ittici assicura e garantisce:

IMPARZIALITÀ

Nelle decisioni che influiscono sulle relazioni con i suoi destinatari, (la scelta dei clienti, la gestione del personale o l'organizzazione del lavoro, la selezione e la gestione dei fornitori). NAI Prodotti Ittici offre pari opportunità senza discriminazioni basate su etnia, religione, opinioni, nazionalità, sesso, età, condizioni fisiche e sociali.

ONESTÀ

Nello svolgimento dell'attività professionale, i collaboratori di NAI Prodotti Ittici sono tenuti a rispettare con diligenza le leggi vigenti, il presente Codice Etico e i regolamenti interni. In nessun caso il perseguimento dell'interesse di NAI Prodotti Ittici può giustificare una condotta non onesta.

CONFLITTI DI INTERESSE

Nella conduzione di qualsiasi attività devono evitarsi situazioni ove i soggetti coinvolti nelle transazioni siano, o possano anche solo apparire, in conflitto di interesse.

È fatto loro obbligo di evitare tutte le situazioni ed attività in cui si possa manifestare un conflitto di interessi tra attività economiche personali e mansioni ricoperte in Azienda o interessi dell'Azienda stessa.

Se dovessero comunque insorgere, in maniera occasionale, situazioni di conflitto o situazioni di potenziale conflitto, è richiesta la massima comunicazione e trasparenza verso il responsabile o la funzione referente per gli eventuali provvedimenti del caso.

RISERVATEZZA

NAI Prodotti Ittici assicura la riservatezza delle informazioni in proprio possesso e si astiene dal ricercare dati riservati, salvo il caso di espressa e consapevole autorizzazione e conformità alle norme giuridiche vigenti; garantisce che le informazioni relative ai dipendenti e collaboratori siano trattate secondo i canoni della normativa privacy.

Inoltre, i collaboratori di NAI Prodotti Ittici sono tenuti a non utilizzare informazioni riservate per scopi non connessi con l'esercizio della propria attività.

Valore delle risorse umane

I collaboratori sono per NAI Prodotti Ittici fattori imprescindibile per il successo. Per questo motivo, tutela e valorizza la persona, attraverso la contribuzione dello sviluppo delle capacità e competenze di ciascun dipendente e collaboratore con attività di formazione e di aggiornamento.

Integrità della persona

NAI Prodotti Ittici garantisce l'integrità fisica e morale dei suoi collaboratori, tutela e valorizza la persona attraverso il contributo allo sviluppo delle capacità e competenze di ciascun dipendente e collaboratore con attività di formazione e di aggiornamento; garantisce che le risorse ricevano un trattamento equo basato su criteri di merito e di competenza; tutela la salute nel luogo di lavoro nel rispetto della normativa vigente in tema di antinfortunistica e prevenzione delle malattie professionali, ponendo scrupolosa attenzione all'igiene e alle condizioni personali e del posto di lavoro.

Qualità dei servizi e dei prodotti

NAI Prodotti Ittici orienta la propria attività alla soddisfazione e alla tutela dei propri clienti dando ascolto alle richieste che possono favorire un miglioramento della qualità dei prodotti e dei servizi.

Per questo motivo, NAI Prodotti Ittici indirizza le proprie attività di ricerca, sviluppo e commercializzazione a elevati standard di qualità dei propri servizi e prodotti.

Concorrenza leale

NAI Prodotti Ittici intende tutelare il valore della concorrenza leale astenendosi da comportamenti collusivi, predatori e di abuso di posizione dominante.

Tutela ambientale

L'ambiente rappresenta un bene primario per NAI Prodotti Ittici, che va preservato attuando politiche che rappresentino un equilibrio tra iniziative economiche e imprescindibili esigenze ambientali, in considerazione dei diritti delle generazioni future.

Tutti i destinatari sono tenuti a conformare il loro comportamento alle discipline prescritte a livello locale e internazionale nell'ambito delle rispettive competenze, in particolare prestando attenzione alle norme di diritto societario relativamente alla disciplina delle scritture contabili e del bilancio, alle norme sulla tutela dei dati personali, della salute e dell'igiene e sicurezza sul lavoro.



Tutte le attività lavorative, di quanti operano per NAI Prodotti Ittici, devono essere conformi agli standard etici di comportamento che la stessa intende perseguire, quali:

- equità ed uguaglianza nel trattamento e nel riconoscimento del valore delle risorse umane;
- diligenza, trasparenza, onestà, riservatezza e nello svolgimento delle attività d'impresa;
- tutela della persona e dell'ambiente.

Gestione delle informazioni

Ogni informazione ed altro materiale relativa all'attività dell'Azienda, di cui i destinatari vengano a conoscenza od in possesso, in relazione al proprio rapporto di lavoro o professionale, sono strettamente riservati e di proprietà esclusiva di NAI Prodotti Ittici. Tali informazioni possono riguardare attività presenti e future, informazioni e notizie non ancora diffuse, anche se di prossima divulgazione.

L'Azienda a tal fine garantisce la riservatezza nel trattamento dei dati dotandosi di apposite misure tecniche e organizzative richieste dal Reg. Eu 679/2016 GDPR.

Anche le informazioni e/o qualunque altro genere di notizie, documenti o dati, che non siano di pubblico dominio e siano connesse agli atti ed alle operazioni proprie e di ciascuna mansione o responsabilità, non devono essere divulgate, né usate e tanto meno comunicate a fini diversi senza specifica autorizzazione.

Gestione dei dati personali di soggetti terzi

Il personale che nell'esercizio delle sue mansioni tratta dati personali di soggetti terzi ai sensi del reg. Eu 679/2016 "GDPR" deve sistematicamente e rigorosamente attenersi alle finalità del trattamento.

Nessuno può derogare o far derogare a quanto sopra anche qualora ciò si manifestasse in un evidente vantaggio o interesse per l'Azienda.

Tutto il personale che nell'esercizio tratta dati personali di soggetti terzi ai sensi del reg. Eu. 679/2016 deve sistematicamente e rigorosamente attenersi ad adeguati livelli di sicurezza e preservare l'integrità, la disponibilità e la riservatezza dei dati e dei documenti affidati.

Modalità di pubblicizzazione

NAI PRODOTTI ITTICI si impegna ad assicurare la chiara e corretta comunicazione e diffusione presso tutti gli stakeholder tramite i canali comunicativi interni ed esterni della presente Politica Anti-Corruzione e a promuoverne il rispetto e l'applicazione. In tale contesto, è prevista:

- la consegna di una copia della Politica al personale neoassunto, con firma attestante l'avvenuta ricezione e l'impegno alla conoscenza e rispetto delle relative prescrizioni;
- la diffusione dei contenuti della Politica nel corso delle sessioni formative periodiche rivolte al Personale;
- la disponibilità della Politica per tutti gli stakeholder esterni della Società sul sito istituzionale all'indirizzo www.nai.it



Politica anticorruzione

La Società ha instaurato una Politica Anticorruzione che stabilisce linee guida e norme di comportamento per prevenire attività corruttive. Questa politica è rivolta a tutti gli stakeholder, tra cui dirigenti, dipendenti, collaboratori, clienti e fornitori.

Attraverso un'analisi dei rischi, il Gruppo identifica le aree più vulnerabili alla corruzione e sta lavorando per sviluppare un sistema di monitoraggio che formalizzi e quantifichi tali rischi.

Gli obiettivi specifici della Politica Anticorruzione includono:

- Conformità a tutte le leggi e regolamenti anticorruzione vigenti.
- Implementazione e miglioramento continuo del sistema anticorruzione.
- Sensibilizzazione degli stakeholder sulla prevenzione e contrasto alla corruzione.
- Fornitura di formazione specifica in materia di anticorruzione.
- Applicazione di sanzioni disciplinari in caso di violazioni, come delineato nelle "Norme per l'applicazione delle sanzioni disciplinari".

Inoltre, la politica incoraggia la segnalazione di sospetti atti di corruzione attraverso meccanismi di whistleblowing, garantendo al segnalante protezione da ritorsioni e assicurando indagini approfondite sulle segnalazioni ricevute.

Nel 2024, non si sono registrati episodi di corruzione, né si sono verificati casi che abbiano reso necessario intraprendere azioni legali per comportamento anti-competitivo, antitrust e pratiche di monopolio, né vi sono state segnalazioni da parte dei destinatari della Politica di Anticorruzione.





ASC-C-02059

ASC acquacoltura responsabile certificata

ASC gestisce un ambizioso programma per trasformare i mercati ittici mondiali e promuovere le migliori prestazioni ambientali e sociali dell'acquacoltura.

Collabora con scienziati, gruppi di conservazione, ONG, produttori di acquacoltura, trasformatori di prodotti ittici, aziende di vendita al dettaglio e di servizi di ristorazione e consumatori per riconoscere e premiare un'acquacoltura responsabile.



IFS Food

L'IFS (International Food Standard) è implementato dalla GDO tedesca, francese e successivamente anche italiana, con lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.



MSC-C-56989

MSC Pesca sostenibile e certificata

MSC (Marine Stewardship Council) è un'organizzazione internazionale non-profit nata per affrontare il problema della pesca non sostenibile con lo scopo di garantire l'approvvigionamento di prodotti ittici anche per il futuro. MSC collabora con scienziati, università, ONG, rappresentanti dell'industria ittica e organismi di controllo. Proprio per questo lo Standard MSC per la pesca riflette le migliori pratiche a livello mondiale ed è un punto di riferimento riconosciuto per la gestione sostenibile della pesca.



Cribis Prime Company

Cribis è il servizio che fornisce report aziendali sempre aggiornati e con il miglior livello qualitativo presente sul mercato.

Il prestigioso gruppo certificatore sulla solidità delle aziende nel mercato internazionale, ci ha conferito il massimo riconoscimento di affidabilità commerciale.

Un ulteriore importante traguardo per la nostra azienda.

I NOSTRI STAKEHOLDER

Nai pone al centro della sua strategia aziendale il mantenimento di relazioni solide e durature con tutti gli stakeholder. L'obiettivo è instaurare un dialogo aperto e un coinvolgimento attivo, riflettendo così l'impegno dell'azienda nei confronti del contesto sociale in cui opera.

Per agevolare la gestione di questi rapporti, Nai ha elaborato linee guida, procedure e regolamenti che enfatizzano i valori di trasparenza, correttezza, rettitudine, completezza e imparzialità. Questo approccio etico è la base per un coordinamento efficace con tutti i soggetti coinvolti, da fornitori e autorità pubbliche a investitori e comunità locali.

Da tempo, l'azienda adotta prassi operative mirate a mantenere un flusso di comunicazione costante non solo con gli azionisti, ma anche con gli investitori, analisti e altri operatori del mercato finanziario. L'informazione viene garantita attraverso aggiornamenti regolari su pubblicazioni e notizie, resi accessibili tramite il sito aziendale e i canali social.

In particolare, per accrescere la visibilità del brand e la riconoscibilità dei prodotti, Nai ha focalizzato la sua strategia di comunicazione sulle piattaforme social, con un'enfasi particolare su Facebook.

Lavoratori

CATEGORIE

Lavoratori dipendenti, lavoratori non dipendenti, rappresentanti sindacali e consulenti esterni.

ARGOMENTI

Stabilità e flessibilità nel posto di lavoro, remunerazione e piano degli incentivi, formazione e sviluppo delle competenze, sicurezza e salubrità del luogo di lavoro, rapporto vita/lavoro, pari opportunità.

INIZIATIVE

Formazione in materia di sicurezza nell'ambiente di lavoro; formazione per apprendimento della metodologia di lavoro; riunione conviviale annuale per trasferire ai dipendenti i valori guida dell'azienda e del top management.

Azionisti

CATEGORIE

Azionisti privati e pubblici, comunità finanziaria.

ARGOMENTI

Dividendi, aumenti di capitale sociale, relazioni con potenziali investitori e governance.

INIZIATIVE

Sviluppo delle politiche industriali nel pieno rispetto dell'ambiente e della salute dei cittadini e dei dipendenti; comunicazione e divulgazione in piena trasparenza ai cittadini di tutte le iniziative in corso.

Fornitori

CATEGORIE

Fornitori di beni strumentali, di servizi affini, fornitori specializzati nell'acquisto di rifiuti.

ARGOMENTI

Politiche di approvvigionamento, territorialità, volume d'affari, tempestività di pagamento.

INIZIATIVE

Modalità e tempistiche di pagamento, etica aziendale, continuità dei rapporti in corso, attestazioni e qualificazioni.

Comunità locale

CATEGORIE

Associazioni no-profit, associazioni di categoria, media, residenti nelle vicinanze dei siti produttivi, comitati cittadini.

ARGOMENTI

Assegnazione di incentivi alla promozione sociale territoriale, comunicazione e rapporti esterni, responsabilità sociale d'impresa, marketing relazionale e progettualità in sinergia.

INIZIATIVE

Continuo sostegno delle iniziative aventi finalità non lucrative e necessariamente rivolte alla comunità locale; presenza e progettazione di manifestazioni per sensibilizzare la popolazione verso la tematica socio-ambientale; supporto ad iniziative per sostenere soggetti definiti giuridicamente "svantaggiati".

Clienti

CATEGORIE

Cittadini serviti nel territorio, imprese clienti, associazioni di categoria, clienti residenziali.

ARGOMENTI

Sicurezza per l'ambiente, qualità del servizio (tempistiche di intervento), affidabilità, informazione e comunicazione.

INIZIATIVE

Divulgazione del Bilancio di Sostenibilità e sviluppo del servizio Customer Care.

Finanziatori

CATEGORIE

Banche, società di leasing ed assicurazioni.

ARGOMENTI

Continuità dei rapporti in corso, analisi solidità patrimoniale nel lungo termine.

INIZIATIVE

Continuo monitoraggio dei processi interno-esterni per migliorare la trasparenza economica verso i finanziatori; elevato monitoraggio della disponibilità di liquidità corrente per far fronte con puntualità e correttezza alle tempistiche di pagamento concordate.

Pubblica amministrazione

CATEGORIE

Regione, Provincia, Comuni interessati, Enti Pubblici dedicati alla gestione dei servizi ambientali, Enti regolatori e di controllo, Università ed istituti di ricerca.

ARGOMENTI

Trasparenza nei rapporti, attenzione e politiche di gestione del territorio, uniformità alle leggi di settore, innovazione di servizio ed eco-sostenibilità.

INIZIATIVE

Continuare ad operare affinché gli standard di sicurezza restino sempre elevati, predisposizione e divulgazione del Bilancio di Sostenibilità; innalzamento degli standard di sicurezza ambientale per mettere al riparo la popolazione da ogni possibile rischio.

Ambiente e futuro

CATEGORIE

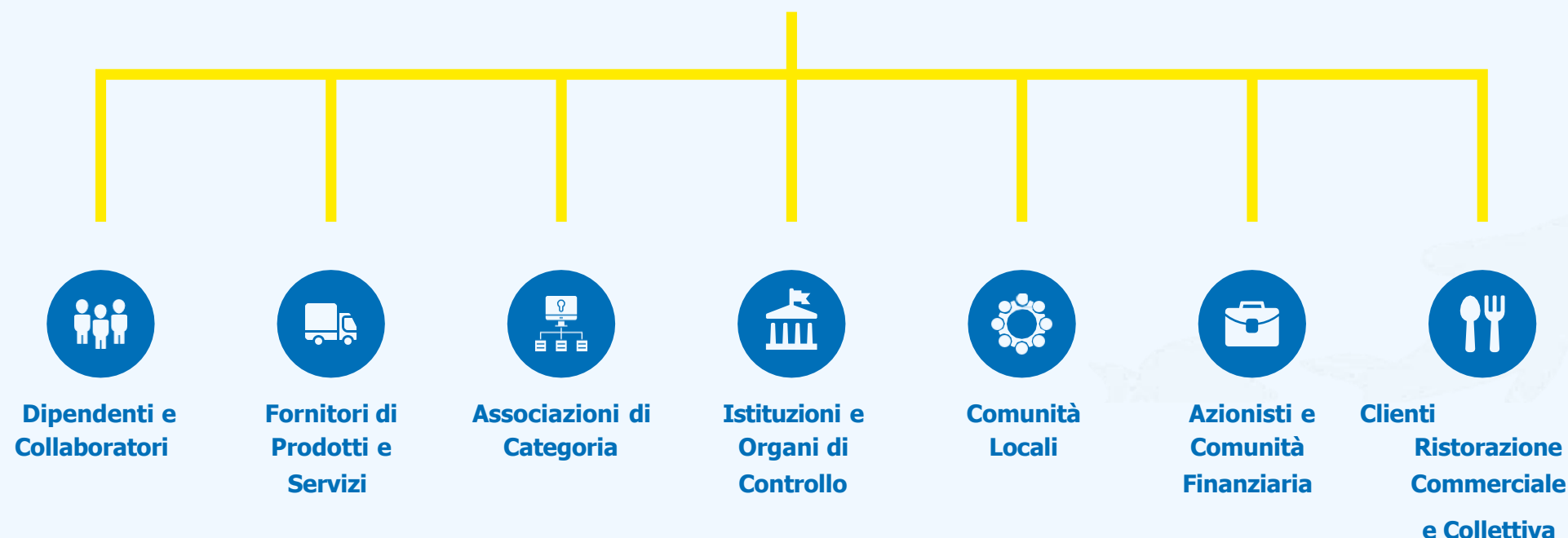
Associazioni ambientaliste e di categoria, tecnici ed enti certificatori, esperti ambientali indicati dagli enti territoriali.

ARGOMENTI

Etica aziendale, continuità dei rapporti in corso, attestazioni e qualificazioni in materia di reportistica ambientale.

INIZIATIVE

Adesione ad associazioni di categoria ed ambientaliste per lo sviluppo di scopi comuni, ma rivolti alla collettività; coinvolgimento delle scuole in percorsi di sensibilizzazione ed educazione all'ambiente.



Comunità locali

Le Comunità locali rivestono un ruolo centrale per qualsiasi impresa, in quanto, stando alla nostra visione aziendale, direttamente o indirettamente sono correlate alle attività di altri stakeholder, quali i Clienti, i Fornitori, i Dipendenti e i Collaboratori.

Esprime la vicinanza ad una comunità locale impone doverosamente il dialogo con gli enti locali del territorio e la partecipazione attiva agli eventi sociali e culturali che caratterizzano le popolazioni locali.

L'attenta gestione dei prodotti, dei magazzini e delle scorte, nonché la pianificazione degli approvvigionamenti, minimizzano gli sprechi e favoriscono lo sviluppo di economie circolari, soprattutto quando l'impresa collabora con fondazioni, associazioni e cooperative sociali.

Istituzioni e organi di controllo

L'impresa opera nell'inflessibile rispetto della legislazione applicabile al settore di riferimento ed adotta un atteggiamento collaborativo con le autorità preposte ai controlli in caso di verifiche ispettive.

Sono molteplici le verifiche da parte delle istituzioni e degli organi ufficiali di controllo nel corso dell'esercizio contabile.

Associazioni di categoria

Nai incoraggia e favorisce un dialogo aperto con le associazioni di categoria, ponendo massima attenzione alle istanze che riceve. Per contro le associazioni datoriali corrispondono favorendo lo scambio informativo e supportando l'impresa nel continuo aggiornamento del personale e delle procedure interne.

Partnership con A.S. Cittadella 1973

Abbiamo il piacere di confermare, per il terzo anno consecutivo, il rapporto di partnership, con la grande famiglia A.S. Cittadella 1973, per la stagione sportiva 2024/2025.

Da sempre i valori che lo sport rappresenta e il legame con il territorio rispecchiano per l'azienda Nai prodotti ittici un qualcosa di importante e fondamentale.



STRUMENTI A SUPPORTO DELLA TUTELA

Cos'è? Cosa sono?

Codice etico

Può definirsi come la "Carta Costituzionale" dell'impresa, una carta dei diritti e doveri morali che definisce la responsabilità etico-sociale di ogni partecipante all'organizzazione imprenditoriale.

Sistemi di gestione della qualità

Certificazioni indipendenti. Accreditate da società specializzate, che qualificano il sistema integrato di gestione rispetto a standard e normative riconosciute a livello internazionale.

Albo dei fornitori

È l'elenco dei fornitori che si propongono, in caso di selezioni attive, per l'approvvigionamento di lavori, servizi o beni specifici. È costituito in sezioni merceologiche distinte in ragione degli interessi aziendali.

A chi si rivolge?

A tutti gli interessati a relazionarsi con l'azienda (fornitori, clienti, enti governativi, ecc...).

In particolar modo a tutti gli stakeholder aziendali perché certifica un determinato standard operativo.

A tutti i fornitori di prodotti e servizi che si vogliono relazionare con l'azienda.

Utilità

È un documento efficace per prevenire comportamenti irresponsabili o illeciti da parte di chi opera in nome e per conto dell'azienda, in quanto definisce chiaramente i valori riconosciuti e tutelati dall'impresa.

Attestazione di Conformità rispetto a procedure standard riconosciute come efficaci, efficienti ed economiche.

Selezionare preventivamente i potenziali fornitori in funzione dell'attendibilità e dell'affidabilità dimostrata. Contattare fornitori accreditati e rispettosi della legislazione italiana (in particolar modo ambito fiscale e previdenziale).

Funzione aziendale interessata

Ufficio acquisti.

Sistemi di Gestione e Certificati.

Ufficio acquisti.

TEMI MATERIALI, IMPEGNI, INIZIATIVE E PROGETTI DI SOSTENIBILITÀ

Il presente bilancio si basa su una selezione di contenuti e indicatori rilevanti per la nostra attività, che riflettono i risultati dell'analisi di materialità che abbiamo condotto nel 2022 e che abbiamo aggiornato nel 2024 in base alle nuove sfide e opportunità del contesto in cui operiamo.

La matrice di materialità è il risultato di un approccio altamente partecipativo, strutturato in diverse fasi, che ha mirato a integrare le visioni sia degli stakeholder esterni sia del management interno.

Nella prima fase, è stato condotto uno studio approfondito del contesto esterno, focalizzato su un'analisi delle aspettative e delle esigenze dei nostri stakeholder. Questo ha incluso interviste, sondaggi e analisi dei dati disponibili per comprendere meglio le priorità relative a questioni economiche, sociali e ambientali. L'obiettivo era di identificare i temi che rispecchiano gli interessi sia dell'azienda sia delle parti interessate, per assicurare un allineamento tra le strategie aziendali e le aspettative del mercato e della società.

Nella seconda fase, ci siamo rivolti al nostro management aziendale attraverso una serie di workshop e sessioni di brainstorming. Durante questi incontri, abbiamo discusso i risultati dello studio dello scenario esterno e li abbiamo correlati con gli obiettivi e le strategie interne dell'azienda. Questo ha permesso di identificare i temi che sono non solo rilevanti per gli stakeholder, ma anche strategici per il nostro percorso di sviluppo sostenibile e per la creazione di valore a lungo termine.

Il risultato è una matrice di materialità che rappresenta un equilibrio tra le aspettative esterne e gli obiettivi interni, fornendo così una base solida per guidare le future iniziative di sostenibilità e responsabilità sociale dell'azienda. Questa matrice fungerà da strumento

guida per l'allocazione delle risorse, la definizione delle priorità e la misurazione del progresso nel tempo.

Fase 1 Identificazione dei temi potenzialmente materiali per l'azienda e gli stakeholder attraverso l'analisi di fonti documentali interne ed esterne.

Fase 2 Definizione delle priorità esterne circa i temi potenzialmente materiali identificati.

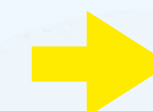
Fase 3 Definizione delle priorità interne circa i temi potenzialmente materiali identificati.

ANALISI DI MATERIALITÀ

Il processo di analisi di materialità è stato strutturato come segue:

Identificazione dei temi rilevanti

- Ricerca e analisi di fonti interne (politiche, procedure, etc.) ed esterne (analisi di pubblicazioni di standard-setters e benchmark con i principali competitors).
- Elaborazione di una long list di temi potenzialmente rilevanti.
- Review e approvazione della long list e scrematura di tali temi in una short list.



Valutazione dei temi rilevanti

- Organizzazione di incontri con le prime linee per valutare l'importanza di ogni tema presente nella short list, sia dal punto di vista della Società che degli stakeholder.
- Consolidamento dei risultati della valutazione ed elaborazione della relativa matrice di materialità.

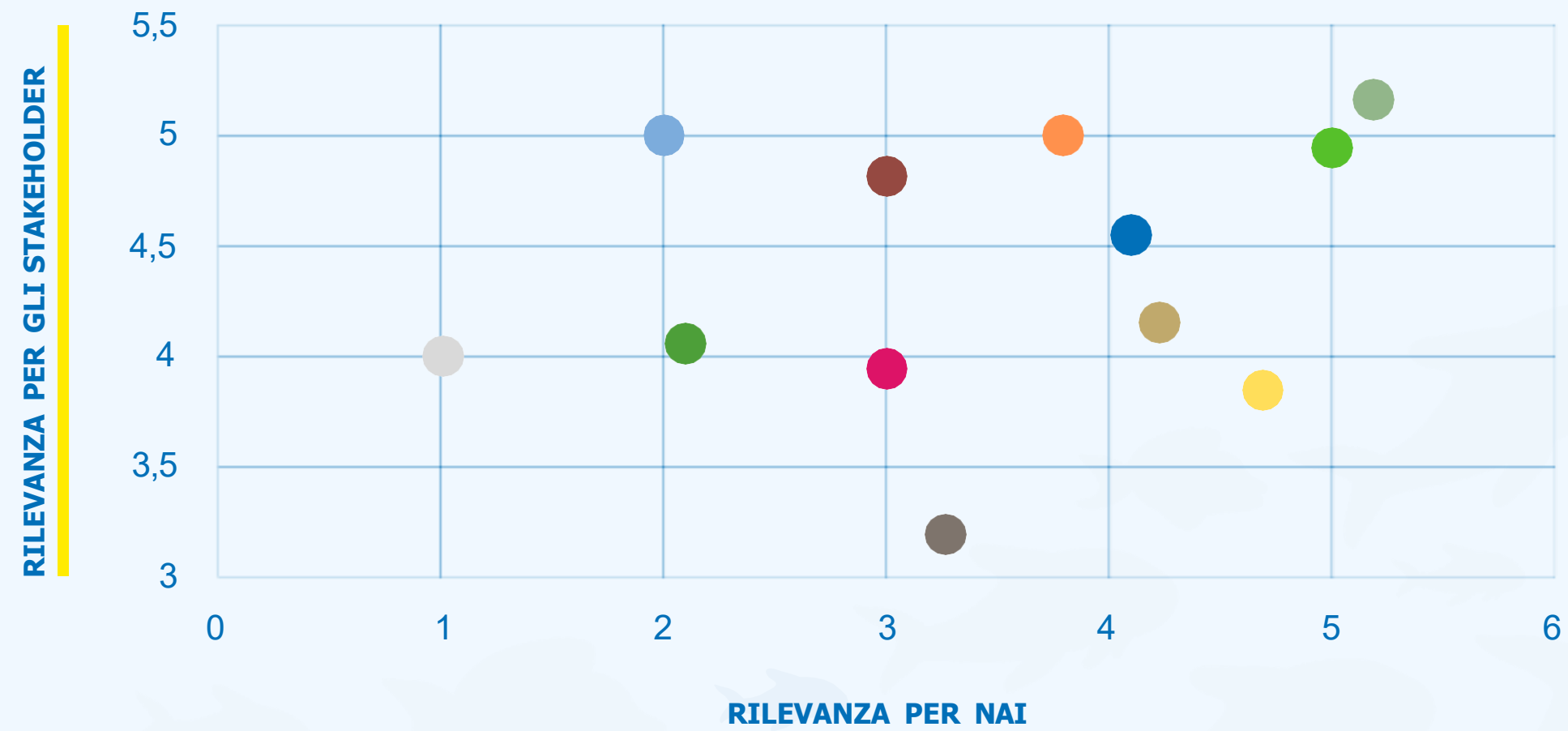


Approvazione e review

- Approvazione della short list dei temi identificati e valutati nelle fasi precedenti.
- Review e verifica della Matrice di Materialità derivante dalla valutazione dei diversi temi.
- Approvazione complessiva dell'analisi di materialità.

Il nostro obiettivo è rendicontare in modo trasparente e completo gli aspetti più rilevanti (materiali) delle nostre attività, in linea con le linee guida per il reporting di sostenibilità del GRI, che ci aiutano a individuare le tematiche che hanno una maggiore influenza sulla nostra capacità di generare valore nel breve, medio e lungo periodo, e che sono più significative per noi e per i nostri stakeholder. Nel documento troverete tutte le tematiche materiali che abbiamo identificato, poiché riteniamo che siano fondamentali per comprendere il nostro impatto economico, ambientale e sociale e per orientare le decisioni dei nostri stakeholder.

Alcuni temi ricadono su un ambito trasversale: Lotta alla corruzione, Compliance normativa e Procurement etico e sostenibile.



- Pratiche anti-concorrenziali
- Consumo di acqua
- Impatto della logistica
- Emissioni
- Rifiuti
- Utilizzo di materie prime
- Gestione degli imballaggi
- Impatto economico e valore generato
- Rispetto dei diritti umani
- Lotta alla corruzione
- Procurement etico e sostenibile
- Compliance normativa
- Qualità e sicurezza dei prodotti
- Salute e sicurezza dei dipendenti
- Etichettatura prodotti e informazione ai consumatori
- Valorizzazione dei prodotti locali e tipici
- Tutela delle diversità
- Impatti/integrazione con riferimento al territorio e alla comunità locale

AMBITO DI ANALISI



TEMI MATERIALI

CONSUMO DI ACQUA

IMPATTO DELLA LOGISTICA

EMISSIONI

RIFIUTI

UTILIZZO DI MATERIE PRIME

GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI

QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI

SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI

ETICHETTATURA PRODOTTI E INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI E TIPICI

TUTELA DELLE DIVERSITÀ

RISPETTO DEI DIRITTI UMANI

IMPATTI/INTEGRAZIONE CON RIFERIMENTO AL TERRITORIO ED ALLA COMUNITÀ LOCALE

PRATICHE ANTI-CONCORRENZIALI

IMPATTO ECONOMICO E VALORE GENERATO

LOTTA ALLA CORRUZIONE

PROCUREMENT ETICO E SOSTENIBILE

COMPLIANCE NORMATIVA

La matrice di materialità consiste in una rappresentazione grafica dell'importanza attribuita ad ogni tema dal punto di vista del Management (asse X) e degli stakeholder (asse Y); quanto più alto e a destra sarà collocato il tema sul grafico, tanto più elevata sarà la sua rilevanza per entrambe le parti.

I 17 Obiettivi: Obiettivi di Sviluppo Sostenibile

	OBIETTIVO 01	Porre fine alla povertà in tutte le sue forme, ovunque.
	OBIETTIVO 02	Porre fine alla fame, garantire la sicurezza alimentare migliorare nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile.
	OBIETTIVO 03	Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età.
	OBIETTIVO 04	Promuovere un'educazione di qualità, inclusiva e paritaria e garantire opportunità di apprendimento permanente per tutti.
	OBIETTIVO 05	Raggiungere la parità di genere attraverso l'emancipazione delle donne e delle ragazze.
	OBIETTIVO 06	Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile di acqua e servizi igienico-sanitari.
	OBIETTIVO 07	Rinnovabile e accessibile: assicurare la disponibilità di servizi energetici accessibili, affidabili, sostenibili e moderni per tutti.
	OBIETTIVO 08	Promuovere una crescita economica inclusiva, sostenuta e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti.
	OBIETTIVO 09	Costruire infrastrutture solide, promuovere l'industrializzazione inclusiva e sostenibile e favorire l'innovazione.
	OBIETTIVO 10	Ridurre le disuguaglianze all'interno e tra i paesi.
	OBIETTIVO 11	Creare città sostenibili e insediamenti umani che siano inclusivi, sicuri e solidi.
	OBIETTIVO 12	Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili.
	OBIETTIVO 13	Adottare misure urgenti per combattere il cambiamento climatico e le sue conseguenze.
	OBIETTIVO 14	Conservare e utilizzare in modo sostenibile gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile.
	OBIETTIVO 15	Proteggere, ristabilire e promuovere l'utilizzo sostenibile degli ecosistemi terrestri.
	OBIETTIVO 16	Promuovere società pacifiche e solidali per lo sviluppo sostenibile, garantire l'accesso alla giustizia per tutti e costruire istituzioni efficaci.
	OBIETTIVO 17	Rafforzare le modalità di attuazione e rilanciare il partenariato globale per lo sviluppo sostenibile.

AMBITO DI ANALISI



AMBIENTE



SOCIALE



ECONOMICO

TEMI MATERIALI

IMPATTO DELLA LOGISTICA

EMISSIONI

RIFIUTI

UTILIZZO DI MATERIE PRIME

GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI

QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI

SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI

ETICHETTATURA PRODOTTI E INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI E TIPICI

TUTELA DELLE DIVERSITÀ

RISPETTO DEI DIRITTI UMANI

IMPATTI/INTEGRAZIONE CON RIFERIMENTO AL TERRITORIO ED ALLA COMUNITÀ LOCALE

IMPATTO ECONOMICO E VALORE GENERATO

LOTTA ALLA CORRUZIONE

PROCUREMENT ETICO E SOSTENIBILE

COMPLIANCE NORMATIVA

SDG

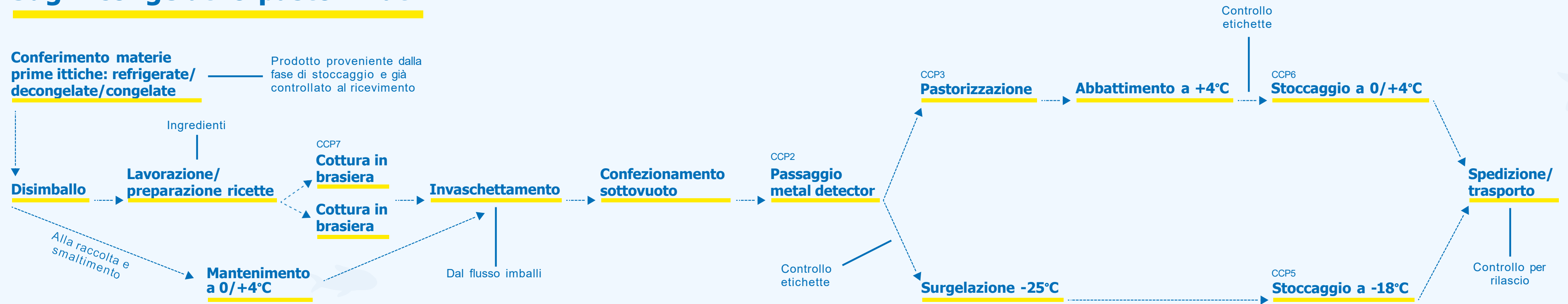
KPI

13	CARICO SCARICO LITRI CARBURANTE
7	CO2
12	RIFIUTI E TIPOLOGIA
3 - 14 - 15	PRODOTTI E TIPOLOGIA
3 - 14 - 15	PACKAGING SMALTITO
3	SEGNALAZIONI RITIRI MERCI PER PROBLEMI
8	GG INFORTUNI GG MALATTIA GG ASSENTEISMO GG MATERNITÀ MODIFICHE ETICHETTE
12 - 14	SEGNALAZIONI DI NON CONFORMITÀ
14	PESCE PROVENIENTE DALL'ALTO ADRIATICO ASSUNZIONE PERSONALE DISABILE
1 - 3 - 16	PERSONALE EXTRA-COMUNITARIO RISPETTO AL TOTALE
17	SEGNALAZIONI ENTI PREPOSTI ALLA SICUREZZA DEI LAVORATORI O FORZE DELL'ORDINE
3 - 14 - 15	PRODOTTI AFFERENTI ALLA TRADIZIONE CULINARIA DEL TERRITORIO

8	EBITA EBIT VALORE PRODUZIONE
12	SEGNALAZIONI
2	SEGNALAZIONI
3	AMMENDE

PROCESSO PRODUTTIVO

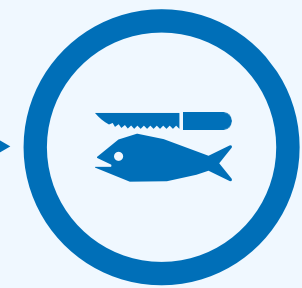
Sughi congelati o pastorizzati



Ricevimento MP



Preparazione



Cottura



Invaschettamento etichett. - fustellatura



Surgelazione



Cartonaggio PF



Pallettizzazione



Stoccaggio



Spedizione



DIGITALIZZAZIONE E AUTOMAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

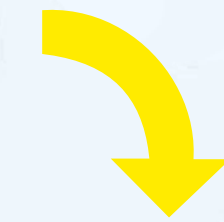


Navigabilità

E fruibilità
del dato

Visivamente
Efficace

Maggiore
Dettaglio



Accessibilità

In tempo reale

Unica

Fonte di analisi
condivisa



Il capitale intellettuale dell'impresa è forgiato da una combinazione unica di elementi: l'expertise pluriennale del personale nella produzione ittica, la maestria artigianale dei collaboratori e un complesso di metodi e procedure ben rodute. Questi fattori non solo costituiscono la base del nostro know-how, ma rappresentano anche un punto di differenziazione nel mercato. Manteniamo un equilibrio tra la tradizione artigianale e l'adozione di tecnologie avanzate, assicurando così un processo produttivo che è sia autentico che sostenibile.

L'innovazione è un pilastro centrale della nostra strategia per una crescita sostenibile. L'impiego di tecnologie all'avanguardia e interconnesse è fondamentale per elevare sia l'efficienza produttiva che le prestazioni ambientali. In questo contesto, Nai ha lanciato un ambizioso progetto di investimento focalizzato sulla tecnologia 4.0. L'obiettivo è ampliare le capacità produttive dell'impianto e incrementare il livello di automazione e di interconnessione tra i vari processi.

Questo investimento strategico non è stato soltanto dettato dalla volontà di stare al passo con le evoluzioni tecnologiche, ma è anche una risposta a sfide concrete.

Ci troviamo di fronte a un aumento del volume di produzione, una crescente necessità di flessibilità in termini di gamma di prodotti e formati e l'urgenza di mantenere e potenziare gli standard di sicurezza alimentare.

La nostra iniziativa in tecnologia 4.0 è un investimento multiplo: contribuisce all'efficienza, all'agilità e alla sostenibilità del nostro modello di business.

Allo stesso tempo, rafforza il nostro impegno a fornire prodotti di alta qualità, rispettando gli standard più elevati di sicurezza alimentare.



La quota più rilevante dei prodotti acquistati all'estero dall'impresa è rappresentata dai prodotti ittici, che dipendono dall'origine della materia prima proveniente da altri paesi e dalla scarsa autosufficienza dell'Italia nel soddisfare la domanda di prodotti della pesca e dell'acquacoltura. Per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti, l'impresa seleziona, valuta e qualifica i fornitori di prodotto secondo modalità e criteri definiti in apposite procedure del Sistema Qualità. L'impresa, inoltre, persegue una filosofia di rapporti stabili e di lungo periodo con i fornitori, basati sulla trasparenza e sulla condivisione degli obiettivi e dei principi contenuti nel Codice Etico aziendale, che viene richiesto di sottoscrivere e rispettare a tutte le imprese fornitrici.

Periodicamente, l'impresa verifica la conformità dei fornitori al Codice Etico e analizza i rischi relativi alla sicurezza del prodotto e dell'organizzazione, seguendo i modelli CARVER e TACCP. A tal fine, l'impresa ha definito i seguenti punti:

- identificazione delle persone (interne e/o esterne allo stabilimento) che possono rappresentare una minaccia per l'organizzazione (in generale) e/ o per il prodotto nello specifico;
- definizione di modalità sicure di gestione del personale in fase di inizio e di fine rapporto;
- predisposizione di un diagramma di flusso rappresentativo dell'attività;
- identificazione delle fasi nelle quali possono essere commesse le varie minacce;
- identificazione delle minacce possibili;
- identificazione dei punti vulnerabili;
- Valutazione della sicurezza del sito relativamente alla possibilità di accesso per le persone esterne o interne che vogliono causare danni al prodotto alimentare e/ o alle attrezzature/strutture aziendali;
- definizione e messa a punto di azioni finalizzate alla prevenzione di attacchi dannosi e dei monitoraggi mirati a verificare il livello di sicurezza del sito;
- identificazione delle figure aziendali di riferimento per la gestione del sistema;
- implementazione di procedure per la gestione della sicurezza del sito.

Per garantire la sicurezza alimentare dei prodotti ittici lavorati e commercializzati, NPI Srl ha istituito un team di tutela alimentare che si occupa delle attività di food defence per lo stabilimento di Cittadella (PD).

Il team è composto da esperti di diverse aree e risponde direttamente alla Direzione Generale, che approva le direttive e fornisce le risorse necessarie per attuarle. Il team ha effettuato una verifica delle strutture e ha individuato le aree critiche dove potrebbero verificarsi contaminazioni o sabotaggi provenienti dall'esterno, come l'area di movimentazione, di produzione e di stoccaggio imballaggi al primo piano.

Inoltre, il team ha valutato i possibili pericoli fisici, biologici e microbiologici che potrebbero compromettere la qualità dei prodotti e ha adottato le misure preventive e correttive necessarie, come una attenta selezione dei fornitori, una specifica procedura interna e una corretta cottura dei prodotti.

Infine, il team ha prestato particolare attenzione alla gestione dei prodotti della ditta Naittica Cittadellese, che vengono stoccati in celle o porzioni di celle dedicate e identificate, senza alcuna lavorazione e con adeguata rintracciabilità.

I nostri punti di approvvigionamento



PROCESSI COMMERCIALI

Ricevimento materie prime

POSSIBILE ORIGINE DELL'ATTACCO:

- Figure esterne (es. fornitori MP, contestatori)
- Figure interne (addetti)
- Materiali e prodotti da fornitori
- Resi
- Clienti
- Trasportatori

Lavorazione

POSSIBILE ORIGINE DELL'ATTACCO:

- Figure interne (addetti operativi, manutentori, ecc.)
- Figure esterne (addetti pulizie, manutentori, ecc.)

Confezionamento

POSSIBILE ORIGINE DELL'ATTACCO:

- Figure interne (addetti operativi, manutentori, ecc.)
- Figure esterne (addetti pulizie, manutentori, ecc.)

Movimentazione

POSSIBILE ORIGINE DELL'ATTACCO:

- Figure interne (addetti operativi, manutentori, ecc.)
- Figure esterne (addetti pulizie, manutentori, ecc.)

Stoccaggio

POSSIBILE ORIGINE DELL'ATTACCO:

- Figure interne (addetti operativi, manutentori, ecc.)
- Figure esterne (addetti pulizie, manutentori, ecc.)

Confezionamento

POSSIBILE ORIGINE DELL'ATTACCO:

- Figure interne (addetti operativi, manutentori, ecc.)
- Figure esterne (addetti pulizie, manutentori, ecc.)

Stoccaggio

POSSIBILE ORIGINE DELL'ATTACCO:

- Figure interne (addetti operativi, manutentori, ecc.)
- Figure esterne (addetti pulizie, manutentori, ecc.)

Conclusione

POSSIBILE ORIGINE DELL'ATTACCO:

- Figure interne (addetti operativi, manutentori, ecc.)
- Figure esterne (addetti pulizie, manutentori, ecc.)

Per prevenire e contrastare le possibili minacce alla sicurezza alimentare, il team di tutela alimentare ha identificato diverse tipologie di contaminazione o sabotaggio che potrebbero danneggiare il prodotto, le attrezzature, gli impianti o i sistemi informatici aziendali.

Queste minacce sono:

- contaminazione di natura fisica: introduzione di corpi estranei (ad esempio frammenti di vetro, metallo, plastica, ecc.) nel prodotto o nelle attrezzature;
- contaminazione di natura chimica e/ o radioattiva: introduzione di sostanze chimiche (ad esempio solventi, detersivi, pesticidi, ecc.) o radioattive (ad esempio cesio, iodio, ecc.) nel prodotto o negli impianti;
- contaminazione di natura biologica e microbiologica: introduzione di microrganismi (ad esempio batteri, virus, funghi, ecc.), tossine (ad esempio botulino, aflatossine, ecc.), animali (ad esempio roditori, uccelli, ecc.), insetti (ad esempio mosche, scarafaggi, ecc.) o loro tracce (ad esempio feci, peli, uova, ecc.) nel prodotto o negli impianti;
- sabotaggio di natura informatica: alterazione o distruzione dei sistemi informatici aziendali (ad esempio server, sistemi di backup, ecc.) che gestiscono i dati relativi alla produzione, alla qualità, alla contabilità, alla logistica, ecc.;
- sabotaggio di natura commerciale: modifica non autorizzata degli accordi commerciali e dei requisiti definiti con i clienti e di legge (ad esempio presentazione, confezionamento, etichettatura del prodotto finito, ecc.) al fine di creare un danno reputazionale o economico all'azienda;
- sabotaggio degli impianti: manomissione e danneggiamento degli impianti che hanno un impatto diretto sull'alimento (ad esempio impianti di refrigerazione, macchine di lavorazione, ecc.) o indiretto (ad esempio impianti elettrici, idraulici, antincendio, ecc.).



PESCA E ACQUACOLTURA



Nai è un'azienda che commercializza prodotti ittici freschi e congelati, provenienti da diversi paesi del mondo. L'azienda è consapevole dei rischi che comporta la pesca illegale o non regolamentata, che può danneggiare le risorse marine e l'ambiente, e delle possibili violazioni dei diritti umani e delle condizioni di lavoro dignitose per le persone, che possono verificarsi in alcuni paesi del settore ittico.

Per questo motivo, l'azienda ha elaborato un disciplinare che stabilisce i principi e i criteri da seguire per garantire la sostenibilità, la legalità, il rispetto e la qualità dei prodotti ittici lungo la filiera. Il disciplinare prevede:

- la promozione dello sviluppo sostenibile, attraverso la riduzione dell'impatto ambientale della pesca e l'uso responsabile delle risorse marine;
- il contrasto alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata, attraverso la verifica della tracciabilità e della documentazione dei prodotti ittici;
- il rispetto dei diritti umani, attraverso il controllo delle condizioni di lavoro e della tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori;
- l'approvvigionamento di prodotti ittici in grado di soddisfare i requisiti di qualità, sicurezza ed etichettatura in conformità alle leggi e regolamenti applicabili, attraverso la verifica delle caratteristiche organolettiche, chimiche, microbiologiche e fisiche dei prodotti.

Per verificare il rispetto del disciplinare, l'azienda effettua periodicamente visite ispettive a campione presso gli stabilimenti di produzione situati in paesi terzi. Queste visite sono svolte dal personale di Nai o da auditor esterni specializzati.

MSC e ASC

Nai è un'azienda impegnata nella promozione della pesca e dell'acquacoltura sostenibili, che rispettano l'ambiente marino e le sue risorse.

Per questo motivo, l'azienda ha ottenuto le certificazioni MSC e ASC per la catena di custodia, che attestano la tracciabilità e la qualità dei prodotti ittici provenienti da fonti sostenibili.

Il marchio MSC è il sistema di garanzia più diffuso e riconosciuto a livello internazionale per la pesca sostenibile, mentre l'ASC è il suo corrispondente per l'acquacoltura sostenibile.

Nai si propone di continuare a offrire ai propri Clienti referenze certificate MSC, ASC o equivalenti, in modo da sostenere e incentivare i fornitori che adottano pratiche di pesca e acquacoltura responsabili.

Impatti sull'attività di approvvigionamento

Nai è un'azienda consapevole che l'approvvigionamento di prodotto ittico può essere influenzato da una variazione delle campagne di pesca, causata da una ridotta disponibilità di pescato o da misure restrittive per la protezione delle risorse ittiche.

L'azienda, però, è favorevole a queste misure, se servono per salvaguardare l'ecosistema marino, e si dichiara pronta a seguire le indicazioni degli enti regolatori.





Il contesto di mercato: settore ittico

Nel 2024, il mercato italiano dei prodotti ittici ha attraversato una fase di ricalibrazione, con una domanda in evoluzione e un'offerta che si sta adattando a nuove preferenze di consumo.

Le vendite in prima asta si sono attestate intorno alle 61.800 tonnellate (fonte EUMOFA/ISMEA), per un valore complessivo di poco inferiore ai 300 milioni di euro. Questo risultato riflette una maggiore selettività da parte dei consumatori e una riduzione dei volumi per alcune specie, che ha influenzato l'andamento generale del comparto.

Accanto a una minore richiesta per specie tradizionali come acciughe, gamberi e naselli, si sono registrati segnali incoraggianti: vongola verace (+3,5%), spigola e pesce spada (+16,7%) hanno mostrato un buon dinamismo, in linea con una crescente attenzione verso qualità e valore.

Anche a livello europeo si osservano andamenti differenziati: la spesa complessiva per prodotti ittici ha raggiunto i 62,3 miliardi di euro nel 2024, in crescita del +6% rispetto all'anno precedente, grazie anche alla dinamica dei prezzi. Sebbene alcuni mercati abbiano ridimensionato i volumi, Paesi come Danimarca (+11,1%) e Polonia (+2,1%) hanno evidenziato una traiettoria positiva, contribuendo alla tenuta complessiva del settore.

In Italia, l'inflazione è rimasta sotto controllo, con variazioni contenute nei prezzi del pesce fresco (+1%) e dei surgelati (+0,3%). Secondo ISMEA, la prima metà dell'anno ha visto un rallentamento dei consumi, seguito però da segnali di ripresa nei mesi successivi, favoriti dalla stabilizzazione dei prezzi e da una maggiore fiducia dei consumatori. In questo contesto, l'aumento delle esportazioni e la tenuta dei segmenti innovativi confermano la capacità del settore ittico italiano di affrontare i cambiamenti in atto con resilienza e prospettive di rilancio.

FONTE DATI: ANALISI SUI PREZZI E SUL MERCATO DEI PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA DICEMBRE 2024 - MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

I consumi alimentari: canali distributivi e aree geografiche

Nel 2024, la spesa alimentare delle famiglie italiane ha continuato a crescere, registrando un incremento medio del +5,6% rispetto all'anno precedente.

Dopo un lungo periodo di tensioni inflattive, gli ultimi mesi dell'anno hanno mostrato segnali di stabilizzazione, contribuendo a consolidare la fiducia dei consumatori. Il settore alimentare, pur in un contesto complesso, ha dimostrato una buona capacità di adattamento, mantenendo stabile la domanda su molte categorie merceologiche.

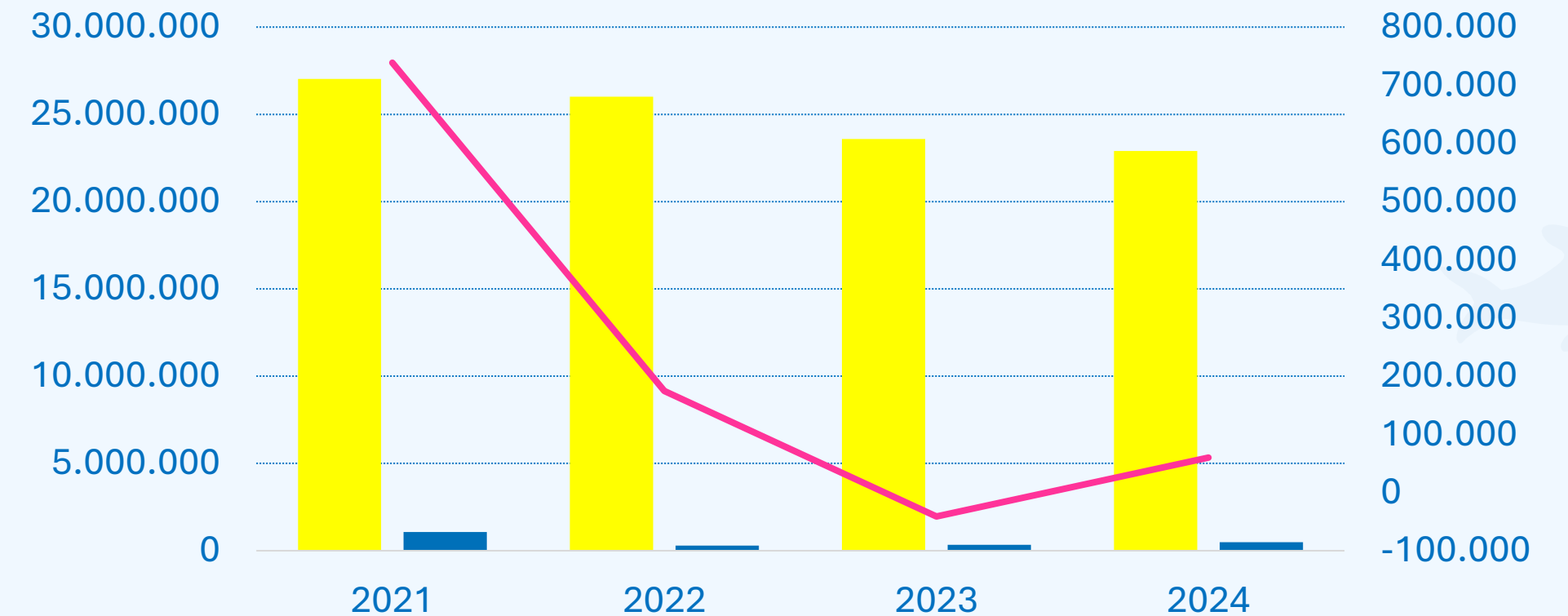
Dal punto di vista distributivo, il supermercato si conferma il canale di riferimento per gli acquisti alimentari, con una quota di mercato del 40% e un fatturato in crescita del +6,6% rispetto al 2023. Anche gli ipermercati hanno evidenziato un buon andamento in valore (+5,4%), mentre i discount (sempre più scelti dalle famiglie italiane) hanno registrato una crescita del +7,8%, grazie a una maggiore penetrazione e a un'offerta competitiva e diversificata. Il piccolo dettaglio continua a svolgere un ruolo più limitato, in linea con l'evoluzione delle abitudini d'acquisto.

A livello territoriale, tutte le macroaree del Paese hanno mostrato dinamiche positive: il Centro Italia ha registrato l'aumento più marcato dello scontrino medio (+6,1%), seguito dal Sud (+5,9%), dal Nord Est (+5,5%) e dal Nord Ovest (+5,2%), a testimonianza di una ripresa diffusa e omogenea sul territorio.

Anche a livello europeo, il comparto ittico ha mantenuto una buona stabilità: nel 2024 la spesa complessiva per prodotti ittici è cresciuta del +6% rispetto al 2023. Questo risultato riflette una crescente attenzione verso segmenti a maggior valore aggiunto, come i prodotti surgelati, pronti o cotti, sempre più apprezzati per la loro praticità e sostenibilità. Tali trend rappresentano un'opportunità concreta per lo sviluppo del settore, in linea con le nuove esigenze dei consumatori e con una visione moderna della filiera agroalimentare.

FONTE DATI: REPORT CONSUMI ALIMENTARI DELLE FAMIGLIE 2024 - ISMEA
Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare

Sezione economica - finanziaria



	2021	2022	2023	2024
 RICAVI	27.027.062	26.014.813	23.585.732	22.897.425
 Δ VALORI E COSTI DI PRODUZIONE	1.074.269	299.947	334.616	492.179
 RISULTATO D'ESERCIZIO	738.753	174.410	-41.142	60.175

Performance patrimoniale

STATO PATRIMONIALE FINANZIARIO	31.12.2024	31.12.2023	31.12.2022
LIQUIDITÀ IMMEDIATE	455	887	847
LIQUIDITÀ DIFFERITE	5.314	4.503	5.950
MAGAZZINO RIMANENZE	3.244	3.401	4.227
ATTIVO CORRENTE (C)	9.034	8.792	11.024
IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	6.402	6.335	5.074
IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI	176	162	159
IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE	89	90	35
ATTIVO FISSO	6.667	6.588	5.267
ATTIVITÀ - IMPIEGHI (K)	15.702	15.380	16.291
PASSIVO CORRENTE (P)	8.754	7.972	9.200
PASSIVO CONSOLIDATO	2.317	2.760	2.402
CAPITALE NETTO (N)	4.631	4.648	4.690
PASSIVO E NETTO - FONTI	15.702	15.380	16.291

GLI INDICI DI REDDITIVITÀ NETTA	2024	2023	2022
ROE - RETURN ON EQUITY: (RN/N) RISULTATO NETTO D'ESERCIZIO/CAPITALE NETTO	1,30%	-0,89%	3,72%
ROI - RETURN ON INVESTMENT: (ROGA/K) RISULTATO OP. GLOBALE/CAPITALE INVESTITO	4,45%	3,12%	2,59%

GLI INDICI DI SOLIDITÀ PATRIMONIALE	2024	2023	2022
GRADO DI AUTONOMIA FINANZIARIA: N/DEBITI	0,4	0,4	0,4
GRADO DI AUTONOMIA FINANZIARIA: N/K	0,29	0,30	0,29
COPERTURA DELLE IMMOBILIZZAZIONI: (N+PASS.CONSOLIDATO)/IMMOBILIZZAZIONI	1,04	1,12	1,35
COPERTURA DEL MAGAZZINO: (N+PASS.CONS - IMMOB.)/MAGAZZINO	0,09	0,24	0,43

GLI INDICI DI LIQUIDITÀ	2024	2023	2022
LIQUIDITÀ GENERALE/CORRENTE O QUOZIENTE DI DISPONIBILITÀ: C/P	1,0	1,1	1,2
LIQUIDITÀ SECONDARIA: I+L/P	0,66	0,68	0,74
LIQUIDITÀ PRIMARIA: LIQUIDITÀ IMMEDIATE/P	0,05	0,11	0,09
PERIODO MEDIO COPERTURA MAGAZZINO:	65,36	66,59	67,03

Possibili evoluzioni e trend

Nel 2024 il settore alimentare italiano è stato protagonista di un cambiamento significativo.

I consumatori hanno mostrato un approccio più riflessivo e selettivo: si spende meno ma si sceglie meglio.

A guidare le decisioni d'acquisto sono QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ, SALUTE E PRATICITÀ.

La spesa alimentare è sempre più orientata verso prodotti genuini, locali e tracciabili.

Il benessere personale e quello ambientale sono diventati criteri centrali, superando spesso la convenienza economica.

All'interno di questo scenario anche il comparto ittico si rinnova.

La domanda di pesce sostenibile è in aumento, con una crescente attenzione per le certificazioni ambientali, come quella del Marine Stewardship Council (MSC).

I consumatori sono disposti a pagare di più per avere la certezza che il prodotto sia stato pescato o allevato in modo responsabile.

Questo approccio coinvolge l'intera filiera: dalla pesca fino alla ristorazione, l'offerta si sta adeguando per rispondere a richieste sempre più esigenti in termini di trasparenza etica e tracciabilità.

Parallelamente, cresce la necessità di praticità. Secondo le tendenze alimentari individuate da Selecta, oltre l'80% degli italiani preferisce alimenti semplici da preparare e compatibili con i ritmi della vita quotidiana.

Nel caso del pesce, quasi il 70% degli acquirenti privilegia soluzioni veloci da cucinare. Monoporzioni, prodotti pronti e formati intelligenti rispondono a questa domanda in continua evoluzione.

Anche il packaging assume un ruolo strategico. Uno studio condotto da Amcor mostra che quasi 7 italiani su 10 tengono conto del tipo di confezione quando acquistano pesce e frutti di mare.

Gli imballaggi devono comunicare chiaramente la provenienza, i metodi di produzione e le certificazioni, oltre a facilitare il corretto smaltimento.

A livello europeo, la trasparenza è considerata fondamentale: oltre il 90% dei consumatori associa una confezione visibile alla freschezza e alla sicurezza del prodotto.

Le confezioni skin, che preservano intatto l'aspetto del pesce, sono particolarmente apprezzate anche in Italia.

Questa evoluzione dei consumi si inserisce in un contesto più ampio: il ritorno al biologico, la diffusione delle diete plant-based e l'interesse per la cucina salutare.

Crescono frutta, verdura e pesce, mentre calano carne rossa, dolci e alcolici.

Aumenta inoltre l'uso dei canali alternativi come discount ed e-commerce, e si consolidano i marchi del distributore (MDD) come risposta efficace alle nuove esigenze di spesa.

Tuttavia, resta aperta la sfida dello spreco. Nel 2024, il cibo buttato ha superato i 13 miliardi di euro, con un aumento dell'8% rispetto all'anno precedente. In risposta, si moltiplicano iniziative e strumenti per ridurre le eccedenze e sensibilizzare i consumatori.

In sintesi, l'industria alimentare e con essa quella ittica sta affrontando un profondo riposizionamento.

La domanda non si limita più a cosa si mangia, ma si estende a come viene prodotto, confezionato e distribuito.

QUALITÀ, ETICA E INNOVAZIONE sono oggi le chiavi per intercettare un consumatore più informato, consapevole e selettivo.

Chi saprà intraprendere questi segnali, sarà pronto per affrontare con successo il mercato dei prossimi anni.

VALORE AGGIUNTO E RIPARTIZIONE

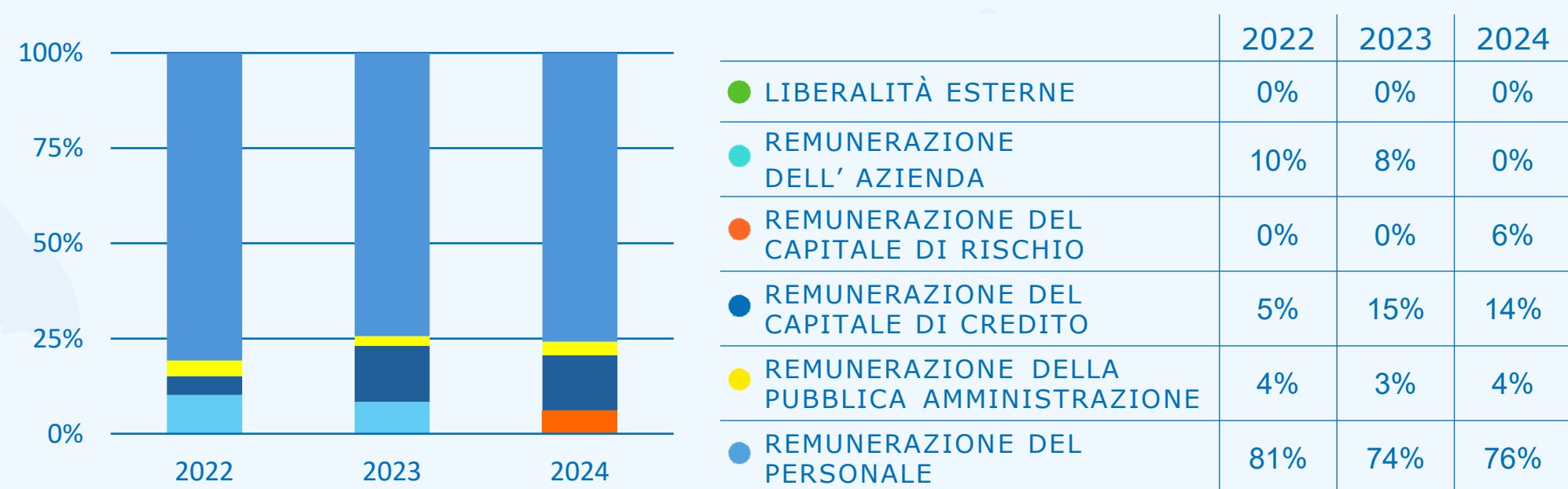
Per un'organizzazione è importante mostrare anche il valore economico che deriva dal rapporto tra gli stakeholder e l'organizzazione stessa. Seguendo le indicazioni del Bilancio Sociale (GBS), il primo passaggio è quindi quello di presentare il bilancio civilistico riclassificato in funzione dei vari stakeholder.

Un elemento fondamentale di questa riclassificazione è il Conto economico "A Valore Aggiunto", che esprime l'aumento di ricchezza generato dall'impresa attraverso la propria attività di produzione di prodotti/servizi, che viene distribuito tra tutti gli interlocutori, interni ed esterni, dell'organizzazione. Nai in questi anni ha voluto contribuire allo sviluppo dei territori in cui opera, sostenendo le eccellenze locali tramite gli acquisti effettuati da aziende del luogo.



Valore globale aggiunto	2022	2023	2024
A) VALORE DELLA PRODUZIONE	€ 29.727.799	€ 22.974.241	€ 26.141.190
RICAVI DELLE VENDITE E DELLE PRESTAZIONI	€ 25.941.717	€ 23.448.209	€ 22.832.940
VARIAZIONI DELLE RIMANENZE	€ 3.712.986	-€ 611.492	€ 3.243.765
INCREMENTO IMMOBILIZZAZIONI	-	-	-
ALTRI RICAVI E PROVENTI	€ 33.106	€ 16.342	€ 4.049
RICAVI PER PRODUZIONI ATIPICHE	€ 39.990	€ 121.182	€ 60.436
B) COSTI INTERMEDI DELLA PRODUZIONE	€ 27.767.149	€ 20.874.278	€ 23.583.544
CONSUMI DI MATERIE PRIME, DI CONSUMO, DI MERCI	€ 25.570.354	€ 18.858.900	€ 21.515.951
COSTI PER SERVIZI	€ 1.703.962	€ 1.605.649	€ 1.828.257
COSTI PER GODIMENTO BENI DI TERZI	€ 425.390	€ 345.721	€ 156.514
ACCANTONAMENTO PER RISCHI	-	-	-
ALTRI ACCANTONAMENTI	-	-	-
ONERI DIVERSI DI GESTIONE	€ 67.443	€ 64.008	€ 82.822
VALORE AGGIUNTO CARATTERISTICO LORDO	€ 1.960.650	€ 2.099.963	€ 2.557.646
C) COMPONENTI ACCESSORI E STRAORDINARI	€ 23.073	-€ 34.439	-€ 17.360
SALDO GESTIONE ACCESSORIA	€ 224	€ 1.174	€ 1.228
RICAVI ACCESSORI	€ 224	€ 1.174	€ 1.228
COSTI ACCESSORI	-	-	-
SALDO COMPONENTI STRAORDINARI	€ 22.849	-€ 35.613	-€ 18.588
RICAVI STRAORDINARI	€ 28.849	-€ 35.613	-€ 18.588
COSTI STRAORDINARI	€ 6.000	-	-
VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO	€ 1.983.723	€ 2.065.524	€ 2.540.286
AMMORTAMENTI DELLA GESTIONE	€ 270.667	€ 292.872	€ 321.644
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	€ 1.713.056	€ 1.772.652	€ 2.218.642

Distribuzione del valore globale aggiunto		2022	2023	2024
A)	REMUNERAZIONE DEL PERSONALE	1.384.036 €	1.472.475 €	1.743.823 €
	PERSONALE DIPENDENTE	1.384.036 €	1.472.475 €	1.743.823 €
	PERSONALE NON DIPENDENTE	-	-	-
B)	REMUNERAZIONE DELLA P.A.	70.074 €	50.638 €	81.656 €
	IMPOSTE DIRETTE	70.074 €	50.638 €	81.656 €
	IMPOSTE INDIRETTE	-	-	-
	SOVVENZIONI IN ESERCIZIO	-	-	-
C)	REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI CREDITO	84.536 €	290.681 €	332.988 €
	ONERI PER CAPITALI A BREVE TERMINE	84.536 €	290.681 €	332.988 €
	ONERI PER CAPITALI A LUNGO TERMINE	-	-	-
D)	REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI RISCHIO			141.140 €
	DIVIDENDI (UTILI DISTRIBUITI ALLA PROPRIETÀ)			141.140 €
E)	REMUNERAZIONE DELL'AZIENDA	174.410 €	165.685 €	-141.140 €
	VARIAZIONE RISERVE	174.410 €	165.685 €	-141.140 €
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO		1.713.056 €	1.979.479 €	2.017.327 €



Remunerazioni personale

Nell'ultimo triennio Nai ha fortemente investito nella crescita organica e del personale ritenendo strategico e determinante il reperimento/mantenimento di personale professionalmente qualificato e interessato al ruolo. In particolare sono state assunte 5 nuove figure impiegate nel magazzino di nuova acquisizione a Santa Maria di Sala.

Remunerazioni azienda

A conferma del piano di crescita previsto, e supportato dai valori a disposizione, negli ultimi anni il valore generato è stato dedicato alla patrimonializzazione aziendale, conferendo a riserva considerevoli importi. Nel 2024 parte di tale riserva è stata utilizzata per la distribuzione degli utili a Mare Azzurro Srl.

Remunerazioni capitale di rischio

Il piano strategico dettagliato passo passo nella trattazione delle sezioni ha imposto negli ultimi anni l'impossibilità di ripartizione del dividendo, al fine di sostenere la crescita. Nel 2024 sono stati distribuiti 141.141€ di dividendi ai soci.

Remunerazioni capitale di credito

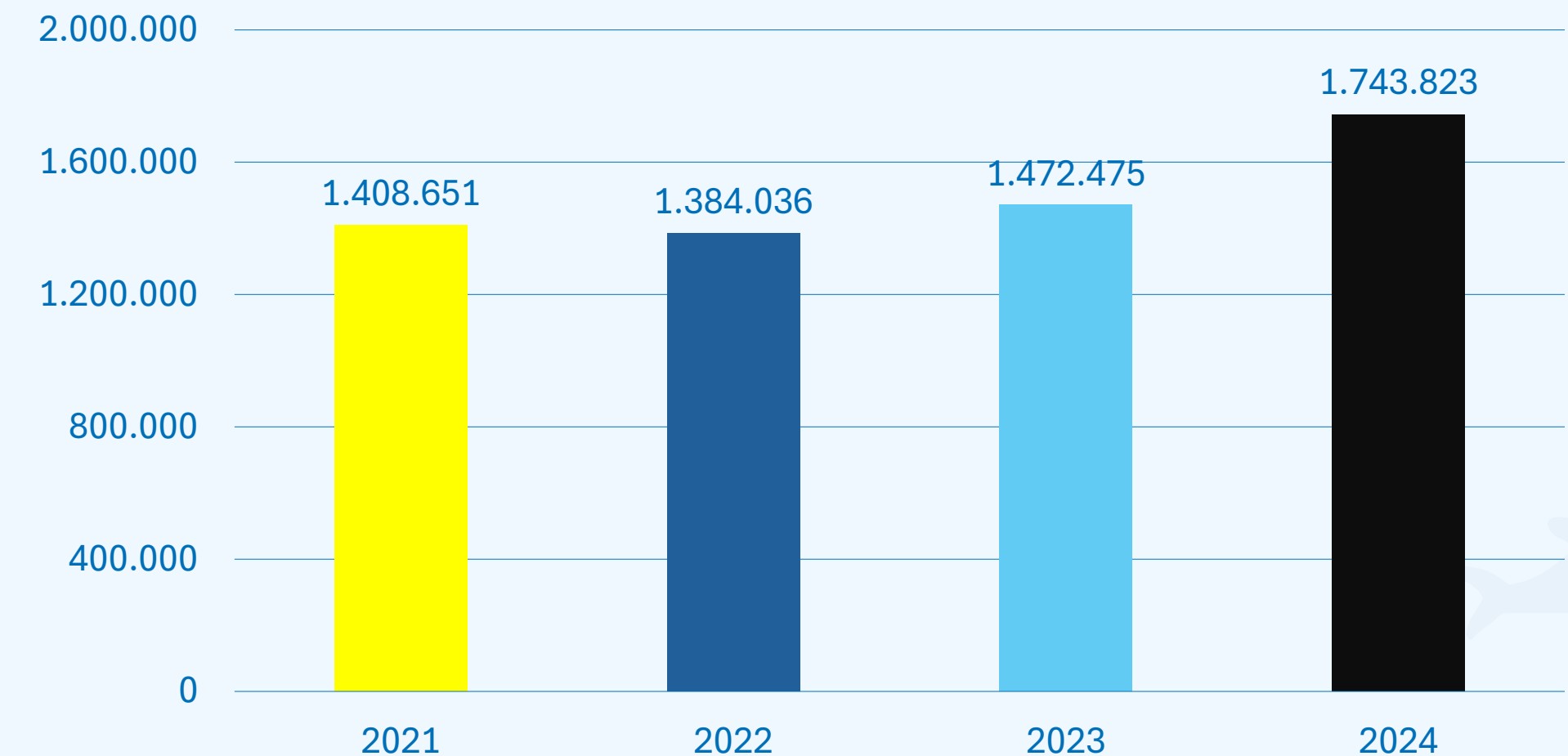
Ovviamente qualsiasi piano di crescita deve contemplare il supporto degli istituti di credito. Con regolarità l'impresa remunera il capitale di credito messo a disposizione dalla banche.

Remunerazioni pubblica amministrazione

Nonostante il sostegno alle imprese con incentivi fiscali, l'impatto fiscale ha comunque la sua incidenza. Nel corso dell'ultima annata, sono stati corrisposti 81.656€ in imposte dirette.

Remunerazioni personale

Di questitempi il fattore critico di successo, secondo la filosofia dell'impresa, è il personale. A fronte della difficoltà di reperimento di figure professionalità specializzate si è cercato di valorizzare l'organizzazione favorendo il progressivo inserimento di dipendenti. Tutto ciò è attestato dal budget necessariamente allocato per sostenere l'attività.





NAI PRODOTTI ITTICI è un'impresa che ha saputo coniugare l'artigianalità storica nella lavorazione del pesce con le più avanzate tecnologie del settore. Questa fusione permette di garantire un livello di qualità e attenzione al prodotto che è sempre in crescita. Il team è una miscela eterogenea di professionisti, che va dagli operai e impiegati ai cuochi, tecnici di laboratorio e staff di pulizia, tutti uniti da un ambiente di lavoro basato sulla fiducia, la collaborazione e l'innovazione continua.

La resilienza dell'azienda si è manifestata soprattutto di fronte alle recenti sfide di mercato. Grazie al supporto incondizionato delle nostre risorse umane e dei partner, siamo riusciti a soddisfare la domanda crescente proveniente dalle famiglie italiane, mantenendo un ambiente di lavoro sicuro e rispettoso.

Crediamo fermamente nel valore delle Risorse Umane come motore del successo aziendale.

La gestione del personale è centrata non solo sul benessere individuale, ma anche su un percorso di crescita professionale meritocratico. La valorizzazione dei talenti avviene attraverso la formazione continua e la promozione basata sulle competenze, le attitudini e il contributo individuale agli obiettivi aziendali.

Inoltre, la nostra politica di gestione delle risorse umane è improntata su principi di equità e inclusione. Ci adoperiamo per prevenire qualsiasi forma di discriminazione, sia essa basata su sesso, età, orientamento sessuale, fede religiosa, etnia o qualsiasi altro fattore.

Questo impegno è ancorato nel nostro Codice Etico, che fa parte del nostro Modello Organizzativo e include specifiche disposizioni contro la violazione dei diritti umani, come lo sfruttamento del lavoro e i reati di razzismo e xenofobia.

NAI PRODOTTI ITTICI ha costruito una cultura aziendale robusta e inclusiva, fondata sul rispetto dei diritti umani e sull'importanza di un team altamente qualificato e motivato.

Questi elementi costituiscono le basi solide su cui intendiamo perseguire i nostri obiettivi di crescita e innovazione nel settore ittico.

RECLUTAMENTO E SELEZIONE

Le qualità che NAI PRODOTTI ITTICI cerca nelle attività di reclutamento sono:

- Competenza
- Dinamismo
- Motivazione
- Passione
- Impegno
- Capacità di lavorare in gruppo

Turnover

Al 31.12.2024 NAI PRODOTTI ITTICI SRL conta un organico di **40 dipendenti**. Nell'anno si sono verificate 12 nuove assunzioni e 3 dimissioni. In particolare sono state assunte 5 nuove figure impiegate nel magazzino di nuova acquisizione a Santa Maria di Sala.

A fronte di 9.650 giorni lavorabili nel periodo, ne sono stati effettivamente lavorati 8.178 per un totale di 62.767 ore lavorate su 72.620 ore lavorabili.

	ORGANICO	ENTRATI	USCITI	GG LAVORABILI	GG LAVORATI	HH LAVORABILI	HH LAVORATE
2024	40	12	3	9.650	8.178	72.620	62.767
2023	31	8	8	8.250	7.099	61.640	53.594
2022	31	6	6	7.655	6.612	57.599	50.433
2021	31	7	5	7.295	6.665	53.230	49.287

Ferie e permessi

A fronte di 50 giorni e 5.623 ore di ferie maturate, ne sono state godute 73 giorni e 5.187 ore. I permessi maturati sono stati in tutto 1.231 ore, di cui 1.255 godute.

% Ferie non godute = 50%

	FERIE MATURE AC		FERIE GODUTE		PERMESSI MATURATI AC		PERMESSI GODUTI		FERIE RESIDUE AP		FERIE NON GODUTE		PERMESSI RESIDUI AP	
	GG	HH	GG	HH	GG	HH	GG	HH	GG	HH	GG	HH	GG	HH
2024	50	5.623	73	5.187	0	1.231	0	1.255	195	4.062	172	4.498	0	2.053
2023	50	4.753	38	4.535	0	1.344	0	671	183	4.454	152	2.021	0	1.435
2022	50	4.036	31	4.171	0	1.294	0	947	133	1.825	133	2.935	0	1.331
2021	50	1.377	31	715	0	1.175	0	539	114	1756	133	3.293	0	868

Infortunati

Sono stati rilevati 43 assicurati all'INAIL per un totale di 1 infortunio, distribuito in 3 giorni.

	ASSICURATI INAIL	INFORTUNI	GG DI INFORTUNI	INDICE INCIDENZA	GG DI INFORTUNI	INDICE FREQUENZA	INDICE GRAVITA'
2024	43	1	3	2,326	3	0,016	0,048
2023	37	1	61	2,703	61	0,019	1,138
2022	36	1	15	2,778	15	0,020	2,297
2021	34	1	3	2,941	3	0,020	0,061

Ind. di INCIDENZA = $(100 \times [n.Infortuni]/[n.Lavoratori\ esposti])$

Ind. di FREQUENZA = $(1000 \times [n.Infortuni]/[n.hh\ lavorate])$

Ind. di GRAVITA' = $(1000 \times [n.Gg\ Infortunio]/[n.hh\ lavorate])$

Assenze

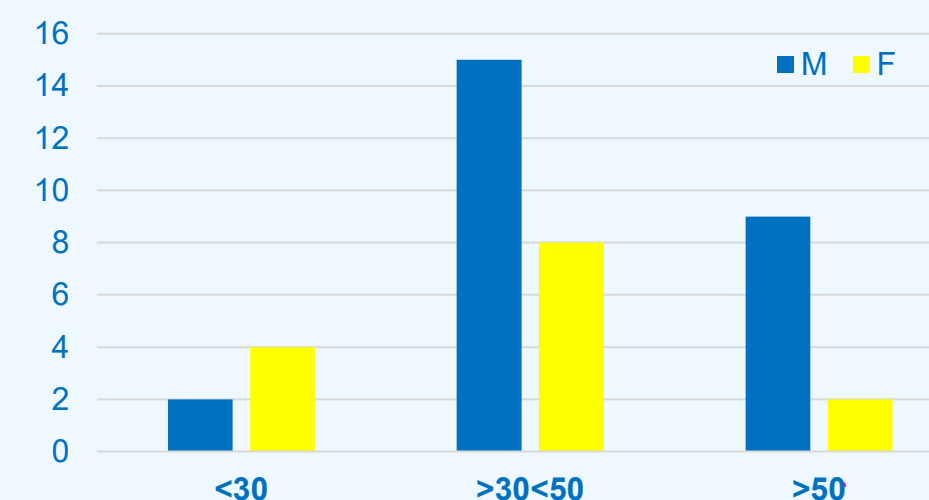
Nel periodo interessato sono stati rilevati 294 giorni di assenza per malattia e 122 ore perse per altre assenze.

	GG DI MALATTIA	ALTRE ASSENZE
2024	294	122
2023	210	16
2022	254	16
2021	146	0



	M	F	TOT.
IMPIEGATO	5	7	12
OPERAIO	17	7	24
DIRIGENTE	2	0	2
QUADRO	2	0	2
	26	14	40

Distribuzione per fascia di età e genere



Al momento della firma del contratto di assunzione, il neoassunto s'impegna al rispetto dei principi e delle norme di comportamento previsti da NAI PRODOTTI ITTICI in questi documenti:

- Il Codice Etico
- La Politica Anticorruzione
- Il Regolamento Informatico

FORMAZIONE E VALORIZZAZIONE

La formazione è un elemento fondamentale per migliorare e rafforzare la produttività e valorizzare il patrimonio umano. Si tratta di formare figure professionali qualificate, pronte a contribuire alla crescita e al piano strategico dell'azienda.

Nel 2024, in linea con gli anni precedenti, sono stati organizzati corsi ai collaboratori principalmente focalizzati sui temi della sicurezza sul lavoro, dell'igiene, sicurezza alimentare, gestione di impianti, macchinari e tecnologie.

La formazione, soprattutto quella sulla sicurezza, è rivolta in particolare a tutti nuovi assunti, che devono completare il percorso formativo prima di poter operare all'interno dello stabilimento.



Corsi svolti nel 2024

- Audit Interni E Check-List
- Capitolato Prodotto A Marchio
- Ccp Aziendali/Per Produzione
- Cultura Della Sicurezza Alimentare
- Io 18 E All. 14-01
- Layout - Flussi Aziendali E Attrezzature
- Manuale Haccp E Procedure Di Gestione Sistema Qualità
- Manuale Haccp E Procedure Nai Cold Division
- Organigramma, Mansioni, Flussi Produttivi
- Piano di Pulizie e Sanificazione Aziendali. Ghp e Procedure Di Accesso Area Di Intervento Politica Della Qualità
- Principi Di Autocontrollo
- Principi di Pulizia e Sanificazione Utilizzo Prodotti Diluizioni – Sicurezza Lavorazioni Ittiche
- Principi Haccp Della Microbiologia Alimentare
- Pro 02 (Valutazione E Qualifica Fornitori)
- Pro 05 -Principi Di Manutenzione E Corretta Gmp
- Pro 07 (Gestione Nc, Andamento Resi/Contestazioni E Loro Gestione, Analisi Delle Cause
- Pro 10 (Piano Di Pulizia E Sanificazione)
- Pro 11 (Gestione Corpi Estranei) Con Moduli E Idl Specifici
- Pro 12 (Tracciabilità E Rintracciabilità)
- Pro 14 (Gmp)
- Pro 15 (Gestione Allergeni)
- Pro 18 (Gestione Visitatori, Autisti E Manutentori Esterni)
- Pro 20 (Gestione Rifiuti)
- Pro 22 (Gestione Infestanti)
- Pro 23 (Gestione Trasporti)
- Pro 25 (Food Fraud)
- Pro 26 - Gestione Temperature
- Pro 27 (Food Defense)
- Procedura Gestione Asc-Msc / Catena Di Custodia-Producer
- Richiamo Al Personale Per Nc

Il 64% dei coinvolti erano di sesso maschile, il restante 36% di sesso femminile, per un totale di 161 ore di formazione svolte.

SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI E COLLABORATORI

SICUREZZA DEI LAVORATORI

NAI si impegna a garantire la salute psico-fisica dei propri dipendenti e Collaboratori, assicurando ambienti di lavoro sicuri, salubri e confortevoli, nel rispetto della normativa vigente in materia di salute e sicurezza.

L'approccio della Società prevede una responsabilizzazione delle funzioni aziendali competenti sui temi della sicurezza sul lavoro.

Data la forte articolazione dell'azienda sul territorio nazionale, la gestione della sicurezza sul lavoro è basata su un sistema di deleghe che conferiscono poteri di disposizione organizzativa coerenti con i rischi specifici.

Tra i principali compiti del RSPP:

- individuare i fattori di rischio;
- valutare i rischi e individuare le misure per la sicurezza, preventive e protettive e i sistemi di controllo di tali misure;
- proporre i programmi di informazione e formazione dei lavoratori.

NAI effettua periodicamente:

- accertamenti sanitari obbligatori per la verifica dell'assenza di dipendenza da alcool e sostanze stupefacenti per gli addetti a mansioni con rischi particolari (es. conducente di carrelli elevatori, veicoli con patente C);
- test alcolemici per gli addetti all'attività di trasporto con utilizzo di mezzi aziendali conducibili con patente B;
- accertamenti periodici per tutti gli addetti svolti secondo i protocolli individuati dal medico competente.

POTENZIALI RISCHI CONNESSI ALL'ATTIVITÀ LAVORATIVA IN NAI

NAI adotta le misure di prevenzione e protezione necessarie al fine di ridurre al minimo l'esposizione ai potenziali rischi a cui i lavoratori possono essere soggetti nello svolgimento delle proprie attività che sono stati individuati nei seguenti quattro:

- rumore, vibrazioni, chimico, atmosfere esplosive e microclima;
- movimentazione manuale dei carichi e movimenti ripetitivi;
- stress lavoro – correlato (carico di lavoro, orario, pianificazione dei compiti, ruolo, autonomia decisionale, rapporti interpersonali...);
- videoterminale.

Salute e sicurezza sul lavoro

Di questi tempi il fattore critico di successo, secondo la filosofia dell'impresa, è il personale. A fronte della difficoltà di reperimento di figure professionalità specializzate si è cercato di valorizzare l'organizzazione favorendo il progressivo inserimento di dipendenti.

Tutto ciò è attestato dal budget necessariamente allocato per sostenere l'attività.

Benessere dei dipendenti

L'azienda mette in atto misure di flessibilità dei turni di lavoro volte a conciliare, da una parte, le esigenze della produzione e dall'altro le esigenze di equilibrio vita lavoro dei collaboratori.

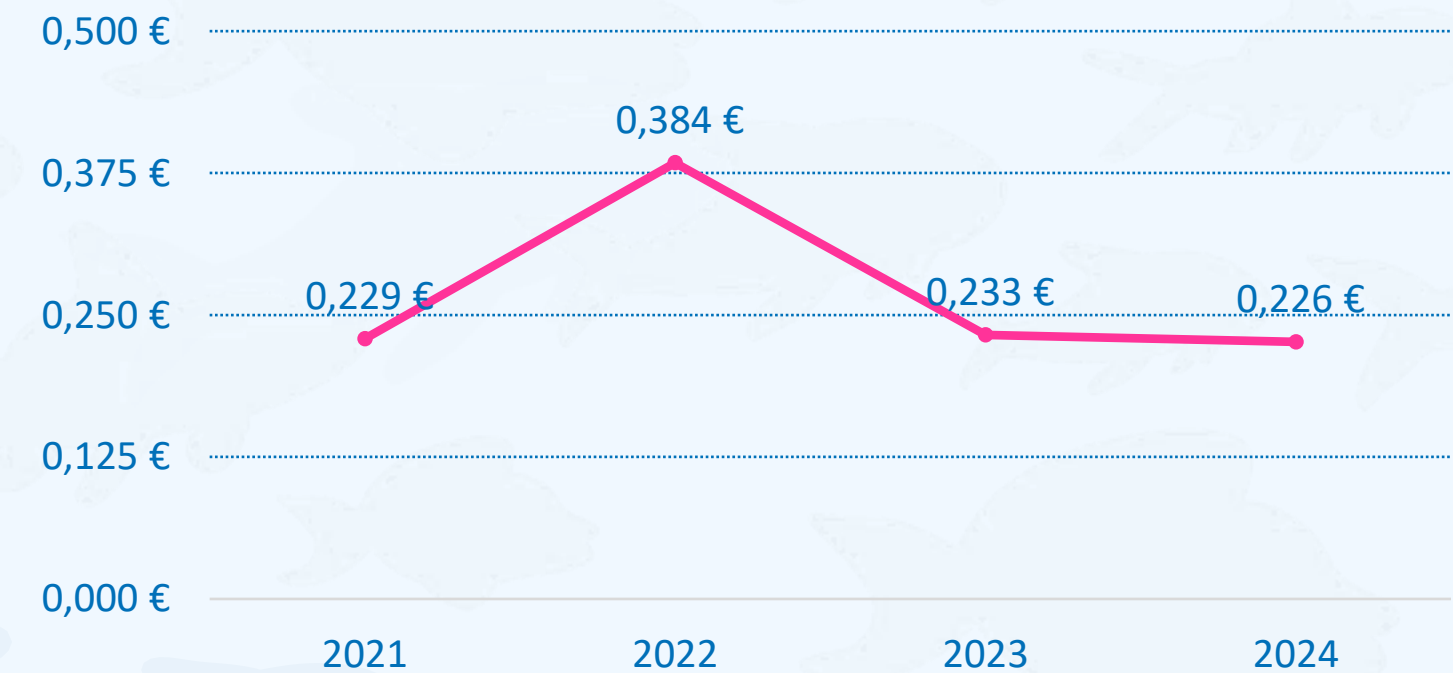


Consumo energetico

Nai ha realizzato attività di efficientamento energetico nella struttura immobiliare di proprietà negli ultimi anni. Ha installato un impianto fotovoltaico da 38 kW/h per rendere potenzialmente indipendente la struttura nei processi di conservazione, stoccaggio e movimentazione interno delle merci. Inoltre, ha sensibilizzato dipendenti e operatori a ridurre i consumi di energia elettrica nei vari settori, in vista della crescita dei consumi, legata anche all'aumento della produzione.

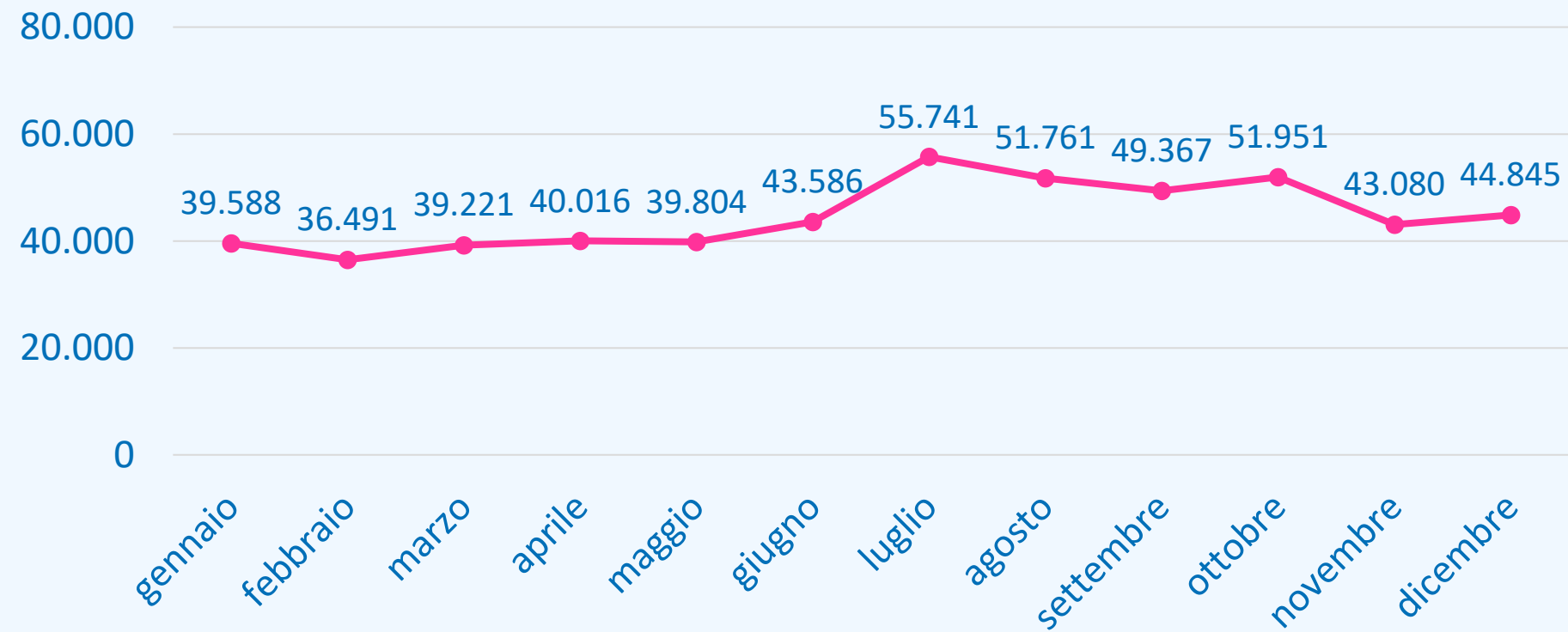
Si può notare un rilevante aumento dei consumi, da ricondurre ad una maggiore attività e ad un adeguamento organizzativo nella gestione dei processi produttivi dettati dal Covid-19.

Andamento costo energia (€/kWh)



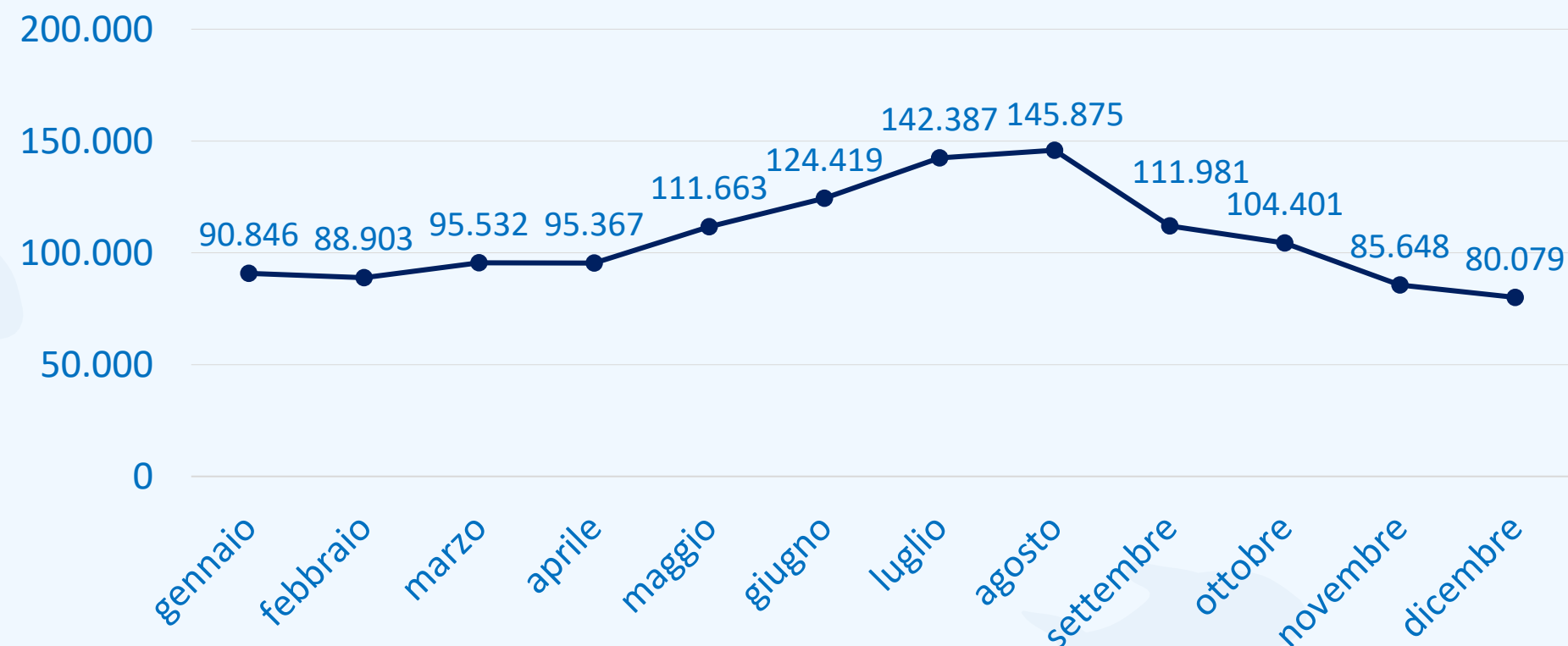
Andamento consumo annuo

Nel 2024 il consumo annuo della sede di Cittadella è stato pari a 535.449 kWh, in crescita del +0,8% rispetto al 2023 (a valore +4.324kwh).



Come anticipato nelle analisi precedenti, è stato acquisito un nuovo magazzino per lo stoccaggio di prodotti surgelati, propri e conto terzi, di 3.500 posti pallet a Santa Maria di Sala (VE).

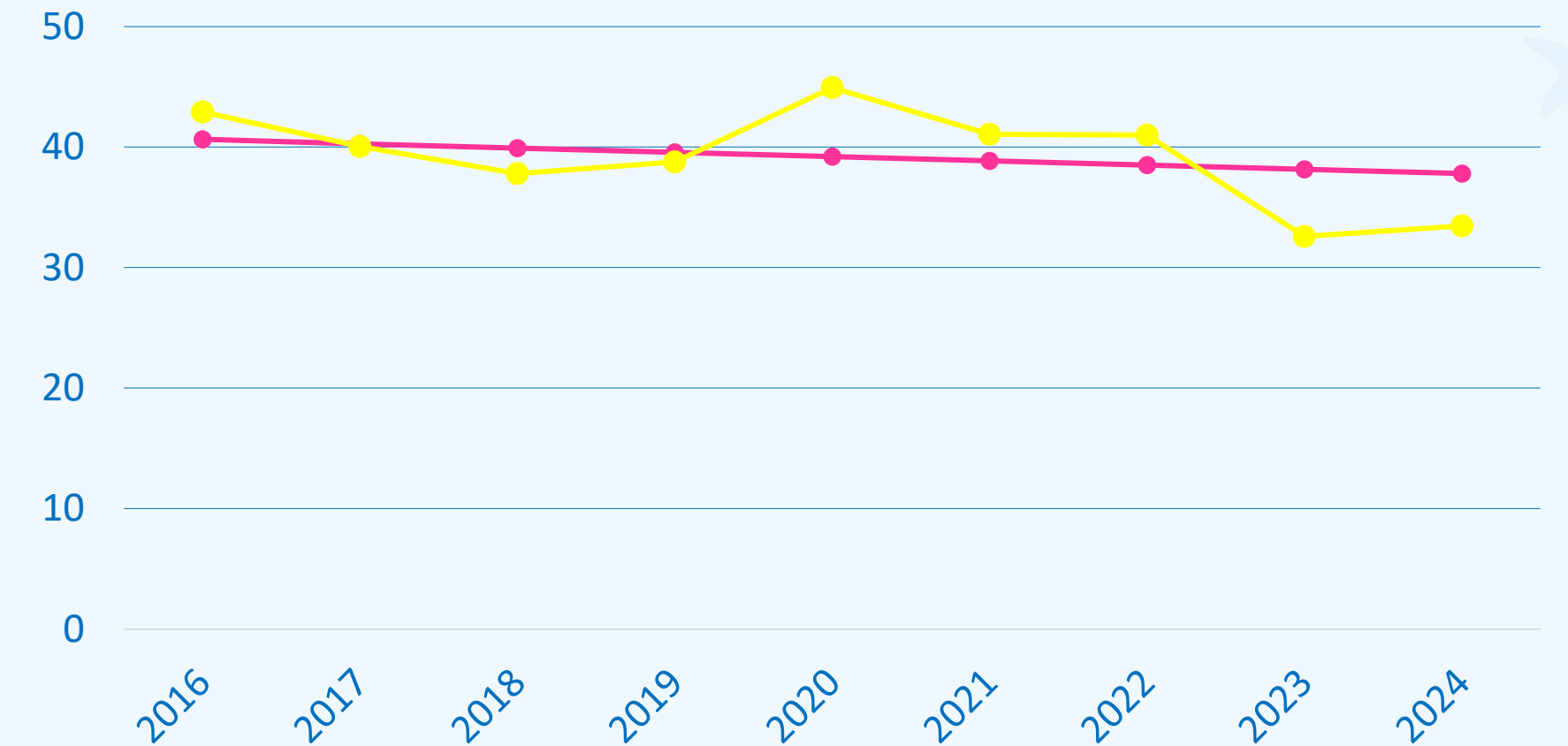
Di seguito i costi energetici del nuovo stabilimento «Nai Cold Division»:



Produzione fotovoltaico

Si riportano di seguito i dati relativi alla energia elettrica autoprodotta dagli impianti fotovoltaici installati nella sede di Cittadella.

Per il 2024 la produzione di energia pulita è risultata lievemente inferiore alle stime fornite dall'installatore, a causa di un'anomalia di un inverter che ha bloccato una stringa di produzione per alcune settimane, ma in crescita rispetto al 2023.



	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
STIMA INSTALLATORE	40,65	40,28	39,92	39,56	39,21	38,85	38,5	38,16	37,81
PROD. ANNO MW/H	42,91	40,05	37,8	38,77	44,93	41,07	40,99	32,59	33,47

Consumo d'acqua

Per fornire un contesto specifico, l'impianto di produzione di Nai utilizza una media di 25 metri cubi d'acqua al giorno. Si stima che il consumo annuale di acqua sia di circa 9.250mc ovvero 9,2 milioni di litri all'anno.

In risposta a potenziali impatti ambientali negativi, l'azienda ha adottato un sistema di filtraggio delle acque avanzato.

Questo impianto, che è soggetto a controlli e revisioni periodiche, è progettato per eliminare eventuali scarti organici dai reflui, minimizzando così l'impatto ambientale della produzione.

L'attenzione di Nai alla gestione sostenibile delle risorse idriche è ulteriormente evidenziata dall'uso di tecnologie di filtraggio delle acque.

Questo sistema è regolarmente monitorato, revisionato e, se necessario, sostituito per garantire la massima efficienza e sostenibilità.

In sintesi, la conformità al Regolamento UE 1169/2011 rappresenta non solo un requisito legale, ma anche un'opportunità per Nai di continuare nel suo percorso verso una maggiore efficienza e sostenibilità. L'azienda è fortemente impegnata in pratiche che riducono l'impatto ambientale e migliorano l'efficienza, come dimostra l'investimento in tecnologie avanzate di filtraggio delle acque e la continua monitorizzazione del consumo di risorse.



Consumo gasolio

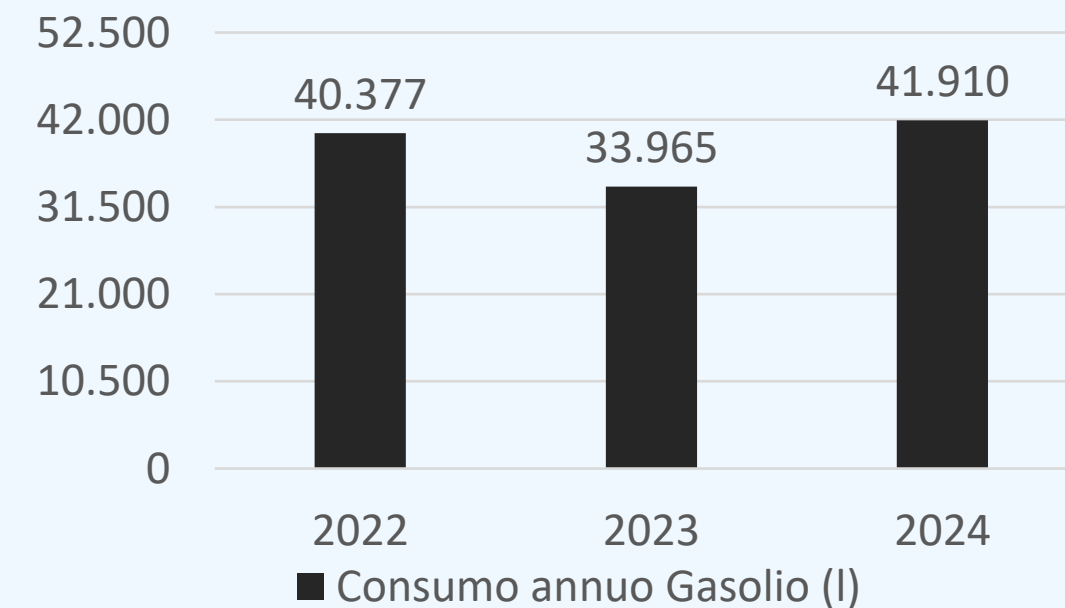
Il consumo totale di gasolio utilizzato per il trasporto è strettamente correlato alla quantità di prodotto movimentato e conservato, sia esso fresco che congelato.

In cifre, questo si traduce in un consumo annuale di circa 59.310 litri di gasolio, utilizzati per coprire una distanza di circa 366.055 km con i mezzi industriali dell'azienda.

È importante notare che questi dati si riferiscono esclusivamente al consumo di gasolio per il trasporto effettuato con i mezzi propri dell'azienda e non includono i consumi legati all'impianto di produzione né quelli relativi al trasporto di merci effettuato attraverso vettori terzi.

Per fornire un quadro più completo, è utile considerare che l'efficienza nel consumo di carburante è un fattore chiave non solo in termini di costi operativi, ma anche per il profilo di sostenibilità dell'azienda. Un consumo stabilizzato di gasolio suggerisce che le iniziative di ottimizzazione del trasporto, come il carico ottimale dei veicoli e l'uso di percorsi efficienti, stanno dando i loro frutti. Tuttavia, ulteriori misure potrebbero essere esplorate per ridurre ancora più l'impatto ambientale, come l'investimento in veicoli più efficienti dal punto di vista energetico o l'adozione di alternative più sostenibili al gasolio.

Mentre i dati attuali mostrano una gestione efficace del consumo di gasolio, rimane lo spazio per ulteriori miglioramenti, sia per ottimizzare i costi che per ridurre l'impatto ambientale. Questo potrebbe includere la modernizzazione della flotta di trasporto, l'adozione di tecnologie più efficienti, e possibilmente, la transizione verso fonti di energia più sostenibili.



Gestione rifiuti

- **Rifiuti Riciclabili:** gli scarti riciclabili come carta e cartone, generati dai processi di lavorazione e dal reparto cottura, sono prontamente rimossi dalle aree di produzione.
- Successivamente, vengono depositati in un compattatore dedicato situato all'esterno dell'edificio. Un servizio esterno si occupa dello svuotamento del compattatore seguendo un calendario prestabilito.
- **Rifiuti Non Riciclabili:** gli scarti non riciclabili, che includono casse di polistirolo sporche, imballaggi in plastica e altri materiali, vengono anch'essi rapidamente rimossi dalle aree di produzione. Questi rifiuti sono poi depositati in contenitori rossi specifici situati all'esterno, prima di essere trasferiti in cassonetti comunali. Anche in questo caso, uno svuotamento programmato è effettuato da un servizio esterno.
- **Imballaggi in Polistirolo:** qualsiasi eccesso di imballaggi in polistirolo viene subito rimosso dalle aree di produzione. Prima di essere smaltiti, questi materiali vengono compattati con una macchina tritatutto e successivamente raccolti in sacchetti speciali. Essi sono poi depositati in un contenitore dedicato all'esterno, e svuotati da una ditta specializzata seguendo un calendario concordato.
- **Olio Esausto:** l'olio esausto generato nel reparto di cottura viene raccolto in taniche apposite al termine del turno lavorativo. Queste taniche sono poi trasferite in una vasca di accumulo esterna, che viene svuotata periodicamente da un'azienda autorizzata.
- **Sottoprodotti di Origine Animale:** i sottoprodotti animali di categoria 3, generati sia in fase di lavorazione che nel reparto cottura, sono raccolti in contenitori ermetici, lavabili e identificabili. Questi contenitori vengono poi stoccati in una cella frigorifera dedicata, in attesa del ritiro da parte di un servizio specializzato.

Ogni fase della gestione dei rifiuti è regolamentata da specifiche convenzioni e calendari, in conformità con le normative vigenti, per garantire un impatto ambientale minimo e un'efficienza operativa massima.

Modalità di gestione dei S.O.A.

Il processo di smaltimento degli scarti avviene sia al termine della giornata lavorativa che durante le operazioni di produzione, seguendo rigorose linee guida:

Prescrizioni per il Deposito degli Scarti:

- Solo rifiuti organici, come scarti ittici, devono essere depositati nel contenitore designato.
- Materiali sintetici, come i guanti di gomma, non sono ammessi nel contenitore per scarti organici.
- Gli scarti devono essere contenuti interamente all'interno del recipiente, evitando fuoriuscite.
- Il contenitore deve essere posizionato in una zona lontana dalle aree di lavorazione per prevenire contaminazioni crociate.

Frequenza di Svuotamento:

Il servizio di svuotamento e smaltimento è affidato a una ditta specializzata, con la quale è stipulato un contratto di servizio. Gli interventi di svuotamento sono programmati almeno due volte a settimana e possono essere aumentati se necessario.

Tracciabilità e Conformità:

La ditta incaricata mantiene un registro cronologico dei movimenti effettuati, che è reso disponibile su richiesta delle autorità competenti per i controlli.

Smaltimento di Sottoprodotti Specifici:

Nel caso in cui si debbano smaltire sottoprodotti di origine animale di categoria 1, secondo il Regolamento CE 1069/2009, la ditta specializzata viene preventivamente informata per gestire adeguatamente il servizio.

Questo protocollo assicura che tutte le operazioni di smaltimento siano effettuate in conformità con le normative vigenti e con la massima attenzione alla sicurezza e all'igiene.

GRI 1: PRINCIPI FONDAMENTALI 2021

GRI 2: INFORMATIVE GENERALI 2021

L'ORGANIZZAZIONE E LE SUE PRASSI DI RENDICONTAZIONE

• 2-1 Dettagli organizzativi	16
• 2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	07
• 2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	06
• 2-4 Revisione delle informazioni	-
• 2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business (attività, prodotti, servizi e mercati serviti, catena di fornitura ecc.)	29
• 2-7 Dipendenti (n dei dipendenti per contratto di lavoro – a tempo indeterminato, temporaneo, full-time, part-time – ripartiti per genere ed area geografica)	43
• 2-8 Lavoratori non dipendenti (n dei lavoratori non dipendenti il cui lavoro è controllato dall'organizzazione, specificando le tipologie di rapporti contrattuali più comuni e di lavoro svolto)	43
• 2-9 Struttura e composizione della governance (inclusi i comitati del massimo organo di governo, i membri esecutivi o non esecutivi, ecc.)	16
• 2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo (descrivendo i criteri utilizzati, l'indipendenza, la competenza ecc.)	16
• 2-11 Presidente del massimo organo di governo (indicare se il Presidente ricopre anche un ruolo esecutivo, le sue funzioni nel management, le ragioni di questo assetto e come vengono prevenuti e mitigati i conflitti di interesse)	16
• 2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti (tra cui il ruolo del massimo organo di governo e dei senior manager nello sviluppo, nell'approvazione e nell'aggiornamento di strategie, politiche e obiettivi sullo sviluppo sostenibile, ecc.)	16
• 2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti (come il massimo organo di governo delega la responsabilità della gestione di impatti dell'organizzazione sull'economica, sull'ambiente e sulle persone, ecc.)	17
• 2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	-
• 2-15 Conflitti d'interesse (descrivere i processi del massimo organo di governo intesi a garantire che i conflitti d'interesse siano prevenuti e mitigati, ecc.)	17
• 2-16 Comunicazione delle criticità (se e come le criticità vengono comunicate al massimo organo di governo, ecc.)	-
• 2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo (misure intraprese per accrescere conoscenze ed esperienze sul tema dello sviluppo sostenibile)	-
• 2-18 Valutazione delle performance del massimo organo di governo (nel controllo della gestione degli impatti dell'organizzazione sull'economia, sull'ambiente e sulle persone)	-
• 2-19 Norme riguardanti le remunerazioni (dei membri del massimo organo di governo e degli alti dirigenti)	-
• 2-20 Procedura di determinazione della retribuzione	-
• 2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale (rapporto tra la retribuzione totale annua della persona che riceve la massima retribuzione e la retribuzione totale annua media di tutti i dipendenti – ad esclusione della suddetta persona; rapporto fra l'aumento percentuale della retribuzione totale annua della persona che riceve la massima retribuzione e l'aumento percentuale medio della retribuzione totale annua di tutti i dipendenti – ad esclusione della suddetta persona)	-

STRATEGIA, POLITICHE E PRASSI

• 2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile (dichiarazione del massimo organo) di governo o del dirigente di più alto livello sull'importanza dello sviluppo sostenibile e sulla strategia per contribuire a questo)	02
• 2-23 Impegno in termini di policy	-
• 2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	06
• 2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	06
• 2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni (descrizione delle procedure per richiedere chiarimenti sull'attuazione di politiche e prassi per una condotta aziendale responsabile; sollevare preoccupazioni relative alla condotta aziendale)	05
• 2-27 Conformità a leggi e regolamenti (tra cui il n totale di casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti; n totale e il valore monetario delle multe pagate per i casi di non conformità)	32
• 2-28 Appartenenza ad associazioni (di settore, di categoria o altre associazioni in cui l'organizzazione partecipa con un ruolo significativo)	24

COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER

• 2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder (inclusa la descrizione delle categorie di soggetti coinvolti e in che modo sono identificati; la finalità del coinvolgimento e come l'organizzazione garantisce il loro ingaggio)	23
• 2-30 Contratti collettivi (indicare la percentuale di dipendenti inquadrati in contratti collettivi; indicare come vengono determinate le condizioni di lavoro per i lavoratori non coperti da contratti collettivi)	43

GRI 3: TEMI MATERIALI 2021

• 3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	26
• 3-2 Elenco di temi materiali	27-28

GRI 3: TEMI MATERIALI 2021

GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICA 2016

• 201-1 Valore economico diretto generato e distribuito (inclusi ricavi, costi operativi, salari e benefit dei dipendenti, pagamenti alla Pubblica Amministrazione e investimenti nella comunità)	39-40
• 201-2 Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità risultanti dal cambiamento climatico	36-38
• 201-3 Obblighi riguardanti i piani di benefit e altri piani pensionistici	-
• 201-4 Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	-

GRI 203: IMPATTI ECONOMICI INDIRETTI 2016

• 203-1 Investimenti infrastrutturali e servizi supportati (indicare la portata degli investimenti infrastrutturali significativi e dei servizi finanziati; gli impatti attuali o previsti sulle economie locali, inclusi impatti positivi e negativi; se questi investimenti e servizi sono impegni commerciali, in natura o pro bono)	41
• 203-2 Impatti economici indiretti significativi (fornire esempi di impatti economici indiretti significativi individuati dall'organizzazione, includendo impatti positivi e negativi, ecc.)	41

Informativa

GRI 204: PRASSI DI APPROVVIGIONAMENTO 2016

- 204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali (in relazione alle sedi operative più significative)

GRI 205: ANTICORRUZIONE 2016

- 205-1 Operazioni valutate per determinare i rischi relativi alla corruzione (indicare il numero e la percentuale di operazioni valutate per rischi legati alla corruzione)
- 205-2 Comunicazione e formazione su normative e procedure (indicare il numero e la percentuale di membri dell'organo di governo e dei dipendenti a cui sono state comunicate le politiche e le procedure in materia di anticorruzione)
- 205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate (indicare numero totale e natura degli episodi di corruzione accertati, ecc.)

GRI 206: COMPORTAMENTO ANTICOMPETITIVO 2016

- 206-1 Azioni legali relative a comportamento anti competitivo, attività di trust e prassi monopolistiche (numero di azioni legali in corso o concluse durante il periodo di rendicontazione in materia di comportamento anticoncorrenziale e violazioni delle normative antitrust e relative alle pratiche monopolistiche)

GRI 301: MATERIALI 2016

- 301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume (materiali utilizzati per produrre e confezionare i prodotti e i servizi primari divisi in materiali non rinnovabili e rinnovabili)
- 301-2 Materiali di ingresso riciclati utilizzati

GRI 302: ENERGIA 201

- 302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione
- 302-2 Consumo di energia esterno all'organizzazione
- 302-3 Intensità energetica
- 302-4 Riduzione del consumo di energia
- 302-5 Riduzione dei requisiti energetici di prodotti e servizi

GRI 303: ACQUA ED EFFLUENTI 2018

- 303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa
- 303-2 Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua
- 303-3 Prelievo idrico
- 303-4 Scarico idrico
- 303-5 Consumo idrico

GRI 304: BIODIVERSITÀ 2016

- 304-1 Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree
- 304-2 Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità
- 304-3 Habitat protetti o ripristinati
- 304-4 Specie dell'elenco di preservazione nazionale con habitat in aree interessate da operazioni

N. Pagina

-

31

34

34

-

49

49

46-47

46-48

46-49

46-50

46-51

48

48

48

48

48

34

34

34

34

Informativa

GRI 305: EMISSIONI 2016

- 305-1 Emissioni di gas a effetto serra

GRI 306: SCARICHI IDRICI E RIFIUTI 2016

- 306-2 rifiuti per tipo e metodo di smaltimento

GRI 306: RIFIUTI 2020

- 306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti
- 306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti
- 306-3 Rifiuti generati
- 306-4 Rifiuti non conferiti in discarica
- 306-5 Rifiuti conferiti in discarica

GRI 308: VALUTAZIONE AMBIENTALE DEI FORNITORI 2016

- 308-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali (indicare la percentuale)
- 308-2 Impatti ambientali negativi nella catena di fornitura e misure adottate

GRI 401: OCCUPAZIONE 2016

- 401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti (indicare il numero totale e tasso di turnover del personale e dei nuovi dipendenti e di avvicendamento di dipendenti, suddiviso per età, genere e area geografica)
- 401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time
- 401-3 Congedo parentale (incluso il tasso di rientro al lavoro e tasso di ritentino dei dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale, per genere)

GRI 402: GESTIONE DEL LAVORO E DELLE RELAZIONI SINDACALI 2016

- 402-1 Periodi minimi di preavviso in merito alle modifiche operative (specificando se tali condizioni siano incluse o meno nella contrattazione collettiva)

GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 2018

- 403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro
- 403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti
- 403-3 Servizi per la salute professionale
- 403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione
- 403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro
- 403-6 Promozione della salute dei lavoratori
- 403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro
- 403-9 Infortuni sul lavoro
- 403-10 Malattia professionale

N. Pagina

-

49

49

49

49

49

49

31-32

31-32

42

43

-

-

45

45

45

-

-

-

-

-

19

-

GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE 2016

- 404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente 44
- 404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione 44
- 404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono periodicamente valutazioni delle loro performance e dello sviluppo professionale -

GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ 2016

- 405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti (riportando la percentuale di componenti degli organi di governo e di dipendenti per genere, fascia di età e per altri indicatori di diversità, se rilevanti) -
- 405-2 Rapporto tra salario di base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini (per ciascuna categoria di dipendenti) -

GRI 406: NON DISCRIMINAZIONE 2016

- 406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate 18

GRI 413: COMUNITÀ LOCALI 2016

- 413-1 Operazioni con il coinvolgimento della comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo (indicare la percentuale) 24
- 413-2 Operazioni con rilevanti impatti effettivi e potenziali sulle comunità locali -

GRI 414: VALUTAZIONE SOCIALE DEI FORNITORI 2016

- 414-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali (indicare la percentuale) -
- 414-2 Impatti sociali negativi nella catena di fornitura e azioni intraprese -

GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI 2016

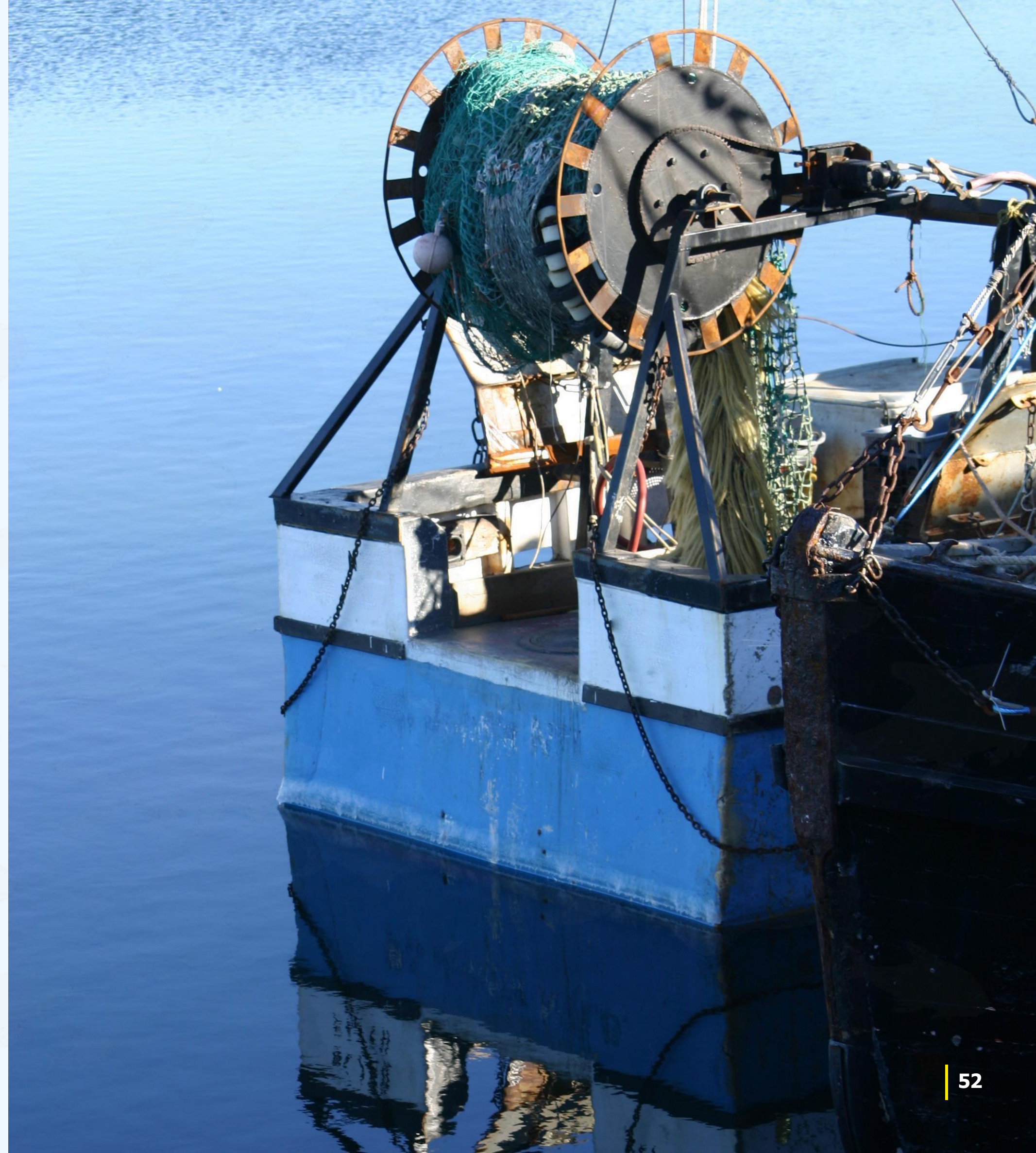
- 416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotto e servizi (indicare la percentuale di categorie di prodotto e servizio significative in relazione alle quali vengono valutati gli impatti) 10
- 416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi (precisando se hanno generato un'ammenda, una sanzione o un avviso) -

GRI 417: MARKETING ED ETICHETTATURA 2016

- 417-1 Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi 12-13
- 417-2 Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi (precisando se hanno generato un'ammenda, una sanzione o un avviso) -
- 417-3 Episodi di non conformità concernenti comunicazioni di marketing (precisando se hanno generato un'ammenda, una sanzione o un avviso) -

GRI 418: PRIVACY DEI CLIENTI 2016

- 418-1 Fondati reclami riguardanti violazioni della privacy dei clienti e perdita di loro dati (ricevute da parti terze e confermate dall'organizzazione o da enti regolatori) -



Registro Imprese PD e Cod. Fisc. 02480860242

Part. IVA 03281730287

R.E.A. PD 297124 - Capitale Sociale €1.000.000,00 interamente versato

Contatti

Via Mazzini, 92 - 35013 Cittadella (PD) - ITALY

Tel. +39 049 9409532 r.a. - Fax +39 049 9402885

www.nai.it - info@nai.it

**L'AUTENTICA
PASSIONE PER
IL MARE**