
Generale Conserve, qualità e rispetto per una crescita sostenibile

28/05/2015, ore 03:47

di di Simona Mesciulam*

Generale Conserve, con il marchio ASDOMAR, altri marchi propri e la produzione di importanti Private Label, è 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 di prodotto**. Inoltre, in questi anni di delocalizzazione estrema, Generale Conserve è stata una delle pochissime realtà italiane 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. **Nelle immediate vicinanze**, con un investimento di 25 milioni di Euro, Generale Conserve ha poi costruito, senza alcuna sovvenzione pubblica, un nuovo stabilimento per la lavorazione del tonno da intero, inaugurato nel febbraio del 2010 e che **oggi occupa oltre 250 persone**.

La salvaguardia del potere d'acquisto delle persone

La salvaguardia del potere d'acquisto è uno dei pilastri che guidano la vision strategica di Vito Gulli, Presidente di Generale Conserve, nella gestione dell'azienda. Per far ripartire l'economia di un Paese in difficoltà, è infatti necessario **ri-localizzare la produzione in Italia e garantire occupazione sul territorio, incrementando in tal modo il potere d'acquisto delle persone** che potranno a loro volta **favorire la crescita dei consumi**. Il tutto con un approccio basato su valori fondamentali come:

- l'etica verso tutti gli stakeholder,
- la ricerca costante della massima qualità del prodotto e del servizio, un approccio sostenibile al proprio business, che si deve tradurre in un impegno concreto nell'adeguata gestione della risorsa ittica per garantire il futuro della produzione, e
- un'attenzione scrupolosa per i dipendenti, coloro che fanno il successo di un'azienda.

La sostenibilità come cuore pulsante della strategia aziendale

Oggi la **sostenibilità** in Generale Conserve si traduce in azioni concrete per il **miglioramento dei processi industriali e produttivi** e nella tutela della risorsa ittica. Perché non c'è futuro, né profitto per un'azienda, se non con una maggior **salvaguardia dell'ambiente** e della materia prima.

Generale Conserve è fermamente convinta che la **sostenibilità** vada **applicata** innanzitutto **al proprio core business**, cioè la sua materia prima: il tonno e la sua catena del valore. Tutti i prodotti, infatti, sono il frutto di un impegno condiviso per garantire la **qualità** e le **sostenibilità** delle materie prime, l'eccellenza del gusto e la cura della presentazione.

Le **materie prime** utilizzate, in tema di sostenibilità della pesca, sono garantite da **Friend of the Sea (FOS)**, un programma di **certificazione internazionale** che nasce dal successo e dai risultati tangibili ottenuti dal progetto Dolphin-Safe dell'Earth Island Institute, NGO no-profit internazionale. Il tonno utilizzato per la produzione dei prodotti ASDOMAR proviene da zone di pesca indicate come idonee dalla FAO ed è conforme ai rigidi criteri di certificazione per la sostenibilità a lungo termine degli stock (popolazioni) ittici, pescato con metodi selettivi e non impattanti per il fondo del mare.

L'azienda aggiunge a questa certificazione anche scelte volontarie, che considera determinanti nell'attuazione di una pesca 100% sostenibile. Utilizza infatti tonni a pinne gialle solo adulti, superiori ai 20 kg di peso e a circa un metro di lunghezza, pescati su banchi liberi con reti a circuizione, o tonnetti striati certificati pescati a canna.

Massima trasparenza e rispetto per l'ambiente

Sull'etichetta delle confezioni dove sono riportati la specie, il metodo di pesca, l'oceano, la zona FAO oltre alla possibilità per il consumatore di richiedere la completa tracciabilità attraverso il sito, e risalire fino al bollino sanitario dell'imbarcazione.

Grazie a tutto ciò, il tonno ASDOMAR è posizionato **al primo posto della classifica di Greenpeace "Il Rompiscatole"** sulla sostenibilità del tonno e al primo posto (unico marchio con soli segni positivi) nell'indagine sulla trasparenza in etichetta, sempre tenuta da Greenpeace.

Generale Conserve lavora solo tonno intero (non utilizza semilavorati); questa scelta rappresenta il primo strumento di realizzazione della strategia aziendale per quanto riguarda la *vera qualità italiana*, a cui si aggiunge la precisa volontà di mantenere in Italia l'intero ciclo produttivo per capitalizzare l'esperienza del lavoro artigianale locale, tramandato da generazioni e per alimentare il circolo virtuoso del Lavoro in Italia.

Nella **tecnologia**, l'azienda investe continuamente per massimizzare l'efficienza e l'innovazione, con il risultato del miglior equilibrio possibile tra la tecnologia avanzata e la tradizione del know-how manifatturiero della lavorazione artigianale, preponderante nelle fasi chiave della produzione. L'attenzione verso la tutela delle risorse si esprime anche attraverso altre scelte. Generale Conserve nello stabilimento di Olbia oggi utilizza esclusivamente energia proveniente da fonti rinnovabili. Per questo l'azienda può vantare anche la certificazione "**Renewable Energy Guaranteed**". Inoltre, la lavorazione del tonno genera di norma il 50% di scarti, costituiti da parti non adatte alla commercializzazione e da scarti veri e propri. **Generale Conserve ne azzerà l'impatto ambientale**, producendo nel suo stabilimento di Olbia anche **farina di pesce destinata alla zootecnia**.

Generale Conserve: un po' di storia

In alcuni anni, Generale Conserve è passata dall'essere una piccola realtà distributrice a impresa che nel 2014 chiude con un **fatturato netto di 186 milioni** di Euro, in continuo incremento rispetto agli anni precedenti. Nel 2001 Vito Gulli prende in mano le redini dell'azienda, diventandone azionista di riferimento e iniziando il trend di crescita; la trasforma successivamente in una società di produzione, oltre che di commercializzazione, che oggi conta circa **550 dipendenti** tra la sede amministrativa di Genova e gli stabilimenti in Sardegna (Olbia) e Portogallo (Vila do Conde). Il passaggio da società distributrice a **produttrice** inizia nel **2006** con l'acquisizione in esclusiva della gestione di uno stabilimento in Portogallo da un fornitore locale che già produceva per l'azienda; nel 2011 lo stabilimento è stato acquisito definitivamente e lì Generale Conserve produce sgombro, salmone e altri ittici.

Nell'aprile 2013 l'azienda ha acquisito **Manzotin** e nel dicembre dello stesso anno **DE RICA**, con l'obiettivo di ampliare e diversificare il business capitalizzando, in particolare, sulla tradizione dei marchi italiani per salvaguardarne i valori riconosciuti dai consumatori.

* *Direttore Marketing Generale Conserve*