



La Qualità e il Rispetto.

per

fabbrica futuro

SPECIALE INDUSTRIA ALIMENTARE

IL TONNO E LA SUA CATENA DEL VALORE

Simona Mesciulam



La Qualità e il Rispetto.

GENERALE CONSERVE

Generale Conserve, con il proprio marchio ASDOMAR e la produzione di primarie *Private Label* è **la seconda azienda del mercato italiano** tra i produttori di conserve ittiche. Passata da essere una piccola realtà distributiva, si è trasformata in un Gruppo industriale, che oggi **fattura oltre 156 milioni** di Euro, con oltre 600 collaboratori.





La Qualità e il Rispetto.

VISION & MISSION



La Qualità e il Rispetto.

In questi anni ha dimostrato come una marca possa “diventare grande” grazie, e insieme, ai suoi valori di sostenibilità, italianità, qualità e *Made in*.

Motivo per cui **La Qualità e il Rispetto** è diventata la strategia stessa dell’Azienda, oltre al suo posizionamento.



La Qualità e il Rispetto.

semplice



semplice

[sém-plici-ce] *agg., s.*

1 Indica assenza di complessità

2 Ciò che è costituito da un solo elemento

3 Puro, solo, singolo



La Qualità e il Rispetto.

*...ma presenta una
prima complessità*

Il tonno è una **materia prima selvaggia
non riproducibile in allevamento**
e perciò soggetta a riduzione
della popolazione (stock ittico).

*«Lo sviluppo sostenibile consente
alla generazione presente
di soddisfare i propri bisogni
senza compromettere
la possibilità
delle generazioni future
di soddisfare i propri»*



**La tutela del futuro dell’Azienda deve partire
dalla salvaguardia della nostra materia prima
e della sua catena del valore**



La Qualità e il Rispetto.

COSA SI PUÒ FARE E COSA FACCIAMO NOI

PESCA SOSTENIBILE



Solo prodotti certificati

I prodotti ASDOMAR sono certificati Friend of the Sea secondo i requisiti per la pesca sostenibile e la responsabilità sociale, attentamente monitorati da certificatori esterni accreditati.



Dolphin-safe

Ci approvvigioniamo solo da fornitori che garantiscono materia prima ittica proveniente da pescherecci certificati Dolphin-Safe dall'Earth Island Institute, in linea con quanto previsto dallo schema Friend of the Sea.



No specie in pericolo

Non acquistiamo tonno rosso (*Thunnus thynnus*) né altre specie in pericolo.



Oceani e mari con stock non sovrasfruttati

Richiediamo ai nostri fornitori solo specie di tonno e sgombrò provenienti da stock ittici non sovra sfruttati.



Metodi di pesca selettivi

Trattiamo solo materia prima ittica catturata secondo metodi di pesca poco impattanti e selettivi, in grado cioè di limitare la cattura accidentale di specie che non sono target di pesca. Non utilizziamo tonno pescato con tecniche distruttive, come longliners (palangri) o grandi reti derivanti.



Solo pescherecci registrati

Ci approvvigioniamo di materia prima ittica solo da flotte e pescherecci non segnalati nella lista IUU (pescherecci illegali) e da pescherecci identificati da un proprio registro sanitario europeo. Acquistiamo materia prima non trasbordata in mare, se non con osservatori indipendenti a bordo.



Monitoraggio

Controlliamo che ogni acquisto sia in conformità alle procedure definite internamente all'Azienda e ai requisiti dei nostri capitolati, impegnandoci a monitorare la tracciabilità della materia prima ittica.

...presenta un'altra complessità

La **lavorazione del tonno da intero** è un processo ad altissima intensità di **manodopera** manuale, fatto di artigianalità ed esperienza che si tramanda da generazioni



LA STRATEGIA DEL 'MADE IN'

Italia *Olbia*

La scommessa strategica sul «**Made in Italy**» è partita 15 anni fa quando Generale Conserve ha acquisito macchinari e impianti da uno stabilimento di lavorazione del tonno a Olbia che aveva cessato la propria produzione e liquidato il personale dipendente. La scelta di portare a nuova vita una realtà altrimenti abbandonata ha permesso da un lato di salvaguardare il mercato occupazionale locale, dall'altro, di fare tesoro del know-how dei lavoratori, alcuni dei quali con esperienza pluridecennale nella lavorazione del tonno. La scommessa porta tutt'oggi i suoi frutti: dopo aver costruito e inaugurato nel 2010 un nuovo stabilimento, **il numero di dipendenti è aumentato gradualmente fino ad arrivare nel 2022, a 182 unità lavorative a tempo indeterminato.**

Portogallo *Vila do Conde*

Nel 2006 Generale Conserve assume in esclusiva da un fornitore locale, ormai prossimo alla cessazione dell'attività, la gestione dello stabilimento di Vila do Conde in Portogallo, dove già era attiva la produzione di conserve di sgombrò a marchio ASDOMAR, preservando ancora una volta la tradizione della lavorazione dei prodotti ittici. Nel 2010 lo stabilimento è acquisito definitivamente e lì Generale Conserve produce lo sgombrò, il salmone e, dal 2016, anche il tonnetto striato. Negli ultimi anni lo stabilimento è stato **migliorato sotto l'aspetto tecnologico** per assicurare una **maggiore produttività** e a livello strutturale per **migliorare la qualità degli spazi e la salute e sicurezza sul lavoro.**

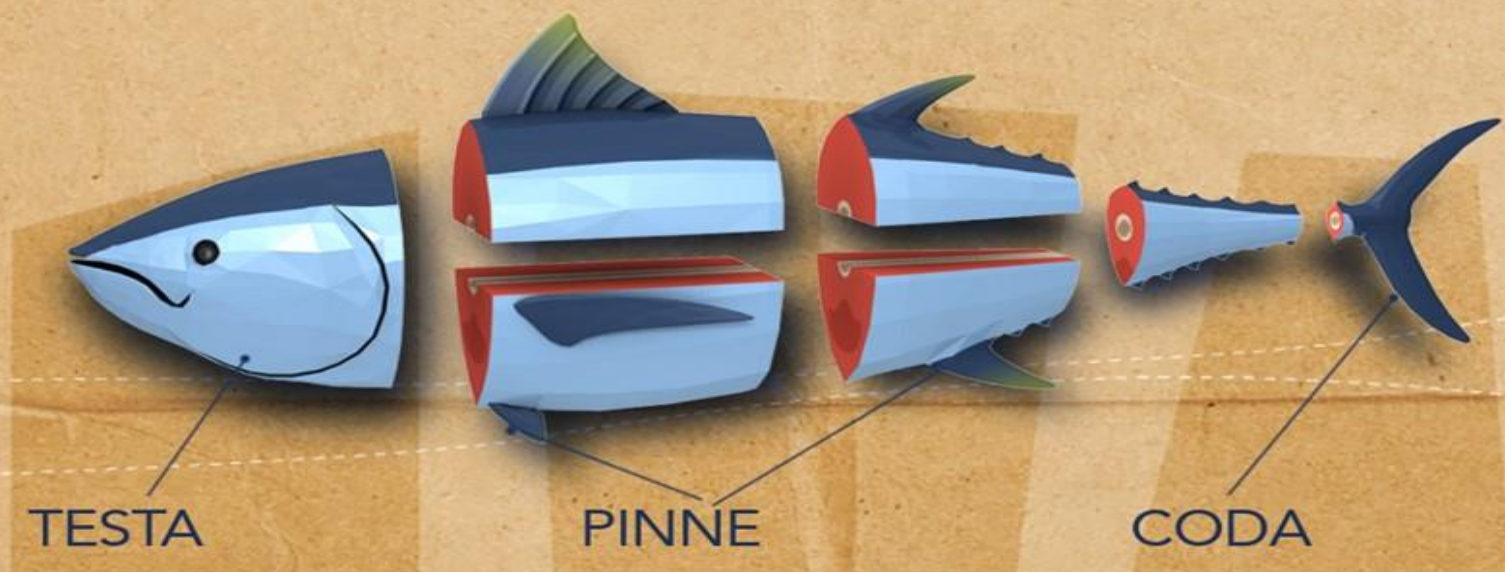
L'INDOTTO LOCALE

Aver recuperato e mantenuto la lavorazione e la produzione del tonno in Italia e dello sgombro e del salmone in Portogallo, contribuisce a sostenere l'occupazione e l'indotto locale offrendo un concreto impulso ad un circolo virtuoso fatto di lavoro, potere d'acquisto e consumi in aree tradizionalmente considerate "deprese" a livello occupazionale.



...presenta un'ulteriore complessità

La lavorazione del tonno genera
oltre il 50% di scarti che,
solitamente, sono conferiti in discarica.



PROGETTO TONNO 'ZERO SPRECO'

Ispirandosi ai principi dell'economia circolare, gli scarti derivanti dalla lavorazione del pesce in Generale Conserve trovano una seconda vita diventando farina di pesce destinata alla zootecnia e sono così riutilizzati al 100%

Inoltre, i brodi di cottura del tonno vengono filtrati per recuperarne le parti proteiche per arricchire le farine, creando valore prima che possano diventare elementi inquinanti delle acque di scarico.



Il progetto EU riguarda un insieme di attività inerenti il recupero e valorizzazione degli scarti di lavorazione della materia prima ittica e la loro trasformazione in sostanze bioattive da impiegare nei settori più differenti, cosmetici sostenibili, o polimeri biobased per il packaging.



La Qualità e il Rispetto.

...presenta un'altra complessità

Il numero esiguo di ingredienti
rende la produzione delle nostre referenze
massicciamente esposta alle fluttuazioni
di disponibilità e costo
delle materie prime 'primarie'

Il tema di grande attualità...
l'olio di oliva





La Qualità e il Rispetto.

COSA SI PUÒ FARE E COSA FACCIAMO NOI



Tonno all'olio di oliva



CONSERVAZIONE



- **5 anni** di conservazione:
un prodotto **salubre**
e **nutriente** di
lunga durata

CONTENUTO



- Lo **stesso quantitativo**
di una scatoletta standard,
ma con meno olio

Utilizzare il prodotto intero **evita:**



- l'**aggiunta eccessiva**
di olio nelle tue ricette
- di **smaltire** l'olio
della scatoletta

MENO SPRECO

LE COMPLESSITÀ E LE SOLUZIONI

Le peculiarità di questo settore, che rappresentano le molte complessità della catena del valore del tonno, spaziano ancora da consumi (idrici o energetici), situazioni geopolitiche, fino a sicurezza, controlli e impatti.

Noi cerchiamo di rispondere con fatti concreti e coerenti con la nostra strategia di Qualità e Rispetto



Bilancio di
Sostenibilità
dal 2012



LE SCELTE DEL CONSUMATORE

Tutto ciò è realizzato anche per dare al consumatore la possibilità di scegliere. Scegliere in base ad una scala di valori soggettiva che ognuno possa ridefinire in termini di qualità, italianità, sicurezza, prezzo e, naturalmente, sostenibilità.

