

GENERALE CONSERVE, FORTI INVESTIMENTI PER RESTARE COMPETITIVI

Alla crisi dei consumi il secondo player italiano di conserve ittiche ha risposto con il rilancio dell'attività produttiva, realizzando uno stabilimento tra i più grandi e moderni d'Europa per la lavorazione da tonno intero

Tra le aziende più dinamiche in questi anni nel panorama ligure c'è sicuramente Generale Conserve, capace di crescere fortemente in un settore, il mercato delle conserve ittiche e del tonno in particolare, interessato da profonde ristrutturazioni produttive e da una competizione molto accesa. L'azienda produce e commercializza diversi marchi nell'ittico, un comparto in cui il tonno rappresenta la parte più consistente dei consumi, grazie alla sua penetrazione negli acquisti delle famiglie vicina al 90 per cento. Nel 2010 il fatturato di Generale Conserve ha superato i 120 milioni di euro ed è in costante aumento, un trend generato dal marchio As do Mar e dalla produzione di importanti marche private per la grande distribuzione. Oggi l'azienda, che ha il suo quartier generale a Genova, si posiziona al secondo posto in Italia ed è una delle poche realtà del settore a lavorare il tonno da pesce intero, nella sua unità produttiva di Olbia.

"As do Mar – dice **Sandra Sala, marketing manager di Generale Conserve** – è protagonista con prodotti come i filetti e i tranci interi. Grazie alla qualità e al gusto unico di queste referenze, il marchio è leader nel segmento premium, che traina la crescita e la diversificazione del settore. Ma anche nell'ambito del tonno da usare come ingrediente nelle ricette di tutti i giorni, As do Mar propone una linea di prodotti medium con una qualità al di sopra dello standard. Oggi, anche grazie all'italianità dell'azienda che lo produce, il marchio As do Mar è al terzo posto nel mercato con più di 4 milioni di famiglie che lo acquistano".

Dopo aver acquisito un'azienda ittica in Portogallo per la produzione degli sgombri, Generale Conserve è stata l'unico operatore italiano del settore che in questi anni di crisi economica ha investito, acquistando nel 2008 uno stabilimento a Olbia per la lavorazione del tonno. L'impianto aveva cessato l'attività nel settembre 2007, in quanto la precedente società aveva ceduto i marchi e non l'unità produttiva, che era stata invece dismessa. "Nel 2009 – continua Sala – Generale Conserve ha ulteriormente investito in questa attività, costruendo sempre a Olbia un nuovo stabilimento adiacente a quello vecchio,



tecnologicamente avanzato e tra i più grandi in Europa: 21mila mq coperti, su una superficie di 33mila mq, con una capacità produttiva di 100 tonnellate di tonno intero al giorno, attualmente utilizzata al 50 per cento. Un investimento finora di

20 milioni di euro, senza alcuna sovvenzione per la costruzione del nuovo impianto".

Questa operazione ha salvaguardato l'occupazione nonché l'expertise, visto che la tradizione locale nella lavorazione da tonno intero ha mezzo secolo di vita. Oggi nello stabilimento di Olbia sono

★ Generale Conserve

Fatturato 2010	123 milioni di euro
Fatturato previsto 2011	146 milioni di euro
Marchi	As do Mar, Janus, Smeralda
Canalizzazione	68% gdo, 25% discount, 1,5% catering, 5,5% altro
Export	1,4% a valore
Private label	45% a valore

Fonte: dati aziendali

impiegati circa 250 addetti.

"In un mercato sostanzialmente stabile – dichiara Sala – As do Mar cresce grazie a una qualità costante, agli investimenti continui in comunicazione, all'allargamento distributivo e alle novità di prodotto. Obiettivo primario dell'azienda è quello di consolidare la distribuzione delle sue specialità, di comunicare i suoi valori e di puntare sull'italianità con un posizionamento che si fonda su tre cardini: qualità, sostenibilità, responsabilità sociale". Generale Conserve ha ottenuto la certificazione Friend of the Sea per la sostenibilità della pesca e la certificazione Sa8000 per la responsabilità sociale. Il nuovo stabilimento di Olbia utilizza energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili e sostenibili, ed è certificato 100% Energia Verde. L'azienda si impegna a promuovere la sostenibilità della pesca anche attraverso le proprie scelte, prima fra tutte la selezione di tonni adulti per salvaguardare la riproduzione della specie. Questi continui sforzi sono premiati con il successo nel mercato, certificato anche da un'indagine di Iri che ha collocato As Do Mar al primo posto per performance di crescita tra i marchi italiani del food & beverage con fatturato superiore ai 30 milioni di euro.

ERA ORA.



PERCHÉ ANCHE LE RICETTE DI TUTTI I GIORNI
MERITANO LA QUALITÀ DI UN TONNO AS do MAR.

