

Bilancio di sostenibilità 2012



La Qualità e il Rispetto.

Sommario

LETTERA DEL PRESIDENTE E AMMINISTRATORE DELEGATO 3

NOTA METODOLOGICA 4

TONNO ASDOMAR, UN MARCHIO DAL CUORE ITALIANO 6

I nostri valori, le nostre scelte	7
La nostra storia	8
Crescere insieme	9
Sostenibili per passione	10
Responsabili verso i nostri stakeholder	11
ASDOMAR sul territorio	14
Impegni per il 2013	15

UNA SQUADRA VINCENTE 16

Nella stessa barca	16
Un “lavoro fatto bene”	17
Vicini ai clienti business	18

QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ DEL NOSTRO PRODOTTO 20

Pescato. A modo nostro	21
ASDOMAR certificato Friend of the Sea	22
“Il Rompiscatole”: la classifica di Greenpeace	22
Le rotte della qualità	23
Il processo di lavorazione dei tonni interi	24
La rete dei controlli	25
Una filiera sostenibile	26
Un ciclo di produzione a minor impatto sull’ambiente	27
Impatti ambientali della produzione	27
A contatto con i consumatori	30

Dati della Responsabilità Sociale d’Impresa	32
Tabella degli indicatori GRI	40
Relazione della Società di Revisione	57

Lettera del Presidente e Amministratore Delegato



ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. presenta il suo primo Bilancio di Sostenibilità; sono orgoglioso di essere arrivato a poterlo condividere con Voi perché lo considero uno strumento utile, a disposizione di tutti ma soprattutto un ulteriore mezzo per misurare, condividere e valorizzare le tante iniziative, non tutte semplici in questo contesto economico,

fino ad oggi intraprese dall'Azienda.

Secondo ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. la sostenibilità va applicata innanzitutto al proprio core business, per noi quindi alla pesca del tonno, fonte della nostra materia prima primaria. A questo si affiancano, coerentemente, altre scelte e progetti legati alla sostenibilità, ma è strategico per l'azienda, nonché considerato doveroso e necessario, impegnarsi innanzitutto, per poter affermare di attuare una vera politica di sostenibilità, il garantire una pesca 100% sostenibile.

A questo proposito siamo positivamente colpiti dall'enfasi che è stata data al principio della materialità nella nuova versione G4 delle linee guida per la rendicontazione di sostenibilità del Global Reporting Initiative, dando modo alle Aziende di rendicontare dati e informazioni relativamente alle tematiche "materiali" che riguardano l'Azienda stessa e i suoi stakeholder coerentemente con il proprio settore di appartenenza e la loro unicità.

Infatti riteniamo ci sia stata fino ad oggi una "fragilità" nei criteri di assegnazione dei livelli di applicazione dello standard GRI per il Bilancio di Sostenibilità che dipendevano esclusivamente dal numero di indicatori pubblicati piuttosto che dalle informazioni e dai dati che hanno un maggiore impatto sui temi di sostenibilità per i diversi settori merceologici e per il contesto spesso unico e specifico in cui operano le aziende.

Facciamo l'esempio paradossale di due diverse Aziende: una, la nostra, che produce scatolette di tonno da mangiare e un'altra che produce scatolette di monossido di carbonio da... inalare...!

Bene, inutile dire quanto noi si faccia per la sostenibilità della nostra materia prima primaria, punto centrale del nostro core business appunto. Mentre ci risulta difficile ipotizzare cosa possa fare "l'altra azienda" in termini di sostenibilità sul suo core business! Ebbene, alla fine, non ci crederete, se avessimo risposto allo stesso numero di indicatori, anche se differenti tra loro, avremmo quindi raggiunto lo stesso livello di rendicontazione dello standard. Eh sì, ahimè... solo perché l'altra azienda fa, nei propri uffici, la raccolta differenziata della carta nei cestini, e noi... magari no! Non esistendo una logica di valori ponderati, uno vale uno, abbiamo fatto appunto 1 a 1!

Seppur in modo grottesco penso di aver spiegato quale ritenevo fosse la "fragilità" del sistema di valutazione del grado di trasparenza delle aziende fortunatamente ormai in via di revisione. Bisogna sempre migliorare e fortunatamente anche chi redige delle linee guida è disposto a farlo. Il pericolo della staticità sarebbe quello di esporre il fianco a chi fa green o blu-washing. Chi come noi invece fa sostenibilità davvero, non vuole rimanere, altrettanto davvero, solo, unico a farla davvero. Ben vengano quindi innovazioni e nuove linee guida per far sì che davvero in tanti si impegnino. Ma davvero, non solo nei cestini dei propri uffici.

Tomando alla relazione più formale, i risultati 2012 sono stati ottenuti grazie all'attento lavoro svolto sulla marca ASDOMAR che negli ultimi anni ha rappresentato un modello di riferimento per il mercato in termini di Qualità ed Innovazione; "Qualità e Rispetto", per noi sono davvero più di due parole, rappresentano i valori centrali, la mission aziendale.

La materia prima tonno, lavorata da intero, rigorosamente controllata in tutte le fasi della sua lavorazione fino al prodotto finito verificato dal nostro laboratorio interno accreditato, rappresenta l'equilibrio fra la continua innovazione unita al know how della tecnologia alimentare e la sapienza tradizione della manualità della lavorazione artigianale che si tramanda da generazioni. Questo è parte di quanto noi intendiamo per Qualità, del prodotto italiano e della tradizione culinaria italiana in particolare.

Tutelare l'ambiente, in una logica di garanzia del futuro del mare e della nostra materia prima utilizzando solo tonni adulti, pescati su banchi liberi senza l'utilizzo di FAD (Fishing Aggregating Devices) della specie tonno a pinne gialle o certificati pescati a canna della specie tonnetto striato e comunque sempre certificati Friend of the Sea; utilizzare durante il ciclo produttivo il 100% di energia verde certificata prodotta unicamente da fonti rinnovabili; dare ulteriori garanzie a livello etico ai nostri lavoratori mediante la certificazione SA8000, è parte di quanto noi intendiamo per Rispetto.

Rispetto per noi di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. è anche considerare come valore il lavoro in Italia: andare contro tendenza rilocalizzando l'intero ciclo produttivo del tonno nel nostro Paese (in Sardegna, ad Olbia) e non soltanto "metterlo in scatola", senza lasciarsi attrarre dai costi più bassi della delocalizzazione. In un contesto economico e sociale come quello attuale cercare valori più alti, sviluppare un "intero ciclo produttivo" in Italia, creando occupazione e quindi potere di acquisto di altri prodotti italiani, è a nostro avviso l'unica via per uscire dalla attuale drammatica crisi dei consumi.

Con orgoglio vi lascio alla lettura del nostro primo Bilancio di Sostenibilità, momento di incontro con i nostri stakeholder, occasione per spiegare le ragioni delle nostre azioni e i nostri obiettivi futuri.

Vito Gulli

in cifre

Le donne ricoprono il 31% dei ruoli manageriali, il 42,86% sono quadro e il 16,67% dirigenti

45% la presenza femminile

della nostra squadra

8.267 ore di formazione erogate nel 2012

1^o nella classifica di Greenpeace

"Il Rompiscatole" sulla sostenibilità del tonno in scatola in Italia

100% Friend of the Sea

i prodotti ASDOMAR sono tutti certificati Friend of the Sea, l'unico schema di certificazione a livello mondiale in grado di certificare sia i prodotti da pesca sia quelli di acquacoltura sostenibile

138,195 milioni di euro

il valore della produzione che ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. ha raggiunto nel 2012 con una crescita del 4,4% rispetto al 2011

oltre 4.000.000 di famiglie consumano tonno ASDOMAR

Nota metodologica

Il Bilancio di Sostenibilità è per ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. lo strumento attraverso cui valutare l'efficacia delle azioni svolte in relazione agli obiettivi prefissati, evidenziando i punti di forza e tenendo conto dei margini di miglioramento. Questo documento vuole render conto agli stakeholder (sia interni che esterni) di ciò che l'Azienda intende con il termine sostenibilità, ovvero "lo sviluppo che soddisfa le esigenze del presente senza compromettere la possibilità per le generazioni future di soddisfare i propri bisogni". Il Bilancio non vuole limitarsi a mero strumento di informazione, ma essere strumento di coinvolgimento e dialogo con i propri stakeholder, comunicando loro standard e principi, affinché possano acquisire informazioni e parametri di giudizio.

Temi fondamentali del presente documento sono l'impatto sociale, ambientale ed economico, dell'attività d'impresa, un atto dovuto e voluto per guardare ai risultati economici senza dimenticare le proprie responsabilità.

STRUTTURA E CONTENUTI DEL REPORT

Il Bilancio di Sostenibilità redatto con periodicità annuale e riferito all'esercizio 2012 ha l'obiettivo di illustrare le strategie di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. e le relative performance riferite all'esercizio 2012 relativamente alle sole sedi italiane di Genova e Olbia. Il focus di prodotto è invece limitato al solo marchio Tonno ASDOMAR. I valori economico-finanziari fanno riferimento al Bilancio separato di Generale Conserve S.p.A.

All'interno del documento sono opportunamente segnalate le tecniche di misurazione dei dati, le assunzioni e laddove il dato riportato è stato generato anche da stime.

Il Bilancio è strutturato in quattro sezioni.

- Una sezione **"TONNO ASDOMAR, UN MARCHIO DAL CUORE ITALIANO"** che descrive l'Azienda attraverso le performance economiche e l'approccio di sostenibilità che coinvolge anche gli stakeholder.
- Una sezione **"UNA SQUADRA VINCENTE"** dedicata al personale.
- Una sezione **"QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ DEL NOSTRO PRODOTTO"** dedicata alla pesca sostenibile, alla sicurezza e qualità dei prodotti, all'etica nella catena di fornitura, agli impatti ambientali del ciclo di produzione e alla comunicazione verso i consumatori.
- Una sezione **"DATI DELLA RESPONSABILITÀ D'IMPRESA"** che contiene informazioni e i dati quantitativi considerati rilevanti dall'Azienda e richiesti dallo standard GRI-G3.1 (governo d'impresa, dati economici, dati del personale, dati ambientali e dati relativi ai fornitori).

LINEE GUIDA UTILIZZATE

Il Bilancio di Sostenibilità 2012 è stato redatto secondo le *"Linee guida per il reporting di sostenibilità"* (versione 3.1) pubblicate nel 2011 dal Global Reporting Initiative, in conformità al livello di applicazione B+.

Sono stati inoltre considerati i principi dello standard AccountAbility 1000 ("AA1000").

In fondo al documento è presente la tabella degli indicatori GRI, che indica dove sono posizionate nel Bilancio le informazioni richieste dalla linee guida, (per alcuni indicatori si trovano direttamente nello spazio dedicato a limitazioni e note) fungendo dunque da bussola per i lettori interessati agli aspetti metodologici.

PROCESSO DI RENDICONTAZIONE

Il processo di rendicontazione è il processo attraverso il quale ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. raccoglie le informazioni e gli indicatori qualitativi e quantitativi necessari per la redazione del Bilancio. A partire da quest'anno il processo di rendicontazione si svolgerà con cadenza annuale, coinvolgendo le diverse funzioni aziendali.

La raccolta dei dati e delle informazioni è stata curata dalla funzione "Sostenibilità", attraverso il contatto con i referenti delle diverse funzioni aziendali. Nella definizione dei contenuti di questo Bilancio, con l'obiettivo di perseguire il principio di materialità, sono state considerate le evidenze raccolte dall'attività di coinvolgimento degli stakeholder. La definizione degli impegni futuri per la sostenibilità ha coinvolto il Top Management con la collaborazione di tutte le funzioni aziendali.

VERIFICA ESTERNA

Al fine di migliorare l'efficacia del processo di rendicontazione e l'affidabilità delle informazioni riportate il presente Bilancio è stato sottoposto a revisione da parte di Deloitte; tale attività si è conclusa con il rilascio della "relazione della società di revisione".

COME LEGGERE IL BILANCIO

Questo primo Bilancio di Sostenibilità intende rivolgersi a tutti gli stakeholder con un linguaggio semplice, diretto e trasparente, in modo che sia leggibile e fruibile dalla maggior parte dei lettori. Dati e informazioni sono stati presentati utilizzando, ove possibile, una terminologia di uso comune. Per i termini tecnici sono state utilizzate note a piè di pagina che ne descrivono il significato.

FEEDBACK

Per ulteriori informazioni e suggerimenti, è possibile contattare: info@asdomar.it o visitare il sito internet asdomar.it dove è anche possibile compilare un questionario di feedback (presente nella stessa pagina web in cui è pubblicato il Bilancio di Sostenibilità) che ci aiuterà a migliorare le prossime edizioni del documento.



Tonno ASDOMAR, un marchio dal cuore italiano



Generale
Conserve S.p.A. è la
seconda azienda
del mercato italiano
di conserve ittiche

L leader nel mercato del tonno confezionato di alta gamma, ASDOMAR è il marchio principale di Generale Conserve S.p.A. L'Azienda è una delle principali protagoniste del mercato italiano dei prodotti ittici confezionati, il cui valore annuo è di circa 1 miliardo di euro.

Il business di Generale Conserve S.p.A. si sviluppa sia attraverso le proprie marche, ASDOMAR, Janus e Smeralda e altri sia attraverso la produzione di Marche Private per la Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

Oltre a tutti i prodotti a base di tonno sono commercializzati a marchio ASDOMAR anche i filetti di sgombero e il salmone in scatola, questi ultimi due lavorati nello stabilimento portoghese di Vila do Conde.

L'Azienda opera inoltre con una piccola quota di fatturato nel mercato del petfood attraverso la produzione di alcune marche private e dei prodotti per la zootecnia con le farine di pesce.

L'Azienda è stata tra le poche realtà italiane che, in questi anni di delocalizzazione, ha portato la produzione in Italia grazie all'acquisizione nel 2008 ad Olbia di macchinari e impianti di uno stabilimento di tonno che aveva cessato la produzione.

Successivamente è stato costruito, sempre ad Olbia, un nuovo stabilimento inaugurato nel febbraio del 2010. L'impianto è tecnologicamente all'avanguardia e dotato di manodopera altamente specializzata. Al suo interno si svolge tutto il processo produttivo del tonno da intero.

L'Azienda si impegna quotidianamente per migliorare la qualità e la sostenibilità dei suoi prodotti e utilizza solo tonni adulti. Una scelta, questa, che tutela la riproduzione della specie, ma allo stesso tempo assicura un futuro all'attività dell'Azienda e dei suoi lavoratori.

Dal 2008 la
lavorazione del tonno
avviene **in Italia**,
in controtendenza
rispetto al trend di
delocalizzazione



La Qualità e il Rispetto.

ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A.
sede legale Olbia - Zona industriale settore 6 - Via Corea 15/17



Con lo stabilimento di Olbia, ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. ha scelto di investire in Italia e nell'esperienza pluriennale di donne e uomini che lavorano il tonno da generazioni. Questo patrimonio umano e professionale è una delle eccellenze manifatturiere che rende il nostro Paese unico al mondo.

Nel 2010
inaugurato
lo stabilimento
di Olbia

I NOSTRI VALORI, LE NOSTRE SCELTE

Mantenere tutte le fasi della produzione del tonno in Italia, senza delocalizzare i processi più artigianali, contribuisce a sostenere l'occupazione, oltre a favorire un circolo virtuoso che accresce il potere di acquisto delle famiglie e alimenta i consumi.

Investendo nello stabilimento di Olbia per la produzione del Tonno ASDOMAR è stato avviato un percorso di qualità a 360°, che va dai metodi di pesca, improntati al rispetto della sostenibilità, alla soddisfazione dei consumatori.

Al fine di garantire un prodotto di qualità elevata, il Gruppo si è affidato a un management con una pluriennale e profonda conoscenza, oltre che una grande passione, nel mondo delle conserve ittiche.

Dal taglio al confezionamento finale la qualità indiscussa dei prodotti è il risultato del connubio ottimale tra una pulitura fatta ancora con i metodi artigianali che si tramandano di madre in figlia, e le più avanzate tecnologie adottate lungo tutto il processo produttivo.

Da tempo, inoltre, ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. ha consolidato una leadership nella fascia Premium del mercato e più recentemente, attraverso la nuova linea "Medium", ha accelerato la crescita del marchio anche nella fascia di prezzo medio.

La costante crescita e l'ottimo posizionamento dell'Azienda nel mercato sono il frutto della volontà e della capacità di dare al consumatore prodotti di altissima qualità, dalle

materie prime utilizzate alla lavorazione accurata, con una cura particolare all'aspetto e naturalmente al gusto. Gli investimenti in termini di comunicazione, di distribuzione ed oggi anche di impianti e di risorse umane, con il nuovo polo produttivo di Olbia, hanno consentito di incrementare nell'ultimo decennio la penetrazione del marchio ASDOMAR da 400.000 a oltre 4.000.000 di famiglie.

Crediamo
nel concetto
di "Stakeholder
Engagement"



LA NOSTRA STORIA

OGGI. Generale Conserve S.p.A., proprietaria del marchio ASDOMAR, è la **seconda** Azienda del mercato italiano tra i produttori di conserve ittiche; **prima** 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. Nel totale rispetto della sostenibilità dei prodotti, quotidianamente l'Azienda si impegna per monitorare, mantenere e, se possibile, migliorare la qualità delle sue referenze. Testimone ne è il fatto che il laboratorio dello stabilimento di Olbia è uno dei pochi laboratori interni certificato per analisi di terza parte.

2010. Viene inaugurato il nuovo stabilimento di Olbia. Il primo tonno intero viene tagliato il 26 febbraio 2010. Il sito produttivo di Olbia rappresenta oggi uno degli stabilimenti ittici più moderni d'Europa dove l'innovazione convive con la tradizione dell'artigianalità. Nello stesso anno si porta a compimento l'acquisizione dello stabilimento in Portogallo per la produzione di sgombri e altri ittici, che già produceva esclusivamente per Generale Conserve S.p.A. dal 2006. Più recentemente è iniziata anche la produzione di salmone.

2008. L'Azienda passa da semplice distributrice a produttrice di tonno attraverso la scelta di produrre in Italia, con il recupero e la messa in funzione di impianti e macchinari di uno stabilimento produttivo di Olbia che aveva cessato la produzione. Nasce la linea Medium, per un consumo più quotidiano del tonno affermato dal claim *"perché anche le ricette di tutti i giorni meritano la qualità di un tonno ASDOMAR"*.

2006. Inizia la gestione dello stabilimento in Portogallo con la produzione di conserve di sgombro.

2005. Vito Gulli diventa l'azionista di riferimento della Società. Il capitale di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. è interamente italiano.

2001. Vito Gulli diventa socio, Presidente e Amministratore Delegato.

2000. Il marchio ASDOMAR, composto esclusivamente da prodotti Premium, inizia a svilupparsi su scala nazionale nella grande distribuzione e da allora l'espansione è costante.

ANNI '90. Nel 1989 viene costituita Generale Conserve S.p.A. allo scopo di commercializzare sul territorio italiano le conserve a marchio ASDOMAR, brand esclusivo per l'Italia, prodotte dall'azienda portoghese Cofaco alle Azzorre. Sempre negli anni '90 inizia la commercializzazione dei formati piccoli di ASDOMAR, da 100 e da 200 grammi, nei punti vendita della grande distribuzione che iniziano a diffondersi. All'epoca il marchio è ancora distribuito solo in alcune regioni.

ANNI '40. ASDOMAR, marchio appartenente al gruppo portoghese Cofaco, compare per la prima volta con prodotti di grandi formati in latte da 3-4 chilogrammi, distribuiti inizialmente soltanto nelle gastronomie e nei negozi di alimentari, che rivendono il prodotto sfuso.

CRESCERE INSIEME

L'andamento economico dell'anno 2012 è stato fortemente condizionato dal prezzo della materia prima. Nonostante i rincari dovuti alla normativa più stringente, ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. ha chiuso il 2012 in crescita rispetto al 2011.

Il Valore della Produzione di Generale Conserve S.p.A. ha raggiunto 138.195 migliaia di euro, con una crescita del 4,4% rispetto al 2011. L'EBITDA nel 2012 è pari a 1.481 migliaia di euro, in diminuzione rispetto al 2011. Tale valore è dovuto principalmente all'aumento del costo delle materie prime. Conseguentemente anche il risultato operativo decrementa determinando una chiusura con segno negativo.

Anche nel 2012 ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. attraverso la sua attività ha continuato a creare ricchezza per i propri stakeholder. Il valore economico generato e distribuito fornisce un'indicazione base su come ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. ha creato benessere per i propri stakeholder.

Questa grandezza è utilizzata per due motivi principali. In primo luogo permette di quantificare quanta ricchezza è stata prodotta dall'Azienda, come è stata creata e come è distribuita ai suoi interlocutori; è quindi utile per capire gli impatti economici che l'Azienda produce. Il secondo motivo riguarda invece la possibilità di collegare, attraverso questo prospetto, il Bilancio di Sostenibilità con il Bilancio Civilistico.

La ripartizione del Valore Aggiunto è relativa alla distribuzione ai principali stakeholder di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. Personale, Azionisti, Finanziatori, Comunità, Pubblica Amministrazione e Azienda.

DETERMINAZIONE DEL VALORE AGGIUNTO 2012	
	migliaia di euro
Valore economico direttamente generato	139.167
Costi operativi riclassificati	129.113
Valore aggiunto globale lordo	10.054
Valore aggiunto globale netto	5.035

DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO 2012 ¹	
	migliaia di euro
Remunerazione del personale	8.299
Remunerazione del capitale di credito	2.887
Remunerazione del capitale di rischio	0
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	-664
Comunità	73
Remunerazione dell'Azienda	-5.559
Valore aggiunto globale netto	5.035

¹ Nel 2012 il valore aggiunto globale netto di Generale Conserve S.p.A. è di 5.035 migliaia di euro. Tale valore è distribuito tra i diversi stakeholder, dividendosi in: "Remunerazione del Personale", tale voce include stipendi, Trattamento di Fine Rapporto, altri costi del personale e oneri sociali; "Remunerazione del capitale di credito", tale voce include gli oneri finanziari; "Remunerazione della Pubblica Amministrazione", tale voce include le imposte correnti al netto delle imposte anticipate e differite; "Comunità", tale voce include liberalità, sponsorizzazioni e collaborazioni di carattere sociale promosse a sostegno di eventi culturali e sportivi e di collaborazioni con Università; infine "Remunerazione dell'Azienda", tale voce include il valore trattenuto dall'Azienda per lo sviluppo futuro. In particolare, si evidenzia che nel 2012 la "Remunerazione della Pubblica Amministrazione" ha valore negativo per effetto della contrazione dei risultati economici e delle conseguenti perdite fiscali consuntivate riportabili ai fini IRES, a fronte delle quali la Società ha attivato la fiscalità differita; allo stesso modo il valore negativo della voce "Remunerazione dell'Azienda" esprime l'erosione del patrimonio netto per effetto della perdita d'esercizio.

SOSTENIBILI PER PASSIONE

“La Qualità e il Rispetto” non è solo uno slogan, ma una vera e propria mission aziendale. La strategia di sostenibilità di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. si fonda su tre pilastri: sostenibilità della pesca, lavoro in Italia e responsabilità sociale.

Secondo il *Rapporto Our Common Future* (1987) della World Commission on Environment and Development (Commissione Brundtland), sostenibilità equivale a “garantire i bisogni delle generazioni attuali, senza compromettere la possibilità che le generazioni future riescano a soddisfare i propri”.

Questa è una delle poche definizioni che rende a pieno la visione di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. e l’approccio strategico dell’Azienda. La sostenibilità deve essere considerata come un mezzo per la prosecuzione della vita stessa dell’Azienda, come il mantenimento degli elementi che alimentano e sostengono il business, ovvero, con un’estrema semplificazione, la materia prima e il potere d’acquisto dei consumatori.

ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. è fermamente convinta che la sostenibilità vada applicata innanzitutto al proprio core business. È per questa ragione che la strategia di sostenibilità aziendale è principalmente rivolta alla materia prima primaria, il tonno e la sua catena del valore.

A questo proposito l’Azienda ha sempre scelto di utilizzare le certificazioni come punto di partenza della propria condotta, e non come un traguardo. In particolare, in tema di sostenibilità della pesca l’Azienda si auto-impone limiti dettati da proprie scelte, prima fra tutte, la selezione di soli tonni adulti per salvaguardare la riproduzione delle specie.

Tutti i prodotti a marchio ASDOMAR sono anche certificati Friend of the Sea (FoS) proprio per le caratteristiche di sostenibilità dei metodi di pesca adottati. FoS stabilisce una rigorosa lista di criteri, verificati da auditor internazionali indipendenti. Tra questi, la provenienza della materia prima da pescherecci autorizzati UE e da zone nelle quali le popolazioni di tonni non risultano sovrasfruttate, la presenza di osservatori a bordo di ogni imbarcazione, l’utilizzo di metodi di pesca non invasivi per le specie protette e per i fondali marini.

Anche “il lavoro in Italia” riveste una centralità strategica per l’Azienda come conferma l’acquisizione, conclusa nel 2008, di macchinari e impianti di uno stabilimento produttivo di Olbia che aveva cessato la produzione da alcuni mesi; e la conseguente inaugurazione, nel 2010, di un nuovo stabilimento, vicino al precedente, tra i più moderni e tecnologicamente avanzati del settore.

Questa operazione ha permesso di salvaguardare e sviluppare l’occupazione locale mantenendo viva l’esperienza e la competenza delle lavoratrici e dei lavoratori specializzati nella lavorazione manuale del tonno da intero, che ogni giorno tagliano, cuociono, puliscono e confezionano il tonno ASDOMAR. Grazie alla politica di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. uno dei patrimoni del manifatturiero italiano continuerà ad esistere.

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. Tale norma per sua natura coinvolge tutta l’Azienda attraverso l’implementazione di un sistema verificabile da Enti di certificazione, con lo scopo di tutelare e migliorare le condizioni lavorative e assicurare il rispetto dei diritti umani e della sicurezza lungo l’intera catena di fornitura.

Il suo impatto e la profondità alla quale si spinge richiedono attenzione e partecipazione da parte della Direzione, del Top Management, dei Dipendenti, dei Fornitori, dei Subfornitori e non ultimi, dei Clienti.

ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. lavora quindi in un’unica direzione dal punto di vista economico, ambientale, sociale ed etico, facendo della sostenibilità un percorso di miglioramento continuo, essenziale per una crescita duratura.

Nel 2011 Generale Conserve S.p.A. si è dotata di un Codice Etico in seguito comunicato ai propri stakeholder

L’Azienda certifica secondo lo standard SA8000 la responsabilità sociale d’impresa relativa alla gestione etica dei dipendenti e delle persone impiegate nella catena di fornitura

IL NOSTRO CODICE ETICO

Nel corso del 2011 Generale Conserve S.p.A. si è dotata di un Codice Etico Aziendale in seguito comunicato ai propri stakeholder.

Il Codice Etico è il documento che formalizza l’impegno da parte dell’Azienda nel promuovere i diritti umani e dei lavoratori, nonché la diffusione della responsabilità sociale presso tutti gli stakeholder. Tale documento, in linea con il comportamento socialmente responsabile assunto dall’Azienda sottolinea l’importanza di rispettare i diritti umani e dei lavoratori.

Attraverso il Codice Etico viene richiesto non solo ai propri dipendenti, ma anche a tutti gli stakeholder il rispetto dei principi in esso elencati.

Conformemente all’impegno assunto con la certificazione SA8000, all’interno del Codice Etico Generale Conserve S.p.A. ribadisce il proprio impegno a non ricorrere a lavoro infantile/minorile e a lavoro forzato, ad attuare pratiche disciplinari coerenti con quanto richiesto dalla legislazione italiana, a garantire la salute e la sicurezza dei propri lavoratori, la libertà di associazione, una retribuzione adeguata alle attività svolte, un orario di lavoro conforme a quanto previsto dalle leggi italiane e a combattere ogni forma di discriminazione.

Generale Conserve S.p.A. chiede inoltre ai propri fornitori di accettare quanto riportato all’interno di tale documento e di conformarsi ad esso. Il Codice Etico è disponibile al seguente link:

<http://www.asdomar.it/azienda>

RESPONSABILI VERSO I NOSTRI STAKEHOLDER

ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. considera un impegno importante quello di dare continuità al dialogo con i propri stakeholder, attraverso momenti di confronto con l’obiettivo di coglierne le esigenze e le aspettative, e di soddisfarle in misura sempre crescente.

L’Azienda crede fermamente nel concetto di “Stakeholder Engagement”, il processo continuo e sistematico con cui una società instaura un dialogo strutturato e costante con i propri interlocutori, al fine di recepirne il punto di vista e le aspettative, e fissare gli obiettivi di miglioramento.

L’impegno ad attuare un dialogo costruttivo con i propri stakeholder si basa sulla consapevolezza e sulla convinzione che una gestione trasparente delle relazioni con gli interlocutori, in un’ottica di reciproco vantaggio e di consolidamento positivo delle relazioni stesse, sia fondamentale non solo per limitare i rischi ma per accrescere lo sviluppo e la competitività.

Il coinvolgimento, fornendo input per alimentare i processi di gestione e per verificare l’impatto (positivo o negativo) delle operazioni su coloro che ne sono influenzati, diventa un elemento guida per l’apprendimento e il cambiamento di tutta l’impresa. Lo “Stakeholder Engagement” è l’impegno a far proprio il principio dell’inclusività, il che significa riconoscere agli stakeholder il diritto di essere ascoltati ed accettare l’impegno a rendicontare le proprie attività e le proprie scelte.

ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. durante il 2012 ha attivato diverse forme di coinvolgimento volte ad ascoltare la voce diretta dei propri stakeholder: dal coinvolgimento delle Associazioni dei Consumatori al coinvolgimento realizzato con i dipendenti in momenti specifici (incontri-interviste SA8000), ai rapporti con i propri fornitori e agli incontri con le istituzioni finanziarie.

AZIONISTI	PERSONE E ORGANIZZAZIONI SINDACALI	COMUNITÀ FINANZIARIA
FORNITORI E PARTNER COMMERCIALI	ASDOMAR - GENERALE CONSERVE S.P.A.	PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA
CONSUMATORI E ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI	COLLETTIVITÀ	GRANDI CLIENTI BUSINESS (GDO E SUPERETTE)

Modalità di coinvolgimento degli stakeholder

Il coinvolgimento dei propri dipendenti è avvenuto principalmente attraverso le interviste SA8000, mentre relativamente allo stakeholder “Fornitore”, ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. ha utilizzato questi momenti non solo per verificare la conformità a quanto dichiarato in fase di qualifica, ma anche per raccogliere le aspettative relativamente ai rapporti con l’Azienda.

Dall’esperienza maturata, è emerso che tali incontri rappresentano il principale strumento di raccolta delle segnalazioni e di condivisione dei valori aziendali.

Nell’ambito della certificazione SA8000, conseguita nel 2010, ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A., come già avvenuto negli anni precedenti all’ottenimento della certificazione, ha svolto un’attività di sensibilizzazione e di ascolto su tutti i temi riguardanti le condizioni dei lavoratori, attraverso lo strumento delle interviste. Nel corso del 2012 sono state effettuate tre sessioni di incontri-interviste SA8000 (una a Olbia e due a Genova), alle quali hanno partecipato venti dipendenti.

Inoltre, sono stati incontrati tre fornitori che operano nelle aree di fornitura di logistica e imballi in cartone.

Durante tali incontri sono state poste domande relative ai temi della SA8000 dalle quali non sono emerse particolari criticità, mentre le segnalazioni minori sono state prese e gestite dalle funzioni competenti.

Infine, a settembre del 2012 ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. ha ospitato presso il proprio stabilimento di Olbia le Associazioni dei Consumatori in un evento promosso insieme a Centromarca.

Nel corso del 2013, inoltre, è stata avviata un’attività di Stakeholder Engagement più strutturata. Tale attività gestita attraverso colloqui di gruppo, interviste individuali e questionari compilati e dalla successiva analisi e gestione dei risultati, ha coinvolto tutti i principali stakeholder dell’Azienda a partire dai dipendenti fino ai fornitori, GDO, associazioni ambientaliste, associazioni scientifiche, principali competitor e forza vendita. I risultati saranno presentati all’interno del Bilancio di Sostenibilità del 2013.

LE ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI IN VISITA AI CENTRI DI ECCELLENZA DELL'INDUSTRIA DI MARCA

A settembre 2012, ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. ha ospitato presso il proprio stabilimento di Olbia le Associazioni dei Consumatori in un evento organizzato insieme a Centromarca.

La visita allo stabilimento ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. è parte di un piano di rafforzamento delle relazioni delle industrie di marca con le associazioni dei consumatori promosso da Centromarca. Si tratta di un programma unico in Europa, al quale hanno aderito volontariamente, finora, circa 50 aziende: alimentari e non alimentari, italiane ed estere.

In occasione degli incontri presso i siti produttivi e i centri di ricerca i Rappresentanti dei Consumatori possono seguire in presa diretta la nascita di un prodotto: dalla selezione delle materie prime alle verifiche che precedono il ciclo produttivo; dalla lavorazione al confezionamento ai controlli sul prodotto finito. Particolare attenzione è dedicata alla sicurezza dei luoghi di lavoro e agli interventi di preservazione ambientale.

Nel caso di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. il Presidente, insieme ai manager, ha illustrato la storia dell'Azienda, le particolarità produttive, gli interventi per garantire la sostenibilità della produzione e la tutela della materia prima ittica. Ha inoltre coordinato una degustazione guidata di tonno, nel corso della quale si è soffermato su diversi aspetti non immediatamente percepibili che stanno alla base della qualità di un tonno in scatola. Nel corso dell'incontro, durato due giorni, i rappresentanti delle associazioni hanno potuto porre domande su temi di loro particolare interesse, interagire e gettare le basi per lo sviluppo di relazioni continuative con l'Azienda e il suo management.



La tabella di seguito riportata evidenzia le diverse tipologie di strumenti e di metodi attuati da ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. per coinvolgere i propri stakeholder.

STAKEHOLDER	MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO	AMBITO TEMATICO
Azionisti	<ul style="list-style-type: none"> • Sito web istituzionale • Informativa su richiesta • Bilancio d'esercizio • Relazione Semestrale • Assemblee degli azionisti • Sedute degli organi collegiali • Meeting specifici 	<ul style="list-style-type: none"> • Trasparenza
Persone di ASDOMAR - Generale Conserve S.P.A. e Organizzazioni Sindacali	<ul style="list-style-type: none"> • Portale Intranet (da dic. 2012) • Incontri/interviste SA8000 • Mailbox SA8000 • Presentazioni nuove campagne su Sostenibilità e Lavoro in Italia a tutti i dipendenti con evento/convention Aziendale e discorso del presidente • Riunioni periodiche con la forza vendite • Comunicazioni dal vertice Aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> • Identità, valori • Qualità della vita (stress da lavoro correlato) • Valorizzazione, motivazione e sviluppo • Stabilità • Comunicazione interna • Gestione del cambiamento • Tutela e Sicurezza sul lavoro • Pari opportunità
Comunità Finanziaria	<ul style="list-style-type: none"> • Sito istituzionale • Conference Call • Informativa su richiesta • Meeting one- to -one • Comunicati Stampa • Incontri periodici ai quali partecipa anche il presidente che personalmente aggiorna i presenti su attività/sostenibilità 	<ul style="list-style-type: none"> • Trasparenza verso il mercato • Solidità e sostenibilità finanziaria • Relazione con gli investitori • Corporate Governance
Grandi clienti business (GDO e Superette)	<ul style="list-style-type: none"> • Area dedicata sul sito web • Indagini Customer Satisfaction • Sito istituzionale • Gestione reclami • Documentazione commerciale • Servizio clienti • Campagne di comunicazione • Visite presso lo stabilimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Anticipazione e rilevazione delle aspettative e dei bisogni dei clienti • Qualità e affidabilità del prodotto • Servizio clienti

STAKEHOLDER	MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO	AMBITO TEMATICO
Consumatori e Associazioni dei Consumatori	<ul style="list-style-type: none"> • Sito istituzionale • Gestione reclami e richieste dei Clienti • Campagne di comunicazione • Iniziative mirate con le Associazioni dei Consumatori • Dialogo strutturato con le Associazioni dei Consumatori • Visite in stabilimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Trasparenza • Convenienza e semplicità • Qualità e affidabilità del prodotto
Fornitori e Partner commerciali	<ul style="list-style-type: none"> • Sito istituzionale • Incontri one to one • Meeting specifici • Incontri con i vertici aziendali per illustrazione dei vari progetti 	<ul style="list-style-type: none"> • Diffusione dei principi etici all'esterno dell'Azienda • Continuità del rapporto • Qualificazione e valutazione • Condizioni negoziali • Tempi di pagamento • Sviluppo di partnership • Sostenibilità nella catena di fornitura
Pubblica Amministrazione e Associazioni di categoria	<ul style="list-style-type: none"> • Sito istituzionale • Meeting specifici: <ul style="list-style-type: none"> - ANCIT (Associazione di categoria) - Progetti per la collettività - IBC (Industria beni di consumo) - Centromarca • Meeting con Enti Locali • Partecipazione del presidente ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. come vicepresidente a riunioni dell'associazione di categoria ANCIT • Tavoli tecnici con le Istituzioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto delle leggi e delle norme • Gestione aziendale socialmente responsabile • Contributo alla vita del Paese in termini di imposte, contributi ed oneri sociali
Collettività	<ul style="list-style-type: none"> • Sito istituzionale • Rapporti con le istituzioni del territorio • Collaborazioni con Università e mondo della Ricerca • Interventi presso Università italiane • Comunicati Stampa 	<ul style="list-style-type: none"> • Attenzione al rispetto del territorio • Collaborazioni con il mondo accademico per ricerca e sviluppo • Sostegno a iniziative sociali

ASDOMAR SUL TERRITORIO

ASDOMAR e la pulizia delle spiagge

Generale Conserve S.p.A. nel corso del 2012 ha sponsorizzato e attivamente seguito tre campagne di pulizia di spiagge all'interno di Parchi naturali in Emilia Romagna e Toscana.

I parchi scelti sono stati:

- Parco del Delta del Po (Emilia Romagna);
- Parco San Rossore (Toscana);
- Parco della Maremma (Toscana).

Sono stati scelti parchi in aree territoriali di riconosciuto interesse ambientale e in cui il mare è vicino alle persone.

Il **Parco Delta del Po** è ricco di particolarità ambientali e paesaggistiche. Per tutte il denominatore comune è l'**acqua**, che ha determinato l'origine di splendidi ambienti naturali.

L'attività di pulizia si è svolta in quattro giornate ad aprile 2012 in collaborazione con l'associazione non profit **Work and Services s.c.s.**, azienda che si occupa di pulizia ambientale, in sei aree costiere per un totale di circa **5 km**.

Il **Parco Regionale Migliarino San Rossore Massaciuccoli** detiene nei suoi 34 km di coste sabbiose oltre il 50% di coste prive di costruzioni e altre infrastrutture, mantenendo una delle più grandi **aree dunali** d'Italia.

L'attività di pulizia si è svolta in una giornata a maggio

2012, in concomitanza con la Giornata della Natura, ed ha

coinvolto circa cento persone e almeno cinque cavalli su una superficie di 4 km. Il progetto ha voluto diffondere l'uso di tecniche alternative e non distruttive di pulizia.

Il **Parco Regionale della Maremma** è situato nella zona sud della Regione Toscana all'interno della provincia di Grosseto. Il parco ha uno sviluppo costiero pari a circa **30 km** di cui spiaggia per circa 11 km e scoglio per circa 19 km. L'attività di pulizia che si è svolta in quattro giornate a maggio ed ha riguardato **11 km** di spiaggia è stata effettuata senza mezzi a motore.

<http://www.asdomar.it/index.php/L-azienda/Comunicazione/gallery-campagne.php>

3 campagne di pulizia di spiagge attivamente seguite da Generale Conserve S.p.A.

11 km di spiaggia ripuliti in 4 giornate



Sponsorizzata la raccolta fondi per le vittime di traumi da gioco

10 km di nuoto percorsi a scopo benefico da Lipari a Salina

ASDOMAR e "Io nuoto per Gianca"

Nel corso del 2012 Generale Conserve S.p.A.

ha sponsorizzato l'iniziativa "Io nuoto per Gianca":

una nuotata non competitiva sulla distanza olimpica di

10 km con lo scopo benefico di raccogliere fondi a favore della ricerca e di persone vittime di traumi da gioco alla colonna vertebrale.

Da Lipari fino a Salina: diecimila metri percorsi da campioni di nuoto, ex rugbisti, testimonial eccezionali o da "normali" sostenitori dell'iniziativa.

Organizzata per il settimo anno consecutivo, questa nuotata vuole accendere i riflettori sui problemi e sui drammi che ogni giorno, insieme alle loro famiglie, vivono decine di ragazzi proiettati dalla casualità, in pochi attimi, in un immobilismo fisico permanente senza appello.

IMPEGNI PER IL 2013

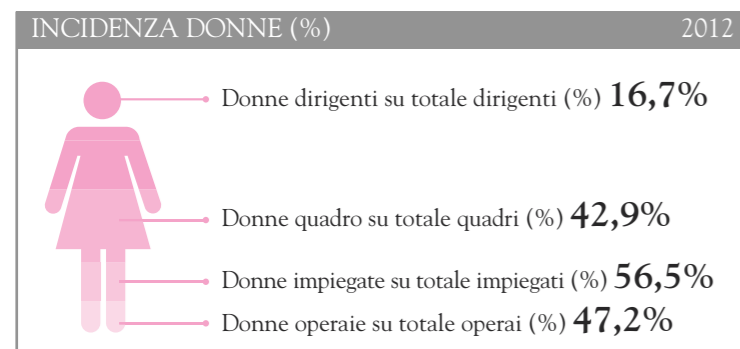
AMBITO TEMATICO	IMPEGNI
Coinvolgimento degli stakeholder	Completare un processo strutturato di Stakeholder engagement secondo i principi di Inclusività, Materialità e Rispondenza in conformità allo standard internazionale AA1000SES
Impatti sull'ambiente	Avviare uno o più progetti per la sensibilizzazione al tema della tutela degli ambienti marini e sulla sostenibilità della pesca
Sicurezza alimentare	Accreditare il laboratorio interno di Olbia come terza parte per le analisi sul tonno
Sostenibilità nella catena di fornitura	Aumentare il numero di visite ispettive per la verifica sul campo degli standard etico sociali previsti dallo standard SA8000
Coinvolgimento dei dipendenti	Effettuare una survey per: <ul style="list-style-type: none"> • comprendere il loro grado di conoscenza e la loro opinione sull'operato dell'Azienda rispetto alle politiche per la sostenibilità • raccogliere suggerimenti e proposte per attività e progetti futuri



Una squadra vincente

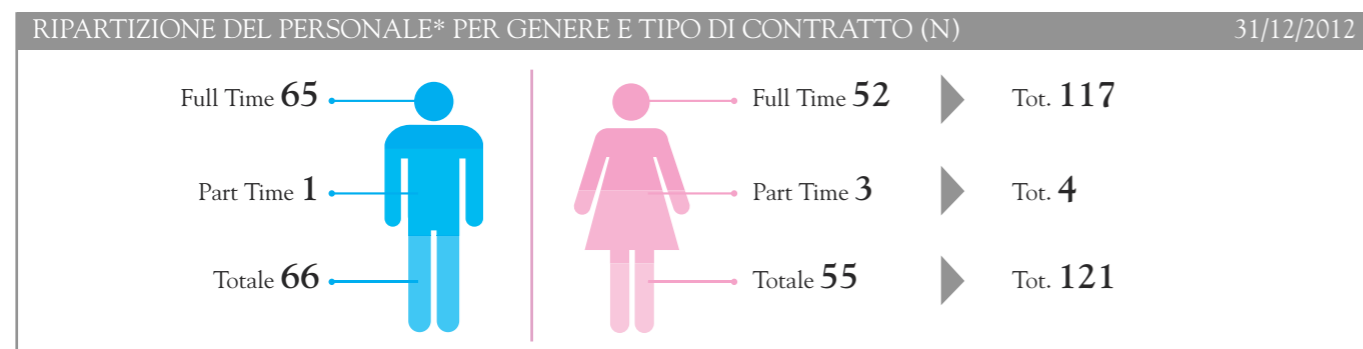
NELLA STESSA BARCA

I risultati di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. del 2012 sono stati raggiunti impiegando 121 persone a tempo indeterminato. Di queste, circa il 59% è rappresentato da operai, il 19% da impiegati, il 12% da quadri e il 10% da dirigenti. L'area professionale dove si concentra maggiormente il personale di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. è l'area della produzione (60,33%). L'organico medio del 2012, calcolato su base mensile, è pari a 183 persone e riflette l'utilizzo di manodopera stagionale nei periodi di picco della produzione. Tale dato non include i lavoratori con contratto di lavoro interinale, il cui numero medio nel 2012 è stato pari a circa 87 per un totale di circa 270 persone che hanno collaborato con l'Azienda nel corso dell'anno. Al 31 dicembre 2012 il numero relativo alle categorie protette è pari a 7, in linea con quanto stabilito dalla legge.



Tra i dipendenti assunti direttamente dall'Azienda il 98,35% dei contratti è a tempo indeterminato e solo l'1,65% a tempo determinato.

La costante attenzione ai dipendenti permette agli stessi di contribuire al raggiungimento degli obiettivi aziendali in un ambiente sicuro, dove le differenze di tutti sono rispettate e valorizzate, e dove il lavoro di squadra e la cultura del fare sono patrimonio essenziale per il successo.



* Lavoratori a tempo indeterminato

Tra i dipendenti assunti direttamente dall'azienda il **98,35%** dei contratti è a tempo indeterminato

+12,4%
di nuove assunzioni nel 2012



L'Azienda è attenta ad assicurare le esigenze di conciliazione vita-lavoro dei dipendenti. L'istituto del part time è riconosciuto come utile strumento per dare risposta alla flessibilità del lavoro compatibilmente con le esigenze tecniche, organizzative e produttive dell'Azienda. Per questo l'Azienda prende in considerazione prioritariamente le domande motivate da esigenze familiari di persone con figli a carico o con esigenze di tutela della salute o di assistenza a portatori di handicap, o di gravi patologie debitamente certificate. ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. è un'Azienda "rosa". La presenza femminile in posizioni manageriali è infatti superiore alla media italiana² con il 42,9% di donne quadro e il 16,7% di dirigenti. Il 45% del totale dei dipendenti al 31 dicembre 2012 è donna.

Tra i dipendenti assunti a tempo pieno, nel 2012 si è registrato un turnover in uscita decisamente basso pari ad una unità. Il trend occupazionale (turnover in entrata) è stato molto positivo con 15 persone assunte nell'ultimo anno. Al 31 dicembre 2012 non risultava pendente alcun contenzioso con i lavoratori.

UN "LAVORO FATTO BENE"

ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. considera di cruciale importanza la formazione professionale, la salute e la sicurezza dei propri dipendenti sul luogo di lavoro.

Per questo motivo investe risorse per offrire tutti gli strumenti e la formazione professionale utili a creare una forte cultura della sicurezza.

Nel corso del 2012 sono state erogate complessivamente 8.267 ore di formazione incluse quelle destinate ai lavoratori con contratto di lavoro interinale e quelle previste per la formazione on the job, con una media di 45 ore per dipendente. I costi di formazione sostenuti nell'anno 2012 sono stimati intorno agli 80mila euro³.

Lo stabilimento di Olbia è dotato di un sistema di gestione per la salute e la sicurezza che identifica un insieme di regole, procedure e attività il cui obiettivo è quello di minimizzare quanto più possibile gli infortuni sul lavoro e assicurare la conformità a leggi, regolamenti e direttive, nazionali e comunitarie.

Il sistema di gestione per la salute e la sicurezza prevede:

- l'analisi e il costante aggiornamento di tutti i rischi e pericoli per la salute e la sicurezza riconducibili a ciascuna mansione svolta dalle persone di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A.
- una corretta gestione, aggiornamento e comunicazione delle politiche e procedure interne redatte e approvate dall'Alta Direzione per un corretto svolgimento delle attività lavorative in termini di prevenzione degli incidenti;
- un'intensa attività di formazione specifica in aula e sul campo per la prevenzione dei rischi sul lavoro;
- campagne di informazione e coinvolgimento per la responsabilizzazione di tutti i dipendenti.

² Fonte: Rapporto Manageritalia del 17 marzo 2011.

³ I costi di formazione includono il costo del personale coinvolto nel processo formativo (stimato sulla base del costo orario dei dipendenti per il numero di ore di formazione in aula), dei docenti esterni e delle eventuali spese di trasferta.



Nel corso del 2012 in ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. si sono verificati 17 infortuni, nessuno con conseguenze gravi. Tra questi, quattro casi hanno riguardato personale assunto con contratto di lavoro interinale. L'indice di gravità espresso dal numero di giorni persi per infortunio per ogni mille ore di lavoro è risultato pari a 0,7 mentre l'indice di frequenza che esprime il numero di infortuni verificatisi ogni milione di ore lavorate è stato pari a 40,8.

Nel 2012 sono state erogate 8.267 ore di formazione

Lo stabilimento di Olbia è dotato di un sistema di gestione per la salute e la sicurezza che identifica regole e procedure per la riduzione dei rischi

VICINI AI CLIENTI BUSINESS

ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. intrattiene rapporti commerciali con la propria rete di distribuzione attraverso un team di professionisti che ha il compito di fornire ai referenti della Grande Distribuzione Organizzata e delle Superette tutto il supporto e le informazioni relativamente a:

1. prodotti realizzati e commercializzati attraverso folder di presentazione (corredati di foto e schede tecniche del prodotto). I clienti business hanno, in ogni caso, la possibilità di accedere ad un'area dedicata sul sito web per avere questa tipologia di informazioni;

2. politica commerciale di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. sulle diverse linee di prodotto (listino - sconti per campagne promozionali - investimenti per attività di in store promotion e/o con foto a volantino);
3. standard qualitativi;
4. flusso degli ordini per la verifica sulla puntualità delle consegne ai depositi logistici della Grande Distribuzione Organizzata e delle Superette e la gestione di eventuali blocchi degli ordini per le differenti motivazioni (temporanea indisponibilità dei prodotti; ritardo nei pagamenti delle fatture ecc.);
5. attività promozionali ad hoc (es.: spazi dedicati sui volantini, gestione di espositori sui punti di vendita, eventi con hostess sui pdv).

I funzionari di vendita, per assolvere alle responsabilità verso i clienti business vengono supportati dalle funzioni Marketing, Trade Marketing e Customer Service.

Il Customer Service rappresenta un'ulteriore interfaccia tra i grandi clienti business e l'Azienda in tutti gli ambiti, compresi i casi di contestazione, e ha la responsabilità di gestire, da un punto di vista operativo, i contratti che la forza vendita ha siglato con la Grande Distribuzione Organizzata e le Superette.

Su questo fronte, nel 2012 ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. ha effettuato una rilevazione di Customer Satisfaction su 24 player della Grande Distribuzione Organizzata e delle Superette attraverso un opportuno questionario. I risultati dell'indagine hanno evidenziato apprezzamento dei clienti business rispetto al lavoro e alla relazione con l'Azienda.

La responsabilità dei funzionari di vendita verso i clienti è garantita dal supporto delle funzioni marketing, Trade marketing e Customer Service

La rilevazione di Customer Satisfaction su 24 player ha dato risultati positivi





Qualità e sostenibilità del nostro prodotto

Tutti i prodotti ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. sono il frutto di un impegno condiviso per garantire la qualità delle materie prime e della lavorazione, l'eccellenza del gusto e la cura della presentazione. Un risultato che non tradisce mai la fedeltà verso la sostenibilità della pesca e la tutela del benessere dei lavoratori.

La sostenibilità è uno dei punti dell'Azienda che ha fatto dell'etica un elemento strategico, ottenendo la certificazione Friend of the Sea per la sostenibilità della pesca e la certificazione SA8000 per la Responsabilità Sociale.

Tutti i prodotti ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. seguono la policy interna basata sulla sostenibilità della pesca, che trae origine dall'imperativo di acquistare solo due tipologie di tonno che rispettino determinate caratteristiche:

- tonnetto striato – *Katsuwonus pelamis*, certificato “pescato a canna” considerato uno dei metodi di pesca del tonno maggiormente sostenibili. Friend of the Sea, attraverso la sua rete internazionale di auditor, certifica la flotta fornitrice di ASDOMAR per la pesca a canna del tonnetto striato. Per maggiori informazioni sulla pesca a canna del tonno striato è possibile scaricare il video presente sul sito web: <http://www.asdomar.it/sostenibilita-della-pesca/il-nostro-tonno-sostenibile.php>;
- tonno a pinne gialle – *Thunnus albacares*, superiore ai 20 kg o al metro di lunghezza in quanto è scientificamente provato che tonni di queste dimensioni si siano già riprodotti almeno una volta. ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. effettua questa tipologia di acquisti per salvaguardare la riproduzione della specie e quindi la sostenibilità a lungo termine dello stock di tonno a pinne gialle.

Tutti i prodotti a marchio ASDOMAR sono inoltre certificati Friend of the Sea.

Zero scarti di lavorazione
grazie ad un impianto per la produzione di farine di pesce destinate alla zootecnia

Scegliamo i partner in base alla qualità, normative ambientali, sicurezza e responsabilità sociale

IL RISPETTO DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Nel corso del 2012 non si sono presentati casi di non conformità a regolamenti e codici volontari riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti durante il loro ciclo di vita, né casi di non conformità a regolamenti e codici volontari riguardanti le informazioni e le etichettature dei prodotti. Né tantomeno l'Azienda ha ricevuto reclami relativi a violazioni della privacy e a perdita dei dati dei consumatori. Inoltre, non sono state comminate multe e/o sanzioni per non conformità a leggi o regolamenti riguardanti la fornitura e l'utilizzo di prodotti.



Paolo Bray, direttore di Friend of the Sea

PESCATO. A MODO NOSTRO

SOLO TONNO MATURO

- Tonnetto striato (*Katsuwonus pelamis*) di peso uguale o superiore a 1,8 kg (circa 45 cm) – certificato pescato a canna (pole&line).
- Tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*) di peso uguale o superiore a 20 kg – quindi pescato “on schools” o “FAD free”.

NO SPECIE IN PERICOLO

- Generale Conserve S.p.A. non utilizza tonno rosso (*Thunnus thynnus*), né Bigeye (*Thunnus obesus*) in nessuna delle sue produzioni.

SOLO PESCHERECCI REGISTRATI

- ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. non acquista tonno pescato da pescherecci presenti nella lista IUU (pescherecci illegali), né da flotte che abbiano uno o più pescherecci nella suddetta lista. La lista aggiornata e completa è disponibile sul sito: www.friendofthesea.org.
- ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. richiede tonno non trasbordato in mare, se non con osservatori indipendenti a bordo nel 100% dei casi.
- Eventuali pescherecci fornitori che peschino in zone economiche esclusive di altre nazioni (EEZ), sono tenuti a dimostrare di operare nel contesto di accordi internazionali/EU che prevedano il supporto e la cooperazione con l'obiettivo di una pesca responsabile.
- ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. utilizza solo tonno pescato da pescherecci con registro sanitario europeo che identifica in modo univoco una sola imbarcazione, rifiuta pertanto materia prima proveniente da pescherecci che non siano univocamente identificati da un proprio registro sanitario europeo.

OCEANI E MARI CON STOCK NON SOVRASFRUTTATI

- ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. utilizza solo specie di tonno provenienti da stock la cui biomassa non sia sovrasfruttata e che non siano sovrappescati, sulla base dei più recenti dati ufficiali degli enti preposti – Regional Fisheries Management Organizations (RFMOs – supportati dalla FAO).
- La biomassa di uno stock è considerata come sovrasfruttata qualora tutte le stime ufficiali della stessa indichino un livello minore della stima inferiore della BMSY. Uno stock è considerato sovra sfruttato qualora le prese annuali attuali siano superiori al più alto livello stimato del FMSY.

RISERVE MARINE

- ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. non acquista tonno proveniente né da riserve marine, né da zona destinate a diventarlo secondo i progetti dei Paesi con EEZ limitrofe. In aggiunta a ciò, l'azienda favorisce la creazione di riserve marine.

METODI DI PESCA SELETTIVI

- ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. utilizza solo tonno pescato con metodi di pesca che risultino essere i più selettivi e i meno impattanti in base ai dati della FAO (pole&line e purse seine).
- Generale Conserve S.p.A. non tratta tonno pescato con longliners (palangri) o grandi reti derivanti.
- Inoltre, alla luce del pericolo di estinzione di alcune popolazioni di squali, sensibilizza i fornitori al rilascio in mare di eventuali individui pescati accidentalmente.

DOLPHIN-SAFE

- ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. tratta solo tonno proveniente da aziende e pescherecci certificati Dolphin-Safe dall'Earth Island Institute.

PROCEDURA DI ACQUISTO-CONTROLLI E AUDIT DI TERZA PARTE

- La procedura di acquisto di Generale Conserve S.p.A. si conforma ai requisiti, presenti nel capitolato, sopra esposti.
- Auditor incaricati da Friend of the Sea effettuano controlli documentali e verifiche in sito, al fine di certificare la conformità degli acquisti ai requisiti.

Solo tonni maturi per una pesca FAD free

I FAD (Fish Aggregating Devices – Sistemi di Aggregazione per Pesci) rappresentano un metodo di pesca utilizzato sostanzialmente per il tonnetto striato (skipjack), una specie non a rischio e di taglia piccola anche dopo la raggiunta fertilità. Ma i FAD aggregano anche pesci piccoli e ancora immaturi di altre specie (i cosiddetti “juveniles”), come il tonno a pinne gialle (yellowfin) e il tonno obeso (bigeye).

Questa è la ragione per cui questo sistema risulta **altamente dannoso e mette a rischio la riproduzione naturale di alcune specie**, come il **tonno a pinne gialle** e il **tonno obeso** (circa il 20% di ogni pescata su FAD è generalmente composto da tonno di taglia immatura). Per questo motivo abbiamo scelto di non acquistare tonno pescato utilizzando i FAD ma pescato su banchi liberi (FAD Free) superiore ai 20 kg o al metro di lunghezza quindi adulto se Tonno a pinne gialle e certificato pescato a canna se della specie tonnetto striato.

ASDOMAR CERTIFICATO FRIEND OF THE SEA

I prodotti ASDOMAR sono tutti certificati Friend of the Sea per la sostenibilità della pesca. Tonno ASDOMAR, sensibile al tema della pesca sostenibile, è stato il primo marchio italiano delle conserve di tonno a richiedere la verifica da parte di un ente di certificazione usando i rigidi criteri Friend of the Sea, che garantisce ai clienti l'origine e la sostenibilità ambientale dei prodotti.


Friend of the Sea è l'unico schema di certificazione, che segue le Linee Guida della FAO per l'etichettatura ecologica di prodotti da pesca sostenibile e l'unico che certifica, con medesimo logo di approvazione, sia i prodotti della pesca che quelli dell'acquacoltura.

Per quanto concerne i requisiti per la certificazione di prodotti della pesca, gli stessi devono venire da stock/popolazioni non sovrasfruttate (in base alle valutazioni della FAO e degli organismi competenti) ed essere pescati con metodi selettivi (basso livello di prese accidentali) e senza impatto sul fondale. I criteri di certificazione per prodotti da acquacoltura, recentemente equiparati ai criteri Bio prevedono, tra gli altri, severi monitoraggi della qualità delle acque, limiti nella possibilità di fughe, non utilizzo di OGM ed ormoni della crescita.

«Il logo Friend of the Sea sui prodotti certificati consente di comunicare ai consumatori che l'origine del prodotto è verificata e controllata, sostenibile per l'ambiente».

Paolo Bray, Direttore di Friend of the Sea

FRIEND OF THE SEA



Certified from sustainable fisheries
www.friendofthesea.org

L'attività di pesca ha ridotto notevolmente la biodiversità degli oceani portando alcune specie al rischio di estinzione. Friend of the Sea (FoS) è un'associazione non profit internazionale che opera per la conservazione e la tutela dell'habitat marino, promuovendo e certificando attraverso una rete di agenzie prodotti da pesca ed acquacoltura secondo rigidi criteri di sostenibilità. Creata nel 2006 da **Paolo Bray**, l'associazione nasce dal successo e dai risultati tangibili ottenuti dal progetto internazionale Dolphin-Safe, per la certificazione del tonno proveniente da pesca non dannosa per i mammiferi marini. Enti di certificazione internazionali indipendenti (es. Bureau Veritas, SGS ecc.), seguendo i rigidi criteri di sostenibilità stabiliti da Friend of the Sea, controllano i prodotti dalla loro origine, certificando le flotte ed imponendo la presenza di osservatori indipendenti a bordo. L'Associazione applica inoltre i criteri stabiliti dalla FAO nelle Linee Guida per i prodotti ittici. In particolare, possono essere certificati solo pesci provenienti da stock che non siano sovrasfruttati (ART. 30 FAO).

“IL ROMPISCATOLE”: LA CLASSIFICA DI GREENPEACE

A marzo 2012 è stata pubblicata la terza edizione della classifica di Greenpeace sulla sostenibilità del tonno in scatola in Italia svolta sulle più importanti aziende del settore prendendo in considerazione 14 marchi, che insieme coprono più dell'80% del mercato italiano.

Il tonno ASDOMAR è risultato primo all'interno di tale classifica.

Secondo Greenpeace al primo posto si conferma ASDOMAR perché migliora i propri impegni e li mette in pratica. Greenpeace ha valutato l'impegno delle aziende verso la sostenibilità in base a precisi criteri tra cui la tracciabilità, la presenza di una politica scritta per l'approvvigionamento sostenibile, la sostenibilità ambientale e sociale nella commercializzazione del tonno, la promozione di una pesca al tonno sostenibile ed equa, il monitoraggio della propria politica di responsabilità sociale e l'etichettatura. In particolare rispetto a questo ultimo criterio, la volontà di ASDOMAR è sempre stata quella di essere trasparente, questo ha portato già dal 2011 ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. verso la massima tracciabilità quindi a indicare su tutte le confezioni il nome comune e scientifico del tonno, l'area (oceano e zona FAO) e il metodo di pesca.

LE ROTTE DELLA QUALITÀ

Dal taglio al confezionamento finale, la qualità eccezionale dei prodotti a marchio ASDOMAR è il risultato del connubio tra l'artigianalità nella pulitura, fatta con passione dalle mani sapienti di chi fa questo lavoro seguendo una tradizione che si tramanda di madre in figlia, e la tecnologia più avanzata utilizzata lungo tutto il processo produttivo.

ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. assicura la massima tracciabilità del tonno utilizzato per i propri prodotti, permettendo al consumatore di essere informato e poter scegliere al momento dell'acquisto. In etichetta vengono fornite le informazioni relative a:

- nome comune e nome scientifico completo della specie;
- metodo di pesca utilizzato;
- oceano di provenienza;
- area di pesca FAO.

Inoltre, inviando una richiesta di tracciabilità (comprendente lotto e tipologia di prodotto) all'indirizzo info@asdomar.it, è possibile ricevere informazioni sul periodo/data della cattura, nome dell'imbarcazione e relativo numero di identificazione nella lista del Registro Sanitario Europeo.

ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. è anche impegnata a sensibilizzare le aziende della Grande Distribuzione Organizzata al fine di incrementare le informazioni di tracciabilità sulle confezioni dei loro marchi privati.

Zone di pesca

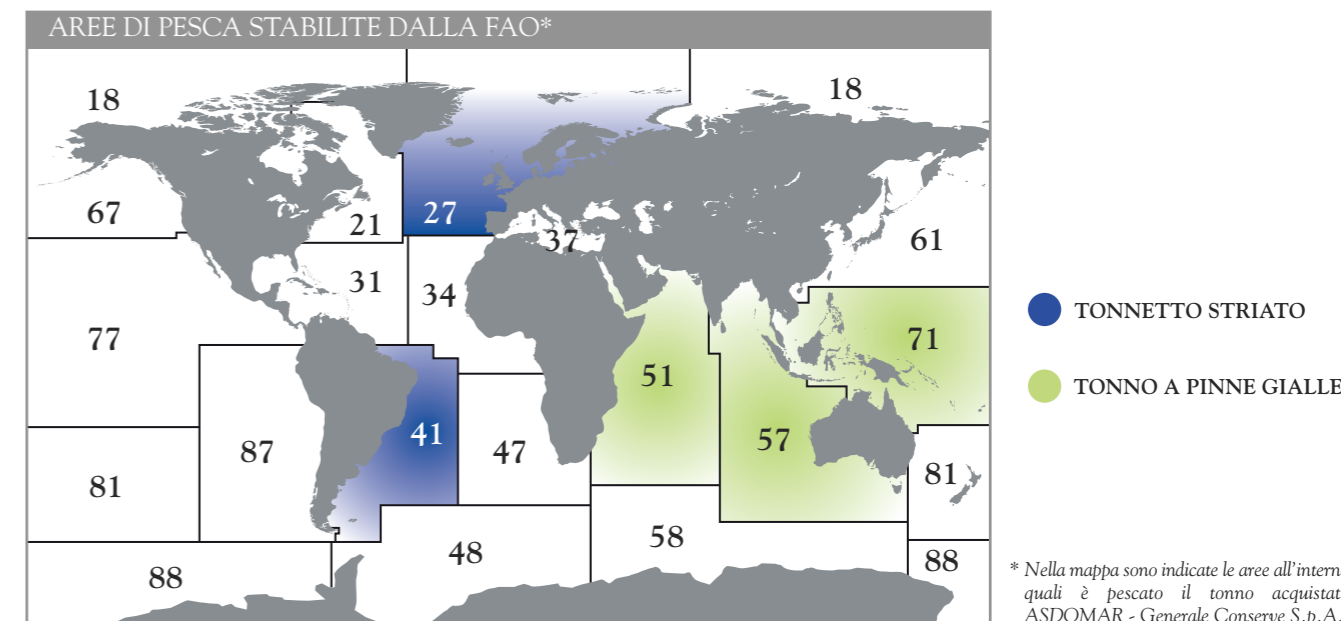
La FAO definisce le linee guida per i prodotti ittici, in particolare, per la pesca del tonno, sulla base delle indicazioni ricevute dalle Regional Fisheries Management Organizations (Organizzazioni Regionali per la Gestione della Pesca) che monitorano gli stock e i livelli di cattura nell'ottica della sostenibilità a lungo periodo delle varie specie di tonno. ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. annualmente, in base alle indicazioni della FAO, acquista tonno proveniente solamente da quegli oceani nei quali lo stock non risulta sovrappescato e sovrasfruttato.

Nella mappa seguente sono riportate le aree di pesca stabilite dalla FAO, con indicazione di quelle all'interno delle quali è pescato il tonno acquistato da ASDOMAR Generale Conserve S.p.A.



Solo tonno a pinne gialle se superiore ai 20 kg o al metro di lunghezza

Solo tonnetto striato certificato "pescato a canna"



* Nella mappa sono indicate le aree all'interno delle quali è pescato il tonno acquistato da ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A.

IL PROCESSO DI LAVORAZIONE DEI TONNI INTERI

1. RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME

- Le materie prime vengono scaricate in appositi settori esterni allo stabilimento, pesate e convogliate nelle diverse aree di stoccaggio con uno specifico lotto di identificazione (per il tonno viene indicato l'Oceano e la zona FAO di provenienza) per garantirne la tracciabilità interna.
- Le materie prime soggette a controllo di temperatura vengono stoccate all'interno delle celle frigo, alla temperatura di -18°C mentre quelle non soggette a controllo di temperatura (es: il sale) vengono immagazzinate in area deposito.
- Il materiale utilizzato per l'inscatolamento, scatole in banda stagnata e fondelli in dotazione, viene stoccato in un'area dedicata del magazzino materie prime, situata adiacente ai depallettizzatori automatici, sempre nel magazzino ma in area apposita vengono stoccati i vasi vetro e le capsule.

2. TAGLIO

Le due differenti specie (tonno a pinne gialle e tonnetto striato) vengono lavorate separatamente in tutte le fasi del ciclo produttivo.

- Il tonno intero ("round") prelevato dalle celle, attraverso un sistema di tramogge viene convogliato nell'area di taglio verso le seghe per effettuare i vari tagli (testa/coda, bodani, dorsi, ventresche).
- Attraverso nastri trasportatori, i vari tagli vengono indirizzati alla stiva (postazione di lavoro per la formazione dei cestelli e dei pacchi utilizzati per la cottura).
- I pacchi ordinati per tipologia di taglio e pezzatura, prima di procedere alla cottura, vengono pesati e poi lavati con un sistema di erogazione di acqua a doccia per eliminare i residui del taglio.

3. COTTURA

- La cottura avviene in 4 forni a vapore ed è monitorata elettronicamente attraverso sonde per il controllo della temperatura che inviano i dati ad un pannello di controllo.
- Alla fine della cottura si ha una fase di raffreddamento che porta il tonno ad una temperatura di 40°C circa.
- Dopo il raffreddamento il tonno viene scaricato dal forno e preparato per l'ingresso in Chill Room dove avviene il condizionamento.

4. CONDIZIONAMENTO

- Il condizionamento del tonno cotto inizia all'uscita dei forni mediante l'utilizzo di un sistema di acqua a doccia e successivamente completato nella Chill Room.
- Nella Chill Room il tonno viene tenuto una notte al buio e portato alla temperatura di 15°-18°C per rassodarsi, rimanere intero e compatto durante le fasi successive di pulitura ed inscatolamento.

5. PULITURA

- Il tonno entra in questa area dove sono presenti le varie postazioni di lavoro.
- Ciascuna linea di pulitura è costituita da due postazioni, una dove avviene la prima fase della pulitura (eliminazione di pelle, sottopelle, spine, red meat, ecc.) collegata attraverso un nastro trasportatore alla seconda dove viene effettuato il rifilo e cernita della qualità. Il tonno così trattato viene raccolto in appositi contenitori che vengono caricati su telai e condotti all'interno della cella frigo di reparto, posizionata in prossimità dell'area di accesso al reparto.
- Sono presenti postazioni per la preparazione di tranci per filetti yellowfin, linea tranci, linea ventresca e linea filetti di skipjack.
- Per ciascuna linea di pulitura è presente un duplice sistema di recupero differenziato degli scarti (pelle e spine attraverso linea farina; red meat attraverso linea petfood), convogliati all'esterno dell'area di pulitura in appositi raccoglitori.

6. INSCATOLAMENTO

All'interno dello stabilimento esistono diversi settori distinti per l'inscatolamento.

- Inscatolamento tonno in scatole in banda stagnata: presenti 3 linee (che possono inscatolare confezioni da 80 - 100 - 120 - 160 - 190 - 200 - 240 grammi).
- Inscatolamento tonno in vaso vetro: settore fisicamente separato dalle altre linee per garantirne la sicurezza in caso di rottura dei vasetti in vetro (realizzazione confezioni da 150 - 190 - 200 - 250 grammi).
- Inscatolamento prodotti composti: linea costituita da un'area di preparazione della salsa dei prodotti composti (passata di pomodoro, acqua, olio ecc.) formata da una macchina riempitrice (Tuna Filler) e dosatrici di ingredienti (fagioli, piselli, ecc.).
- Linea tubetti: costituita da un'area di preparazione dello spalmabile e successiva introduzione con tubettatrice.

7. STERILIZZAZIONE

È il settore situato a valle dell'inscatolamento, costituito da due aree.

- Area di sterilizzazione con 8 autoclavi a vapore (scatole in banda stagnata) ad acqua (vasi vetro) ed 1 a pioggia (vasi vetro/scatole in banda stagnata) tutte passanti e con sistema elettronico di controllo delle temperature.
- Sistema di carico autoclavi automatico per le autoclavi a vapore e semiautomatico per le autoclavi ad acqua e a pioggia.
- Tutte le fasi di sterilizzazione vengono monitorate da un box sopraelevato dove gli operatori procedono alla registrazione delle schede, al controllo delle temperature e al monitoraggio delle operazioni.

8. CONFEZIONAMENTO

Settore posizionato dopo la sterilizzazione e formato da cinque linee per le scatole in banda stagnata e due per i vasi vetro costituite da: depallettizzatore automatico/semiautomatico, lavatrice (solo linee vetro), asciugatore ad aria forzata, bilancia con scarto automatico del sottopeso, inkjet per l'applicazione del numero di lotto e TMC (Termine minimo di conservazione), confezionatrice in cartone o in singolo/cluster/forno termoretraibile, formatura cartone, nastri e pallettizzatore ed etichettatrice (linea filetti in vaso vetro).



LA RETE DEI CONTROLLI

Gran parte delle analisi chimiche sulle materie prime e sul prodotto finito dello stabilimento di tonno sono effettuate presso il laboratorio di analisi ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. Ogni giorno si eseguono in media 250 analisi di cui 120 di istamina, 20 di mercurio, 60 di cloruri, a cui si aggiungono le analisi sull'olio, l'analisi centesimale e altre analisi eseguite con l'ausilio di apparecchiature sofisticate come l'ultra HPLC, che permette di studiare quantità esigue di campione in tempi rapidi, o come l'assorbimento atomico dedicato all'analisi del mercurio. Queste analisi vengono svolte sul tonno in ingresso attraverso il "test di cottura" (un'aliquota del tonno viene tagliato e cotto per una prima valutazione organolettica) e sul prodotto finito.

Sul solo prodotto finito viene inoltre effettuata una campionatura giornaliera della produzione che comprende:

- analisi organolettica, presentazione e pesi sgocciolati⁴;
- verifiche di eventuale acqua libera e termostatiche di stabilità;
- determinazione dell'istamina, del mercurio, dei cloruri e del pH;
- analisi centesimale (umidità, ceneri, lipidi totali e proteine) su ogni lotto di farina di tonno e periodicamente su tutti i prodotti (tonno e petfood);
- determinazione dell'azoto basico volatile totale sia sulla materia prima (tonno) che sul prodotto finito.

Il laboratorio è dotato altresì di 3 gascromatografi ed uno spettrofotometro UV/Vis che ci consentono di eseguire le analisi degli oli previste dalla normative di riferimento. ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. investe notevoli risorse nel proprio laboratorio di analisi dello stabilimento di Olbia, come testimoniato dalla decisione di certificare l'attività presso l'ente di accreditamento italiano (Accredia). Il 18 dicembre 2012 il laboratorio è stato accreditato con numero 1.326. Questa decisione ha portato all'acquisto di strumentazione di ultima generazione e alla formazione del personale non solo dal punto di vista tecnico ma anche e soprattutto dal punto di vista qualitativo: il conseguimento di una certificazione sotto accreditamento è infatti l'esito di un processo che coinvolge tutte le funzioni di un'organizzazione, anche in termini di impegno e consapevolezza. L'accredimento permetterà al laboratorio di garantire la conformità del suo operato con i più alti standard di riferimento e di confrontarsi con realtà consolidate nel mercato. L'accredimento è il riconoscimento formale della competenza tecnica del laboratorio e della conformità delle sue procedure alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005. L'accredimento dimostra formalmente la competenza del laboratorio ad eseguire compiti specifici di valutazione ai requisiti normativi internazionalmente riconosciuti, oltre alle prescrizioni legislative obbligatorie.

Le analisi effettuate come laboratorio accreditato hanno valore ufficiale a livello internazionale e permettono di accedere ai mercati esteri senza dover superare controlli aggiuntivi (la certificazione è valida in 28 Paesi). Con l'accredimento il laboratorio può quindi effettuare analisi ufficialmente e legalmente riconosciute anche per terzi (aziende e/o enti esterni) per prove, eseguite sull'olio: steroli, esteri metilici, acidi grassi liberi, analisi spettrofotometrica, eritrodiole e uvaolo. Alla data della verifica del presente Bilancio di Sostenibilità è stata inoltre effettuata la visita ispettiva per l'estensione dell'accredimento anche alle analisi sul tonno.

⁴ Come da Decreto Ministeriale del 06/11/2001 sul metodo per la determinazione del peso sgocciolato nei prodotti alimentari ittici preconfezionati.

UN PROGETTO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. consapevole dell'importanza di una corretta informazione sul tema della sicurezza alimentare ha lavorato in partnership con l'Università degli Studi di Milano ad un progetto di ricerca per la prevenzione della sindrome sgombroide nella gestione delle conserve in scatola.

La sindrome sgombroide, chiamata anche intossicazione da istamina o da Sgombriidi, è una sindrome che assomiglia ad una reazione allergica, può insorgere entro pochi minuti e in genere entro le tre ore dopo aver consumato pesce o prodotti della pesca, contenenti alti livelli d'istamina. I pesci più coinvolti sono quelli della famiglia degli Sgombriidi (tonni, sgombri) e di altre famiglie (Clupeidi, Engraulidi, Corifenidi, Scomberosocidi, Pomatomidi) come sardina, alaccia, aringa, acciuga, lampuga e il pesce serra, caratterizzati da alte concentrazioni naturali del precursore dell'istamina, l'amminoacido istidina.

Tale progetto ha portato alla creazione di un documento che descrive cosa significa intossicazione da istamina, con quali alimenti questa è possibile e cosa fare per evitare di contaminare i cibi.

Il documento contiene avvertenze di gestione specifiche per i diversi destinatari quali:

1. "Gestione delle conserve di tonno (e in generale di conserve)" indirizzate a chiunque trasporti o tratti conserve, compresi gli addetti agli scaffali e il consumatore finale.
2. "Gestione del prodotto venduto sfuso" definite per gli addetti al servizio al banco.
3. "Consigli al cliente finale" per la corretta gestione ad uso familiare delle conserve di tonno e sgombro con tappo richiudibile o acquistate sfuse.

UNA FILIERA SOSTENIBILE

Nonostante il periodo di forte crisi economica, ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. ha mantenuto alti i propri standard di produzione, grazie anche al supporto dei partner selezionati per tutte le linee di business. ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. sceglie i propri partner in base a criteri di qualità, rispetto delle normative ambientali, sicurezza e responsabilità sociale. In questo modo ha mantenuto e continua a mantenere una competitività di alto livello. La certificazione SA8000 e il sistema di gestione implementato per ottenerla coinvolgono attivamente i fornitori e il rapporto di lavoro con il loro personale. In particolare ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. richiede ai propri fornitori di sottoscrivere una lettera di intenti e monitora il loro impegno alla responsabilità sociale attraverso procedure specifiche create ad hoc. Il processo di selezione, di qualifica e della successiva valutazione del fornitore si basa sulla verifica di requisiti relativi alla qualità tecnica, economica, organizzativa, nel rispetto delle norme ambientali e di sicurezza. Il processo di valutazione è mirato, oltre alla comunicazione degli standard richiesti da ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. verso i fornitori, anche alla verifica ispettiva presso gli stessi, attraverso incontri periodici, al fine di garantire un costante impegno del fornitore nel rispetto degli aspetti di natura etica, quali il non ricorso al lavoro minorile, il rispetto delle condizioni contrattuali e di sicurezza sul lavoro.

ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. si avvale sia di fornitori italiani sia stranieri. I fornitori stranieri utilizzati provengono dai seguenti Paesi: USA, Belgio, Spagna, Germania, El Salvador, Olanda, Norvegia, Danimarca, Portogallo, Svizzera.

ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. si avvale, ove possibile, di fornitori regionali locali (Sardegna) per i servizi di trasporto, acquisto dei materiali del packaging e di alcuni ingredienti come olio, sale e zucchero.

Nel 2012* la percentuale di acquisti presso fornitori locali per tipologia di servizio/materia ammonta a:

Trasportatori	100%
Packaging	61%
Olio di semi**	100%
Sale	80%
Zucchero	100%

NUMERO DI FORNITORI	2012
Stranieri	64
Italiani	2251
Totale	2315

* I valori si riferiscono agli acquisti effettuati dallo stabilimento di Olbia presso fornitori con sede in Sardegna sul valore totale degli acquisti 2012. Sono escluse le forniture della sede di Genova.

** Il 95% della produzione di tonno è effettuata utilizzando olio di oliva. L'olio di semi, che rappresenta l'5% sul totale dell'olio acquistato, è utilizzato solo per alcuni prodotti come ad esempio i patè.

VISITE SA8000 PRESSO I FORNITORI

Ad oggi un totale di 150 fornitori sono stati valutati sulla base del sistema di gestione SA8000. I fornitori sono stati chiamati a dare informazioni sulla propria organizzazione, sullo stato delle condizioni di lavoro, sul livello di comunicazione interna, sulla gestione della sicurezza, sul D.Lgs 81/08 e sulla formazione interna.

In particolare, nel corso del 2012 nell'ambito della SA8000 sono state effettuate delle visite conoscitive e di verifica sul campo presso alcuni fornitori. Relativamente al marchio ASDOMAR sono stati incontrati 3 partner che operano nelle aree di fornitura di Logistica e Imballi in cartone. Tali incontri sono stati utilizzati per verificare il rispetto da parte dei fornitori di tutti i requisiti dichiarati in sede di qualifica. Gli incontri sono stati, inoltre, momento di condivisione di principi e valori in ottica di partnership.



Foto: Franklin Tavares - POPA (Programma di Osservazione della Pesca alle Azzorre)

UN CICLO DI PRODUZIONE A MINOR IMPATTO SULL'AMBIENTE

Il contributo maggiore di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. in favore dell'ambiente è riconducibile alla pesca sostenibile e alla tutela dell'ecosistema marino, una tematica ampiamente approfondita nel capitolo "Qualità e sostenibilità dei nostri prodotti". Tuttavia il tema della tutela ambientale non si esaurisce con i metodi di pesca. Esistono altri impatti sull'ambiente legati ai processi di lavorazione del tonno all'interno dello stabilimento su cui l'Azienda sta lavorando. L'obiettivo è rendere il sistema di produzione sempre più moderno e a minor impatto ambientale. In questa difficile battaglia, l'Azienda ha raggiunto l'importante traguardo degli "zero scarti di lavorazione" dal processo produttivo grazie ad un impianto in cui gli scarti del tonno vengono utilizzati per la produzione di farine di pesce destinate alla zootecnia. Inoltre la politica aziendale è finalizzata al contenimento dei consumi energetici (comprendenti l'energia elettrica e il combustibile per la produzione termica), dei consumi di acqua, dei rifiuti, delle emissioni in atmosfera e del rumore verso l'interno e l'esterno.

IMPATTI AMBIENTALI DELLA PRODUZIONE

I principali impatti ambientali riconducibili al ciclo produttivo della lavorazione del tonno sono costituiti da:

- consumi energetici (energia elettrica e combustibile per la produzione termica);
- rifiuti;
- consumi idrici;
- rumore verso l'interno e l'esterno.

Con riferimento alla sede di Olbia, su base annua si è rilevato un consumo complessivo di energia elettrica pari a 4.852.172 kWh (equivalenti a 17.468 GJ⁵).



Nel 2012 lo stabilimento di Olbia ha acquistato il 100% di Energia Verde (certificata dal CESI) dal Consorzio Romagna Energia di cui il Gruppo è socio. Energia Verde è il marchio italiano di garanzia per l'energia elettrica rinnovabile e ne certifica l'esclusiva provenienza da fonti rinnovabili.

⁵ Il fattore di conversione utilizzato è 1kWh= 0,0036GJ.

Nel 2012 per il nostro stabilimento di Olbia abbiamo acquistato il **100% di Energia Verde**

Nel 2012 il nostro laboratorio interno è stato accreditato come "terza parte" dall'ente italiano di certificazione **Accredia**



Foto: Franklin Tavares - POPA (Programma di Osservazione della Pesca alle Azzorre)

Lo stabilimento, di recente costruzione, è stato realizzato con tamponamenti in pannelli sandwich di adeguato spessore e finestre in policarbonato aventi spessore 40 mm. I pannelli sandwich sono realizzati con una doppia lamina metallica all'interno della quale è presente del poliuretano espanso. Questa composizione contribuisce a isolare le pareti in modo più efficace rispetto al calcestruzzo precompresso. Lo stesso avviene per le finestre in policarbonato. Inoltre, tutte le aree adibite a usi "sociali" (mensa, spogliatoi ecc.) hanno infissi a taglio termico a bassa emissione.

Rispetto al 2011, l'incidenza del consumo unitario di energia per tonnellata prodotta dello stabilimento di Olbia si è ridotta del 3,2%. Per raggiungere questo risultato si è agito prevalentemente sull'efficienza elettrica, sul ricircolo delle acque di raffreddamento e sul rendimento ottimale delle caldaie di produzione di vapore. Non ultimo è stato migliorato il rendimento delle linee di processo e la trasformazione del prodotto.

I consumi di energia termica per le attività di stabilimento derivano da olio combustibile denso BTZ (Basso Tenore di Zolfo) per la produzione di calore (vapore) e GPL per l'alimentazione delle caldaie per la produzione di acqua calda sanitaria.

Le emissioni di CO₂ del processo produttivo dello stabilimento di Olbia derivano dall'utilizzo di olio combustibile e GPL (calcolate secondo i parametri del rapporto ISPRA 2011) e sono state pari a 4.612 tonnellate nel 2012.

Inoltre si stimano 266 tonnellate di CO₂⁶ emesse dalla flotta di auto aziendali costituita da 51 autovetture.

Il consumo totale di acqua nel 2012 è stato pari a 210.720 mc relativamente allo stabilimento di Olbia.

I rifiuti prodotti sono stati in parte conferiti al servizio pubblico (rifiuti urbani) e in parte gestiti da ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. mediante processi di smaltimento e recupero nel rispetto delle leggi, regolamenti e normative vigenti (rifiuti reflui). I rifiuti reflui derivano dal lavaggio degli impianti e dal processo produttivo (brodi). Per quanto riguarda i primi, vengono conferiti all'impianto di depurazione consortile, mentre i secondi vengono conferiti separatamente al depuratore consortile, tramite mezzo apposito (auto spurgo).

La presenza all'interno dello stabilimento di un impianto di produzione di farine di pesce permette di trasformare tutti gli scarti solidi provenienti dal processo produttivo in un sottoprodotto vendibile sul mercato per l'allevamento e l'acquacoltura.

«La lavorazione del tonno genera oltre il 50% di scarti che normalmente vengono gettati in discarica. ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. riutilizza questi scarti per la produzione di mangimi per la zootecnia. In questo modo diminuiscono i rifiuti e tutto viene riutilizzato».

Paolo Bray, Direttore di Friend of the Sea

Per migliorare gli aspetti ambientali, l'impianto di produzione di farina di pesce è dotato di un sistema a doppio stadio per l'abbattimento degli odori, regolarmente autorizzato e monitorato con analisi odorimetriche semestrali.

Nel corso del 2012 non si sono avuti sversamenti di sostanze pericolose che possono compromettere la salute umana, il

⁶ Per la stima delle emissioni di CO₂ derivanti dall'utilizzo delle auto aziendali sono stati utilizzati i fattori di emissione del GHG Protocol Tool for Mobile Combustion Version 2.4.



suolo, la vegetazione, i corpi idrici superficiali e sotterranei. Nel 2012 non sono stati registrati contenziosi, multe o sanzioni per il mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale.

Progetti futuri in ambito ambientale

Nel corso del 2012 l'Azienda ha avviato alcuni studi di fattibilità per l'autoproduzione di energia attraverso la creazione di un impianto di cogenerazione a GPL o GNL, o di un impianto fotovoltaico. Per quanto riguarda la cogenerazione, il tutto è vincolato alla disponibilità di gas, possibilmente metano, sotto forma liquida (GNL).

Lo studio si basa sull'ipotesi di passaggio da olio combustibile denso a gas, per ottenere un maggior rendimento delle caldaie a vapore e utilizzare il combustibile per l'auto produzione di energia elettrica.

Lo studio prevede un impianto di cogenerazione da circa 1.000 kWh, ad alto rendimento elettrico (40%) che coprirebbe un fabbisogno di circa 1/3 dell'energia elettrica necessaria allo stabilimento e una buona parte della produzione di acqua calda per alimentare le caldaie, che in un primo momento rimarrebbero alimentate a olio combustibile. Lo studio si basa sulla garanzia di approvvigionamento di GNL ad un costo competitivo.

A questo primo step, ma non direttamente collegato al suo sviluppo, si aggiunge, inoltre, l'ipotesi di un impianto fotovoltaico da installare sulle coperture dello stabilimento, per una potenza variabile da 500 a 650 kWh, che coprirebbe i picchi di richiesta giornaliera e il consumo costante per gli impianti frigoriferi, durante tutto l'anno, festività incluse.

LA NOSTRA CARTA D'IDENTITÀ ENERGETICA

Nel corso del 2012 sono state condotte analisi da parte della società Romagna Energie sui consumi energetici di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. Lo scopo di tali analisi è stato quello di effettuare una verifica degli approvvigionamenti energetici e della qualità di utilizzo di tale energia. Dall'analisi delle fatture dal 2010 al 2012 e dalla conoscenza di altri dati aziendali è stato possibile desumere:

- i consumi annui di energia elettrica;
- la distribuzione dei consumi per fasce di costo;
- la presenza di elevati livelli di energia reattiva e la quantificazione delle penali conseguenti.

Queste informazioni hanno rappresentato il punto di partenza per individuare le prime cause di spreco a livello di gestione dei consumi e quegli interventi a "basso costo" che possono eliminarle.

Inoltre, a valle di tale analisi, è stato effettuato un audit energetico, finalizzato a:

- identificare le fonti dei consumi rete di illuminazione, linee di produzione, utilizzatori per il condizionamento e il riscaldamento, macchinari per l'elaborazione dei processi produttivi, ecc.);
- individuare eventuali inefficienze e sprechi per cause legate agli impianti e/o alle strutture esistenti;
- valutare sia tecnicamente che economicamente gli interventi di efficienza e di risparmio energetico;
- valutare l'accesso alle possibili incentivazioni statali per gli interventi di efficienza energetica (certificati bianchi, finanziaria, ecc.);
- valutare i presupposti di utilizzo di tecnologie per lo sfruttamento delle fonti energetiche rinnovabili (impianti solari fotovoltaici, impianti solari termici, ecc.);
- valutare i presupposti di utilizzo di tecnologie per la produzione alternativa di energia (impianti di cogenerazione, ecc.).

A CONTATTO CON I CONSUMATORI

La comunicazione ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. si è contraddistinta, fin dal 2011, per essere fortemente focalizzata e mirata ai valori aziendali.

Si è trattato di scelta particolare per un bene di largo consumo alimentare e in qualche modo anche “coraggiosa”. Il messaggio declinato sui vari media pianificati ha come obiettivo quello di comunicare e chiarire i concetti chiave su cui ruota il posizionamento del brand: lavoro in Italia e responsabilità sociale da un lato, sostenibilità della pesca del tonno dall’altro.

Nel 2012 la comunicazione è stata ulteriormente rafforzata inserendo nuovi media.

Per quanto riguarda i media cosiddetti “tradizionali”, stampa e TV, ASDOMAR è stata presente durante tutto il 2012 con oltre 2.300 spot dedicati a 4 soggetti fortemente incentrati sui valori che rappresentano i pilastri dell’azienda.

La televisione

Un primo spot televisivo dedicato al lavoro in Italia annuncia: “lavoriamo il nostro tonno interamente in Italia”, mentre un personaggio a fumetti che raffigura un operaio issa una bandiera tricolore su una lattina di tonno ASDOMAR.

Un secondo soggetto, che di fatto comunica la Certificazione SA8000, per rendere maggiormente chiaro il messaggio recita: “dietro la nostra qualità c’è anche il rispetto del lavoro”. Questa volta una donna entra in scena in abiti borghesi per poi mostrarsi in abiti da lavoro dopo essere passata dietro la “quinta” rappresentata dalla lattina di tonno ASDOMAR.

I due soggetti sulla sostenibilità della pesca e ambiente si incentrano invece su due temi fondamentali per l’Azienda. Il primo è dedicato alla certificazione Friend of the Sea: il personaggio protagonista entra in scena e questa volta affigge un grande marchio Friend of the Sea su un vaso vetro, mentre la voce fuori campo recita: “ci impegniamo per una pesca sostenibile perché anche il mare abbia un futuro”. Il secondo verte sul concetto di “taglia minima” che ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. si è imposta per la salvaguardia della specie di tonno a pinne gialle. In questo caso il protagonista misura con un metro da edilizia la lunghezza del tonno raffigurato in confezione mentre la voce fuori campo spiega: “scegliamo solo tonni adulti perché anche il mare abbia un futuro”.

La scelta di prediligere messaggi coerenti con il proprio posizionamento indica una direzione ben precisa presa dall’Azienda nei confronti delle tematiche legate alla sostenibilità e alla responsabilità sociale, che devono identificare il prodotto stesso.

Così anche la scelta di eleggere a protagonisti dello spot le figure maschili e femminili di due operai. Anche il coro di voci in sottofondo, che canticchia e fischietta “sapore di sale”, è composto dai dipendenti dell’azienda.

La stampa quotidiana

Nel 2012 il marchio ASDOMAR ha “debuttato” anche su campagne stampa destinate ai quotidiani. Una pianificazione diffusa a livello capillare su testate nazionali e locali è stata il mezzo per diffondere i messaggi sul lavoro in Italia, responsabilità sociale e sostenibilità della pesca. Il veicolo della carta stampata ha consentito di ampliare maggiormente la spiegazione dei concetti di sostenibilità della pesca e responsabilità sociale, aggiungendo alcuni dettagli contenutistici, oltre a un passaggio fondamentale

per l’Azienda: ribadire che ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. rispetta questi valori e queste prassi da anni, e non da oggi. “Noi facciamo tutto questo. Da tempo. Perché per noi Qualità e Rispetto sono più di due parole”.

La stampa periodica

Sempre nel 2012 la comunicazione del marchio ASDOMAR si è rafforzata con uscite su stampa periodica, settimanali di grande diffusione e prestigiosi mensili, alcuni dei quali fortemente in target con i messaggi legati al posizionamento dell’Azienda e del brand, come ad esempio Gardenia, Airone e Natural Style.

La comunicazione attraverso il prodotto

Un marchio cerca continuamente di comunicare al consumatore i propri valori, le proprie caratteristiche e le azioni concrete che quotidianamente realizza, oltre che con la tradizionale pubblicità TV e stampa, anche attraverso le confezioni e tutti gli altri strumenti di contatto con il consumatore. Di anno in anno il marchio conferma gli investimenti in advertising continuativi e “destagionalizzati”, ovvero non concentrati nei soli mesi estivi.

Su tutte le confezioni, in un’ottica di massima trasparenza, ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. ha scelto di dichiarare la specie, il metodo di pesca, l’oceano, la zona FAO e il luogo in cui si svolge l’intero ciclo produttivo, l’Italia. Oltre, ovviamente, alla scelta operata in termini di sostenibilità, ovvero l’utilizzo di soli tonni adulti di oltre i 20 kg se a pinne gialle, o certificati pescati a canna se tonnetti striati. L’ultima novità è l’inserimento del QR Code che permette al consumatore di vedere con i propri occhi ciò che raccontiamo, comprese le varie fasi della lavorazione o video sulle modalità di pesca come sul prodotto trancio certificato pescato a canna. ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A ha, inoltre, aggiunto ad ogni confezione di filetti in vaso vetro un vero e proprio libretto esplicativo, detto “collarino”, contenente le informazioni su produzione, lavorazione, Friend of the Sea, taglia minima, ecc. Questa attività, apparentemente banale, richiede in realtà mano d’opera aggiuntiva, poiché ogni libretto con elastico è messo a mano dal personale di Olbia al termine dell’etichettatura durante la fase di confezionamento del prodotto, ma risponde in pieno alla continua ricerca di Qualità, trasparenza e informazione per il consumatore.



Richiesta di tracciabilità

All'interno del sito www.asdomar.it è presente una sezione “contatti” in cui è possibile richiedere la tracciabilità completa del prodotto attraverso il lotto di produzione indicato sulla confezione. Sulle confezioni (cluster esterni per i prodotti in lattina, pendolino informativo per i vasi vetro) sono già indicati specie (nome comune e scientifico), luogo di pesca (Oceano e zona FAO) e metodo di pesca. È inoltre possibile richiedere sul sito ulteriori informazioni fino al numero del Registro Sanitario Europeo dell’imbarcazione. Il sito www.asdomar.it è ricco di informazioni non solo sui prodotti, ma soprattutto sulle specie ittiche, le zone di pesca, il processo di lavorazione del tonno e tante ricette. Qui si trovano anche la policy dell’Azienda per la sostenibilità della pesca, il Codice Etico e la politica di Responsabilità Sociale, oltre alla possibilità di richiedere l’intera tracciabilità del prodotto acquistato all’interno della sezione contatti, dalla data di pesca fino al numero del Registro Sanitario Europeo del peschereccio.

Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa

DATI RELATIVI ALLA CORPORATE GOVERNANCE

Fingeco S.r.l. ⁷
ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A.
Gencoal S.A.

ORGANI SOCIETARI

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE ⁸			
CARICA	NOME E COGNOME	AMMINISTRATORE ESECUTIVO	AMMINISTRATORE INDIPENDENTE
Presidente	VITO GIAMPIERO GULLI	X	
Amministratore Delegato	VITO GIAMPIERO GULLI	X	
Consigliere	RUGGERO BOGONI	X	
	SANDRO CAFAGGI	X	
	ALESSANDRO GATTO	X	
	FABIO POLLASTRI	X	

COLLEGIO SINDACALE ⁹	
Presidente	ELIO GIACOMO CASTALDINI
Sindaci Effettivi	VITTORIO SALMONI, PAOLO FASCE
Sindaci Supplenti	ALESSANDRO MIGLIO, ENRICO PEZZINI

⁷ La Fingeco S.r.l. è una Società finanziaria di partecipazioni. Al 31 dicembre 2012 questa detiene – quale socio unico – l'intero capitale della ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. (Società operativa) che a sua volta controlla l'intero pacchetto azionario della Gencoal S.A. Società industriale di diritto Portoghese.

⁸ Il Consiglio di Amministrazione, nominato in data 28 dicembre 2010 e poi rinnovato il 28 aprile 2012, rimarrà in carica fino alla data dell'Assemblea di approvazione del Bilancio di Esercizio al 31 dicembre 2013. Gli amministratori sono scelti da parte di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. sulla base delle esperienze e delle qualifiche e competenze possedute. Infatti per ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. è fondamentale che i membri del Consiglio di Amministrazione abbiano conoscenze e competenze specifiche del settore di appartenenza dell'Azienda. Nel corso del 2012 si sono tenute cinque (5) riunioni del Consiglio di Amministrazione nelle seguenti date: 2 riunioni il 30 marzo, una riunione il 16 luglio, una riunione il 3 settembre, una riunione il 29 ottobre.

⁹ Il Collegio Sindacale, nominato il 29 luglio 2010, rimarrà in carica per 3 anni. È l'organo societario che vigila sulla corretta amministrazione, in particolare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dagli amministratori e sul suo concreto funzionamento.

DATI ECONOMICI

DATI ECONOMICI (MIGLIAIA DI EURO)	2012	2011	VARIAZIONE (%)
Ricavi	135.560	126.953	6,8%
EBITDA	1.481	6.963	-78,7%
Risultato operativo (EBIT)	-3.537	2.228	-258,8%

DATI PATRIMONIALI (MIGLIAIA DI EURO)	31/12/2012	31/12/2011
Totale attivo	113.578	112.545
Patrimonio netto	13.376	18.935
Totale passività	113.578	112.545
Indebitamento finanziario netto	47.760	48.608

	2012
Investimenti (migliaia di euro)	3.483

DETERMINAZIONE DEL VALORE AGGIUNTO 2012

	migliaia di euro
VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO	139.167
Ricavi delle vendite	135.560
Variazione delle rimanenze	662
Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni	826
Altri ricavi e proventi	1.147
Proventi Finanziari	202
Rivalutazioni da partecipazioni	41
Saldo componenti straordinari	730
COSTI OPERATIVI RICLASSIFICATI	129.113
Acquisti di materiali e servizi esterni	128.166
Altri costi operativi	1.020
Liberalità, sponsorizzazioni e collaborazioni	-73
VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO	10.054
Ammortamenti	5.018
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	5.035

DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO 2012¹⁰

	migliaia di euro
REMUNERAZIONE DEL PERSONALE	8.299
Stipendi	6.216
Oneri sociali	1.167
Trattamento di Fine Rapporto	419
Altri costi del personale	497
REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI CREDITO	2.887
Interessi e altri oneri finanziari	2.887
REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI RISCHIO	0
Distribuzione degli utili dell'anno	0
REMUNERAZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	-664
Imposte sul reddito dell'esercizio	-664
COMUNITÀ	73
Liberalità, sponsorizzazioni e collaborazioni	73
REMUNERAZIONE DELL'AZIENDA	-5.559
Risultato dell'esercizio	-5.559
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	5.035

¹⁰ Nel 2012 il valore aggiunto globale netto di Generale Conserve S.p.A. è di 5.035 migliaia di euro. Tale valore è distribuito tra i diversi stakeholder, dividendosi in: "Remunerazione del Personale", tale voce include stipendi, Trattamento di Fine Rapporto, altri costi del personale e oneri sociali; "Remunerazione del capitale di credito", tale voce include gli oneri finanziari; "Remunerazione della Pubblica Amministrazione", tale voce include le imposte correnti al netto delle imposte anticipate e differite; "Comunità", tale voce include liberalità, sponsorizzazioni e collaborazioni di carattere sociale promosse a sostegno di eventi culturali e sportivi e di collaborazioni con Università; infine "Remunerazione dell'Azienda", tale voce include il valore trattenuto dall'Azienda per lo sviluppo futuro. In particolare, si evidenzia che nel 2012 la "Remunerazione della Pubblica Amministrazione" ha valore negativo per effetto della contrazione dei risultati economici e delle conseguenti perdite fiscali consuntivate riportabili ai fini IRES, a fronte delle quali la Società ha attivato la fiscalità differita; allo stesso modo il valore negativo della voce "Remunerazione dell'Azienda" esprime l'erosione del patrimonio netto per effetto della perdita d'esercizio.

DATI DEL PERSONALE

CONSISTENZA DEL PERSONALE PER INQUADRAMENTO (N) ¹¹	31/12/2012	(%)
Dirigenti	12	9,9%
Quadri	14	11,6%
Impiegati	23	19,0%
Operai	72	59,5%
TOTALE	121	100%

RIPARTIZIONE DEL PERSONALE PER SEDE (N)	31/12/2012	%
Olbia	86	71,1%
Genova	35	28,9%
TOTALE	121	100%

RIPARTIZIONE DEL PERSONALE PER GENERE E TIPO DI CONTRATTO (N)	31/12/2012		
	Full Time	Part Time	Totale
Donne	52	3	55
Uomini	65	1	66
TOTALE	117	4	121

RIPARTIZIONE DEL PERSONALE PER ETÀ (%)	31/12/2012
Età < 35 anni	16,5%
Età 35 – 44 anni	33,9%
Età 45 – 54 anni	37,2%
Età > 54 anni	12,4%

RIPARTIZIONE DEL PERSONALE PER TITOLO DI STUDIO (%)	31/12/2012
Laurea	14,1%
Diploma	38,8%
Licenza media	47,1%

	31/12/2012
Età Media	44

LAVORATORI A TEMPO INDETERMINATO PER TITOLO DI STUDIO E QUALIFICA (N)	31/12/2012				
	Dirigenti	Quadri	Impiegati	Operai	Totale
Laurea	6	3	8	0	17
Diploma	6	9	12	20	47
Licenza media	0	2	3	52	57
TOTALE	12	14	23	72	121

TASSO DI TURNOVER IN ENTRATA E IN USCITA DEL PERSONALE (N) ¹²	2012	%
Turnover in entrata	15	12,4%
Turnover in uscita	1	0,8%

¹¹ Tale dato non include i lavoratori con contratto di lavoro interinale, il cui numero medio nel 2012 è stato pari a circa 87.

¹² I dati relativi al turnover in entrata e in uscita non includono il personale stagionale.

GIORNI DI ASSENZA PER SEDE (N)				2012
	Malattia	Infortunio	Maternità	Permessi non retribuiti
Olbia	1354	163	307	254
Genova	33	0	93	0
TOTALE	1387	163	400	254

PERCENTUALE DI ASSENTEISMO PER SEDE ¹³ (%)		2012
Olbia		6,13%
Genova		1,74%
TOTALE		5,36%

PERSONALE FEMMINILE PER QUALIFICA (N)		31/12/2012
Dirigenti		2
Quadri		6
Impiegati		13
Operai		34
TOTALE		55

INCIDENZA DONNE (%)		31/12/2012
Donne su totale dipendenti (%)		45%
Donne dirigenti su totale dirigenti (%)		16,7%
Donne quadri su totale quadri (%)		42,9%
Donne impiegati su totale impiegati (%)		56,5%
Donne operai su totale operai (%)		47,2%

RETRIBUZIONI MEDIE PER GENERE ¹⁴ RAPPORTO TRA STIPENDI MEDI FEMMINILI E STIPENDI MEDI MASCHILI		31/12/2012
Dirigenti		0,86
Quadri		0,79
Impiegati		0,76
Operai Olbia		0,89
Operai Genova		0

RAPPORTI SINDACALI		2012
Tasso di sindacalizzazione ¹⁵ (%)		85%
Ore di sciopero pro-capite ¹⁶		6

INFORTUNI PER SEDE ¹⁷ (N)		2012
Olbia		17
Genova		0
TOTALE		17

¹³ L'assenteismo è calcolato come rapporto tra la somma delle giornate di assenza per malattia, infortuni, maternità e permessi non retribuiti e il totale delle giornate lavorate da tutti i dipendenti relative alla sede specifica.

¹⁴ La retribuzione considerata è quella contrattuale più eventuali aumenti ad personam (sopraminimi) e bonus. Lo stipendio base, essendo riferito al CCNL, per natura contrattuale è uguale per tutti (a parità di livello d'inquadramento). Il rapporto tra la retribuzione media delle donne operaio e quella degli uomini operaio relativamente alla sede di Olbia è influenzata dalla tipologia di manodopera prestata. Infatti, sulla retribuzione maschile, mediamente più alta di quella femminile, incide la presenza di operai (uomini) specializzati (es. elettricisti, manutentori, ecc), il cui stipendio base è più alto di quello degli operai non specializzati. Agli operai neoassunti addetti alla manovalanza, dopo un periodo minimo di prova, sono assunti attraverso un contratto di 5° o 6° livello conformemente a quanto previsto dal CCNL Industria Alimentare.

¹⁵ Rapporto tra numero di iscritti al sindacato e numero dipendenti.

¹⁶ Rapporto tra totale ore di sciopero e numero dipendenti full time.

¹⁷ Tali dati includono 4 infortuni che hanno riguardato personale assunto con contratto di lavoro interinale.

INFORTUNI PER GENERE ¹⁸ (N)		2012
Uomini		6
Donne		11
TOTALE		17

INDICE DI GRAVITÀ DEGLI INFORTUNI ¹⁹				
	Anno	Giorni di assenza	Totale ore lavorate	Indice di gravità
	2012	271	416.178	0,7

INDICE DI FREQUENZA ²⁰				
	Anno	N° infortuni	Totale ore lavorate	Indice di frequenza
	2012	17	416.178	40,8

INFORTUNI SUDDIVISI PER TIPOLOGIA ²¹ (N)		2012
Movimentazione Bacinelle-Cestelli		5
Movimentazione Pesì		1
Mancato Rispetto Procedure		3
Disattenzione		3
Ferita con Coltello		2
Scivolamento su Pavimento		1
Infortuni in itinere		2
TOTALE		17

DATI SUI FORNITORI

SPESA TOTALE PER ACQUISTI (MIGLIAIA DI EURO)		2012
Materie prime, merci		98.363
Servizi		32.165
TOTALE		130.528

FORNITORI ISCRITTI IN ANAGRAFICA (N)		2012
Stranieri		64
Italiani		2251
TOTALE		2315

ACQUISTI PRESSO FORNITORI LOCALI DELLO STABILIMENTO DI OLBIA (%) ²²		2012
Trasportatori		100%
Packaging		61%
Olio di semi ²³		100%
Sale		80%
Zucchero		100%

VISITE SA8000 PRESSO I FORNITORI (N)		2012
Numero Visite SA8000 presso i fornitori		3

¹⁸ Tali dati includono 4 infortuni che hanno riguardato personale assunto con contratto di lavoro interinale.

¹⁹ Giorni di assenza/ore lavorate x 1.000.

²⁰ N. infortuni/ore lavorate x 1.000.000.

²¹ Tali dati includono 4 infortuni che hanno riguardato personale assunto con contratto di lavoro interinale.

²² I valori si riferiscono agli acquisti effettuati dallo stabilimento di Olbia presso fornitori con sede in Sardegna sul valore totale degli acquisti 2012. Sono escluse le forniture della sede di Genova.

²³ Il 95% della produzione di tonno è effettuata utilizzando olio di oliva. L'olio di semi che rappresenta l'5% sul totale dell'olio acquistato è utilizzato solo per alcuni prodotti come ad esempio i patè.

DATI AMBIENTALI

Il perimetro di rendicontazione per i dati ambientali di seguito riportati è relativo al solo stabilimento di Olbia e non comprende la sede di Genova, la cui incidenza risulta trascurabile rispetto al perimetro complessivo e il cui andamento è legato ai consumi complessivi dello stabile in cui sono presenti gli uffici di Generale Conserve.

Relativamente alla sede di Genova sono riportati solamente i dati relativi ai consumi di carta e alle emissioni di CO₂ del parco auto.

CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA		2012
Consumo energia elettrica Olbia (GJ)		17.468
Consumo per tonnellata prodotta (GJ/t) ²⁴		1,68

RISPARMIO ENERGETICO	2011	2012	VARIAZIONE %
Energia elettrica per tonnellata prodotta (GJ/t)	1,74	1,68	-3,21%

CONSUMI DI OLIO COMBUSTIBILE		2012
Consumo di Olio Combustibile (t)		1.187
Consumo di Olio Combustibile (GJ) ²⁵		47.705,53
Consumo di Olio Combustibile per tonnellata prodotta (GJ/t)		4,59

CONSUMI GPL		2012
Consumo GPL (GJ) ²⁶		13.469,63
Consumo GPL per tonnellata prodotta (GJ/t)		1,30

EMISSIONI ANNUE DI GAS A EFFETTO SERRA ²⁷		2012
Totale emissioni CO ₂ (ton)		4.611,7
Emissioni CO ₂ per tonnellata prodotta (ton/t)		0,44

CONSUMI IDRICI		2012
Consumo idrico totale (mc) ²⁸		210.720
Consumo idrico per tonnellata prodotta (mc/t)		20,26

SCARICHI D'ACQUA REFLUA		2012
Reflui da lavaggio impianti (mc)		172.000

MEDIA GEOMETRICA EMISSIONI ODORIMETRICHE		2012 ²⁹
Monte scrubber (Cod ³⁰)		690
Valle scrubber (Cod)		110

²⁴ I consumi per tonnellata prodotta sono stati calcolati stimando una produzione totale nel 2012 pari a 10.400 tonnellate.

²⁵ Il fattore di conversione utilizzato è: 1 t di Olio Combustibile = 40,19 GJ.

²⁶ Il fattore di conversione utilizzato è: 1 t di GPL = 46,05 GJ.

²⁷ Tali emissioni derivano dall'utilizzo di olio combustibile e GPL. La fonte dei fattori di conversione, utilizzati ai fini del calcolo delle emissioni di gas ad effetto serra, è ISPRA 2011.

²⁸ I prelievi idrici derivano dalla condotta idrica consortile.

²⁹ Fonte: Indagine olfattometrica e analisi chimica (LOD – RT-33/12) del 20/04/2012.

³⁰ Cod= Unità Odorimetriche per Metro Cubo (ouE/mc).

RIFIUTI SOLIDI E BRODI		2012
Rifiuti solidi assimilabili agli urbani (t)		250
Brodi (mc)		5.856

RIFIUTI PER USO UFFICI			2012
	Olbia	Genova	
Cartucce per stampanti esaurite (n)	72	96	
Cartucce per stampanti sostituite con cartucce riciclate (%)	30%	0%	

UTILIZZO DI CARTA			2012
	Olbia	Genova	
Carta (Kg) ³¹	687	1200	

PARCO AUTO ASDOMAR - GENERALE CONSERVE S.P.A.		2012
Totale auto gasolio (n)		30
Totale auto benzina (n)		21

EMISSIONI CO ₂ PARCO AUTO ³²		2012
Totale CO ₂ (teq)		265,67

³¹ Tale dato è frutto di rielaborazioni tramite stime.

³² Per la stima delle emissioni di CO₂ derivanti dall'utilizzo delle auto Aziendali sono stati utilizzati i fattori di emissione del GHG Protocol Tool for mobile combustion version 2.4.

Tabella degli indicatori GRI

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
1. STRATEGIA E ANALISI				
1.1	Dichiarazione della più alta autorità del processo decisionale in merito all'importanza della sostenibilità per l'organizzazione e la sua strategia	Lettera agli stakeholder	3	T
1.2	Descrizione degli impatti chiave, rischi ed opportunità	Lettera agli stakeholder Sostenibili per passione	3 10	T
2. PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE				
2.1	Nome dell'organizzazione	Lettera agli stakeholder	3	
2.2	Principali marchi, prodotti e/o servizi	Tonno ASDOMAR, un marchio dal cuore italiano	6-15	
2.3	Struttura operativa dell'organizzazione, considerando anche principali divisioni, aziende operative, controllate e joint ventures	Tonno ASDOMAR, un marchio dal cuore italiano Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Corporate Governance	6-15 32	
2.4	Luogo in cui ha sede il quartier generale dell'organizzazione	Tonno ASDOMAR, un marchio dal cuore italiano	6-15	
2.5	Numero di Paesi nei quali opera l'organizzazione, nome dei Paesi nei quali l'organizzazione svolge la maggior parte della propria attività o che sono particolarmente importanti ai fini delle tematiche di sostenibilità richiamate nel report	Tonno ASDOMAR, un marchio dal cuore italiano	6-15	

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
2. PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE				
2.6	Assetto proprietario e forma legale	Dati della Responsabilità Sociale d'impresa_Corporate Governance	32	T
2.7	Mercati serviti (incluso analisi geografica, settori serviti, tipologia di consumatori/beneficiari)	Tonno ASDOMAR, un marchio dal cuore italiano	6-15	T
2.8	Dimensione della organizzazione (numero dipendenti, fatturato netto o ricavi netti, capitalizzazione totale, quantità di prodotti o servizi forniti)	Tonno ASDOMAR, un marchio dal cuore italiano Crescere Insieme Nella stessa barca	6-15 9 16-17	T
2.9	Cambiamenti significativi nelle dimensioni, nella struttura o nell'assetto proprietario avvenuti nel periodo di rendicontazione	Non si sono verificati cambiamenti significativi nel corso del 2012		T
2.10	Riconoscimenti/premi ricevuti nel periodo di rendicontazione	"Il Rompiscatole": la classifica di Greenpeace	22	T
3. PARAMETRI DEL BILANCIO				
Profilo del Bilancio				
3.1	Periodo di rendicontazione delle informazioni fornite (ad esempio esercizio fiscale, anno solare)	Nota metodologica	4-5	T
3.2	Data di pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità più recente	Lettera agli stakeholder	3	T

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
3. PARAMETRI DEL BILANCIO				
Profilo del Bilancio				
3.3	Periodicità di rendicontazione (annuale, bimestrale, ecc.)	Nota metodologica	4-5	T
3.4	Contatti e indirizzi utili per richiedere informazioni sul Bilancio di Sostenibilità e i suoi contenuti	Nota metodologica	4-5	T
Obiettivo e perimetro del Bilancio				
3.5	Processo per la definizione dei contenuti del Bilancio (determinazione della materialità, priorità degli argomenti, individuazione degli stakeholder a cui è rivolto)	Nota metodologica Responsabili verso i nostri stakeholder	4-5 11-13	T
3.6	Perimetro del Bilancio (Paesi, divisioni, controllate, impianti in leasing, joint venture, fornitori)	Nota metodologica Tonno ASDOMAR, un marchio dal cuore italiano	4-5 6-15	T
3.7	Dichiarazione di qualsiasi limitazione specifica dell'obiettivo o del perimetro del Bilancio	Nota metodologica	4-5	T
3.8	Informazioni relative a joint venture, controllate, impianti in leasing, attività di outsourcing e altre entità che possono influenzare in modo significativo la comparabilità tra periodi e/o organizzazioni	Nota metodologica Tonno ASDOMAR, un marchio dal cuore italiano	4-5 6-15	T
3.9	Tecniche di misurazione dei dati e basi di calcolo, incluse assunzioni e tecniche sottostanti le stime applicate al calcolo degli indicatori e alla compilazione delle altre informazioni del Bilancio	Nota metodologica Nella stessa barca Un "lavoro fatto bene" Impatti ambientali della produzione Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa	4-5 16-17 17-18 27-29 32-39	T
3.10	Spiegazione degli effetti di qualsiasi modifica di informazioni inserite nei bilanci precedenti (re-statement) e motivazioni di tali modifiche			N. A.
3.11	Cambiamenti significativi di obiettivo, perimetro o metodi di misurazione utilizzati nel Bilancio, rispetto al precedente periodo di rendicontazione			N. A.

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
GRI Content Index				
3.12	Tabella esplicativa dei contenuti del report che riporti il numero di pagina o del sito internet di ogni sezione	Tabella degli indicatori GRI	40-56	T
Assurance				
3.13	Politiche e pratiche attuali al fine di ottenere la assurance esterna del Bilancio, con la spiegazione dell'obiettivo e le basi della assurance esterna	Nota metodologica Relazione della Società di Revisione	4-5 57-58	T
4. GOVERNANCE, IMPEGNI, COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER				
Corporate governance				
4.1	Struttura di governo dell'organizzazione, inclusi i comitati che rispondono direttamente al più alto organo di governo, responsabili di specifici compiti come la definizione della strategia, o il controllo organizzativo	Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Corporate Governance Nota: non sono presenti comitati oltre al Consiglio di Amministrazione e al Collegio Sindacale	32	T
4.2	Indicare se il Presidente del più alto organo di governo ricopre anche un ruolo esecutivo	Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Corporate Governance	32	T
4.3	Per le organizzazioni che hanno una struttura unitaria dell'organo di governo, indicare il numero di componenti che sono indipendenti e/o non esecutivi	Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Corporate Governance Note: non sono presenti amministratori indipendenti	32	T
4.4	Meccanismi a disposizione degli azionisti e dei dipendenti per fornire raccomandazioni o direttive al più alto organo di governo	Gli azionisti possono fornire raccomandazioni nel corso delle Assemblee		T
4.5	Legame tra compensi dei componenti del più alto organo di governo, senior manager e executive (inclusa la buona uscita) e la performance dell'organizzazione (inclusa la performance sociale e ambientale)	I senior manager percepiscono una retribuzione variabile collegata alla performance economica dell'organizzazione. In qualità di amministratori non sono remunerati per tale attività		T
4.6	Attività in essere presso il più alto organo di governo per garantire che non si verifichino conflitti di interesse	Il collegio sindacale è responsabile di garantire gli interessi di tutti gli azionisti e l'assenza di conflitti di interesse all'interno del consiglio di amministrazione		T

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
4. GOVERNANCE, IMPEGNI, COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER				
Corporate governance				
4.7	Processi per la determinazione delle qualifiche e delle competenze dei componenti del più alto organo di governo per indirizzare la strategia dell'organizzazione in funzione degli aspetti economici, sociali e ambientali	I membri del più alto organo di governo sono scelti in base alla loro esperienza e alle qualifiche e competenze possedute		T
4.8	Mission, valori, codici di condotta, principi rilevanti per le performance economiche, ambientali e sociali sviluppati internamente e stato di avanzamento della loro implementazione	Lettera agli stakeholder Sostenibili per passione	3 10	T
4.9	Procedure del più alto organo di governo per controllare le modalità di identificazione e gestione delle performance economiche, ambientali e sociali dell'organizzazione, includendo i rischi e le opportunità rilevanti e la conformità agli standard internazionali, ai codici di condotta e ai principi dichiarati	Il Consiglio di Amministrazione si è riservato un ruolo centrale in materia di controllo interno, definendo le linee fondamentali nella definizione dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile del Gruppo. In tale ambito, valuta l'adeguatezza, l'efficacia e l'effettivo funzionamento del sistema di controllo interno definendo il grado di rischio accettabile sui temi economici, ambientali e sociali e le modalità di gestione dei rischi identificati		T
4.10	Processo per la valutazione delle performance dei componenti del più alto organo di governo, in particolare in funzione delle performance economiche, ambientali, sociali	Non sono previsti specifici schemi per la valutazione delle performance dei componenti del più alto organo di governo		T
Impegno in iniziative esterne				
4.11	Spiegazione dell'eventuale modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	Qualità e sostenibilità del nostro prodotto Pescato. A modo nostro	20-31 21-22	T
4.12	Sottoscrizione o adozione di codici di condotta, principi e carte sviluppati da enti/associazioni esterne relativi a performance economiche, sociali e ambientali	Sostenibili per passione	10	T

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
4. GOVERNANCE, IMPEGNI, COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER				
Impegno in iniziative esterne				
4.13	Partecipazione ad associazioni di categoria nazionali e/o internazionali	Responsabili verso i nostri stakeholder Associazioni a cui la società partecipa: • ANCIT - Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle tonnare • CENTROMARCA • IBC - Industria beni di consumo • Confindustria Olbia • Confindustria Genova • RIAS - Rete d'Imprese Agroalimentari della Sardegna • SSICA - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari • ALCE - Associazione Ligure Commercio Estero • CIPNES - Consorzio Industriale Provinciale Nord Est Sardegna • ASSALCO - Associazione Nazionale Imprese per l'Alimentazione e la Cura degli Animali da Compagnia	11-13	T
Coinvolgimento degli stakeholder				
4.14	Elenco di gruppi di stakeholder con cui l'organizzazione intrattiene attività di coinvolgimento	Responsabili verso i nostri stakeholder	11-13	T
4.15	Principi per identificare e selezionare i principali stakeholder con i quali intraprendere l'attività di coinvolgimento	Responsabili verso i nostri stakeholder	11-13	T
4.16	Approccio all'attività di coinvolgimento degli stakeholder, specificando la frequenza per tipologia di attività sviluppata e per gruppo di stakeholder	Responsabili verso i nostri stakeholder	11-13	T
4.17	Argomenti chiave e criticità emerse dall'attività di coinvolgimento degli stakeholder e in che modo l'organizzazione ha reagito alle criticità emerse, anche in riferimento a quanto indicato nel Bilancio	Responsabili verso i nostri stakeholder	11-13	T

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
5. INFORMATIVA SULLE MODALITÀ DI GESTIONE				
DMA EC	Approccio manageriale alla responsabilità economica	Crescere insieme Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa Una filiera sostenibile	9 32-39 26	T
DMA EN	Approccio manageriale alla responsabilità ambientale	Qualità e Sostenibilità del nostro prodotto_Un ciclo di produzione a minor impatto sull'ambiente Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati Ambientali	27 38	T
DMA LA	Approccio manageriale sulla gestione dei dipendenti	Una squadra vincente Un "lavoro fatto bene" Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa	16-19 17-18 32-39	T
DMA HR	Approccio manageriale sul rispetto dei diritti umani	Una filiera sostenibile Il nostro Codice Etico Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa	26 10 32-39	T
DMA SO	Approccio manageriale alla conduzione responsabile del business	Sostenibili per passione Pescato. A modo nostro Le rotte della qualità	10 21-22 23	T
SMA PR	Approccio manageriale alla responsabilità di prodotto	Qualità e Sostenibilità del nostro prodotto_La rete dei controlli Le rotte della qualità Vicino ai clienti business Il rispetto delle leggi e dei regolamenti	25-26 23 18-19 20	T

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

INDICATORI DI PERFORMANCE ECONOMICI

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
EC1	Valore economico direttamente generato e distribuito, inclusi i ricavi, costi operativi, remunerazioni ai dipendenti, donazioni e altri investimenti nella comunità, utili non distribuiti, pagamenti ai finanziatori e alla Pubblica Amministrazione	Crescere insieme Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa	9 32-39	T
EC2	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità per le attività dell'organizzazione dovuti ai cambiamenti climatici			N. R.
EC3	Copertura degli obblighi assunti in sede di definizione del piano pensionistico			N. R.
EC4	Finanziamenti significativi ricevuti dalla Pubblica Amministrazione			N. R.
EC5	Rapporto tra lo stipendio standard dei neo-assunti e lo stipendio minimo locale nelle diverse sedi operative del gruppo	Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati del personale	35	T
EC6	Politiche, pratiche e percentuale di spesa concentrata su fornitori locali in relazione alle sedi operative più significative	Una filiera sostenibile	26	P
EC7	Procedure di assunzione di persone residenti dove si svolge prevalentemente l'attività e percentuale dei senior manager assunti nella comunità locale			N. R.
EC8	Sviluppo e impatto di investimenti in infrastrutture e servizi di pubblica utilità			N. R.
EC9	Analisi e descrizione dei principali impatti economici indiretti considerando le esternalità generate			N. R.

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALI

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
EN1	Materie prime utilizzate per peso o volume			N. R.
EN2	Percentuale dei materiali utilizzati che deriva da materiale riciclato			N. R.
EN3	Consumo diretto di energia suddiviso per fonte energetica primaria	Un ciclo di produzione a minor impatto sull'ambiente Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati Ambientali	27 38	T
EN4	Consumo indiretto di energia suddiviso per fonte energetica primaria	Un ciclo di produzione a minor impatto sull'ambiente Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati Ambientali	27 38	T
EN5	Risparmio energetico dovuto alla conservazione e ai miglioramenti in termini di efficienza (Kwh risparmiati, ecc.)	Un ciclo di produzione a minor impatto sull'ambiente Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati Ambientali	27 38	T
EN6	Prodotti e servizi a efficienza energetica o basati su energia rinnovabile	Un ciclo di produzione a minor impatto sull'ambiente	27	T
EN7	Iniziative volte alla riduzione del consumo dell'energia indiretta e riduzioni ottenute	Un ciclo di produzione a minor impatto sull'ambiente Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati Ambientali	27 38	T
EN8	Prelievo totale di acqua per fonte	Un ciclo di produzione a minor impatto sull'ambiente Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati Ambientali	27 38	T
EN9	Fonti idriche significativamente interessate da prelievi di acqua	Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati Ambientali	38	T
EN10	Percentuale e volume totale dell'acqua riciclata e riutilizzata			N. R.
EN11	Localizzazione e dimensione dei terreni posseduti, affittati o gestiti in aree (o adiacenti ad aree) protette o in aree ad elevata biodiversità esterne alle aree protette	Gli uffici di Genova e lo stabilimento di Olbia non includono nei loro perimetri aree protette o ad elevata biodiversità, né determinano impatti ambientali significativi su tali aree		N. A.

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
EN12	Descrizione dei maggiori impatti di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità di aree protette o aree ad elevata biodiversità esterne alle aree protette	Qualità e sostenibilità del nostro prodotto	20-31	T
EN13	Habitat protetti o ripristinati			N. R.
EN14	Strategie, azioni attuate, piani futuri per gestire gli impatti sulla biodiversità	Qualità e sostenibilità del nostro prodotto	20-31	T
EN15	Numero di specie elencate nella lista IUCN il cui habitat si trova nei pressi degli impianti produttivi	I nostri uffici e gli stabilimenti produttivi sono ubicati in zone industriali e non presentano criticità sulla biodiversità		N. A.
EN16	Emissioni totali dirette e indirette di gas a effetto serra per peso	Un ciclo di produzione a minor impatto sull'ambiente Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati Ambientali	27 38	T
EN17	Altre emissioni indirette di gas a effetto serra significative per peso			N. R.
EN18	Iniziative per ridurre l'emissione di gas a effetto serra e risultati raggiunti			N. R.
EN19	Emissioni di sostanze nocive per lo strato di ozono			N. R.
EN20	NOX, SOX e altre emissioni significative nell'aria per tipologia e peso			N. R.
EN21	Acqua totale scaricata per qualità e destinazione	Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati Ambientali	38	P
EN22	Peso totale dei rifiuti per tipologia e per metodi di smaltimento	Un ciclo di produzione a minor impatto sull'ambiente Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa	27 32-39	P
EN23	Numero totale e volume di sversamenti significativi	Un ciclo di produzione a minor impatto sull'ambiente	27	T
EN24	Peso dei rifiuti speciali pericolosi			N. R.

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
EN25	Biodiversità colpita da scarichi di acqua			N. R.
EN26	Iniziative per mitigare gli impatti ambientali dei prodotti e servizi e grado di mitigazione dell'impatto	Un ciclo di produzione a minor impatto sull'ambiente	27	T
EN27	Percentuale dei prodotti venduti e relativo materiale di imballaggio riciclato o riutilizzato per categoria			N. R.
EN28	Valore monetario delle multe significative e numero delle sanzioni non monetarie per mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale	Un ciclo di produzione a minor impatto sull'ambiente	27	T
EN29	Impatti ambientali significativi del trasporto dei prodotti e beni/materiali utilizzati per l'attività dell'organizzazione e per gli spostamenti del personale			N. R.
EN30	Spese e investimenti per l'ambiente, suddivise per tipologia			N. R.

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

INDICATORI DI PERFORMANCE SOCIALI

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
LA1	Numero totale dei dipendenti, suddiviso per tipologie, tipo di contratto e distribuzione territoriale	Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati del personale	35	P
LA2	Numero totale e tasso di turnover del personale, suddiviso per età, sesso e area geografica	Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati del personale	35	P
LA3	Benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno e non previsti per i lavoratori part-time e a termine suddivisi per principali attività			N. R.
LA4	Percentuale dei dipendenti coperti da accordi collettivi di contrattazione	Il 100% dei dipendenti in Italia è coperto dal CCNL Industria Alimentare		T
LA5	Periodo minimo di preavviso per modifiche operative (cambiamenti organizzativi), specificando se tali condizioni siano incluse o meno nella contrattazione collettiva			N. R.
LA6	Percentuale dei lavoratori rappresentati nel Comitato per la salute e la sicurezza, composto da rappresentanti della Direzione e dei lavoratori, istituito al fine di controllare e fornire consigli sui programmi per la tutela della salute e della sicurezza del lavoratore			N. R.
LA7	Infortuni sul lavoro, malattia, giornate di lavoro perso, assenteismo e numero totale di decessi, divisi per area geografica	Un "lavoro fatto bene" Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati del personale	17-18 35	T
LA8	Programmi di educazione, formazione, prevenzione, e controllo dei rischi attivati a supporto dei lavoratori			N. R.
LA9	Accordi formali con i sindacati relativi alla salute e alla sicurezza			N. R.

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
LA10	Numero di ore di formazione per categoria professionale	Un "lavoro fatto bene"	17-18	P
LA11	Programmi per lo sviluppo delle competenze e avanzamenti di carriera			N. R.
LA12	Percentuale dei dipendenti che ricevono regolarmente valutazioni delle performance dello sviluppo della propria carriera			N. R.
LA13	Composizione degli organi di governo dell'impresa e ripartizione dei dipendenti per categoria in base a sesso, età, appartenenza a categorie protette e altri indicatori di diversità	Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa	32-39	P
LA14	Rapporto dello stipendio base degli uomini rispetto a quello delle donne a parità di categoria	Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa_Dati del personale	35	T
LA15	Tasso di rientro al lavoro e dopo congedo parentale, suddiviso per genere			N. R.
HR1	Percentuale e numero totale di accordi significativi di investimento che includono clausole sui diritti umani o che sono sottoposti ad una relativa valutazione (screening)	Una filiera sostenibile	26	T
HR2	Percentuale dei principali fornitori e appaltatori che sono sottoposti a verifiche in materia di diritti umani e relative azioni intraprese	Una filiera sostenibile Il nostro Codice Etico Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa	26 10 32-39	T
HR3	Ore totali di formazione erogate ai dipendenti su politiche e procedure riguardanti tutti gli aspetti relativi al rispetto dei diritti umani e percentuale dei dipendenti formati			N. R.
HR4	Numero totale di episodi legati a pratiche discriminatorie e azioni intraprese	Nel corso del 2012 non si sono verificati episodi di discriminazione che hanno coinvolto stakeholder interni o esterni		T

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
HR5	Identificazione delle attività in cui la libertà di associazione e contrattazione collettiva può essere esposta a rischi significativi e azioni intraprese in difesa di tali diritti			N. R.
HR6	Ricorso al lavoro minorile	Una filiera sostenibile Il nostro Codice Etico	26 10	T
HR7	Ricorso al lavoro forzato	Una filiera sostenibile Il nostro Codice Etico	26 10	T
HR8	Percentuale del personale addetto alla sicurezza che ha ricevuto una formazione sulle procedure e sulle politiche riguardanti i diritti umani rilevanti per le attività dell'organizzazione			N. R.
HR9	Numero di violazioni dei diritti della comunità locale e azioni intraprese	Nel corso del 2012 non si sono verificati contenziosi e/o cause legali da parte delle comunità locali		T
HR10	Percentuale e numero totale delle attività sottoposte a controlli e/o valutazioni di impatto relativi ai diritti umani	Una filiera sostenibile	26	P
HR11	Numero di rimostranze in materia di diritti umani pervenuti, trattati e risolti tramite meccanismi formali di rimostranza	Nel corso del 2012 non si sono verificati contenziosi in materia di diritti umani		T
SO1	Natura, obiettivo ed efficacia di qualsiasi programma e attività che valuta e gestisce gli impatti delle operazioni su una determinata comunità, incluse le fasi di inizio di attività, di operatività e di dismissione			N. R.
SO2	Analisi e monitoraggi del rischio di corruzione			N. R.
SO3	Personale formato sulla prevenzione della corruzione			N. R.
SO4	Azioni intraprese in risposta ad episodi di corruzione			N. R.

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
SO5	Posizioni sulla politica pubblica e partecipazione allo sviluppo di politiche pubbliche			N. R.
SO6	Totale dei contributi finanziari e benefici prestati a partiti, uomini politici e Istituzioni loro collegate per paese			N. R.
SO7	Numero totale di azioni legali riferite a concorrenza sleale, anti-trust, pratiche monopolistiche e relative sentenze			N. R.
SO8	Valore monetario delle sanzioni significative e numero totale di sanzioni non monetarie per non conformità a leggi o regolamenti			N. R.
SO9	Attività con significativi impatti negativi, potenziali o effettivi, sulle comunità locali	Il processo produttivo della lavorazione del tonno per sua natura intrinseca non genera impatti negativi sulla comunità locali. La pesca del tonno se non gestita in modo sostenibile può avere potenziali effetti negativi sugli ecosistemi e di conseguenza sulle comunità locali in cui la pesca ricopre un ruolo centrale a livello economico		T
SO10	Misure di prevenzione e mitigazione implementate in attività con significativi impatti negativi, potenziali o effettivi, sulle comunità locali	Pescato. A modo nostro Le rotte della qualità	21-22 23	T

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

INDICATORI DI PRODOTTO

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
PR1	Fasi del ciclo di vita dei prodotti/servizi per i quali gli impatti sulla salute e sicurezza sono valutati per promuoverne il miglioramento e percentuale delle principali categorie di prodotti/servizi soggetti a tali procedure	La rete dei controlli	25-26	T
PR2	Numero totale (suddivisi per tipologia) di casi di non-conformità a regolamenti e codici volontari riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti/servizi durante il loro ciclo di vita	Il rispetto delle leggi e dei regolamenti	20	T
PR3	Tipologia di informazioni relative a prodotti e servizi richiesti dalle procedure e percentuale di prodotti e servizi significativi soggetti a tali requisiti informativi	Pescato. A modo nostro La rete dei controlli Le rotte della qualità	21-22 25-26 23	T
PR4	Numero totale (suddivisi per tipologia) di casi di non-conformità a regolamenti e codici volontari riguardanti le informazioni e le etichettature dei prodotti/servizi	Il rispetto delle leggi e dei regolamenti	20	T
PR5	Pratiche relative alla customer satisfaction inclusi i risultati delle indagini volte alla sua misurazione	Vicini ai clienti business	18-19	T
PR6	Leggi, standard e codici volontari in tema di marketing e pubblicità			N. R.
PR7	Numero totale (suddivisi per tipologia) di casi di non-conformità a regolamenti e codici volontari riferiti alle attività di marketing incluse la pubblicità, la promozione e la sponsorizzazione			N. R.

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO DI COPERTURA*
PR8	Numero di reclami documentati relativi a violazione della privacy e perdita dei dati dei consumatori	Qualità e sostenibilità del nostro prodotto (BOX)	20-31	T
PR9	Valore monetario delle principali sanzioni per non conformità a leggi o regolamenti riguardanti la fornitura e l'utilizzo di prodotti e servizi	Il rispetto delle leggi e dei regolamenti	20	T

* Livello di copertura: T = Totale; P = Parziale; N. R. = Non Rendicontato; N. A. = Non Applicabile

Relazione della Società di Revisione

Deloitte

Deloitte ETS
Enterprise Risk Services S.r.l.
Via Tortona, 25
20144 Milano
Italia
Tel: +39 02 83822611
Fax: +39 02 83822612
www.deloitte.it

Relazione della società di revisione sulla revisione limitata del bilancio di sostenibilità

Al Consiglio di Amministrazione
di Generale Conserve S.p.A.

- Abbiamo effettuato la revisione limitata del Bilancio di Sostenibilità di ASDOMAR – Generale Conserve S.p.A. (di seguito la “Società”) al 31 dicembre 2012. La responsabilità della redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità alle linee guida “Sustainability Reporting Guidelines” (versione G3.1) definite nel 2011 dal GRI - *Global Reporting Initiative*, indicate nel paragrafo “nota metodologica”, compete agli amministratori di Generale Conserve S.p.A., così come la definizione degli obiettivi di Generale Conserve S.p.A. in relazione alla performance di sostenibilità e alla rendicontazione dei risultati conseguiti. Compete altresì agli amministratori di Generale Conserve S.p.A. l’identificazione degli stakeholder e degli aspetti significativi da rendicontare, così come l’implementazione e il mantenimento di adeguati processi di gestione e di controllo interno relativi ai dati e alle informazioni presentati nel Bilancio di Sostenibilità. È nostra la responsabilità della redazione della presente relazione in base al lavoro svolto.
- Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri per la revisione limitata indicati nel principio “International Standard on Assurance Engagements 3000 - Assurance Engagements other than Audits or Reviews of Historical Financial Information” (“ISAE 3000”), emanato dall’*International Auditing and Assurance Standards Board*. Tale principio richiede il rispetto dei principi etici applicabili (“Code of Ethics for Professional Accountants” dell’*International Federation of Accountants*), compresi quelli in materia di indipendenza, nonché la pianificazione e lo svolgimento del nostro lavoro al fine di acquisire una limitata sicurezza, inferiore rispetto a una revisione completa, che il Bilancio di Sostenibilità non contenga errori significativi. Un incarico di revisione limitata del Bilancio di Sostenibilità consiste nell’effettuare colloqui, prevalentemente con il personale della società responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nel Bilancio di Sostenibilità, analisi del bilancio ed altre procedure volte all’acquisizione di evidenze probative ritenute utili. Le procedure effettuate sono riepilogate di seguito:
 - comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nei capitoli “crescere insieme” e “dati della responsabilità sociale d’impresa” del Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni inclusi nel Bilancio d’esercizio di Generale Conserve S.p.A. al 31 dicembre 2012, sul quale Deloitte & Touche S.p.A. ha emesso la relazione della società di revisione (ai sensi dell’art. 14 del D.Lgs. 27 gennaio 2010, n. 39), in data 27 giugno 2013;
 - analisi delle modalità di funzionamento dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione dei dati quantitativi inclusi nel Bilancio di Sostenibilità. In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:
 - interviste e discussioni con il personale della Direzione di Generale Conserve S.p.A., al fine di raccogliere informazioni circa il sistema informativo, contabile e di reporting in essere per la predisposizione del Bilancio di Sostenibilità, nonché circa i processi e le procedure di controllo interno che supportano la raccolta,

Scopra: Bari, Roma, Genova, Milano, Roma, Torino, Padova

Deloitte & Touche S.p.A. (Società a partecipazione paritetica)
Capitale Sociale (inteso per la versione IOR) 32.900,00 - delibere del D.O. 02/03/00
Codice Fiscale/Registro delle Imprese/Numero di Registro: 01254950158 - C.A.B. Milano n. 1103990
P.IVA n. 01209470158

Member of Deloitte Touche Tohmatsu Limited



l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni alla funzione responsabile della predisposizione del Bilancio di Sostenibilità;

- analisi a campione della documentazione di supporto alla predisposizione del Bilancio di Sostenibilità, al fine di ottenere evidenza dei processi in atto, della loro adeguatezza e del funzionamento del sistema di controllo interno per il corretto trattamento dei dati e delle informazioni in relazione agli obiettivi descritti nel Bilancio di Sostenibilità;
- analisi della conformità delle informazioni qualitative riportate nel Bilancio di Sostenibilità alle linee guida identificate nel paragrafo 1 della presente relazione e della loro coerenza interna, con particolare riferimento alla strategia, alle politiche di sostenibilità e all'identificazione degli aspetti significativi per ciascuna categoria di stakeholder;
- analisi del processo di coinvolgimento degli stakeholder, con riferimento alle modalità utilizzate e alla completezza dei soggetti coinvolti, mediante l'analisi dei verbali riassuntivi o dell'eventuale altra documentazione esistente circa gli aspetti salienti emersi dal confronto con gli stessi;
- ottenimento della lettera di attestazione, sottoscritta dal Presidente di Generale Conserve S.p.A., sulla conformità del Bilancio di Sostenibilità alle linee guida indicate nel paragrafo 1, nonché sull'attendibilità e completezza delle informazioni e dei dati in esso contenuti.

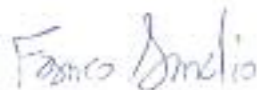
La revisione limitata ha comportato un'estensione di lavoro inferiore a quella di una revisione completa svolta secondo l'ISAE 3000, e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di una revisione completa.

Il presente Bilancio di Sostenibilità fa riferimento al primo esercizio di pubblicazione, i dati comparativi relativi all'esercizio precedente non sono oggetto della presente relazione.

3. Sulla base di quanto svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità di ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. al 31 dicembre 2012 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità alle linee guida "Sustainability Reporting Guidelines" (versione G3.1) definite nel 2011 dal GRI - *Global Reporting Initiative* come descritto nel paragrafo "nota metodologica".

Milano, 27 novembre 2013

DELOITTE ERS – ENTERPRISE RISK SERVICES S.r.l.



Franco Amelio

Socio

Corporate Responsibility Services

ASDOMAR - GENERALE CONSERVE SPA

Sede Amministrativa e Commerciale
Piazza Borgo Pila, 39/26
Corte Lambruschini Torre B 11° piano
16129 Genova (GE)

www.asdomar.it
info@asdomar.it

Sede Legale e Stabilimento
Via Corea, 15/17
Zona industriale settore 6
07026 Olbia (OT)

