

# GENERALE CONSERVE



La Qualità e il Rispetto.



Laboratorio di Olbia  
accreditato come III parte  
da Accredia  
[www.accredia.it](http://www.accredia.it)

## CHI SIAMO

---



Generale Conserve Spa  
è la **seconda** azienda del mercato  
tra i produttori di conserve ittiche.

**Al primo posto**  
per produzione di tonno da intero.



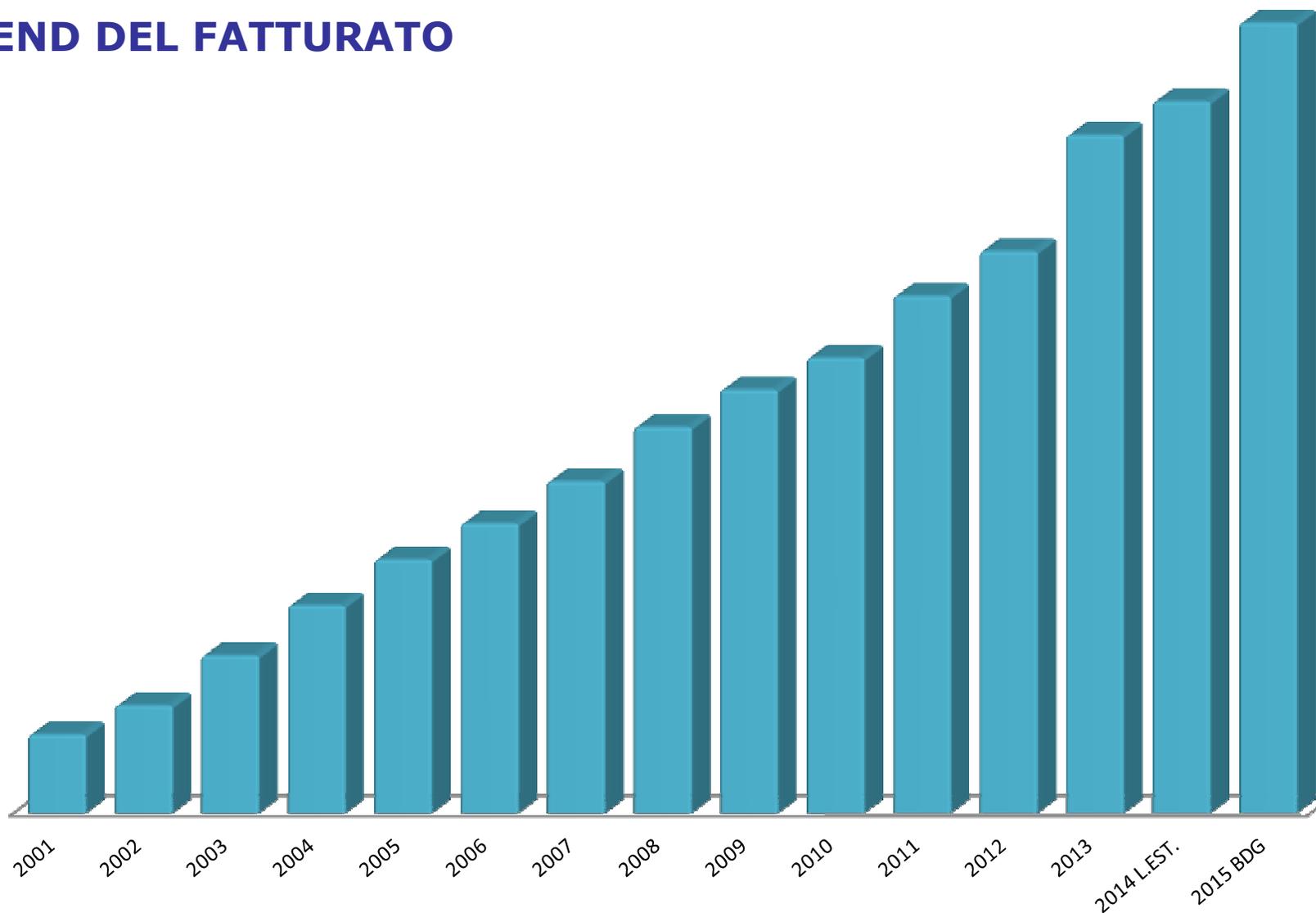
In questi ultimi anni  
l'azienda ha rappresentato  
un modello di riferimento per il mercato  
in termini di qualità e innovazione,  
chiavi di successo  
del mercato ittico in generale,  
*premium* nello specifico.



# I RISULTATI



## TREND DEL FATTURATO



# APRILE 2013: MANZOTIN



È di Aprile 2013 l'acquisizione di Manzotin, brand storico e seconda marca del mercato della carne in gelatina.

Capitalizzare la tradizione dei marchi italiani, salvaguardandone i valori riconosciuti dai consumatori, è parte integrante della strategia dell'azienda.



## DICEMBRE 2013: DE RICA

---



A dicembre 2013 un altro prestigioso marchio entra a far parte del portafoglio dell'azienda.



Un marchio italiano storico, evocativo e rappresentativo del panorama agroalimentare nazionale.

---

# COSA FACCIAMO



## PRIVATE LABEL – PORTFOLIO GENERALE CONSERVE

**GDO**



**DISCOUNT**



# LO STABILIMENTO IN ITALIA



Già da diversi anni, dal **2007**, quando è iniziata a maturare l'idea di acquisire uno stabilimento in **Italia**, crediamo fortemente nella necessità di **rilocalizzare** in Italia, e non delocalizzare solo per ottenere costi più bassi.



## LO STABILIMENTO DI OLBIA



### LE REASON DELL'ACQUISIZIONE:

- ✓ UN IMPIANTO TRA I PIÙ **AUTOMATIZZATI** D'EUROPA;
- ✓ UN **KNOW-HOW** CHE SI TRAMANDA DA GENERAZIONI: UN PATRIMONIO DA PRESERVARE;
- ✓ LA STRATEGIA: **RILOCALIZZARE** IN ITALIA PER OTTIMIZZARE CON L'EFFICIENZA E NON DELOCALIZZARE SOLO PER OTTENERE COSTI PIÙ BASSI;
- ✓ LA PREVISIONE A MEDIO TERMINE: L'AFFERMAZIONE DI UN **MOVIMENTO** CHE PORTERÀ A CONSUMARE SEMPRE PIÙ PRODOTTI ITALIANI.

Luglio 2007

# LO STABILIMENTO DI OLBIA



E' un impianto  
tra i più automatizzati d'Europa,  
per il quale l'azienda investe continuamente  
in nuove tecnologie avanzate.

Il risultato è il miglior equilibrio possibile  
tra know how e tradizione , modernità e  
lavorazione artigianale,  
che si tramanda da generazioni.





La Qualità e il Rispetto.

*"... perché per noi,  
sono più di due parole!"*



Laboratorio di Olbia  
accreditato come III parte  
da Accredia  
[www.accredia.it](http://www.accredia.it)

**Consumatore**

**Lavoratori**

**Ambiente/  
Sostenibilità**

**LA QUALITÀ  
E  
IL RISPETTO**

**Istituzioni/  
Leggi**

**Mercato /  
Concorrenza**

**Prodotto**

---

# LA QUALITÀ E IL RISPETTO RACCHIUDONO I NOSTRI VALORI



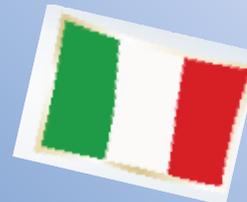
Certified from sustainable fisheries  
[www.friendofthesea.org](http://www.friendofthesea.org)



**SOSTENIBILITÀ**



**RESPONSABILITÀ  
SOCIALE**



**ITALIANITÀ**

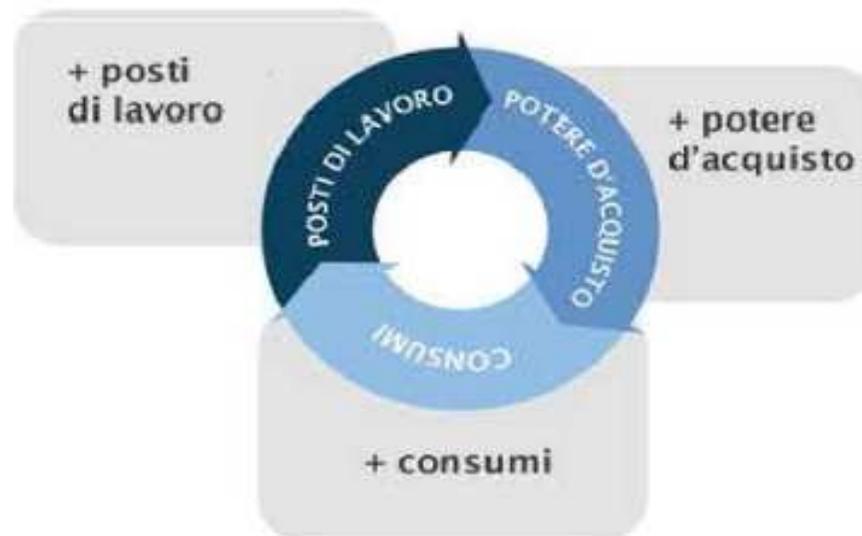
## A OLBIA LAVORIAMO IL TONNO DA INTERO

Perché crediamo che solo mantenendo l'intero ciclo produttivo nel nostro paese si produca la vera **Qualità Italiana**.

E perché crediamo che "più lavoro in Italia" sia l'unica soluzione per dare impulso ad un **circolo virtuoso** fatto di più potere d'acquisto, più consumi, più lavoro...



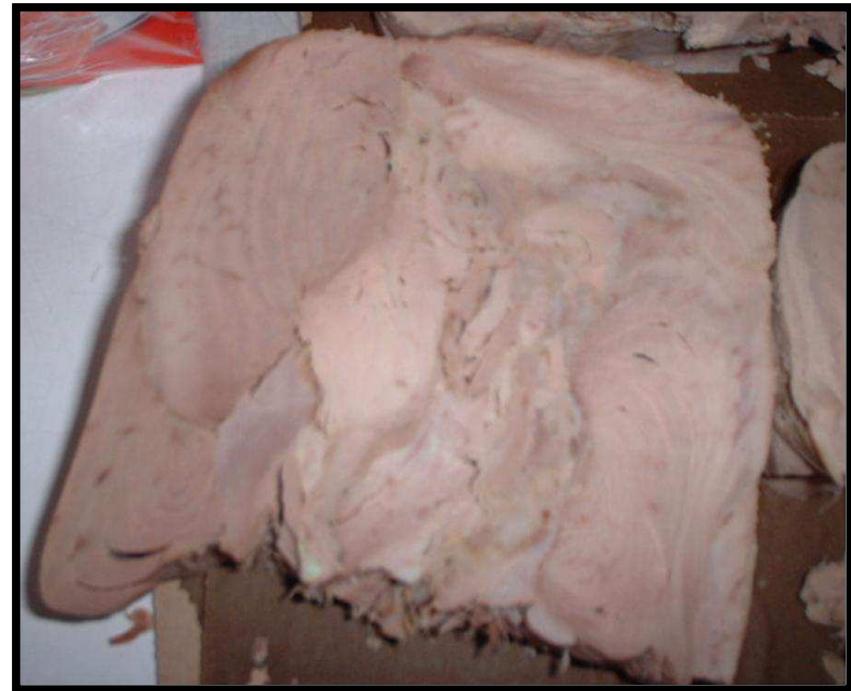
Abbiamo scelto la certificazione SA8000 per la responsabilità sociale.



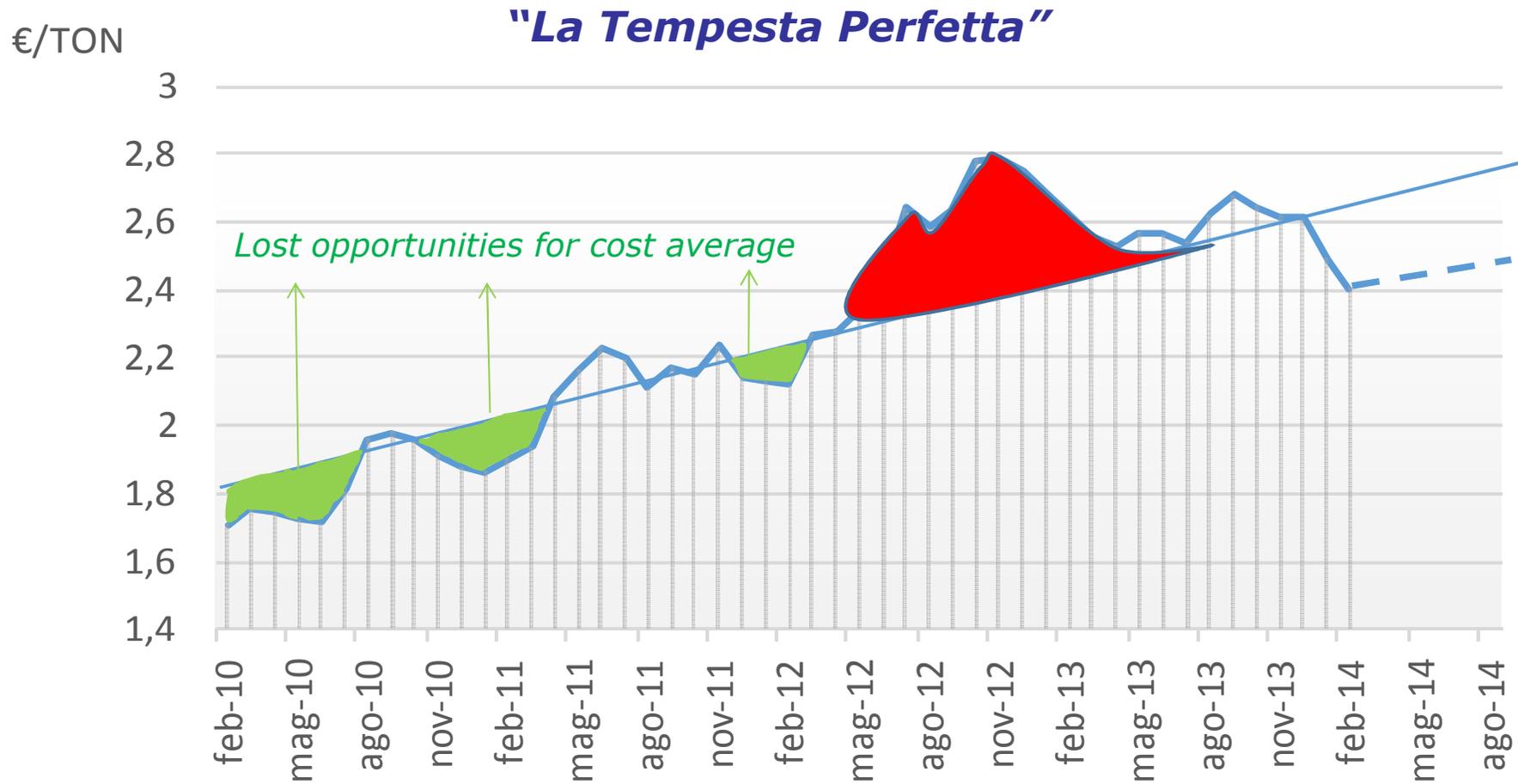
Generale Conserve lavora esclusivamente  
**tonno intero.**



Lavorazione differente rispetto a quella da **semilavorati**.



# IL COSTO DELLA MATERIA PRIMA: YELLOWFIN 2010-2014



# LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



La continua ricerca dell'eccellenza, nella qualità del prodotto e del lavoro, si esprime anche attraverso altri riconoscimenti verificati e certificati.



Friend Of The Sea.



Fornitura di Energia Verde Certificata, Internazionale



SA 8000



International Featured Standard



Safety & Quality Certification Program

Laboratorio di Olbia  
accreditato come III parte  
da Accredia  
[www.accredia.it](http://www.accredia.it)

Laboratorio accreditato  
III parte  
da ACCREDIA

# VALUE FOR MONEY



Anche del tonno non si butta via niente  
(la "*maializzazione del tonno*").

- TONNO PREMIUM
- TONNO MEDIUM
- PRIVATE LABEL "A"
- PRIVATE LABEL "B"
- TONNO RICETTATO (CON FAGIOLI e PISELLI)
- "HAMBURGER"
- PATE' AL TONNO
- PRIMI PREZZI
- PETFOOD
- FARINA

Solo con la  
lavorazione da  
intero

...selezioniamo  
l'offerta al  
consumatore  
(lasciando invariato  
il set valoriale)

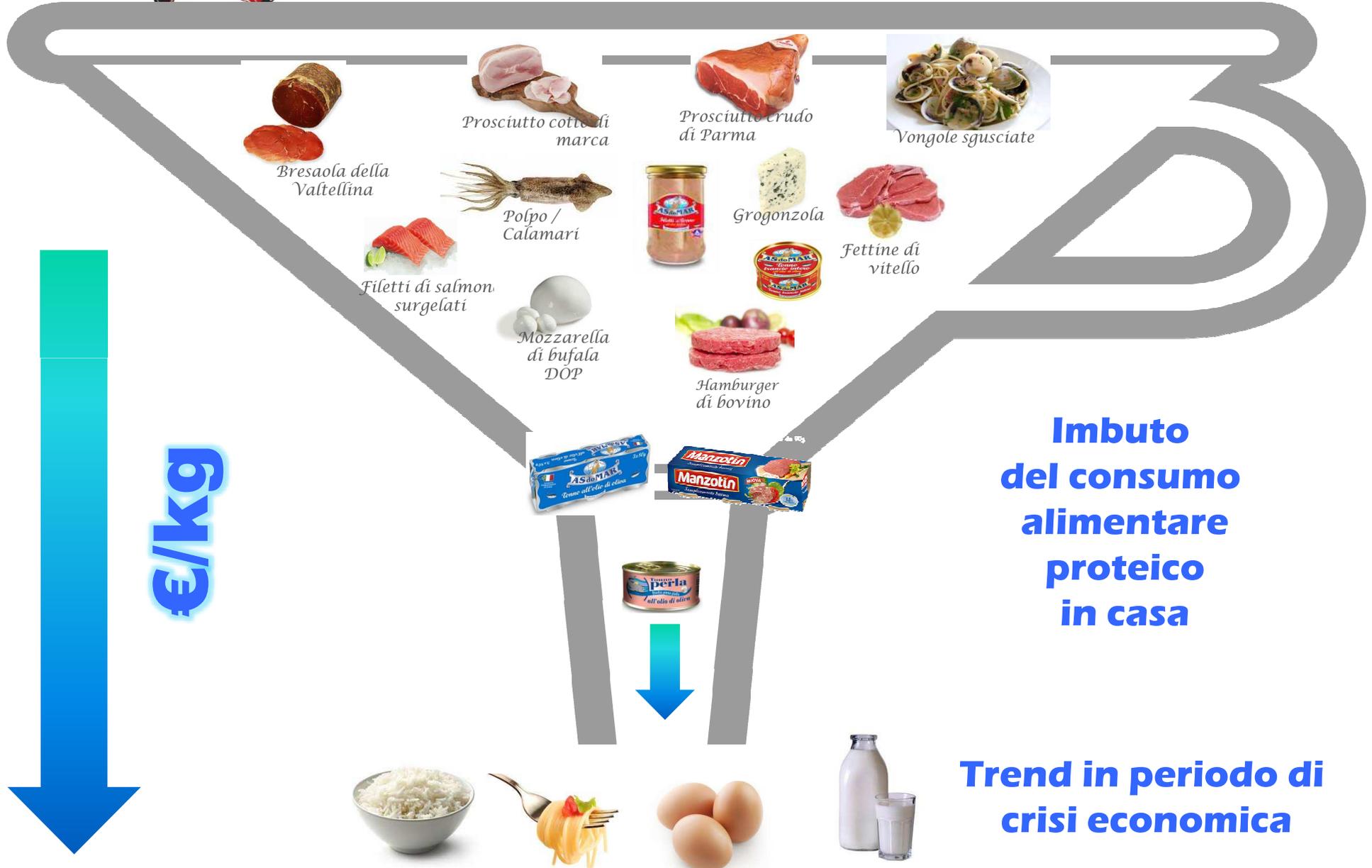
Ed essendo sempre  
competitivi a livello  
globale



# RISTORANTE



# PIZZERIA



# SOSTENIBILITÀ

---



Attenzione all'ambiente con azioni concrete.

L'azienda utilizza energia prodotta con fonti rinnovabili e certificata 100% renewable energy;

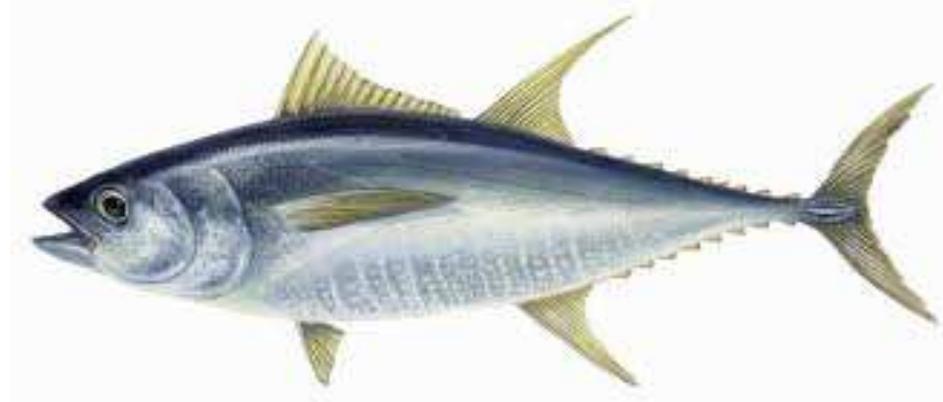
Ma **soprattutto** è impegnata nella sostenibilità della pesca, unica via percorribile per garantire il futuro del mare... e della materia prima.



Certified from  
sustainable fisheries  
[www.friendofthesea.org](http://www.friendofthesea.org)

---

# IL TONNO A PINNE GIALLE ASDOMAR



✓ **SOLO DA TONNO INTERO ADULTO CERTIFICATO SUPERIORE AI 20 KG DI PESO (O AL METRO DI LUNGHEZZA) → BANCHI LIBERI**



✓ **LAVORATO COMPLETAMENTE IN ITALIA**



✓ **CERTIFICATO**



Certified from  
sustainable fisheries  
[www.friendofthesea.org](http://www.friendofthesea.org)

# IL TONNETTO STRIATO ASDOMAR



*Pole & Line*



✓ **CERTIFICATO PESCATO A CANNA**

✓ **LAVORATO COMPLETAMENTE IN ITALIA**



✓ **CERTIFICATO**



Certified from  
sustainable fisheries  
[www.friendofthesea.org](http://www.friendofthesea.org)

# LA GARANZIA DELLA TRASPARENZA



ASDOMAR in trasparenza, dichiara sulle confezioni e i materiali informativi on pack la specie, il metodo di pesca, l'oceano, la zona FAO e, ancor più importante, la taglia.



**TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**  
*Ingredienti: tonno Pinna gialla (Thunnus albacares), olio di oliva, sale.*  
METODO DI PESCA: reti a circuizione (purse seine).  
OCEANO (A= Oceano Atlantico; P= Oceano Pacifico Occ. Centrale; I= Oceano Indiano) E  
N° ZONA FAO DI PESCA (due cifre): vedi ultimi tre caratteri a fianco alla data di scadenza.  
**GENERALE CONSERVE S.p.A. P.zza Borgo Pila 39/26 Genova (Italia)**  
**AZIENDA CERTIFICATA SA8000 PER LA RESPONSABILITÀ SOCIALE**

**SOSTENIBILITA'**  
**Al 1° posto della**  
**classifica di**  
**Greenpeace**  
**'II ROMPISCATOLE'**  
si conferma  
**ASDOMAR** perché  
migliora i propri  
impegni e li mette in  
pratica."

# IL RUOLO DELL'IMPRESA

---



Il ruolo dell'impresa, oggi più che mai difficile, consiste proprio in questo compito, offrire al consumatore un prodotto:

- 1. lavorato completamente in Italia**
- 2. di qualità**
- 3. sostenibile**
- 4. al giusto prezzo**

