BILANCIO SOCIALE

2021

INDICE

Lettera agli stakeholder 2

1. LA GUBANA DELLA NONNA 4

1.1 Chi siamo e cosa facciamo 4

1.2 Storia di un impresa al femminile delle Valli del Natisone 5

Intervista a Domenis Valeria 6

1.3 I nostri valori 8

1.4 Un laboratorio artigianale legato alla storia delle Valli del Natisone 12

I Sapori e Saperi Friulani 13

Ingredienti naturali 13

Il marchio "Io sono Friuli Venezia Giulia" 14

Il riconoscimento da parte di Slow Food 15

La Gubana – un prodotto agroalimentare tradizionale (PAT) 16

Intervista a Etica del Gusto 17

2.IL CONTRIBUTO ALL'AGENDA 2030 20

3.LA NOSTRA COMUNITÀ 22

3.1 I clienti 24

La struttura di vendita e la comunicazione 25

3.2 I collaboratori 26

Salute e sicurezza dei lavoratori 27

3.3 I Fornitori 28

3.4 Le Banche 28

3.5 La comunità locale e le iniziative culturali 29

Le Donne della Bencija 29

Iniziative con le Donne della Benecija 30

The Secret Picnic 31

Strada vino e sapori: un'esperienza di viaggio profonda tra vino e cibo alla scoperta del Friuli-Venezia Giulia 32

Le mani in pasta 32

Wefood festival: un weekend alla scoperta delle fabbriche del gusto 32

Laboratori con le scuole materne di San Pietro al Natisone e altre iniziative 32

I corsi di formazione 33

4. LA CURA DELL'AMBIENTE 34

I consumi di energia ed acqua 34

La gestione delle materie prime e dei rifuti 35

Packaging sostenibile 35

5. IL VALORE DISTRIBUITO 36

6. OBIETTIVI PER IL FUTURO 37

7. LE BEST PRACTICE 38

Nota metodologica 39

Diffusione del contenuto 41

Lettera agli stakeholder

La Gubana della Nonna considera la sostenibilità e la Responsabilità Sociale d'Impresa parte fondante dei suoi valori, traducendoli in una cultura aziendale basata sulla centralità del territorio, sulla qualità del prodotto e sul rispetto dell'ambiente e delle persone. Questa consapevolezza ha portato l'Azienda alla redazione, per l'anno 2021, del suo primo Bilancio Sociale; documento rappresentativo delle pratiche e delle modalità di fare impresa, grazie alle quali La Gubana della Nonna è in grado di generare valore e risultati economici nel pieno rispetto dello sviluppo sostenibile.

La *mission* aziendale consiste nel proporre prodotti artigianali di elevata qualità della tradizione dolciaria delle Valli del Natisone al fine di valorizzare questa particolare zona geografica e mantenere vivo un patrimonio culturale altrimenti a rischio. Nel portare avanti le proprie attività, la Società costruisce un profondo legame con i clienti e con i suoi portatori di interesse in genere, impegnandosi quotidianamente attraverso la gestione di un'impresa a conduzione familiare che ha saputo gestire il passaggio generazionale tra madre e figlia.

L'anno 2021 si è distinto per le difficoltà dovute al protrarsi della crisi pandemica e dall'aumento repentino del costo dell'energia elettrica e del gas dovuto in parte alla ripresa economica e successivamente, nel corso del 2022, alla guerra in Ucraina.

In questa complessa situazione, La Gubana della Nonna ha continuato a perseguire il suo progetto d'impresa sostenibile attraverso l'attività dei suoi collaboratori, i progetti educativi, divulgativi e di stampo culturale e dimostrando una forte volontà di crescere tramite la partecipazione alla rete di imprese Le Donne della Bencija.

La Gubana della Nonna può quindi affermare di credere fermamente nel suo modello d'impresa costruito attorno alla genuinità dei prodotti, al rispetto e alla crescita sostenibile per la quale si impegna, pur essendo una piccola realtà, a contribuire al raggiungimento degli obiettivi fissati dall'Agenda 2030 dell'ONU.

Valeria Domenis - Elisa Costantini

1. La Gubana della Nonna

“Artigianalità, attenzione alla scelta delle materie prime e rispetto delle tradizioni: questi sono i segreti della Gubana della Nonna”

1.1 CHI SIAMO E COSA FACCIAMO

La Gubana della Nonna è un’azienda delle Valli del Natisone specializzata nella produzione di gubane, strucchi e altri prodotti da forno della tradizione. L’Azienda nasce dalla profonda passione per la pasticceria e per le tradizioni delle Valli del Natisone della sua fondatrice Valeria Domenis, che in anni di studio e ricerca presso le cucine di casalinghe locali esperte nell’arte dolciaria, ha raccolto ricette storiche riuscendo a riproporre un’importante tradizione culturale.

L’Azienda, oltre alla produzione artigianale, gestisce anche una Caffetteria e Sala da Tè dove è possibile gustare i prodotti realizzati presso il laboratorio.

La Gubana della Nonna di Domenis Valeria & C. S.N.C ha sede legale in Via Algida, 63 nel Comune di San Pietro al Natisone (UD), frazione di Azzida. In questo luogo la Società dispone dello storico laboratorio artigianale, mentre, in Borgo S. Valentino si trova la Caffetteria e Sala da Tè (Gubana Caffè) di più recente apertura.

L’Azienda opera con la forma giuridica di Società in Nome Collettivo i cui soci e rappresentanti legali sono Valeria Domenis ed Elisa Costantini. Nel 2013 si è completato il passaggio generazionale e da allora è Elisa che continua a condurre l’Azienda coordinandone le attività.

1.2 STORIA DI UN IMPRESA AL FEMMINILE DELLE VALLI DEL NATISONE

Collegamento naturale tra Cividale del Friuli e la Valle dell’Isonzo, le Valli del Natisone si trovano nella regione più orientale del Friuli-Venezia Giulia. Simboleggiate dal massiccio del Matajur che le domina, le Valli del Natisone sono un bacino idrografico che raccoglie le acque di tutti i fiumi che confluiscono nell’omonimo fiume così che questa particolare configurazione geografica ha reso naturale, nel corso dei secoli, il costituirsi di un gruppo etnico ben definito per lingua, usi e costumi. Questa zona, infatti, non solo ospita grandiosi paesaggi naturalistici, ma è anche custode di un patrimonio linguistico, storico e culturale di un’antica popolazione di origine slava oramai pienamente integrata con la cultura friulana.

In questo caratteristico territorio si collocano il laboratorio e la Caffetteria e Sala da Tè di La Gubana della Nonna. È ad Azzida, tra una manciata di casette e una graziosa piazzetta, che Elisa e Valeria contribuiscono quotidianamente a mantenere viva quella storia e quelle tradizioni che appartengono alla loro regione.

Il laboratorio artigianale nasce nel 1999 grazie a Domenis Valeria che, spinta dalla passione per i dolci, rileva un’attività aziendale precedentemente presente e intraprende così un progetto coraggioso volto a valorizzare la genuinità e qualità delle materie prime del Friuli-Venezia Giulia. Qualche anno più tardi, nel 2013, attraverso un percorso di passaggio generazionale, subentra nella direzione la figlia Elisa Costantini e La Gubana della Nonna si afferma non solo come attività a conduzione femminile, ma anche come Azienda familiare orientata alla qualità del prodotto e al rispetto delle persone.

Ispirate dall’amore per le sale da tè in stile inglese, nel 2020, nonostante le difficoltà dettate dalla crisi pandemica da Covid-19, Valeria ed Elisa danno vita ad una Caffetteria e Sala da Tè, che hanno chiamato “Gubana Caffè”, dove offrire i propri prodotti e raggiungere un bacino di clienti più ampio.

Elisa oggi si occupa, oltre che della conduzione del laboratorio, della gestione del negozio e del “Gubana Caffè” in cui collabora anche il suo compagno Flavio.

INTERVISTA A DOMENIS VALERIA

Cosa l'ha spinta nel lontano 1999 a rilevare l'attività in cui lavorava precedentemente ed aprire una suo pasticceria artigianale?
Ho sempre avuto la passione per la preparazione dei dolci. Dopo anni passati a lavorare come impiegata, avendo perso il lavoro a seguito della crisi economica, ho deciso di seguire la mia passione e ho trovato lavoro nel mio paese di origine presso il laboratorio di La Gubana della Nonna. Ho successivamente rilevato l'Azienda dalla precedente proprietaria che non poteva continuare con l'attività a seguito di una malattia.

Quale è stato il processo di ricerca che ha messo in atto per il recupero e poi perfezionamento delle ricette da Lei proposte? Che riscontri e risultati ha prodotto?
Ho passato tutti i lunedì, giorno di chiusura del mio laboratorio, nelle cucine delle signore che preparavano in casa la gubana e gli altri dolci della tradizione carpendone i segreti e ascoltando le loro storie. Ho frequentato i borghi delle Valli del Natisone dove vivevano queste donne che spesso rimanevano sempre in casa. Il mio scopo era quello di non far perdere le tradizioni; per questa ragione, quello che ho trascritto nelle mie agende è poi nel 2020 diventato anche un libro. Ho deciso che il frutto della mia ricerca andava fatto conoscere anche agli altri. Proprio da questa intuizione è nata l'idea di fare corsi per insegnare a fare la gubana. Il riscontro, devo dire, è stato molto positivo.

L'Azienda nel corso degli anni ha realizzato un passaggio generazionale e la gestione attualmente è condotta da sua figlia. Come è stato gestito questo percorso?
Ero fisicamente stanca e non sarei riuscita a portare avanti sia la gestione del laboratorio che il negozio con tutta la parte amministrativa e commerciale. Gradualmente mia figlia Elisa ha imparato tutte le varie fasi lavorative prima osservando poi operando nel laboratorio. Ora è lei che si occupa della parte amministrativa e commerciale e insieme al suo compagno gestisce il laboratorio. Io rimango nel negozio anche se non ho smesso di fare dolci.

Rispetto agli anni in cui lei ha rilevato l'attività che cosa è cambiato nel tempo nella gestione di una pasticceria artigianale come la vostra? Che cosa si aspetta per il futuro dell'azienda?
Quando ho rilevato l'Azienda erano davvero altri tempi, decisamente più tranquilli! Non c'erano i social e ci si faceva conoscere con il passaparola alimentando le vendite attraverso la partecipazione a qualche fiera a Udine. Oggi la clientela è diventata più esigente e questo ci ha portato a cambiare l'impasto della gubana iniziando a usare il lievito madre e altri materiali di alta qualità. Abbiamo, inoltre, diversificato la produzione.

1.3 I NOSTRI VALORI

La Gubana della Nonna vuole garantire la continuità della tradizione tramite lo svolgimento di un'attività artigianale risultato del connubio tra esperienza nella tecnica pasticcera e ricerca delle migliori materie prime. Consapevole dell'importanza di una crescita rispettosa dei valori della Responsabilità Sociale d'Impresa, l'Azienda opera con un modello di imprenditorialità improntato a fattori distintivi quali: la legalità, il rispetto dei propri collaboratori, l'imprenditoria femminile, la conservazione della tradizione locale, l'artigianalità della produzione, la selezione delle materie prime, i rapporti con le aziende locali, l'accoglienza e la condivisione dei saperi.

I FATTORI DISTINTIVI DELL'AZIENDA

Legalità ed integrità delle attività	operando nel pieno rispetto delle leggi italiane e dei regolamenti di settore
Rispetto dei collaboratori	garantendo congrue e sicure condizioni di lavoro
Impresa a conduzione femminile	vi è un impegno per la costruzione di un modello di impresa che possa contribuire all'empowerment della figura della donna
Conservazione delle tradizioni e della cultura locale	realizzata con la valorizzazione del patrimonio delle ricette dolciarie locali rappresentative della storia di un territorio unico come quello delle Valli del Natisone
Artigianalità dei prodotti tipici	attraverso una proposta di prodotti realizzati a partire dalla selezione delle materie prime genuine e di alta qualità e con un processo produttivo pienamente artigianale
Accoglienza e rispetto del cliente	attraverso un rapporto di fiducia basato sul rapporto umano, sulla trasparenza nella comunicazione e su corrette pratiche commerciali anche basate sull'e-commerce
Attenzione agli impatti ambientali	con il controllo dei consumi energetici, dell'impiego della risorsa idrica e della produzione di rifiuti. Evitando sprechi e impegnandosi verso soluzioni di packaging più sostenibili
Condivisione	ricercando partner fra le aziende locali con cui costruire progetti di rete in ambito turistico e agro-alimentare. Organizzando e partecipando ad eventi con le associazioni e le istituzioni del territorio

LA VISIONE AZIENDALE

“ Raccontiamo ogni giorno la vera essenza delle Valli del Natisone tramite un’attività artigianale profondamente legata alle tradizioni friulane con l’obiettivo di valorizzare il territorio anche mediante un’attività commerciale a conduzione femminile“

LA MISSIONE AZIENDALE

“ Proponiamo un’offerta di prodotti artigianali della tradizione dolciaria delle Valli del Natisone di elevata qualità e che nascono da antiche ricette. Desideriamo, con le iniziative culturali e educative, tramandare alle generazioni future la passione per la cucina e per il nostro luogo di origine”

1.4 UN LABORATORIO ARTIGIANALE LEGATO ALLA STORIA DELLE VALLI DEL NATISONE

I prodotti proposti da La Gubana della Nonna sono il risultato di una ricerca svolta nelle Valli del Natisone attraverso anni di lavoro e realizzata con l'intento di farsi tramandare le ricette e di cogliere l'essenza della tradizione culinaria friulana. Tale ricerca ha portato recentemente alla pubblicazione del testo **"Dolce la mia valle … in sladke so naše dolince"**. Come hanno testimoniato le cuoche casalinghe che hanno reso possibile questo progetto, "una volta si faceva tutto a occhio, o al massimo si misurava con un pentolino o un bicchiere". Per Valeria Domenis ed Elisa Costantini codificare ogni ricetta ha richiesto un significativo impegno e numerose prove. Tale fatica, tuttavia, è ciò che ha permesso di recuperare tante ricette originali, raccogliendole da donne che oggi, in molti casi, non ci sono più, e di tenere in vita una maestria a rischio.

**'Dolce la mia valle…
in sladke so naše dolince'**
è il titolo della pubblicazione curata da Slovenci po svetu – Unione emigranti sloveni del FVG con il contributo dell'amministrazione regionale e dell'Ufficio del governo della Repubblica di Slovenia per gli sloveni oltreconfine e nel mondo. Il libro, che contiene un'ottantina di ricette di dolci raccolte da Valeria Domenis ed Elisa Costantini, è stato presentato sabato 25 settembre 2021 negli spazi antistanti il locale Gastaldia di Antro, nella frazione di Pulfero conosciuta soprattutto per la sua grotta.

I SAPORI E SAPERI FRIULANI

Il Laboratorio di La Gubana della Nonna offre una grande varietà di prodotti della tradizione locale come la gubana, gli strucchi, numerose tipologie di biscotti, focacce e torte[1].

L'intera produzione dell'Azienda si basa su ingredienti genuini in buona parte provenienti dal territorio locale, lavoro manuale e ricette originali ereditate da parenti, amici e conoscenti.

[1] Per una presentazione e descrizione più completa, fare riferimento alla brochure al seguente link: **https://www.gubanadellanonna.com/wp-content/uploads/2019/04/catalogo_a5_tablet_listino.pdf**

IL MARCHIO "IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA"

Le caratteristiche dell'Azienda e del suo modo di produrre esprimono una responsabilità tesa a valorizzare il proprio territorio, la sua tradizione, le aziende e le persone che lo vivono; proprio queste tipicità hanno consentito l'ottenimento del Marchio Azienda "IO SONO FVG". Il marchio, che ha certamente anche un'importante valenza commerciale in quanto garantisce maggiore visibilità, è prova e garanzia dell'impegno per la sostenibilità dell'Azienda.
L'intenzione dell'Azienda è quella di ottenere anche il Marchio Prodotto nel corso dei prossimi mesi.

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
(www.iosonofvg.it)

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA è il marchio creato dalla Regione FVG al fine di certificare la sostenibilità delle imprese artigiane e l'origine delle produzioni agroalimentari regionali.
Il **Marchio Azienda** (color oro) distingue e valorizza le imprese agroalimentari che si impegnano nella sostenibilità ambientale, economica e sociale in Friuli Venezia Giulia.
Il Marchio Prodotto (color blu) si trova sui prodotti di imprese del Friuli Venezia Giulia dalla filiera tracciabile. Il marchio è sempre abbinato ad un QR-code attraverso il quale si può scoprire da dove vengono le materie prime.

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

IL RICONOSCIMENTO DA PARTE DI SLOW FOOD

Dal maggio 2021, La Gubana della Nonna rientra tra i locali **segnalati in Slow Food in Tasca**[2], il portale on-line di consigli su dove mangiare, bere e fare la spesa.
Slow Food[3] è una grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.
Per l'Azienda si tratta, quindi, di una partecipazione importante, una preziosa opportunità per raccontare quanto i sapori, le pratiche artigianali e le storie delle Valli del Natisone possano rappresentare e offrire un'opportunità unica per i clienti ed in particolare per i turisti alla ricerca di tradizioni gastronomiche genuine. Essere segnalati da Slow Food rappresenta per La Gubana della Nonna un forte incoraggiamento a proseguire il percorso intrapreso e consente di proporre il territorio delle Valli del Natisone come destinazione **Slow Food Travel.**

SLOW FOOD TRAVEL

Slow Food Travel offre ai territori la possibilità di sviluppare le proprie potenzialità come destinazione gastronomica di qualità, nel rispetto di rigorose linee guida e della filosofia Slow Food, attraverso la costruzione di alleanze e di esperienze che valorizzano al meglio il patrimonio gastronomico locale (https://www.fondazioneslowfood.com/it/cosa-facciamo/slow-food-travel/).

[2] https://www.slowfood.it/soci/slow-food-in-tasca/
[3] https://www.slowfood.it

LA GUBANA – UN PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE (PAT)

Dolce bandiera della tradizione del Friuli, e prodotto tipico di La Gubana della Nonna, la gubana delle Valli del Natisone è un dolce di pasta lievitata cotto a forno, col caratteristico aspetto a chiocciola e a base di frutta secca. Si tratta di un **Prodotto Agroalimentare Tradizionale italiano (PAT)** che esiste da almeno 25 anni come comprova lo Statuto del Consorzio per la tutela della Gubana delle Valli del Natisone del 24 marzo 1973.
Maggiori dettagli sulle caratteristiche di questo prodotto sono reperibili alla pagina web: **http://www.ersa.fvg.it/cms/consumatore/prodotti/paste-fresche/Gubana.html**

PAT
- PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE -

Istituiti ai sensi dell' art. 8, comma 1 del D.lgs. n.173 del 1998, il quale sancisce l'importanza della valorizzazione del patrimonio gastronomico, i PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) vengono definiti come prodotti agroalimentari caratteristici di un territorio che, alla luce di una produzione tradizionale locale, meritano di trovare una valorizzazione sul mercato. Si tratta quindi di produzioni di nicchia, riguardanti aree geografiche limitate, caratterizzate da un'offerta priva della forza necessaria ad entrare nei circuiti della grande distribuzione.

INTERVISTA A ETICA DEL GUSTO

Etica del Gusto **(www.eticadelgusto.it)** è un'associazione senza scopo di lucro nata nel 2009 che raggruppa più di una trentina di artigiani del Friuli-Venezia Giulia e non, accomunati dall'attenzione per l'aspetto etico del lavoro, dalla cura con cui sono scelte le materie prime, necessariamente di ottima qualità, e dalla lavorazione meticolosa dei prodotti. Chi aderisce all'Etica del Gusto ha, infatti, ben saldi determinati principi: l'attenzione nella scelta delle materie e nella loro lavorazione. Due tasselli che segnano una netta differenza tra un prodotto contrassegnato "Etica del Gusto" e un prodotto che si può invece accostare a quello industriale. Di seguito si propone l'intervista realizzata per questo Bilancio Sociale all'Associazione.

Da cosa è nata la volontà o la necessità di avviare un'associazione di professionisti che valorizza la lavorazione e la qualità dei prodotti nel settore dolciario? Che attività svolgete attualmente?
L'associazione nasce da una ventina di soci che nel 2009 hanno sottoscritto un regolamento e uno statuto associativo depositato da un notaio, con l'obiettivo di valorizzare la figura degli artigiani e di aumentare la conoscenza dei loro prodotti.
Nelle parole del fondatore Filippo Spinelli Barrile *"…l'Associazione mira a elevare il prodotto attraverso la selezione delle materie prime di alta qualità, la spinta verso processi produttivi dinamici e, soprattutto, l'umiltà di abbandonare facili soluzioni per riprendere in mano la vera arte bianca e dare risalto a tutti gli aspetti che ruotano intorno ad essa".*

Come e quando avete conosciuto La Gubana della Nonna? In che modo e su quali attività collaborate?
L'azienda è associata sin dalle origini ad Etica del Gusto. Partecipa ad eventi quali "Tutti con le mani in pasta" - dei laboratori organizzati dai nostri soci aperti al pubblico per spiegare come si svolge il mestiere di un artigiano panettiere, pasticciere e cioccolatiere - e frequenta i corsi di formazione offerti dall'associazione stessa.

Che opinione avete di La Gubana Della Nonna?
C'è un ottimo rapporto. L'azienda partecipa costantemente ai nostri corsi ed iniziative e contribuisce ai percorsi di condivisione dei saperi artigianali, come i simposi, che organizziamo e che consentono alle aziende, spesso di dimensioni molto piccole, di sostenersi a vicenda. Nei simposi **(https://www.eticadelgusto.it/video/simposi/)** organizzati da Etica del Gusto, soci e professionisti esterni si confrontano a 360° gradi su un prodotto: ognuno presenta la propria preparazione, si passa poi all'assaggio, per chiudere con il confronto su qualità e possibili difetti. La parte più importante è proprio quella finale: uno scambio trasparente di opinioni tra gli artigiani del gusto che aiuta a migliorarsi e a innovare.

In che modo l'attività di La Gubana Della Nonna rispecchia i vostri valori?
Per il tipo di produzione che propone, basata sull'artigianalità, sulla tradizione e sulla selezione di materie prime che provengono per buona parte dal territorio, La Gubana della Nonna è certamente allineata ai valori etici dell'associazione. Inoltre, con le sue iniziative culturali, come la pubblicazione del libro "Dolce la mia valle … in sladke so naše dolince'" che raccoglie un'ottantina di ricette tradizionali, contribuisce a rivalutare la tradizione dolciaria della nostra regione.

Quali sono gli impatti sociali che il progetto dell'Associazione Etica del Gusto vuole generare?
Attraverso le nostre campagne di comunicazione, i rapporti con le scuole del territorio, i simposi e iniziative come "Tutti con le mani in pasta" garantiamo la possibilità alle aziende di avere contatti con persone e clienti promuovendo al contempo i valori dell'associazione. Etica del Gusto promuove, inoltre, corsi di formazione avanzata attraverso *Etica Accademy* un centro di formazione nato per creare e offrire a chi sceglie di frequentare le nostre proposte un percorso di apprendimento di alta qualità nei settori della pasticceria, panetteria, cioccolateria, gelateria e ristorazione. Tale attività certamente contribuisce a mantenere vivo il sapere legato all'artigianalità.

In che modo La Gubana della Nonna può contribuire al progetto Etica del Gusto?
Continuando ad associarsi e ad alimentare la vita dell'Associazione oltre che a promuovere i suoi prodotti nell'insegna della tradizione e dell'artigianalità!

2. Il contributo all'agenda 2030

"Un impegno imprescindibile per le generazioni future"

La Gubana della Nonna ritiene che ogni impresa, persona e comunità possa contribuire al cambiamento per un mondo più sostenibile. Per questa ragione si impegna con azioni destinate a mitigare possibili impatti negativi dal punto di vista economico, sociale e ambientale favorendo, invece, la produzione di impatti positivi. L'Azienda ha effettuato in collaborazione con l'Agenzia Agrifood FVG un'autovalutazione dell'attività aziendale sui tre ambiti della sostenibilità sociale, ambientale ed economica. L'autovalutazione - disponibile nella scheda dell'Azienda alla pagina web **www.agrifoodfvg.it/azienda/la-gubana-della-nonna** - evidenzia il grado con cui La Gubana della Nonna contribuisce ai diversi goal e ai target stabiliti dall'Agenda 2030.

AGRIFOOD

Agrifood FVG è un'agenzia territoriale che ha lo scopo di realizzare, promuovere e favorire il coordinamento e lo sviluppo del **settore agroalimentare e bioeconomico FVG**, in linea con la strategia della Regione Friuli Venezia Giulia.
La Legge Regionale n. 3/2015 identifica l'agenzia come soggetto gestore del cluster agroalimentare per il FVG e e la Legge Regionale n. 45/2017 la riconosce ufficialmente come **"Agrifood & Bioeconomy Cluster Agency"**.
Agrifood FVG nasce nel 1999 al fine di realizzare, promuovere e favorire il coordinamento e lo sviluppo del settore agroalimentare e bioeconomico della Regione Friuli-Venezia Giulia tramite azioni mirate al valorizzare e dare visibilità ai vari gruppi di soggetti regionali che perseguono un obiettivo concreto di crescita.

Nel settembre del 2015, 193 Paesi delle Nazioni Unite, tra cui l'Italia, hanno sottoscritto l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile con l'obiettivo di garantire un futuro migliore sia al pianeta che alle persone che lo abitano. L'Agenda si costituisce di 17 obiettivi di sviluppo sostenibile e 169 sotto-obiettivi finalizzati a porre fine alla povertà, a lottare contro l'ineguaglianza e a favorire lo sviluppo sociale ed economico mantenendo un focus sulla lotta ai cambiamenti climatici e sulla costruzione di una società pacifica. Di seguito, si descrivono alcune delle azioni che l'Azienda realizza contribuendo in maniera particolare, rispetto alla più ampia presentazione citata e presente nella scheda di Agrifood FVG, agli **SDGs 5, 11 e 12.**

IL CONTRIBUTO DI LA GUBANA DELLA NONNA AGLI OBIETTIVI DELL'AGENDA 2030 (SGDs)

SGDs	Ambito	Azioni
	Equità di genere: garantire eque opportunità ed opportunità per entrambi i sessi	• L'impresa è a conduzione femminile. • La Gubana della Nonna è parte della rete di impresa "Le Donne della Benecija" composta da imprese locali complementari a livello di settore. Anche queste imprese sono a conduzione femminile.
	Città e comunità sostenibili: rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili	• Attività educative rivolte alla comunità • Partecipazione a progetti per lo sviluppo del territorio. • Promozione di attività culturali e turistiche per la promozione del territorio.
	Consumo e produzione responsabili: garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo	• Produzione artigianale basata su ricette della tradizione storico culturali delle Valli del Natisone. • Acquisti di materie prime prevalentemente dalle aziende del territorio.

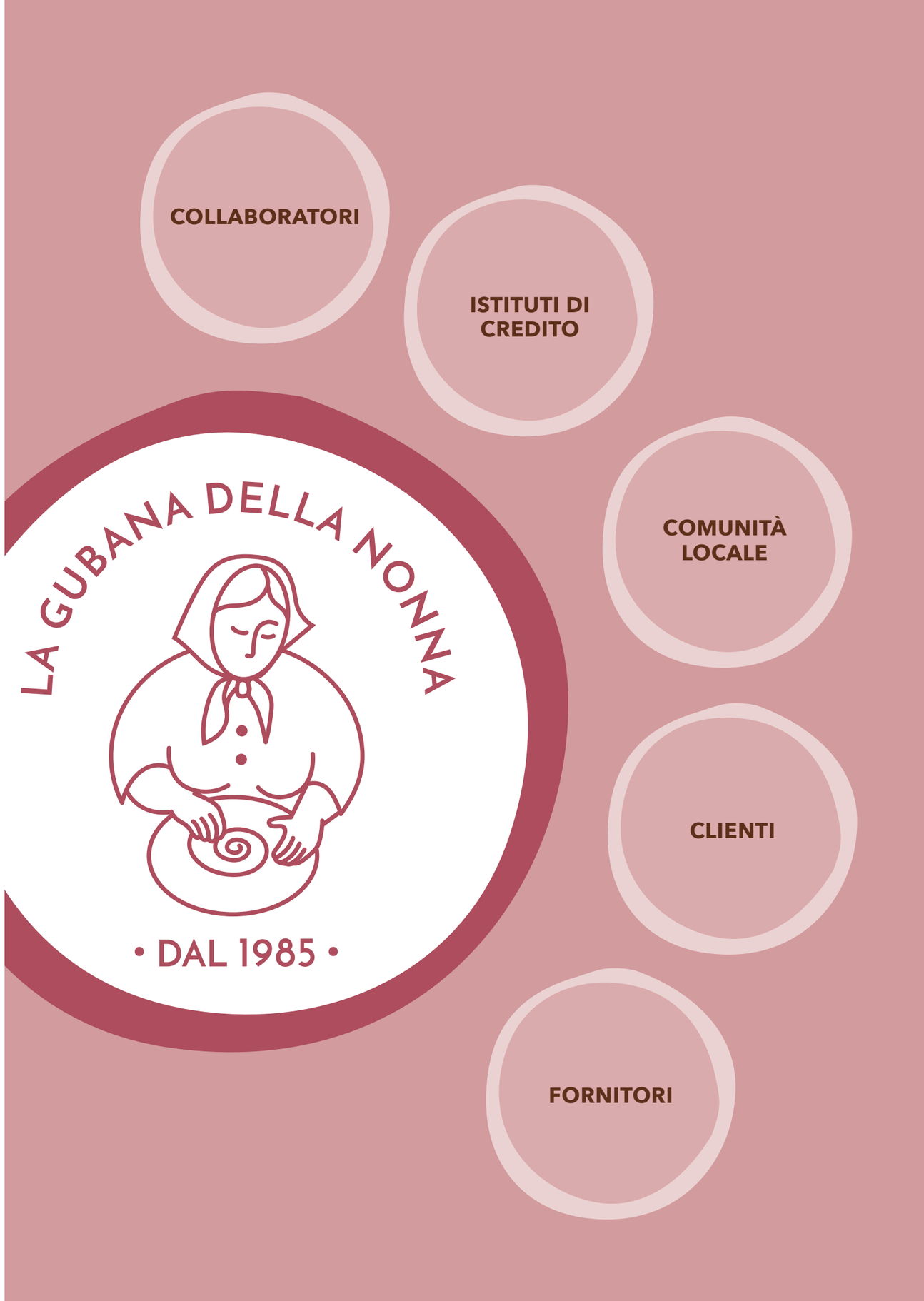
3. La nostra comunita'

“Condividere e collaborare per costruire un’impresa più sostenibile”

La Gubana della Nonna tiene in considerazione i suoi stakeholder ovvero qualsiasi individuo, gruppo di persone o organizzazione che nutra un qualche tipo di interesse verso le attività dell’Azienda e diventa quindi interlocutore di quest’ultima. Attraverso un’analisi dei processi dell’Azienda e delle relazioni che a partire da essi si sviluppano sono stati individuati gli stakeholder presenti nelle seguenti categorie.

- i **clienti**, rappresentati da privati e da Aziende rivenditrici
- i **collaboratori** senza i quali l’Azienda non potrebbe operare
- i **fornitori** di materie prime e di servizi
- gli **istituti di credito** che supportano l’attività dell’Azienda
- la **comunità locale**, le **associazioni** che ne fanno parte e la **rete di imprese** a cui appartiene.

Con questo primo Bilancio Sociale, l’Azienda vuole rivolgersi a loro presentando un rendiconto dei principali impatti gestiti e generati dalle attività produttive al fine di mantenere un dialogo costruttivo capace di ispirare corrette e migliori relazioni in futuro.



3.1 I CLIENTI

Per La Gubana della Nonna il rapporto con la clientela è un valore assoluto. Per questa ragione l'Azienda si impegna quotidianamente a far sì che la relazione con il cliente trascenda dal rapporto puramente commerciale. I clienti di La Gubana della Nonna non si recano ad Azzida esclusivamente per l'acquisto dei prodotti artigianali del forno, ma vengono per la passione verso prodotti basati su ricette legate alla tradizione delle Valli del Natisone. Trovare persone come Valeria ed Elisa capaci di trasmettere la loro passione attraverso racconti che narrano la storia dell'Azienda è un esperienza che le persone vogliono vivere in prima persona.

Gubana della Nonna ha partecipato nel corso del 2021 al progetto **FORAMBA (FORmazione degli AMBasciatori dei prodotti Artigianali friulano all'estero)** promosso da Confartigianato-Imprese Udine e Ente Friuli nel Mondo, con il sostegno della Regione Autonoma FVG. L'iniziativa si propone di valorizzare e promuovere i prodotti artigianali friulani di qualità attraverso la rete dei corregionali all'estero, e dei loro discendenti, selezionati dall'Ente Friuli nel Mondo attraverso la rete dei Fogolârs. Nella piattaforma **youtube** è possibile vedere un video dove Elisa e Valeria raccontano la storia della Gubana e della loro Azienda **(https://youtu.be/P8E-XUgkyaQ).**

LA STRUTTURA DI VENDITA E LA COMUNICAZIONE

Attualmente La Gubana della Nonna vende i propri prodotti in prevalenza a privati oltre che ad aziende rivenditrici regionali. Una parte dei clienti proviene da altre regioni italiane e, per un 5%, da Paesi esteri.
La vendita non in loco è resa possibile dal canale **e-commerce** direttamente raggiungibile dal sito web dell'Azienda al seguente link: **https://www.gubanadellanonna.com/shop/**. Attraverso il negozio virtuale è possibile acquistare ogni prodotto singolarmente oppure scegliere di farsi spedire uno dei cesti con una selezione di prodotti. In futuro la vendita online consentirà all'Azienda di raggiungere un più largo bacino di clienti.
La Caffetteria e Sala da Tè è un progetto lanciato recentemente e pensato con l'obiettivo di accogliere la clientela rappresentata da camminatori e turisti delle Valli del Natisone oppure di persone che vengono a conoscere la pasticceria acquistando i prodotti nel luogo dove vengono infornati. Tali persone spesso vengono a conoscenza dei prodotti tramite fiere, eventi o bancarelle temporanee tenutesi presso altre località turistiche.
Le iniziative di comunicazione includono, oltre al sito internet, i seguenti profili social:

- **Facebook con più di 4.000 follower**
- **Instagram con più di 1.900 follower**

3.2 I COLLABORATORI

La Gubana della Nonna crede fermamente che alla base del proprio successo vi siano le persone. Per questo motivo i collaboratori dell'Azienda sono donne e uomini che conoscono ed amano il proprio territorio e sono quindi ispirati dalla missione d'impresa di La Gubana della Nonna e dalla sua valenza sociale. Poter contare su collaboratori che comprendono l'importanza del proprio lavoro è una delle prevalenti chiavi di crescita dell'Azienda stessa.
L'Azienda valorizza le idee e le opinioni dei dipendenti per migliorare continuamente il servizio e mantiene costante la possibilità di confronto e interazione. Inoltre, viene data particolare importanza al raggiungimento di un elevato grado di flessibilità per consentire ai lavoratori di gestire le proprie esigenze personali. Gli orari di lavoro e la retribuzione fanno riferimento al CCNL alimentaristi e panificatori artigiani.
Al 31/12/2021, i collaboratori di La Gubana della Nonna sono:

- 1 collaboratore di sesso maschile, part-time a tempo determinato, impiegato nel laboratorio e in caffetteria
- 1 collaboratrice di sesso femminile, part-time a tempo determinato, impiegata nel laboratorio
- 1 collaboratrice di sesso femminile, part-time a tempo determinato, impiegata nella caffetteria.

A questi si aggiunge l'importante lavoro e contributo delle due socie, Valeria ed Elisa, entrambe impegnate nella produzione ma anche nella gestione amministrativa, nella gestione dei rapporti con i fornitori e nella comunicazione sui social e nelle attività di marketing.
L'Azienda crede nello sviluppo dei suoi collaboratori e prevede per i suoi dipendenti occasioni di formazione. Durante il periodo di rendicontazione i dipendenti, oltre ad aver frequentato i corsi obbligatori previsti dalle normative in materia di salute e sicurezza sul lavoro e di H.A.C.C.P., sono stati formati con attività on the job anche su temi come la gestione del cliente e il back office. I responsabili aziendali hanno frequentato nel corso degli ultimi due anni i corsi obbligatori di Salute e Sicurezza sul lavoro, di antincendio, di primo soccorso, di H.A.C.C.P. oltre a corsi base di pasticceria (112 ore) e il corso "Strumenti di co-progettazione in rete per lo sviluppo di filiere corte" organizzato dall' ENFAP F.V.G.

SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI

La Gubana della Nonna gestisce le condizioni dell'ambiente di lavoro necessarie per ottenere la conformità dei prodotti nel rispetto della normativa HACCP in ambito igienico sanitario (emissione del manuale di autocontrollo) e nel rispetto del D. Lgs 81/2008, in ambito di sicurezza sul lavoro. In particolare:
- pone in atto attività di valutazione dei rischi connessi con le attività del personale e di riduzione continua dei rischi stessi
- definisce metodi di lavoro, così come sono descritti nelle procedure, che tengano conto dei carichi di lavoro e del minore disagio possibile per il personale
- richiede la conformità delle forniture alle norme di sicurezza

Durante l'anno 2021 non ci sono state assenze causate da infortuni sul lavoro. Quanto alle ore di malattie registrate, non si avvertono particolari anomalie o difformità dalla media da segnalare. Gli ambienti, le attrezzature e le condizioni di lavoro sono stati costantemente resi idonei all'operatività quotidiana in termini di sicurezza. Ogni mansione è stata oggetto di valutazione dei rischi e sono state prese le necessarie misure cautelative.

3.3 I FORNITORI

La Gubana della Nonna nella propria relazione amministrativa e commerciale con i fornitori ricerca un rapporto trasparente nel rispetto di valori etici mantenendo da sempre la correttezza nei comportamenti e il rispetto dei tempi di pagamento.
L'Azienda mantiene attivo il dialogo con i partner di approvvigionamento ponendo particolare attenzione alla qualità delle forniture assicurandosi che questa sia sempre elevata. Ciò significa selezionare i fornitori ponendo attenzione ai diversi aspetti delle loro filiere: caratteristiche delle pratiche agricole, tipologie degli imballi, metodi di produzione, ecc. Tale attenzione consente all'Azienda di realizzare prodotti con elevati standard di qualità che non contengono additivi chimici e utilizzano solo ingredienti genuini.
In prevalenza i prodotti acquistati provengono da aziende friulane che rappresentano un punto di riferimento per il settore; fra queste si segnala Crespi S.r.l. di Pasian di Prato (Ud) e Morgera S.r.l. di Farra d'Isonzo (Go). Vi è, inoltre, un rapporto di fiducia con le aziende situate nelle Valli del Natisone come Essiccatoio & Molino Dorbolò di Dorbolò Michele di San Pietro al Natisone e UovoFriuli Azienda Agricola De Angelis di Prepotto. Anche i prodotti che provengono da altre regioni italiane o dall'estero vengono acquistati presso fornitori storicamente legati all'Azienda.
Come evidenziato nel paragrafo dedicato a descrivere i prodotti della Società, essa ha ottenuto il Marchio Azienda "IO SONO FVG" e intende ottenere anche il Marchio Prodotto nel corso dei prossimi mesi. Ciò significa garantire l'impegno per la sostenibilità ambientale e sociale rendendo trasparente e tracciabile la filiera di riferimento.

3.4 LE BANCHE

La Gubana della Nonna ha instaurato nel corso degli anni una serie di importanti relazioni con gli intermediari finanziari. Tali collaborazioni si sono concretizzate, di volta in volta, nell'individuazione delle forme più adeguate di finanziamento che hanno permesso il mantenimento di una gestione finanziaria efficace dell'impresa oltre a sostenere gli investimenti in attrezzature, macchinari, impianti ed immobili. Attualmente il principale partner finanziario della Società è rappresentato dal Gruppo Intesa Sanpaolo.

3.5 LA COMUNITÀ LOCALE E LE INIZIATIVE CULTURALI

Le iniziative che prevedono un coinvolgimento tra il mondo delle imprese for profit e quello degli enti del Terzo Settore oltre che con altre realtà del territorio, come ad esempio Istituti scolastici, stanno crescendo considerevolmente. Tali forme di collaborazione permettono alle imprese di coniugare obiettivi commerciali e finalità di impegno sociale, veicolando valori sia all'interno dell'azienda che all'esterno. Intraprendere questo percorso significa per l'impresa offrire al consumatore una proposta più qualificata in quanto basata anche su importanti valori sociali e sul concetto di bene comune. Considerando questi aspetti, nel corso degli ultimi anni, diverse sono le iniziative alle quali La Gubana della Nonna ha preso parte.

LE DONNE DELLA BENCIJA

Le Donne della Benecija è un'aggregazione di imprese che nasce con l'obiettivo di sviluppare la competitività delle aziende partner integrando e ampliando la loro offerta e legandola all'attrattività turistica della zona. Si tratta di un'iniziativa di marketing delle Valli del Natisone che punta a combinare i servizi – di vocazione prettamente enogastronomica – delle aziende, all'offerta di servizi turistici; anche attraverso l'organizzazione di eventi dove si racconta, tramite i prodotti e le storie delle persone dietro alle aziende, la storia e cultura delle Valli del Natisone. Tra le finalità della rete vi è quella di promuovere la sostenibilità ambientale e sociale, fra imprese e nel territorio, in riferimento a prodotti alimentari genuini, ad uno stile di vita sostenibile e agli aspetti legati all'inclusione con particolare riferimento all'imprenditorialità femminile.

La rete è composta da dieci aziende, nove oltre a La Gubana della Nonna, quali:

- **Azienda Agricola Flaibani**, cantina della zona di Cividale del Friuli (Udine) che produce vini biologici.
- **Azienda Agricola Manig**, azienda agricola delle Valli del Natisone specializzata nella produzione artigianale di formaggi naturali, realizzata senza fermenti industriali e seguendo un modello produttivo tradizionale.
- **Agriturismo La Casa delle Rondini**, attività di ristorazione che impiega prodotti derivanti dal proprio allevamento di bovini e suini e dalla coltivazione di ortaggi.
- **Trattoria da Walter**, bar e trattoria volta alla valorizzazione dei prodotti tipici delle Valli, dai salumi e formaggi agli ortaggi e dolci.
- **Essiccatoio Molino Dorbolò**, mulino attivo fin dai primi anni dell'Ottocento con annesso essiccatore di cereali.
- **Albergo Diffuso Delle Valli Del Natisone**, che offre ospitalità nei suoi alloggi dislocati nei borghi dei comuni di Grimacco e Stregna.
- **Azienda Agricola L'Oro della Benecija**, azienda agricola specializzata nella coltivazione di zafferano e successiva vendita in un locale aperto al pubblico ed in forma itinerante.
- **Azienda Agricola Paradiso**, che pratica coltivazioni miste di seminativi, mais, orzo, frumento, semi oleosi, legumi da granella, patate e ortaggi.
- **Azienda Agricola di Trinco Antonio**, che coltiva alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio oltre a praticare silvicoltura e coltivazione di piante da foraggio, di ortaggi e di patate con annesso alloggio.

INIZIATIVE CON LE DONNE DELLA BENECIJA

Insieme alle altre aziende della rete, La Gubana della Nonna ha ideato e presentato al pubblico l'evento **"alla tavola delle Donne della Bencija per un piccolo viaggio verso una cucina senza sprechi"**, una serata con la speciale presenza dell'autrice di il "Quaderno della cucina senza sprechi ... per non buttare via niente", Gabriella Pecchia, la quale ha fornito suggerimenti e spunti di riflessione sul tema.
La rete di imprese delle Donne della Benecija è, inoltre, regolarmente impegnata nell'ideazione, sviluppo e gestione di varie iniziative a fondo culturale al fine di valorizzare il territorio delle Valli del Natisone e, contestualmente, incrementare la visibilità delle incredibili aziende al femminile che costituiscono la rete.

Svariate solo le iniziative, tra queste citiamo:

- **Le cene dedicate al tema del riuso in cucina di San Valentino** - patrono del comune - presso il "Gubana Caffè" ad Azzida.
- Fornitura di prodotti ad **Invito a Pranzo**, evento conclusivo dell'iniziativa di "Corsi per Curiosi della Cucina delle Valli del Natisone" che ha previsto uno show cooking, dove le Chef Isabella de Crignis e Giulia Chiacig hanno preparato, sotto gli occhi di una platea attenta, alcune ricette della tradizione friulana.
- Gestione del chiosco del **Mercatino di Natale nelle Valli del Natisone**, presso il comune di S. Pietro al Natisone, in collaborazione con la Pro Loco Nodiscke Doline.
- **Consegne a domicilio** dei prodotti delle aziende della rete durante il periodo della pandemia da Covid-19.
- **Autoraduno Storico "Valli Del Natisone"**, dove le Donne della Benečija si impegnano a fornire i loro prodotti durante l'evento svolto presso il comune di San Pietro al Natisone.

THE SECRET PICNIC

Una collaborazione importante è quella tra la Gubana della Nonna, il Ricamificio di Forni di Sopra e Borgo Garzolini per la realizzazione dell'evento THE SECRET PICNIC[4]. Si tratta di un evento 100% plastic free che consiste in un picnic la cui locazione rimarrà segreta al cliente fino alla partecipazione, così come il contenuto del cesto di paglia. L'idea di fondo è quella di valorizzare e far conoscere la qualità di prodotti e vini del territorio; in questo senso la partecipazione di Gubana della Nonna ha contribuito a diffondere la tradizione dolciaria locale.
La partecipazione a tale iniziativa è stata poi comunicata a Plastic Free Foundation, la quale, in occasione della campagna globale Plastic Free July, ha contattato personalmente La Gubana della Nonna per riconoscerle un encomio.

[4] **https://thesecretpicnic.com**

PLASTIC FREE FOUNDATION

Plastic Free Foundation è un ente di beneficienza, con sede in Australia, operante in tutto il mondo, portavoce della causa contro l'inquinamento da plastica. Plastic Free July è il movimento principale della Foundation, che conta milioni di attivisti, e rappresenta una delle campagne ambientaliste più influenti al mondo. Vincitore di numerosi premi, Platsic Free July è stata finalista del 2022 UN SDG Action Awards - Mobilize Category.

STRADA VINO E SAPORI: **un'esperienza di viaggio profonda tra vino e cibo alla scoperta del Friuli-Venezia Giulia**

Si tratta di un iniziativa di **PromoTurismoFVG** , l'ente regionale che si occupa della strategia di promozione turistica del Friuli-Venezia Giulia, con al suo interno una divisione completamente dedicata al "food&wine". Strada del Vino e dei Sapori[5] è un progetto che conta oltre 300 aderenti - tra cui La Gubana della Nonna - il cui fine è quello di offrire al turista proposte di itinerario durante le quali poter incontrare vigneti o altre coltivazioni, aziende agricole, strutture ricettive turistiche ed esercizi di ristorazione, enoteche, produzioni agroalimentari tradizionali e di qualità.

LE MANI IN PASTA

L'Azienda partecipa periodicamente ai laboratori organizzati dall'Associazione Etica del Gusto aperti al pubblico per spiegare come si svolge il mestiere di un artigiano panettiere, pasticciere.

WEFOOD FESTIVAL: **un Weekend alla scoperta delle fabbriche del gusto**

WeFood[6] è un fine settimana alla scoperta delle "Fabbriche del Gusto", ovvero aziende di eccellenza dell'enogastronomia italiana che avranno la possibilità di aprire le loro porte ai visitatori per celebrare le eccellenze enogastronomiche dei territori. Tra le imprese che vi hanno partecipato con visite guidate, incontri e show-cooking figura anche Gubana della Nonna.

LABORATORI CON LE SCUOLE MATERNE DI SAN PIETRO AL NATISONE E ALTRE INIZIATIVE

In comune accordo con le scuole materne di San Pietro al Natisone (UD), La Gubana della Nonna ospita le classi dell'Istituto presso il suo Laboratorio dove vengono raccontati i prodotti della tradizione e l'importanza della genuinità degli ingredienti.

La Gubana della Nonna ha sponsorizzato alcune associazioni che gestiscono delle attività sportive nel territorio.
Infine, l'Azienda ha accolto degli studenti che hanno svolto il loro percorso di stage grazie alla collaborazione con la scuola di pasticceria del centro di formazione Civiform di Cividale del Friuli.

I CORSI DI FORMAZIONE

Diversi sono i momenti dell'anno in cui si organizzano corsi di formazione per insegnare a preparare svariati prodotti simbolo di La Gubana della Nonna, quali la gubana, gli strucchi, i biscotti, la focaccia e i dolci pasquali. Questi corsi, oltre che occasioni educative, vogliono essere un'esperienza appassionante attraverso la quale avvicinarsi ad un prodotto d'eccellenza e venire a conoscenza della qualità degli ingredienti utilizzati e dell'importanza di un processo artigianale reso possibile dai segreti di "come si faceva una volta".

[5] https://www.turismofvg.it/strada-del-vino-e-dei-sapori
[6] https://wefood-festival.it

4. La cura dell'ambiente

"Un'Azienda che vuole ridurre gli impatti ambientali"

La crescente attenzione per l'ambiente da parte di consumatori e aziende coinvolge anche La Gubana della Nonna; l'Azienda, infatti, pone in atto alcune strategie per la riduzione dei suoi impatti sull'ambiente che genera con l'attività produttiva. Ciò significa monitorare e controllare i consumi energetici di energia elettrica e gas naturale, ottimizzare la produzione, controllare i consumi di acque e ridurre gli sprechi di materie prime.

I CONSUMI DI ENERGIA ED ACQUA

L'Azienda gestisce approvvigionamenti sia per le esigenze di produzione del laboratorio (energia elettrica e gas) che per la caffetteria (energia elettrica, legname e pellet). Entrambe le sedi consumano risorsa idrica. I consumi registrati nel corso del 2021, come si può vedere dai dati evidenziati nella tabella che segue, rientrano entro normali livelli compatibilmente alle attività gestite. Le attività di produzione del laboratorio sono realizzate in maniera razionale organizzando i cicli di cottura dei forni in maniera tale da ottenere risparmi sui consumi di energia.

CONSUMI COMPLESSIVI ENERGIA E RISORSA IDRICA	
Energia elettrica	**8.653 kWh**
Gas metano	**700 Smc**
Acqua	**68 mc**

LA GESTIONE DELLE MATERIE PRIME E DEI RIFUTI

Gli ingredienti necessari per la produzione delle gubane e degli altri prodotti da forno realizzati dalla pasticceria vengono impiegati con attenzione avendo cura di evitare ogni tipo di spreco. Eventuali eccedenze di produzione, relative a biscotti o torte, sono destinate alla caffetteria dove vengono proposte od offerte a clienti. Particolare attenzione viene posta ad alcune pratiche di riutilizzo dei materiali di imballaggio delle forniture: i sacchi delle farine vengono impiegati per la raccolta dei residui dell'olio di cottura e le scatole vengono reimpiegate per gli imballaggi nelle spedizioni dell'e-commerce. Per i confezionamenti vengono utilizzati materiali naturali come paglia da fieno o pigne acquistati da aziende locali. La gestione dei rifiuti riguarda prevalentemente residui delle attività di produzione e i rifiuti degli uffici che sono smaltiti come assimilabile agli urbani nel rispetto delle regole di raccolta previste dal gestore di riferimento NET S.p.A. Gli oli di cottura, invece, vengono smaltiti attraverso ditte specializzare e dotate delle autorizzazioni previste dalla legge.

PACKAGING SOSTENIBILE

L'Azienda intende migliorare la sua capacità di utilizzo di materiale biodegradabile del packaging dei prodotti destinati alla vendita. Si intende, quindi, nel corso dei prossimi mesi, iniziare un percorso di riduzione dell'impiego di materie plastiche ricercando soluzioni per il confezionamento più sostenibili dal punto di vista ambientale.

5. Il valore distribuito

La Gubana della Nonna è consapevole che per generare un impatto positivo e distribuire valore ai suoi portatori di interesse è necessario ricercare il pieno equilibrio economico e finanziario.
Considerando il sostenimento dei costi delle forniture, tra cui quelle ad aziende del territorio, del personale e delle altre spese operative aziendali il Valore Economico Generato risulta essere così composto:

- Valore Economico Distribuito (agli stakeholder) 67%
- Valore Economico Trattenuto (per investimenti e redditività aziendale) 33%

DISTRIBUZIONE DEL VALORE ECONOMICO GENERATO 2021

Valore economico distribuito	67%
Valore economico trattenuto	33%

6. Obiettivi per il futuro

L'Azienda intende continuare a investire per aumentare la sua capacità di creare valore sostenibile e per il 2022 e gli anni futuri si impegna a perseguire gli obiettivi descritti nella sotto-riportata tabella.

CLIENTI	Far crescere la rete di vendita regionale
COLLABORATORI	Trasferire competenze con formazione on the job
FORNITORI	Ampliare gli acquisti da fornitori locali
ISTITUTI DI CREDITO	Garantire la trasparenza nel rapporto
COMUNITÀ LOCALE, ASSOCIAZIONI, RETE DI IMPRESE "LE DONNE DELLA BENECIJA"	Proseguire le attività con il territorio

7. Le best practice

Per concludere questo primo Bilancio Sociale risulta opportuno riassumere le *best practice* che La Gubana della Nonna attua a favore della Responsabilità Sociale d'Impresa:

- l'Azienda al 31/12/2021 impiega personale con le seguenti caratteristiche: 1 collaboratore di sesso maschile, part-time a tempo determinato impiegato nel laboratorio. 1 collaboratrice di sesso femminile, part-time a tempo determinato, impiegata nel laboratorio. 1 collaboratrice di sesso femminile, part-time a tempo determinato, impiegata nella caffetteria. I dipendenti sono inquadrati con la qualifica di operaio. Le persone hanno un'anzianità lavorativa di un anno
- circa l'anzianità aziendale, due collaboratori dipendenti presentano un'età superiore ai 50 anni (uno di genere femminile) e una collaboratrice dipendente ha un'età fra i 30 e i 50 anni
- l'Azienda non conta nessun collaboratore di nazionalità straniera. Tutti i dipendenti hanno residenza entro 15 km dalla sede aziendale
- 1 collaboratore dispone di un diploma professionale mentre gli altri hanno acquisito, attraverso l'esperienza lavorativa, le competenze adeguate a svolgere le mansioni assegnate in Azienda
- l'Azienda si impegna a mantenere un luogo di lavoro salubre, sicuro e igienico rispondendo a tutti i requisiti e norme imposti dalla legge in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro e dai protocolli H.A.C.C.P.
- l'Azienda opera in ottemperanza alla legge n.68 del 1988 in materia di inserimento lavorativo di portatori di disabilità
- l'Azienda attraverso l'adozione di apposite politiche si impegna a contrastare il fenomeno delle molestie morali e psico-fisiche sul luogo di lavoro
- l'Azienda non discrimina i suoi dipendenti e attua delle politiche di selezione, assunzione, remunerazione, gestione, incentivazione, progressione di carriera, valorizzazione del personale affinché non sussistano differenze, agendo nel pieno rispetto della parità di genere. Circa gli orari di lavoro, essi vengono gestiti con la flessibilità necessaria per consentire ai lavoratori di gestire le proprie esigenze personali ed in particolare quelle legate alla conciliazione lavoro e famiglia.

NOTA METODOLOGICA

Il Bilancio Sociale è stato redatto ispirandosi ai principi e criteri contabili definiti dal Gruppo di Studio sul Bilancio Sociale (GBS). Relativamente al calcolo del Valore generato, distribuito e trattenuto si è preferito ispirarsi allo standard GRI 201-1 in luogo del calcolo del Valore Aggiunto Globale Lordo. Ciò perché si è ritenuto tale standard maggiormente compatibile con le esigenze di comunicazione della Società.
L'Azienda è una società di persone ed è tenuta alla contabilità semplificata; non è tenuta a rispettare gli schemi obbligatori per il Bilancio d'esercizio e non ha l'obbligo di pubblicarlo. Per questa ragione, unita al fatto che il data set dei dati economici aziendali alla data di pubblicazione di questo Bilancio Sociale non è ancora perfezionato, il Valore Economico Generato, il Valore Economico Distribuito e il Valore Economico Trattenuto sono stati evidenziati con delle percentuali relative alla loro composizione e distribuzione.
I temi trattati nel documento e gli impatti qualitativi e quantitativi rendicontati fanno rifermento all'Azienda stessa. Tali informazioni si riferiscono al periodo che va da gennaio a dicembre 2021.

In questo Bilancio Sociale si sono voluti sviluppare argomenti particolarmente significativi sia per gli impatti generati dall'Azienda che per i suoi stakeholder, di seguito riportati in forma tabellare.
Gli impatti di cui sopra sono stati individuati e descritti adottando la seguente successione di attività:

- identificazione dei portatori di interesse principali, interlocutori dell'Azienda
- individuazione delle tematiche sulle quali concentrare il documento al fine di porre in evidenza gli impatti dell'Azienda
- considerazione degli impatti delle tematiche descritte, attraverso dei riscontri ricercati nei dialoghi con portatori di interesse quali Partner, dipendenti e associazioni del territorio.

IMPATTI RENDICONTATI	STAKEHOLDER INTERESSATI
Qualità dei prodotti e artigianalità della produzione	Clienti, fornitori e collaboratori
Sviluppo di progetti in rete con aziende, enti non-profit e Pubblica Amministrazione locale	Comunità locale, fornitori
Utilizzare i canali informativi dell'azienda per promuovere valori e stili di vita sostenibili e sviluppo di attività educational	Clienti e Comunità locale
Sviluppo economico dell'Azienda	Collaboratori, fornitori, istituti di credito, clienti e comunità
Promozione della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	Collaboratori
Garanzia del benessere sul lavoro	Collaboratori
Parità di genere ed empowerment del ruolo dell'imprenditrice femminile	Collaboratori e comunità locale
Responsabilità ambientale	Comunità locale, Clienti
Integrità ed Etica	Collaboratori, fornitori, istituti di credito, clienti e comunità locale

DIFFUSIONE DEL CONTENUTO

Per La Gubana della Nonna la finalità del Bilancio Sociale non può che essere, in primo luogo, rendere conto del perseguimento della propria missione d'impresa a tutti i soggetti i cui interessi e diritti sono a vario titolo coinvolti nell'attività dell'organizzazione.
Pertanto, l'Azienda ha interesse a promuovere e diffondere il documento attraverso tutti i canali di comunicazione a sua disposizione. Il presente Bilancio Sociale verrà divulgato attraverso il sito internet **https://www.gubanadellanonna.com**.
I suoi contenuti contribuiranno ad alimentare il flusso di informazioni che l'Azienda diffonde continuamente attraverso i suoi canali social. Copie digitali del documento verranno inviate ai collaboratori, ai clienti e ai fornitori.
La Gubana della Nonna ritiene importante dal punto di vista strategico il Bilancio Sociale e, per questa ragione, intende rinnovarne la pubblicazione nel corso dei prossimi anni.

CREDITS

Coordinamento editoriale
La Gubana della Nonna
Via Algida, 63
Frazione Azzida
San Pietro al Natisone (UD)

Progetto grafico e realizzazione
www.puntoquindici.com

Aggiornamento dati
31 dicembre 2021