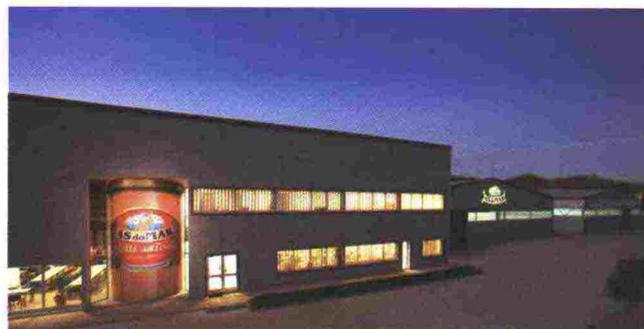




Generale Conserve

Generale Conserve è, con il marchio ASDOMAR, altri marchi propri e la produzione di importanti private label, la seconda azienda del mercato italiano tra i produttori di conserve ittiche. Prima azienda per produzione di tonno da intero, rappresenta un modello di riferimento in termini di qualità e innovazione, chiavi di successo e crescita nell'ambito delle conserve ittiche in generale, premium in particolare. In questi anni di delocalizzazione estrema, Generale Conserve è stata l'unica realtà italiana che ha portato la produzione in Italia, grazie all'acquisizione nel 2008 ad Olbia di macchinari e impianti di uno stabilimento di lavorazione del tonno, che aveva cessato la produzione. A tale operazione è seguita, nel 2010, l'inaugurazione di uno stabilimento tutto nuovo a poche centinaia di metri di distanza. Oggi Generale Conserve conta circa 550 dipendenti distribuiti tra la sede amministrativa di Genova e gli stabilimenti in Sardegna e Portogallo. A fine aprile 2013 l'azienda ha acquisito il brand Manzotin con l'obiettivo strategico di ampliare e diversificare il business, capitalizzando sulla tradizione dei marchi italiani salvaguardandone i valori riconosciuti dai consumatori. A dicembre 2013 ha portato a termine anche l'acquisizione De Rica, un altro marchio italiano delle conserve alimentari dalle grandi potenzialità di sviluppo.

“La qualità e il rispetto” non è solo uno slogan, ma una vera e propria mission aziendale. La strategia di sostenibilità di Generale Conserve si fonda su tre pilastri: sostenibilità della pesca, lavoro in Italia e responsabilità sociale. La sostenibilità va considerata come un mezzo per la prosecuzione della vita dell'azienda, ossia il mantenimento degli elementi che sostengono il business: la materia prima e il potere d'acquisto dei consumatori. Generale Conserve è convinta che la sostenibilità vada applicata innanzitutto al proprio core business. Per questo la strategia di sostenibilità aziendale è principalmente rivolta alla materia prima “primaria”, il tonno e la sua catena del valore. L'azienda utilizza le certificazioni come punto di partenza e non come un traguardo: per esempio, in tema di sostenibilità della pesca, si auto-impone



Uno scorcio del moderno stabilimento di Olbia.

limiti dettati da proprie scelte, prima fra tutte la selezione di soli tonni adulti. Tutti i prodotti a marchio ASDOMAR sono anche certificati Friend of the Sea (FoS) per le caratteristiche di sostenibilità dei metodi di pesca adottati. Nello stabilimento di Olbia, inoltre, l'azienda utilizza solo Energia verde certificata (renewable Energy).

Anche “il lavoro in Italia” è strategico per l'azienda. Lo conferma l'acquisizione di macchinari e impianti di uno stabilimento di Olbia che aveva cessato la produzione e l'inaugurazione, nel 2010, di un nuovo impianto, fra i più moderni e tecnologicamente avanzati del settore. Ciò ha permesso di salvaguardare e sviluppare l'occupazione locale, mantenendo viva l'esperienza e la competenza dei lavoratori specializzati nella lavorazione manuale del tonno da intero, che ogni giorno tagliano, cuociono, puliscono e confezionano il tonno ASDOMAR.

Sostenere l'occupazione in Italia, inoltre, secondo la vision dell'azienda, offre un concreto impulso al circolo virtuoso fatto di più posti di lavoro, più potere d'acquisto, più consumi e quindi ancora posti di lavoro.

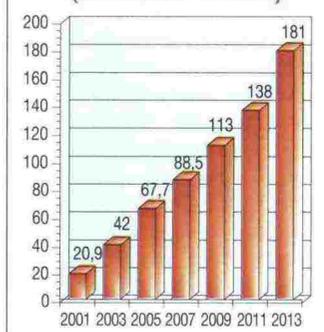
L'azienda ha inoltre scelto di certificare gli aspetti della propria gestione aziendale attinenti alla responsabilità sociale d'impresa secondo i principi dello standard internazionale SA8000.

Generale Conserve lavora quindi in un'unica direzione

L'AZIENDA IN SINTESI

Fatturato netto 2013	oltre 181 milioni di euro
Incremento vs 2012	+20%
Dipendenti	550
Prodotto premium più venduto	filetto di tonno da 250 g in vaso di vetro
- Certificazioni	Friend of the sea SA8000 Renewable Energy Laboratorio interno accreditato come III parte da Accredia IFS Food BRC (global food standard) UNI 10854

IL TREND DEL FATTURATO (in milioni di euro)



Il Filetto di tonno da 250 g in vaso di vetro, best seller di Generale Conserve.

dal punto di vista economico, ambientale, sociale ed etico, facendo della sostenibilità un percorso di miglioramento continuo, essenziale per una crescita duratura.

Con le recenti acquisizioni dei marchi Manzotin e De Rica, l'azienda intende mantenere costante il trend di crescita e iniziare a diversificare il proprio business e la propria offerta, capitalizzando sul know-how di rinnovamento e innovazione che l'ha finora contraddistinta. Inoltre, le operazioni hanno permesso di salvaguardare il valore di marchi italiani che godono di un alto riconoscimento da parte del consumatore.

I PUNTI DI FORZA

- leadership nel segmento delle conserve ittiche di fascia premium
- qualità italiana
- lavoro in Italia
- sostenibilità e Responsabilità Sociale
- innovazione

LA SEDE

Generale Conserve
Piazza Borgo Pila 39/26
Corte Lambruschini Torre B 11° piano
16129 Genova (GE)
Stabilimento In Italia
Generale Conserve
Zona industriale settore 6,
Via Corea 15/17,
07026 Olbia (OT)