

## ALIMENTARE IL GRUPPO RIMINESE



Sopra il nuovo centro direzionale in costruzione a Santarcangelo di Romagna. Sarà pronto nel 2020 e ospiterà 150 lavoratori del gruppo riminese FOTO DIEGO GASPERONI

# Marr si espande, a Santarcangelo ecco il nuovo centro direzionale

Sorgerà a Santarcangelo: 4.800 metri quadrati dove lavoreranno oltre 150 dipendenti  
L'azienda ha ottenuto la certificazione del sistema di controllo della filiera ittica

## RIMINI

### NICOLA STRAZZACAPA

Mentre si avvia a festeggiare il mezzo secolo di attività, Marr spa cala il pokerissimo sul territorio riminese e affianca al polo dell'ittico fresco di via Spagna, alla filiale di Marr Romagna di via Vecchia Emilia, al Supercash del Gros di Rimini e a Marr Sfera di Riccione un nuovo e moderno centro direzionale con tanto di Academy di alto livello e grandi dimensioni che sorgerà in via Pasquale Tosi a Santarcangelo.

### L'espansione

Il cantiere è già avviato e i lavori dovrebbero terminare per la seconda metà del 2020: verranno accorpate in questo modo tutte le funzioni di sede ora dislocate in varie strutture e uno spazio di circa 4.800 metri quadri ospiterà oltre 150 dipendenti.

Un ulteriore sviluppo operativo per un'azienda nata nel 1972 e diventata in breve leader nella distribuzione specializzata di prodotti alimentari alla ristorazione extra domestica. Il Gruppo Marr serve oltre 45.000 clienti,

ha 750 camion sul territorio e 850 tecnici commerciali che operano in 35 centri distributivi in tutta Italia. Per un fatturato complessivo a oggi di un miliardo e 667 milioni di euro.

A tracciarne le linee operative è il responsabile Marr dell'Area Romagna Luca Lombardi, che parte dagli aspetti etici: «Quello

### LUCA LOMBARDI (MARR AREA ROMAGNA)

«Il controllo in ogni fase della filiera è infatti un plus importante per la tranquillità del cliente»

### UNA STRATEGIA DELL'AZIENDA

I criteri del benessere animale sono parte integrante dei requisiti di fornitura e sono espressamente inseriti nei contratti con i fornitori

che mi piace evidenziare immediatamente sono i nostri valori guida: la sostenibilità e la trasparenza, con particolare riferimento al mondo ittico. Marr, in conformità alla normativa vigente e in linea con le indicazioni della Commissione Europea, ha da tempo chiesto ai propri fornitori di dichiarare sulle confezioni dei prodotti, destinati agli operatori del settore della ristorazione e ai consumatori finali, unicamente il peso al netto della glassatura. Di conseguenza, anche i prezzi di vendita sono riferiti al peso netto effettivo del prodotto ittico, senza includere la glassatura: nel settore della ristorazione è un passaggio importante di attenzione al cliente».

### Lasostenibilità

In termini di sostenibilità, l'azienda è impegnata su diversi fronti. «Per quanto riguarda l'ittico congelato, Marr ha definito un proprio disciplinare volontario con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo sostenibile del settore della pesca, tutelare i diritti umani delle persone coinvolte

nei Paesi di origine e garantire il rispetto dei requisiti di qualità e sicurezza dei prodotti ittici. A marzo del 2018, Marr ha ottenuto un importante riconoscimento: la certificazione del sistema di controllo della filiera ittica sostenibile da parte di Bureau Veritas con certificato numero IT279549. Questa certificazione ci differenzia sul territorio da tutti gli altri competitor. Il controllo in ogni fase della filiera è infatti un plus molto importante per la tranquillità del cliente» aggiunge Lombardi, evidenziando quindi un altro aspetto di interesse per Marr, il benessere animale.

### Il benessere animale

«A fronte della crescente sensibilità in questo ambito da parte degli operatori della ristorazione e dei consumatori, abbiamo avviato un ambizioso programma che si prefigge l'obiettivo di rendere disponibili nell'assortimento Marr prodotti di origine animale realizzati in filiere produttive rispettose della dignità e del benessere animale. Come recita anche la sezione ad hoc dedicata

all'argomento dal nostro sito, «la strategia aziendale sul benessere animale è molto chiara: i criteri del benessere sono parte integrante dei requisiti di fornitura e sono espressamente inseriti nei contratti stipulati con i fornitori. Marr si è impegnata nel triennio 2019-2021 ad attuare anche un piano di verifiche ispettive al fine di valutare la conformità rispetto agli standard di benessere animale sottoscritti dagli stessi fornitori».

In sintesi – evidenzia in chiusura il responsabile dell'Area Romagna – le architravi dell'attività dell'azienda sono qualità, presenza sul territorio e sicurezza e trasparenza per i clienti. «La prima ricercata anche attraverso collaborazioni quali quella con la Brigata del Diavolo. La seconda, che si articola attraverso le cinque filiali sul territorio della Riviera (compresa quella di Cesenatico) in grado d'estate di consegnare due volte al giorno in tutta la Romagna. Sicurezza e trasparenza testimoniate dalle diverse azioni e certificazioni sia sul piano nazionale che internazionale».