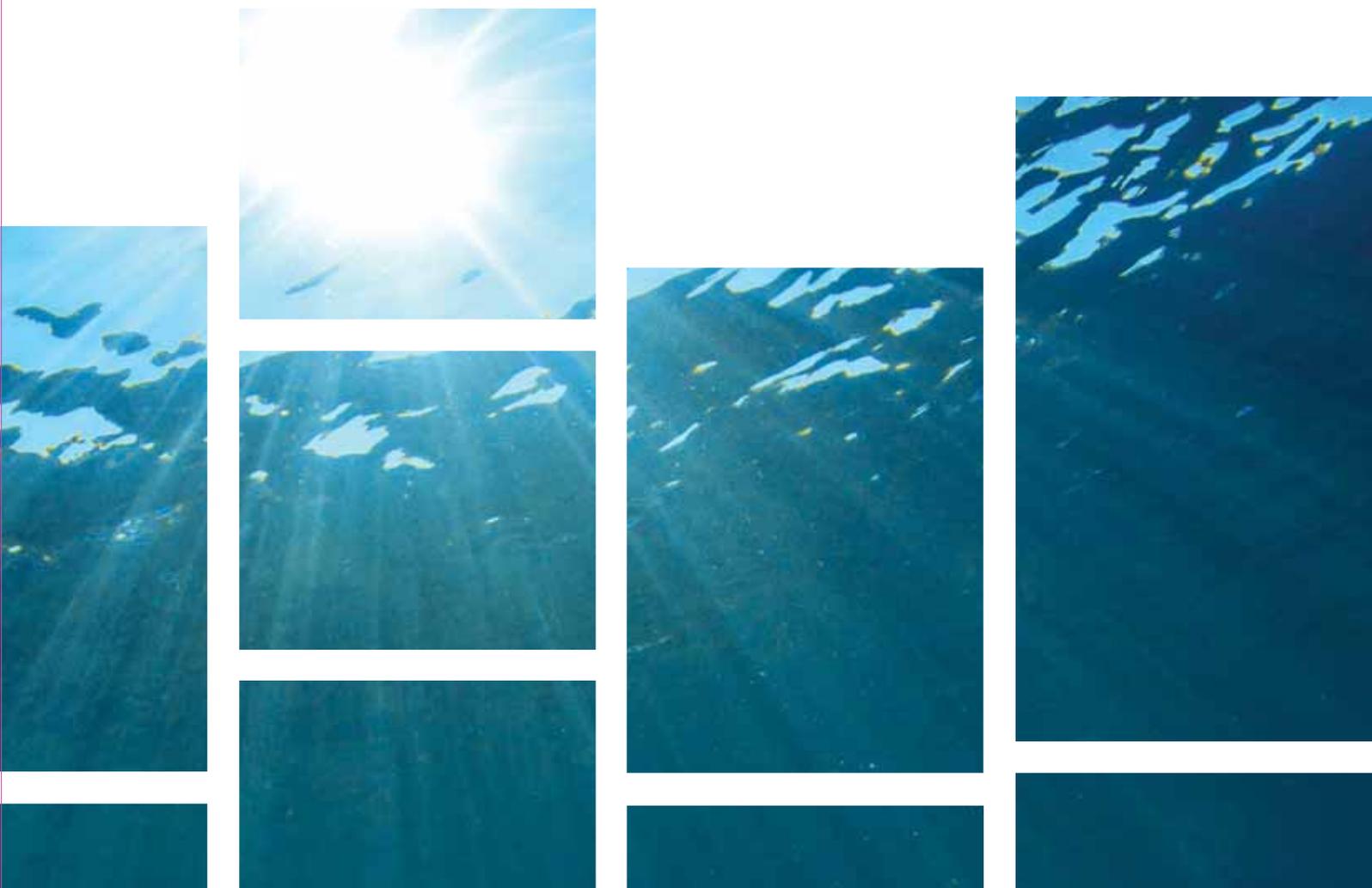




La Qualità e il Rispetto.

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2013



Sommario

3	LETTERA DEL PRESIDENTE E AMMINISTRATORE DELEGATO	
4	NOTA METODOLOGICA	
6	L'ANALISI DI MATERIALITÀ DEI TEMI DI SOSTENIBILITÀ	
10	NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE ITALIANA	
	Artigianalità e sostenibilità, i pilastri dell'Azienda	11
	Una storia di qualità e rispetto	12
	Investire per crescere	13
	Vicini ai Clienti	14
	Pensare, credere, essere sostenibili	14
	Dialogo aperto con gli stakeholder	15
	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	16
	Le radici del modello ASDOMAR	18
	Pesca sostenibile, un esempio per tutti	18
	Operazione solidarietà in Sardegna insieme alla Caritas	20
	Sponsorizzazioni a impatto sociale	21
22	LA CULTURA DEL FARE COME PATRIMONIO CONDIVISO	
	Un lavoro di squadra	23
	Lavorare in sicurezza	23
26	LA SOSTENIBILITÀ DEL NOSTRO PRODOTTO COME ASSIOMA FONDAMENTALE	
	Il nostro impegno per uno sviluppo sostenibile	27
	Friend of the Sea, una garanzia per il consumatore	28
	Tonno, sgombro e salmone	30
	Il sostegno all'economia del territorio	30
	Confezioniamo l'eccellenza	31
	La filosofia aziendale come esempio per i fornitori	32
	Il circuito virtuoso della filiera	32
	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente	33
38	UN IMPEGNO TRASPARENTE PER I CONSUMATORI	
	Qualità e sicurezza alimentare	38
	"Campioni" in laboratorio	40
	Tracciabilità e trasparenza	42
	Greenpeace: i requisiti della tracciabilità	43
	"Il rompiscatole" svela i segreti del tonno	44
	Comunicare l'eccellenza	44
	Dati della responsabilità sociale d'impresa	46
	Tabella degli indicatori GRI	56
	Relazione della società di revisione	71

in cifre



Le donne ricoprono il 47% dei ruoli manageriali. Il 59% dei quadri e il 31% dei dirigenti sono donne. La **presenza femminile** nella nostra squadra è del **76%**

14,7% i nuovi ingressi con **52 nuove assunzioni** nel 2013 a fronte di 14 uscite

Indagine Greenpeace 2014 sulla tracciabilità alimentare: **ASDOMAR** è l'Azienda che ha fatto **i maggiori passi avanti** sulla diffusione delle informazioni ai consumatori

100% FoS: 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



168,7 milioni di euro il valore della produzione che ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. ha raggiunto nel 2013 con una **crescita del 22% rispetto al 2012**

Sono oltre **4.500.000** le famiglie che consumano prodotti a marchio **ASDOMAR**

L'Azienda lavora solo esemplari **adulti** di tonno a pinne gialle superiori ai 20 kg

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





Lettera del Presidente e Amministratore Delegato

Presentiamo il secondo Bilancio di Sostenibilità ASDOMAR. Questa volta abbiamo voluto inserire l'intera gamma dei prodotti, comprendendo anche lo sgombro e il salmone che arrivano dal nostro stabilimento in Portogallo.

Siamo lieti di aver redatto il Bilancio in conformità alla nuova versione G4 delle linee guida del Global Reporting Initiative, una versione che diventerà obbligatoria per i report pubblicati secondo lo standard GRI dopo il 31 dicembre 2015.

Riteniamo la modifica fondamentale per una valutazione ponderata degli indicatori e dei risultati.

Proprio per questo abbiamo scelto di adottare le nuove linee guida già a partire da questa edizione. Infatti riteniamo che la maggiore enfasi data al principio della materialità, in queste nuove linee guida, ci dia modo di comunicare ai nostri stakeholder in maniera ancora più incisiva i dati e le informazioni "materiali" per il Gruppo.

Questo approccio è in linea con l'impegno profuso nell'applicare la sostenibilità, in maniera "pionieristica" e fondamentale, innanzitutto al proprio core business, per noi la pesca del tonno e dello sgombro.

A questo proposito ASDOMAR utilizza materie prime certificate Friend of the Sea (FoS), programma che rappresenta il sistema di certificazione più accreditato a livello internazionale per prodotti provenienti da attività di pesca e acquacoltura sostenibile.

Per i prodotti a marchio ASDOMAR l'azienda aggiunge oltre la certificazione FoS anche le proprie scelte industriali che considera determinanti nell'attuazione di una pesca 100% sostenibile. Ecco perché sono lavorati solo tonni a pinne gialle adulti, minimo 20 kg di peso (pari circa a un metro di lunghezza), quindi, di fatto, pescati su banchi liberi con reti a circuizione, oppure tonnetti striati solo se certificati pescati a canna.

Il tema della taglia è una scelta aziendale che ha anticipato i tempi e la sensibilità pubblica. A febbraio 2014 l'Unione Europea ha ribadito questa filosofia attraverso il lancio della campagna 'SIZE DOES MATTER' - Le dimensioni sono importanti: non consumare pesce non adulto e in generale che non rispetti le regole a favore della pesca sostenibile. (Campagna al link: www.asdomar.it/size)

Per il Gruppo rimane strategico e doveroso impegnarsi innanzitutto per garantire una pesca 100% sostenibile, proponendo inoltre ulteriori obiettivi e progetti legati agli altri ambiti della sostenibilità.

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

Crediamo che solo un consumatore informato possa diventare in futuro un Consum-attore: colui che può riconoscere il valore reale che sta dietro un prodotto e sceglierlo, leva fondamentale per lo sviluppo di politiche di sostenibilità, pur incrementando il business.

Per questo motivo abbiamo avviato diverse iniziative per educare i consumatori a riconoscere e dare valore alle caratteristiche di sostenibilità che contraddistinguono i prodotti a marchio ASDOMAR. Su tutte la collaborazione con l'Acquario di Genova con cui sono state progettate attività integrate alle visite guidate con l'obiettivo di introdurre in maniera divertente e coinvolgente alcuni concetti chiave relativi alla pesca sostenibile.



Oltre al tema della pesca sostenibile ASDOMAR ha come pilastro della sua responsabilità etica e sociale quello di sostenere l'occupazione "locale" migliorando le condizioni di lavoro.

Nonostante il 2013 sia stato un anno difficile, abbiamo continuato ad assumere persone convinti che per far ripartire l'economia del nostro Paese sia necessario rilocalizzare e/o mantenere la produzione e garantire occupazione sul territorio, generando così un circolo virtuoso basato sul ritrovato potere d'acquisto delle famiglie.

L'attenzione ai nostri lavoratori, i veri stakeholder interni, è testimoniata dall'ottenimento della certificazione SA8000 per la Responsabilità Sociale su tutte le attività di ASDOMAR in Italia, uno standard che ha come principio etico il rispetto dei diritti umani e dei diritti dei lavoratori lungo tutta la catena di fornitura.

È con queste convinzioni che in un periodo di congiuntura sfavorevole sia sul piano macroeconomico che settoriale, il Gruppo ha continuato a perseguire la sua strategia di base che vede nello sviluppo l'unica strada per competere e generare profitto nel tempo.

È questa stessa strategia che dal 2006, dopo aver preso la gestione dello stabilimento portoghese di Vila do Conde e avendo mantenuto l'occupazione e il know how della comunità locale, ci ha portato alla definitiva acquisizione dello stabilimento nel 2010.

Anche in Italia, contrariamente al trend nazionale dove la globalizzazione ha generato il fenomeno della delocalizzazione di molte imprese all'estero, ASDOMAR è stata una delle pochissime realtà che ha invece localizzato la produzione costruendo, senza alcun contributo, un nuovo stabilimento, inaugurato a Olbia nel febbraio 2010, con un investimento di oltre 25 milioni di euro.

Globalizzazione non significa, quindi, delocalizzazione e costi di produzione più bassi, ma rappresenta un'opportunità per dare continuità al business, con valori più alti. Una sfida difficile che ASDOMAR ha deciso di affrontare senza ridurre gli investimenti nelle risorse, ma puntando, oltre che sulla qualità, anche sulla sostenibilità e sui suoi effetti benefici immediatamente riscontrabili: in termini di corretta gestione delle persone, sicurezza sul lavoro, efficienza nell'utilizzo dell'energia, dell'acqua e degli scarti di lavorazione sia in Italia nello stabilimento di Olbia sia in Portogallo presso lo stabilimento di Vila Do Conde dove vengono prodotti sgombri e salmone.

Vi lascio quindi con orgoglio alla lettura del nostro secondo Bilancio di Sostenibilità, occasione per trasmettervi i nostri progressi, la nostra passione e il nostro impegno per il futuro.

Vito Gulli

Nota metodologica

Il Bilancio di Sostenibilità si conferma per ASDOMAR uno strumento privilegiato per comunicare ai propri consumatori, dipendenti e stakeholder l'efficacia delle azioni svolte in ambito di sostenibilità. L'obiettivo è quello della trasparenza, raggiunta attraverso la descrizione del proprio impegno per la sostenibilità della pesca, per il rispetto dei lavoratori e dell'ambiente e anche per la qualità e la sicurezza dei prodotti. Questo documento vuole essere uno strumento di coinvolgimento e dialogo con gli stakeholder (interni ed esterni) per rendere noti gli impatti sociali, ambientali ed economici dell'attività d'impresa, al fine di collaborare per un continuo miglioramento.

PERIMETRO DI RENDICONTAZIONE

4

Per questa seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità il perimetro dei dati e delle informazioni fa riferimento al Gruppo Generale Conserve (di seguito anche ASDOMAR) costituito da Generale Conserve S.p.A. e dalle sue controllate al 100%: Gencoal Unipessoal Lda. e Manzotin S.r.l.

Tutti i dati contenuti nel presente Bilancio sono riferiti all'esercizio 2013 (dal 1 gennaio al 31 dicembre). Dove possibile è stato proposto il confronto con i dati dell'esercizio 2012, alcuni dei quali già presenti nella precedente edizione del Bilancio di Sostenibilità.

Il focus di prodotto è stato esteso, da quest'anno, a tutte le referenze a marchio ASDOMAR (sono escluse le *private label* e il marchio Manzotin), mentre i dati economico-finanziari fanno riferimento al Bilancio Consolidato di Generale Conserve S.p.A.

Si precisa che all'interno del documento è utilizzato il termine "Gruppo ASDOMAR" o "ASDOMAR" per indicare il Gruppo Generale Conserve.

LINEE GUIDA UTILIZZATE

Il Bilancio di Sostenibilità 2013 è stato redatto secondo le linee guida "G4 Sustainability Reporting Guidelines" (2013) e al "Food Processing Sector Disclosures" (2014) entrambi pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), in conformità al livello di applicazione "Core".

In appendice al documento è presente la tabella degli indicatori GRI rendicontati che funge da bussola per i lettori.

STRUTTURA E CONTENUTI DEL REPORT

Il Bilancio di Sostenibilità, redatto con periodicità annuale, ha l'obiettivo di illustrare le strategie di ASDOMAR e le connesse performance relativamente alle sedi italiane di Genova e Olbia e alla sede portoghese di Vila do Conde.

Nel 2013 i contenuti e gli indicatori oggetto della rendicontazione sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di materialità che ha coinvolto il management e gli stakeholder per definire, tramite un processo partecipativo, gli aspetti ambientali, economici e sociali più rilevanti. L'analisi di materialità è descritta nel dettaglio nel capitolo "L'ANALISI DI MATERIALITÀ DEI TEMI DI SOSTENIBILITÀ".

Dopo aver definito i temi rilevanti e i relativi indicatori,

ASDOMAR ha avviato un processo di raccolta di informazioni qualitative e quantitative tramite questionari, interviste individuali e tabelle di raccolta dati, coinvolgendo le diverse funzioni aziendali. Il processo seguito e i temi materiali emersi sono presentati in dettaglio da pagina 6 a pagina 9 di questo Bilancio.

Il Bilancio è strutturato in cinque sezioni.

- La prima – “NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE ITALIANA” – descrive l’Azienda attraverso le performance economiche e l’approccio di sostenibilità che coinvolge stakeholder e comunità locali.
- La seconda – “LA CULTURA DEL FARE COME PATRIMONIO CONDIVISO” – è dedicata alla composizione del personale, alla sicurezza e alla formazione dei dipendenti in Italia e in Portogallo.
- La terza – “LA SOSTENIBILITÀ DEL NOSTRO PRODOTTO COME ASSIOMA FONDAMENTALE” – dedicata alla pesca sostenibile, all’etica nella catena di fornitura, agli impatti ambientali del ciclo produttivo.
- La quarta – “UN IMPEGNO TRASPARENTE PER I CONSUMATORI” – contiene informazioni sulla sicurezza e sulla qualità dei prodotti, assicurate dalla rete dei controlli, oltre all’attenzione rivolta alla comunicazione esterna.
- Infine, la quinta sezione – “DATI DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE D’IMPRESA” – contiene informazioni e dati quantitativi considerati rilevanti e richiesti dallo standard GRI-G4 (dati relativi alla corporate governance, dati ambientali e dati del personale).

Nel documento è opportunamente segnalato laddove il dato riportato è stato generato anche da stime.

VERIFICA ESTERNA

Al fine di migliorare l’efficacia del processo di rendicontazione e l’affidabilità delle informazioni riportate, il Bilancio è stato sottoposto a revisione esterna da parte di Deloitte; tale attività si è conclusa con il rilascio della “Relazione della società di revisione”.

COME LEGGERE IL BILANCIO

Questo secondo Bilancio di Sostenibilità intende rivolgersi a tutti gli stakeholder con un linguaggio semplice, diretto e trasparente, in modo da essere 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 l’indirizzo di posta elettronica: info@asdomar.it o visitare il sito internet www.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.

L'analisi di materialità dei temi di sostenibilità

Come richiesto dal nuovo standard internazionale per la rendicontazione GRI-G4 del Global Reporting Initiative, il processo di reporting per la redazione del Rapporto di Sostenibilità 2013 è stato avviato a partire dall'analisi di materialità dei temi di maggior rilevanza secondo il punto di vista di ASDOMAR e dei suoi stakeholder.

Il processo di identificazione interno delle tematiche "materiali", collegate ai rischi e alle opportunità prioritari per il Gruppo, si è sviluppato attraverso incontri *one to one* con il Top Management aziendale. Gli incontri sono stati condotti con un approccio di *self risk assessment* su ciascun aspetto di sostenibilità delle linee guida GRI-G4 e del *Food Processing Sector Disclosures*. Sono stati inoltre considerati i

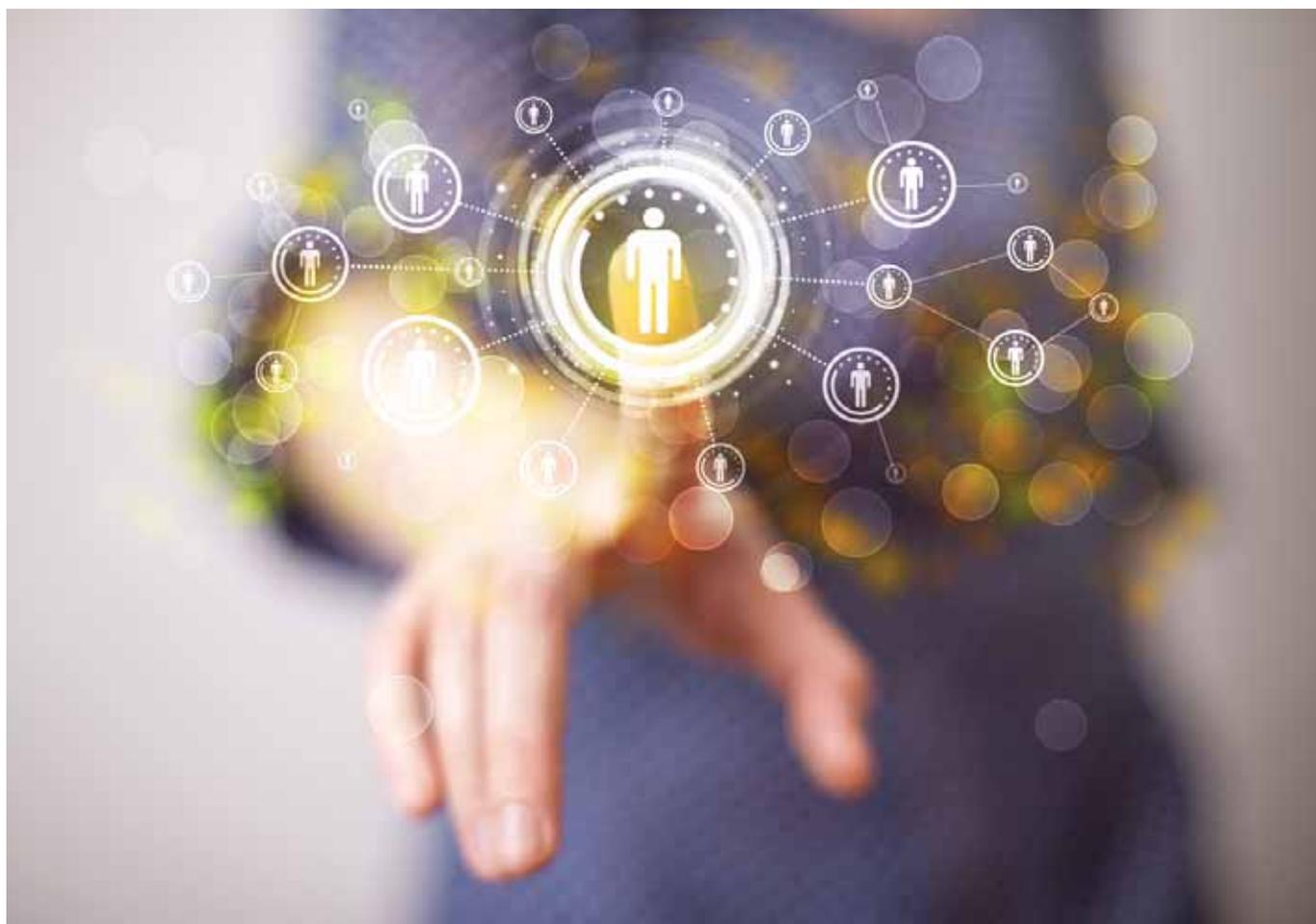
temi trattati da Generale Conserve all'interno del Codice Etico, del Bilancio di Sostenibilità 2012, i valori del Gruppo e le politiche aziendali.

Tutti gli aspetti di materialità delle linee guida GRI-G4 sono stati collegati a macro-temi di sostenibilità come, ad esempio, "Lavoro in Italia e Portogallo" e "Pesca Sostenibile", come riportato nella tabella 1 a pagina 8.

Ciascun aspetto di sostenibilità delle linee guida GRI-G4 è stato valutato dal management in relazione a:

- 1) impatto sulla reputazione aziendale;
- 2) impatti finanziari che includono strategia, raggiungimento degli obiettivi e impegni presi dal Gruppo.

I risultati dell'analisi interna riflettono l'importanza della



tematica in riferimento al settore e ai paesi in cui opera il Gruppo. Alcune tematiche, seppur di interesse generale per la collettività, sono state ritenute poco rilevanti in relazione al contesto in cui ASDOMAR opera, in quanto registrano una bassa criticità.

Allo stesso modo è stata effettuata un'analisi di materialità esterna che ha coinvolto rappresentanti delle principali categorie di stakeholder con cui ASDOMAR intrattiene rapporti.

L'analisi esterna si è sviluppata in due fasi principali. In un primo momento, attraverso colloqui telefonici, è stato illustrato il framework generale dell'analisi agli stakeholder ed è stata fornita la documentazione a supporto delle politiche di sostenibilità e quella relativa al contesto di business di ASDOMAR affinché potessero fornire giudizi informati.

La seconda fase dell'indagine è stata condotta con la somministrazione di un questionario attraverso il quale l'Azienda ha chiesto a un gruppo selezionato di stakeholder (la mappa completa è riportata alle pagine 16 e 17), rappresentativi delle diverse classi (fornitori, finanziatori, associazioni dei consumatori, Clienti GDO, associazioni no-profit), di fornire una valutazione sull'importanza attribuita a ciascun tema di sostenibilità collegato ad aspetti dello standard per la rendicontazione GRI-G4, tenuto conto del *core business* di ASDOMAR e del rapporto tra Azienda e stakeholder.

Le risposte ai questionari sono state raccolte e pesate assegnando un gradiente a ciascuna classe di stakeholder in riferimento a:

- vicinanza e legittimità della relazione con il Gruppo;

- potere degli stakeholder di influenzare il raggiungimento dei risultati, la strategia e la reputazione del Gruppo;
- impatto del business di ASDOMAR sugli stakeholder.

La tabella 1 presenta i temi di sostenibilità che l'Azienda e gli stakeholder ritengono materiali.

La matrice di materialità (figura 1, pagina 9) riporta i temi che hanno totalizzato un punteggio superiore a 3 ottenuto dal prodotto tra i giudizi del management e quelli degli stakeholder.

Il lavoro svolto con il management aziendale attraverso colloqui individuali, ha consentito di sviscerare gli argomenti in maniera complessa determinando quindi una maggiore eterogeneità nelle risposte. Gli stakeholder esterni, seppur informati preventivamente attraverso l'invio di documentazione rilevante, sono stati intervistati tramite la somministrazione di un questionario per l'analisi di materialità "semplificato", il che ha probabilmente determinato una tendenza ad attribuire punteggi mediamente più alti in quasi tutte le aree. I piccoli scostamenti che si possono apprezzare tra la visione interna e quella esterna sono anche da attribuirsi al fatto che tutte le tematiche sono state valutate dal management di ASDOMAR anche in base all'impatto sul business a cui era stato attribuito un peso maggiore rispetto all'impatto sulla reputazione aziendale. Nonostante tutto, la matrice di materialità mostra un alto grado di accordo tra Azienda e stakeholder esterni su quali siano i temi di sostenibilità prioritari che ASDOMAR deve continuare a presidiare.

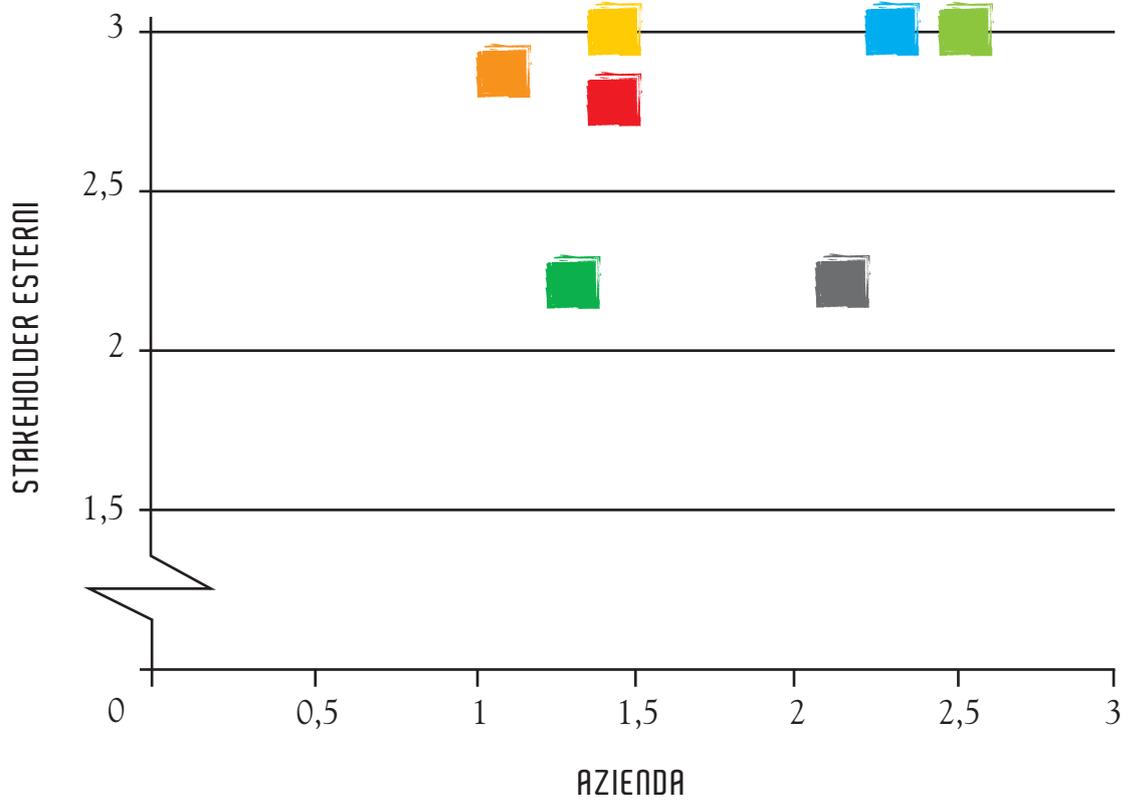
Il perimetro dei temi di sostenibilità risultati non include la società controllata Manzotin S.r.l.

TABELLA 1. TEMI MATERIALI INSERITI NEL BILANCIO E COLLEGATI A INDICATORI GRI-64

ASPETTI DELLO STANDARD GRI 64 MATERIALI PER ASDOMAR	COLLEGAMENTO CON I TEMI DI SOSTENIBILITÀ DI ASDOMAR	PERIMETRO DEGLI IMPATTI*
IMPATTI ECONOMICI		
Performance economica	Lavoro in Italia/Portogallo	ASDOMAR/Fornitori
Presenza nel mercato	Lavoro in Italia/Portogallo	ASDOMAR/Fornitori
Politiche di approvvigionamento	Lavoro in Italia/Portogallo Pesca sostenibile	ASDOMAR/Fornitori ittici
AMBIENTE		
Energia	Impatti ambientali del ciclo di produzione	ASDOMAR
Acqua	Impatti ambientali del ciclo di produzione	ASDOMAR
Emissioni	Impatti ambientali del ciclo di produzione	ASDOMAR
Rifiuti	Impatti ambientali del ciclo di produzione	ASDOMAR
Rispetto delle leggi e dei regolamenti ambientali	Etica nella conduzione del business	ASDOMAR
Spese e investimenti per l'ambiente	Impatti ambientali del ciclo di produzione	ASDOMAR
Valutazione ambientale dei fornitori	Pesca sostenibile	Fornitori ittici
SOCIALE: PRATICHE DI LAVORO E LAVORO DIGNITOSO		
Occupazione	Lavoro in Italia/Portogallo	ASDOMAR
Relazioni industriali	Relazioni industriali	ASDOMAR
Salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	ASDOMAR/Ditte appaltatrici
Valutazione dei fornitori per pratiche di lavoro	Etica nella conduzione del business	Fornitori
SOCIALE: DIRITTI UMANI		
Libertà di associazione e contrattazione collettiva nella catena di fornitura	Etica nella conduzione del business	Fornitori
Lavoro minorile	Etica nella conduzione del business	Fornitori
Lavoro forzato	Etica nella conduzione del business	Fornitori
Valutazione del rispetto dei diritti umani da parte dei fornitori	Etica nella conduzione del business	Fornitori
SOCIALE: SOCIETÀ		
Rispetto delle leggi	Etica nella conduzione del business	ASDOMAR
SOCIALE: RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO		
Salute e sicurezza dei consumatori	Sicurezza alimentare e benessere del consumatore	ASDOMAR
Prodotti e servizi - etichettatura	Sicurezza alimentare e benessere del consumatore	ASDOMAR
Comunicazione e marketing	Etica nella conduzione del business	ASDOMAR

* Con ASDOMAR si intendono le società del Gruppo indicate nella Nota metodologica a pagina 4 di questo documento.

FIGURA 1. TEMI PRIORITARI NELLA MATRICE DI MATERIALITÀ



- SICUREZZA ALIMENTARE E BENESSERE DEL CONSUMATORE
- PESCA SOSTENIBILE
- LAVORO IN ITALIA/PORTOGALLO
- ETICA NELLA CONDUZIONE DEL BUSINESS
- SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO
- IMPATTI AMBIENTALI DEL CICLO DI PRODUZIONE
- RELAZIONI INDUSTRIALI

Nel segno della tradizione italiana

ASDOMAR con i propri marchi e con la produzione di importanti *private label* è la seconda azienda del mercato italiano tra i produttori di conserve ittiche. È inoltre la prima azienda per produzione di tonno da intero e rappresenta un modello di riferimento in termini di qualità e innovazione, chiavi di successo e crescita nell'ambito delle conserve ittiche in generale e Premium in particolare.

L'Azienda opera, inoltre, con una piccola quota di fatturato nel mercato del *petfood* (producendo alcune marche private) e in quello delle farine di pesce destinate alla zootecnia.

L'Azienda è nata sul finire degli anni '80 come società di distribuzione e negli ultimi 10 anni o poco più, è passata dall'essere una piccola realtà che nel 2001 fatturava 20 milioni di euro, a impresa che nel 2013 ha chiuso con un fatturato¹ di oltre 181 milioni di euro (quasi esclusivamente dal mercato italiano) ripartito per il 47% sulla marca ASDOMAR e altri marchi propri e per il restante 53% sulle marche private. Questo livello di fatturato ha permesso all'Azienda di raggiungere una quota di mercato in valore pari al 14% del totale del mercato delle conserve di tonno.

Nel 2001 Vito Gulli, all'epoca manager di consolidata esperienza nel settore dell'industria alimentare – ittico in particolare – prende in mano le redini dell'Azienda diventandone azionista di riferimento e avvia un trend di crescita; il passo successivo è quello della trasformazione dell'Azienda in una società di produzione, oltre che di commercializzazione, che oggi impiega un organico medio di

circa 419 persone durante l'anno di cui 217 in Italia e 202 in Portogallo. Tali dati includono anche i contratti stagionali (67) e altre forme di contratti a tempo determinato (62). A questi si aggiungono i contratti interinali che lavorano in occasione di commesse straordinarie durante l'anno, il cui numero medio nel 2013 è stato pari a circa 36, per un totale di circa 455 collaboratori.

L'accennato passaggio da realtà distributtrice a società produttrice ha inizio nel 2006 con l'acquisizione in esclusiva della gestione dello stabilimento portoghese di Vila Do Conde da un fornitore locale che già produceva per l'Azienda. Nel 2010 lo stabilimento è stato acquisito in via definitiva e oggi produce sgombro, salmone e altri prodotti ittici per il mercato italiano con volumi in continua crescita che determinano anche un aumento del numero dei dipendenti locali che ha raggiunto un organico medio pari a 202 persone nel 2013.

In Italia, in questi anni di delocalizzazione estrema, ASDOMAR è stata una delle pochissime realtà italiane che ha portato la produzione nel Paese grazie all'acquisizione, nel 2008, di macchinari e impianti di uno stabilimento di lavorazione del tonno ad Olbia, che aveva cessato la produzione con conseguente liquidazione del personale dipendente.

Con un investimento di oltre 25 milioni di euro, ASDOMAR ha successivamente costruito, senza alcuna sovvenzione pubblica, un nuovo stabilimento a poche centinaia di metri, inaugurandolo nel febbraio del 2010. Nel 2013 il nuovo stabilimento di Olbia si è avvalso di un organico medio di 217 persone.

10



¹ Il fatturato è espresso al lordo di sconti, abbuoni e premi di fine anno.



Nel 2013 lo stabilimento di Olbia ha impiegato un organico medio di **217 persone**

In questi anni di delocalizzazione estrema, **ASDOMAR** è stata una delle pochissime realtà che **ha portato la produzione del tonno in Italia**

Secondo una *vision* che prevede la crescita tramite diversificazioni, nell'aprile 2013 Generale Conserve ha acquisito Manzotin, marchio storico italiano e secondo *player* nel mercato della carne in scatola. Con l'obiettivo strategico di ampliare e diversificare il business capitalizzando sulla tradizione dei marchi italiani per salvaguardarne il valore riconosciuto dai consumatori, a dicembre 2013 è stato siglato l'accordo per l'acquisizione del marchio De Rica, altro marchio storico della tradizione agroalimentare italiana, che è entrato definitivamente a far parte del Gruppo Generale Conserve nei primi mesi del 2014.

ARTIGIANALITÀ E SOSTENIBILITÀ, I PILASTRI DELL'AZIENDA

Azioni e fatti concreti nei confronti di tutti gli stakeholder che gravitano intorno al "mondo impresa": è in questo modo di operare che si concretizzano i concetti di qualità e rispetto che guidano la strategia di ASDOMAR.

Mantenere tutte le fasi della produzione del tonno in Italia, senza delocalizzare i processi artigianali, contribuisce a sostenere l'occupazione e favorisce 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 parte dai metodi di pesca improntati al rispetto della sostenibilità, fino ad arrivare alla soddisfazione dei consumatori.

La stessa filosofia muove le iniziative nello stabilimento produttivo portoghese, dove l'Azienda si è impegnata per la tutela e la salvaguardia della lavorazione tradizionale dello sgombro pescato proprio nelle acque della costa atlantica su cui si affaccia l'impianto, patrimonio manifatturiero di Vila do Conde. Nello stabilimento, nel 2012, è stata avviata anche la produzione di salmone proveniente da acquacoltura sostenibile del Cile.

Tante sono inoltre le iniziative e sostanziosi sono gli investimenti sostenuti in materia di sostenibilità. La sfida etica nel cercare di

soddisfare la grande varietà di stakeholder; la ricerca costante della massima qualità del prodotto e del servizio; un approccio sostenibile al business, che si deve tradurre in un impegno concreto nell'adeguata gestione della risorsa ittica per garantire il futuro della produzione; infine, un'attenzione particolare ai dipendenti, coloro che realmente fanno il successo di un'azienda. Questo è oggi ASDOMAR.

L'impegno profuso negli anni è diventato sempre più una *conditio sine qua non* nelle attività quotidiane e oggi la sostenibilità è il cuore pulsante dell'etica aziendale. Una *vision* complessiva che si traduce costantemente in azioni concrete intraprese per il miglioramento dei processi industriali e produttivi e per la tutela della risorsa ittica. Perché non c'è futuro, né profitto, se non con una maggior salvaguardia dell'ambiente e della materia prima. Per questo tutti i prodotti sono il frutto di un impegno condiviso per garantire la qualità e la sostenibilità del pescato, l'eccellenza del gusto e la cura della presentazione.

Le materie prime utilizzate, in tema di sostenibilità della pesca, sono garantite dalle ferree politiche aziendali di approvvigionamento garantite inoltre dall'acquisto di prodotti certificati *Friend of the Sea* (FoS): un programma di certificazione internazionale che nasce dal successo e dai risultati tangibili ottenuti dal progetto *Dolphin-Safe* dell'Earth Island Institute, NGO no-profit internazionale.

FoS rappresenta oggi l'unico schema di certificazione internazionale per prodotti provenienti sia da attività di pesca, sia da acquacoltura. Da tempo, inoltre, ASDOMAR 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 un'attenzione particolare all'aspetto e naturalmente al gusto.

UNA STORIA DI QUALITÀ E RISPETTO

2013. Generale Conserve S.p.A. amplia la propria posizione sul mercato alimentare italiano – mantenendo saldi i valori e la spinta verso sostenibilità, qualità e innovazione – attraverso l’acquisizione dei marchi Manzotin e De Rica, quest’ultima finalizzata nel 2014. L’Azienda continua ad essere la seconda del mercato italiano tra i produttori di conserve ittiche e prima per produzione di tonno da intero.

2012. Il laboratorio dello stabilimento di Olbia ottiene la certificazione per analisi di terza parte UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.

2010. Viene inaugurato il nuovo stabilimento di Olbia. Il primo tonno intero viene tagliato il 26 febbraio 2010. Il sito produttivo sardo 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 di Vila do Conde, in Portogallo, per la produzione di sgombri e altri ittici, che già produceva esclusivamente per Generale Conserve S.p.A. dal 2006. 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 è interamente italiano.

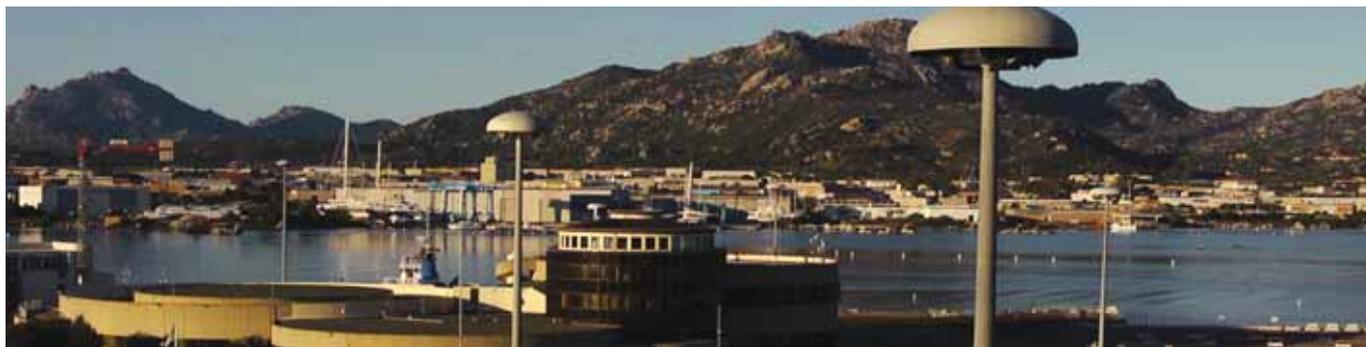
2001. Vito Gulli diventa socio, Presidente e Amministratore Delegato.

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 del 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 all’epoca 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.





INVESTIRE PER CRESCERE

Il 2013 ha visto una situazione di mercato piuttosto statica. Nonostante la crisi generalizzata, ASDOMAR ha registrato una crescita del fatturato² di circa 32 milioni di euro; un incremento del 24% di cui solo il 5% dovuto al nuovo fatturato semestrale di Manzotin. L'Azienda aveva previsto che nel 2013 l'ottenimento dell'aumento dei prezzi, richiesto nel 2012, avrebbe compensato sia l'aumento del costo delle materie prime, sia il costo derivante dall'aumento dei contratti con la GDO. Questo in realtà non è avvenuto, a causa di una momentanea diminuzione del costo del tonno, verificatasi unicamente nella fase di consolidamento degli aumenti di prezzo, e annullatasi subito dopo. La GDO ha quindi deciso di rimandare gli aumenti e la chiusura dei contratti non è andata esattamente secondo le previsioni. Questa è una delle cause principali, se non la principale, che ha portato a chiudere il 2013 con un risultato operativo con segno negativo. Ciò nonostante, il valore della produzione di ASDOMAR ha

raggiunto 168.734 migliaia di euro, con una crescita del 22% rispetto al 2012. L'EBITDA nel 2013 è pari a 4.191 migliaia di euro, in crescita rispetto al 2012. Tale valore è dovuto principalmente all'aumento dei ricavi di vendita più che proporzionale rispetto ai costi.

Anche nel 2013 la società ha scelto di reagire al problema della crisi di mercato continuando ad investire: rispetto al 2012, ad esempio, è aumentato il personale così come il costo dello stesso che nel 2013 è passato da 10 a 12 milioni di euro.

Il valore economico generato e distribuito nel 2013 fornisce un'indicazione di massima sulla continua ricerca di ASDOMAR di creare benessere per i propri stakeholder.

Questi risultati permettono in primo luogo di quantificare quanta ricchezza è stata prodotta dal Gruppo, come è stata creata e come è distribuita ai suoi interlocutori; è quindi utile per capire gli impatti economici che il Gruppo produce. In secondo luogo è possibile collegare, attraverso questo prospetto, il Bilancio di Sostenibilità con il Bilancio Consolidato di Generale Conserve S.p.A.

13

DETERMINAZIONE DEL VALORE AGGIUNTO 2013

	migliaia di euro
Valore economico direttamente generato	168.810
Costi operativi riclassificati	152.213
Valore aggiunto globale lordo	16.596
Valore aggiunto globale netto	10.568

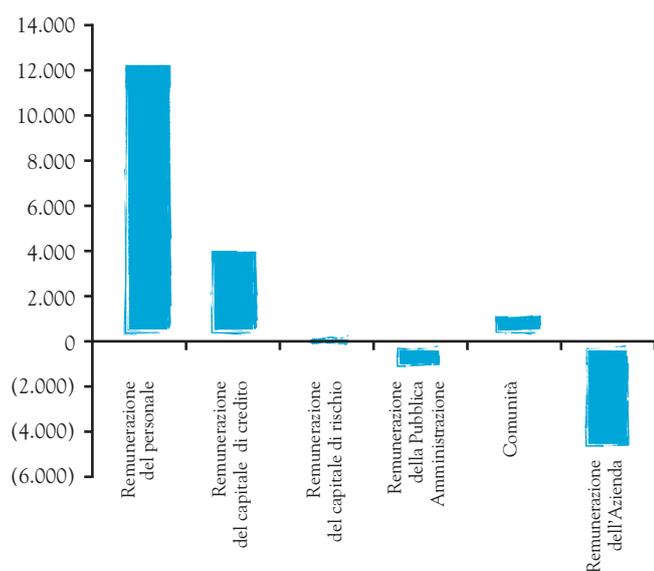
DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO 2013

	migliaia di euro
Remunerazione del personale	12.032
Remunerazione del capitale di credito	3.392
Remunerazione del capitale di rischio	0
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	-313
Comunità	298
Remunerazione dell'Azienda	-4.840
Valore aggiunto globale netto	10.568

Nel 2013 il valore aggiunto globale netto del Gruppo Generale Conserve è di 10.568 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 (si vedano pagine 18-21 per una descrizione delle principali sponsorizzazioni e collaborazioni di carattere sociale); infine "Remunerazione dell'Azienda", tale voce include il valore trattenuto dal Gruppo per lo sviluppo futuro. In particolare, si evidenzia che nel 2013 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.

² Il fatturato è espresso al lordo di sconti, abbuoni e premi di fine anno.

DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO 2013



VICINI AI CLIENTI

ASDOMAR intrattiene rapporti commerciali con la propria rete di distribuzione attraverso un team di professionisti che ha il compito di fornire ai referenti della distribuzione organizzata tutto il supporto e le informazioni relativamente a:

1. i prodotti realizzati e commercializzati, attraverso *folder* di presentazione (corredati di foto e schede tecniche del prodotto). I Clienti hanno, in ogni caso, la possibilità di accedere ad un'area dedicata sul sito web per avere questa tipologia di informazioni;
2. la politica commerciale di ASDOMAR sulle diverse linee di prodotto (listino, sconti per campagne promozionali, investimenti per attività di *store promotion* e/o con foto a volantino);
3. gli standard qualitativi;
4. il flusso degli ordini per la verifica sulla puntualità delle consegne ai depositi logistici della distribuzione organizzata e la gestione di eventuali blocchi degli ordini per le differenti motivazioni;
5. attività promozionali *ad hoc* (es.: spazi dedicati sui volantini, gestione di espositori sui punti di vendita, eventi con hostess sui punti vendita).

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

Il Customer Service rappresenta un'ulteriore interfaccia tra i Clienti e l'Azienda in tutti gli ambiti, compresi gli eventuali 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 distribuzione organizzata. Su questo fronte, nel

2012 ASDOMAR ha effettuato una rilevazione di Customer Satisfaction su 24 player della distribuzione organizzata attraverso un opportuno questionario. I risultati dell'indagine hanno evidenziato un pieno apprezzamento dei Clienti rispetto al lavoro e alla relazione con l'Azienda.

PENSARE, CREDERE, ESSERE SOSTENIBILI

“La Qualità e il Rispetto” non è per l'Azienda solo un *claim*, ma una vera e propria *mission* aziendale. Per questo la strategia di sostenibilità di ASDOMAR si fonda su tre pilastri: sostenibilità della pesca, cura della forza lavoro in Italia e in Portogallo, diffusione della responsabilità sociale.

Secondo il rapporto *Our Common Future* (1987) della World Commission on Environment and Development (Commissione Brundtland), essere sostenibili 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 e l'approccio strategico del Gruppo.

La sostenibilità, infatti, 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, che equivale a dire con estrema semplificazione, la materia prima e il potere d'acquisto dei consumatori.

Per il Gruppo è imprescindibile che la sostenibilità sia applicata innanzitutto al *core business*. È per questa ragione che la strategia di sostenibilità aziendale è principalmente rivolta alla materia prima fondamentale, ovvero tonno, salmone e sgombrò e a tutta la loro catena del valore.

Proprio per questo è sempre stato scelto di utilizzare le certificazioni di prodotto come punto di partenza della condotta aziendale e non come un traguardo. In particolare, in tema di sostenibilità della pesca, il Gruppo si è auto-imposto limiti dettati dalle sue proprie scelte, prima fra tutte, la selezione di soli tonni adulti per salvaguardare la riproduzione delle specie, senza dimenticare l'attenzione alla soglia di tolleranza del 2% della pesca accidentale durante la cattura dello sgombrò.

Inoltre, tutti i prodotti a marchio ASDOMAR sono 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 e sgombri non risultano sovra sfruttate, 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. Per la produzione del salmone la posizione di ASDOMAR è chiara: la fornitura avviene esclusivamente da sistemi di

acquacoltura sostenibile, certificati sempre secondo i criteri FoS. Anche “il lavoro in Italia” riveste una centralità strategica per l’Azienda come conferma l’acquisizione, conclusa nel 2008, di macchinari e impianti dello stabilimento produttivo di Olbia che aveva cessato la produzione da alcuni mesi e la conseguente inaugurazione nel 2010, di un nuovo stabilimento – a poche centinaia di metri – tra i più moderni e tecnologicamente avanzati del settore. Altrettanto importante è il sostegno alla forza lavoro portoghese, iniziato nel 2006 con il rilancio dello stabilimento prossimo al fallimento di Vila do Conde. In questo stabilimento situato nel distretto di Porto, l’esperienza nella lavorazione tradizionale dello sgombrò di 190 operaie rischiava di andare perduta; per questo ASDOMAR ha puntato molto sul suo rilancio e ampliamento, che vede oggi impiegate oltre 200 persone (per la maggior parte lavoratrici). Entrambe le operazioni hanno permesso di salvaguardare e sviluppare l’occupazione locale mantenendo viva l’esperienza e la competenza delle lavoratrici e dei lavoratori specializzati nella lavorazione manuale dello sgombrò e del tonno da intero. Anche grazie alla politica aziendale il patrimonio manifatturiero italiano e portoghese continueranno ad esistere, distribuendo valore economico sul territorio.

Generale Conserve S.p.A. 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. L’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.

Ma l’impegno di ASDOMAR va anche oltre la pesca sostenibile e l’occupazione. Molti sforzi sono stati compiuti dal Gruppo per diminuire l’impatto ambientale degli stabilimenti dal punto di vista del consumo energetico e delle emissioni, raggiungendo ad Olbia il 100% di energia elettrica verde, oltre al risparmio delle risorse idriche e al riciclo delle acque reflue. Il Gruppo inoltre è già all’avanguardia per l’utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione del pescato e da tempo ha attivato un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti che si propone di migliorare, nei prossimi anni, insieme ad una maggiore attenzione nella selezione dei materiali del packaging.



ASDOMAR 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.

IL CODICE ETICO

Nel corso del 2011 Generale Conserve S.p.A. si è dotata di un Codice Etico aziendale. Il documento formalizza l’impegno da parte dell’Azienda nel promuovere i diritti umani e dei lavoratori, seguendo una linea coerente con i requisiti della certificazione SA8000. Generale Conserve S.p.A. ha fatto propri e applica tali principi per tutta la produzione impegnandosi inoltre nella loro diffusione presso i propri fornitori. Tali principi sono inoltre condivisi all’interno del Gruppo, dalla controllata portoghese Gencoal.

In conformità 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, 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 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, nonché di fornire informazioni certificate sul proprio comportamento e di accettare visite di controllo e valutazione da parte dell’Azienda, valutata a sua volta da Det Norske Veritas. L’obiettivo principale è quello di tendere al miglioramento globale delle condizioni di lavoro come valore intrinseco del prodotto, meritevole di attenzione anche da parte del consumatore.

Il Codice Etico è disponibile al seguente link:

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

DIALOGO APERTO CON GLI STAKEHOLDER

Dare continuità al dialogo con i propri stakeholder, attraverso momenti di confronto, è per ASDOMAR un impegno importante, che ha l’obiettivo di cogliere le esigenze e le aspettative, per soddisfarle in misura sempre crescente.

ASDOMAR 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 gli 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 diventa un elemento guida per l’apprendimento e il cambiamento di tutta l’impresa ed è sostenuto dallo scambio di input che alimenta i processi di gestione e verifica l’impatto (positivo o negativo) delle operazioni su coloro che ne sono influenzati.

Lo “stakeholder engagement” è l’impegno a far proprio il principio di inclusività, il che significa riconoscere agli stakeholder il diritto di essere ascoltati e accettare il compito di rendicontare le proprie attività e le proprie scelte.

ASDOMAR dal 2012 ha attivato diverse forme di coinvolgimento volte ad ascoltare la voce diretta dei propri stakeholder: dal coinvolgimento delle associazioni dei consumatori agli incontri con i dipendenti, dai rapporti con i fornitori ai confronti con le istituzioni finanziarie.

MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER

Il 2013 è stato un anno diverso rispetto ai precedenti per le attività di stakeholder engagement. Le nuove iniziative sono state pensate per coinvolgere gli stakeholder in maniera più

diretta nella definizione degli obiettivi, anche attraverso la piena comprensione delle loro aspettative e dei bisogni con l’obiettivo di migliorare le decisioni, le azioni e gli impatti dell’Azienda.

Il processo di stakeholder engagement è partito da una ricerca qualitativa pensata con l’obiettivo di verificare l’effettiva conoscenza e la sedimentazione dei valori aziendali presso gli stakeholder, dati ritenuti necessari per la definizione dei passi futuri per ASDOMAR.

La ricerca ha inoltre previsto attività di coinvolgimento diretto di 200 stakeholder, tra interni ed esterni, attraverso:

- 7 focus group con i dipendenti di Genova e Olbia;
- 51 interviste individuali di cui 19 con i dipendenti di Olbia e 32 con stakeholder esterni;
- un’indagine quantitativa su 81 dipendenti dello stabilimento di Olbia attraverso la somministrazione di un questionario cartaceo in forma anonima.

STAKEHOLDER	MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO	AMBITO TEMATICO
AZIONISTI	<ul style="list-style-type: none"> • Sito 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 E ORGANIZZAZIONI SINDACALI	<ul style="list-style-type: none"> • Portale intranet (dal dicembre 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 vendita • 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 <i>one to one</i> • 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
CLIENTI	<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

Tra gli stakeholder esterni sono stati coinvolti clienti, fornitori, GDO, associazioni ambientaliste e dei consumatori, associazioni scientifiche, competitor, banche e forza vendita. L'immagine che scaturisce dall'indagine conoscitiva è quella di un'Azienda solida, ben sedimentata nell'immaginario collettivo, che trasmette serietà e alla quale si riconosce una filosofia coerente nel sostenere e nel difendere la qualità di ciò che produce, rispettando l'ambiente, le risorse umane e il loro territorio di provenienza. Il marchio ASDOMAR viene riconosciuto come sinonimo di elevata qualità, sia dei prodotti sia del processo produttivo. Tale percezione è confermata sia dai dipendenti che dagli stakeholder esterni; la professionalità unita alla competenza e all'impegno contribuiscono al mantenimento di un'identità aziendale forte e condivisa con orgoglio dai dipendenti, capace di ispirare la fiducia degli stakeholder.

A questa percezione positiva ASDOMAR ha risposto con uno

slancio dinamico e innovativo per il miglioramento dei processi produttivi e per la riconoscibilità del marchio, anche attraverso l'acquisizione di nuovi marchi. L'indagine conoscitiva sulla percezione aziendale da parte dei dipendenti è stata condotta attraverso una batteria di domande previste dal sistema di gestione certificato secondo la norma internazionale SA8000, mentre relativamente allo stakeholder "Fornitore", ASDOMAR ha utilizzato questi momenti non solo per verificare la conformità a quanto dichiarato in fase di qualifica, ma anche per raccoglierne le aspettative in relazione 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, come già avvenuto negli anni precedenti all'ottenimento della certificazione, ha svolto un'attività di

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 <i>one to one</i> • 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) - IBC (industria beni di consumo) - Centromarca - Progetti per la collettività • Meeting con Enti Locali • Partecipazione del Presidente ASDOMAR 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 • Comunicazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Attenzione al rispetto del territorio • Collaborazioni con il mondo accademico per ricerca e sviluppo • Sostegno a iniziative sociali

sensibilizzazione e di ascolto, attraverso lo strumento delle interviste, su tutti i temi riguardanti le condizioni dei lavoratori. 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.

La tabella di pag. 16-17 riporta le diverse tipologie di strumenti e di metodi utilizzati per il coinvolgimento degli stakeholder.

LE RADICI DEL MODELLO ASDOMAR

Il biennio 2012-2013 è stato importante per ASDOMAR perché ha visto il riconoscimento del Gruppo, da parte di università e associazioni, come modello di buone pratiche da diffondere e da imitare. Il Presidente e Amministratore Delegato, Vito Gulli, è stato invitato in diversi eventi e convegni per promuovere il modello aziendale che pone l'accento su "La Qualità e il Rispetto", due pilastri che hanno fatto e fanno tuttora la forza dell'Azienda.

Il rispetto è il cardine del successo perché abbraccia diverse categorie di destinatari. *In primis* si concentra sui dipendenti, sia quelli radicati da anni nel tessuto aziendale, sia i nuovi assunti in costante aumento grazie alla politica strenuamente

sostenuta dai vertici di non delocalizzare la produzione e continuare a sostenere la forza lavoro del territorio italiano.

Ma rispetto significa anche attenzione nei confronti dell'ambiente e delle sue risorse e comunicare in maniera trasparente i propri valori all'esterno, puntando soprattutto sulla responsabilità sociale nei confronti di una pesca 100% sostenibile. ASDOMAR è stata presentata come modello di *best practice* italiana in diverse occasioni, come rappresentato nella precedente figura.

PESCA SOSTENIBILE, UN ESEMPIO PER TUTTI

Sensibilizzare i propri stakeholder alla pesca sostenibile è una priorità per ASDOMAR e anche in questa *mission* si spiega alla perfezione lo slogan che contraddistingue l'Azienda. "La Qualità e il Rispetto" è infatti una frase che può essere letta anche in relazione all'obiettivo di trasmettere ai consumatori una consapevolezza maggiore sia nei confronti del prodotto, sia sulla filiera che ha condotto quello stesso prodotto sulle loro tavole, ponendo l'accento sul rispetto dell'ecosistema e delle risorse marine.

Con questo spirito sono nati diversi progetti volti alla valorizzazione e riconoscibilità del marchio e alla sensibilizzazione del grande pubblico ad un uso responsabile degli ambienti acquatici attraverso la conoscenza e l'approfondimento delle specie animali e dei loro habitat. Oltre al tema della pesca sostenibile l'Azienda si è impegnata a sostenere diversi temi a forte valenza sociale attraverso sponsorizzazioni e liberalità in favore della comunità di cui alcune riportate all'interno di questo capitolo.

ASDOMAR E L'ACQUARIO DI GENOVA

"Non sai che pesci pigliare?", attività organizzata presso l'Acquario di Genova tutti i fine settimana dal giugno a settembre 2013. Guidati dagli esperti dell'Acquario, bambini e genitori sono stati coinvolti in un'attività itinerante con l'obiettivo di introdurre, in maniera divertente e coinvolgente, alcuni concetti chiave relativi alla pesca sostenibile: taglia minima di cattura e maturità dei pesci per garantire la pesca dei soli individui adulti per aumentare le possibilità di riproduzione e contribuire così alla conservazione delle diverse specie; metodi di pesca selettivi che consentono di ridurre le catture accidentali di specie diverse da quella interessata; tracciabilità del prodotto per imparare a leggere le etichette che forniscono informazioni precise sulla provenienza del pesce; metodo di pesca utilizzato; zona di lavorazione per poter effettuare acquisti consapevoli.



Acquario di Genova



19

L'attività didattica ha previsto un gioco finale a squadre per mettere alla prova le conoscenze apprese durante la visita guidata e per fare in modo che l'esperienza conoscitiva continuasse anche a casa, è stato distribuito un kit informativo a tutti i partecipanti.

Parallelamente al progetto "Non sai che pesci pigliare?" è stato lanciato un concorso dedicato a tutti i visitatori dell'Acquario, con validità dal 4 giugno al 31 agosto 2013. In palio, al primo classificato un soggiorno in Sardegna per 2 persone, ma anche tanti premi con forniture annuali di prodotti ASDOMAR.

Il tema del consumo consapevole unisce Costa Edutainment e ASDOMAR nell'impegno, ormai consolidato di sensibilizzare il pubblico al problema del sovra sfruttamento delle risorse e alla necessità di utilizzare in modo più razionale e sostenibile i prodotti ittici.

IN PRIMA LINEA PER IL SOSTEGNO DEL MARE

In occasione del Festival della Scienza di Genova, dal 23 ottobre al 3 novembre 2013, ASDOMAR è stata tra i protagonisti del maxi-evento SOS Mare, insieme alle Aree Marine Protette di Bergeggi, Cinque Terre e Portofino, e in collaborazione con Genova Science Center e l'Università di Genova.

L'appuntamento è stato pensato per sensibilizzare e informare il pubblico sul grave problema dell'impovertimento ittico e della minaccia agli ambienti marini.

Per l'occasione, ASDOMAR ha contribuito alla realizzazione di due laboratori didattici interattivi progettati dalle Aree Marine Protette di Bergeggi, Cinque Terre e Portofino e dall'Università di Genova. I laboratori sono stati pensati per accompagnare il pubblico attraverso un percorso di conoscenza e consapevolezza della realtà e della fragilità dell'ambiente marino.

Il primo – **Arion-Ascoltare i delfini** – ha raccontato l'impegno dell'Università di Genova (DISTAV – DIFI) per la protezione dei delfini. Nel corso di questo laboratorio didattico alcuni



esperti hanno illustrato ai partecipanti le modalità di comunicazione e di interazione di questi mammiferi.

Nel secondo laboratorio – **Il buono, il brutto (ma buono) e il cattivo** – i partecipanti hanno vestito i panni del pescatore cercando di rispondere alla domanda: “Come possiamo attingere dal mare pur rispettandone gli equilibri?”. La risposta: “In un viaggio alla scoperta di metodi di pesca selettivi e a basso impatto ambientale, gli unici che ASDOMAR adotta perché garantiscono la salvaguardia delle risorse e il mantenimento della biodiversità nei mari e negli oceani”. Allo stesso modo le aree marine protette liguri operano quotidianamente per il rispetto dei principi e delle regole che garantiscono la salvaguardia del mare.

OPERAZIONE SOLIDARIETÀ IN SARDEGNA INSIEME ALLA CARITAS

Nel 2103 ASDOMAR ha deciso di sostenere la Caritas Diocesana con una donazione importante e strutturata: 66mila confezioni di tonno destinate alle persone indigenti che quotidianamente si rivolgono alla strutture di carità dell'organismo pastorale della CEI.

In Sardegna, e non solo, l'emergenza ha il volto del disoccupato, del padre separato, dell'anziano con pensione minima. È una povertà che si articola in forme diverse quella descritta nelle 260 pagine del *Dossier Caritas 2013*. Nel corso dell'anno, l'utenza complessiva nei servizi Caritas in Sardegna è stata stimata in 2.905 unità, un incremento del 37% degli assistiti rispetto ai 2.123 dell'anno precedente. La metà di

queste persone frequenta le mense, la restante parte spesso dimostra disagio per la propria condizione e si rifiuta di mangiare nella “mensa dei poveri”, preferendo non rendere palese la propria condizione.

Per soddisfare le esigenze di questo esercito di nuovi poveri, la rete delle Caritas ogni giorno prepara i pacchi viveri che vengono consegnati a domicilio. Il tonno, uno degli alimenti più richiesti dalla Caritas, grazie alla collaborazione di ASDOMAR, è entrato gratuitamente nelle buste della spesa della solidarietà, consentendo alla Caritas di risparmiare decine di migliaia di euro.

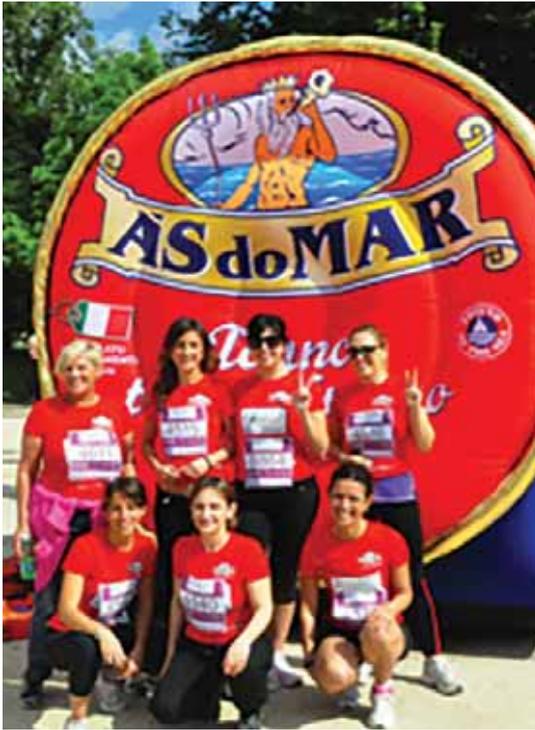
Il progetto è nato dall'esigenza di dare un sostegno concreto alla Sardegna e sottolinea ancora una volta l'impegno di ASDOMAR sul territorio dopo il reintegro dalla cassa integrazione di una parte consistente di lavoratori della precedente proprietà del vecchio stabilimento.

TESTIMONIANZE

«La responsabilità di chi guida le imprese – ha sottolineato Monsignor Zedda – è quella di tener conto non soltanto del proprio profitto, ma anche di aver cura degli operai e del territorio in cui vive. L'esempio di ASDOMAR è molto positivo, rappresenta un richiamo verso il mondo imprenditoriale sardo e rende concreto un aiuto importante a favore delle Caritas sarde».

«Oggi è un giorno importante per la Caritas, perché l'iniziativa e il gesto di un'azienda come ASDOMAR possono rappresentare un esempio di solidarietà – ha spiegato il delegato Caritas Sardegna Don Marco Lai – davanti a una crisi devastante che mette in ginocchio interi nuclei familiari. La Caritas Sardegna auspica che l'Operazione solidarietà di ASDOMAR possa rappresentare un esempio per altre aziende».





SPONSORIZZAZIONI A IMPATTO SOCIALE

POSIDONIA FESTIVAL 2013

ASDOMAR ha sostenuto la terza edizione italiana del **Posidonia Festival**, tenutasi dal 12 al 14 luglio 2013 a Carloforte, unico centro abitato dell'isola di San Pietro, in Sardegna, promuovendo il proprio approccio alla comunicazione di prodotto secondo un modello basato su "La Qualità e il Rispetto".

Il festival, punto di riferimento consolidato nel Mediterraneo, ha come obiettivo quello di essere uno spazio per la diffusione delle conoscenze e delle pratiche che promuovono la protezione dell'ambiente naturale e, allo stesso tempo, rappresentare un'opportunità di sviluppo sostenibile, culturale e turistico del territorio, attraverso sinergie tra la sua struttura organizzativa flessibile e gli enti/organizzazioni del territorio impegnati nella creazione di opportunità per lo sviluppo sostenibile.

Il Posidonia Festival Carloforte è progettato, organizzato e prodotto seguendo i principi della sostenibilità ambientale, allo scopo di ottenere il minore impatto sociale e ambientale possibile, globalmente e localmente, nei limiti delle risorse e tecnologie disponibili.

AVON RUNNING

ASDOMAR nel maggio del 2013, ha sponsorizzato la sedicesima edizione di **AVON Running**, una manifestazione

podistica dedicata alle donne che ha registrato un boom di partecipazioni, oltre 30.000 presenze. L'iniziativa ha permesso di raccogliere fondi contro la violenza domestica sulle donne e per sostenere la ricerca dell'Istituto Europeo di Oncologia sul cancro al seno.

Nel corso della manifestazione, tra Firenze e Milano, ASDOMAR ha distribuito gadget, offerto degustazioni di tonno presso il proprio stand ed ha contribuito alla diffusione dell'App "Siamo Sicure" per tutelare la sicurezza delle donne in situazioni di potenziale pericolo.

GENOA VALUES CUP

Nel 2013 ASDOMAR ha preso parte alla terza edizione del **Genoa Values Cup**, la manifestazione ideata dal Club genovese rosso-blu per creare opportunità di incontro, studio, educazione e divertimento in nome dello sport e del rispetto dei valori che lo regolano. Il progetto ha coinvolto le Scuole Primarie e Secondarie di primo grado di Genova e Provincia.

La formula della Genoa Values Cup si è focalizzata su un percorso formativo portato a termine prima dell'inizio del campionato giovanile. Le sessioni di formazione sono state incentrate su temi quali la lotta al razzismo, l'integrazione, la tolleranza, il rispetto e l'accettazione, da trasmettere alle nuove generazioni in chiave ludica, veicolando con fermezza l'esperienza e le testimonianze contemplate nella carta valoriale della Genoa Values Cup.

La cultura del Fare come patrimonio condiviso

Per ASDOMAR, “La Qualità e il Rispetto”, oltre alla responsabilità sociale, passano anche e soprattutto per la tutela delle risorse umane che quotidianamente contribuiscono alla crescita della qualità e al successo del marchio.

La politica del Gruppo, infatti, è orientata alla totale garanzia dei diritti e del benessere in tutte le sedi, con una particolare attenzione alla salute e alla sicurezza negli impianti produttivi.

Forte di questa convinzione, Generale Conserve s’impegna ogni giorno a rispettare il Codice Etico che si ispira a principi internazionali garanti dei diritti umani, contro ogni tipo di discriminazione e tutelando le pari opportunità di tutti i dipendenti nello svolgimento dei propri incarichi e nello sviluppo della carriera.

È inoltre rispettato il diritto a promuovere, aderire e partecipare ad attività sindacali. Particolare attenzione è poi riservata alla tutela della maternità, alla verifica dell’età minima per l’avviamento al lavoro, al rispetto degli orari di attività e al controllo delle retribuzioni previste dalle normative vigenti nei paesi in cui l’Azienda opera.

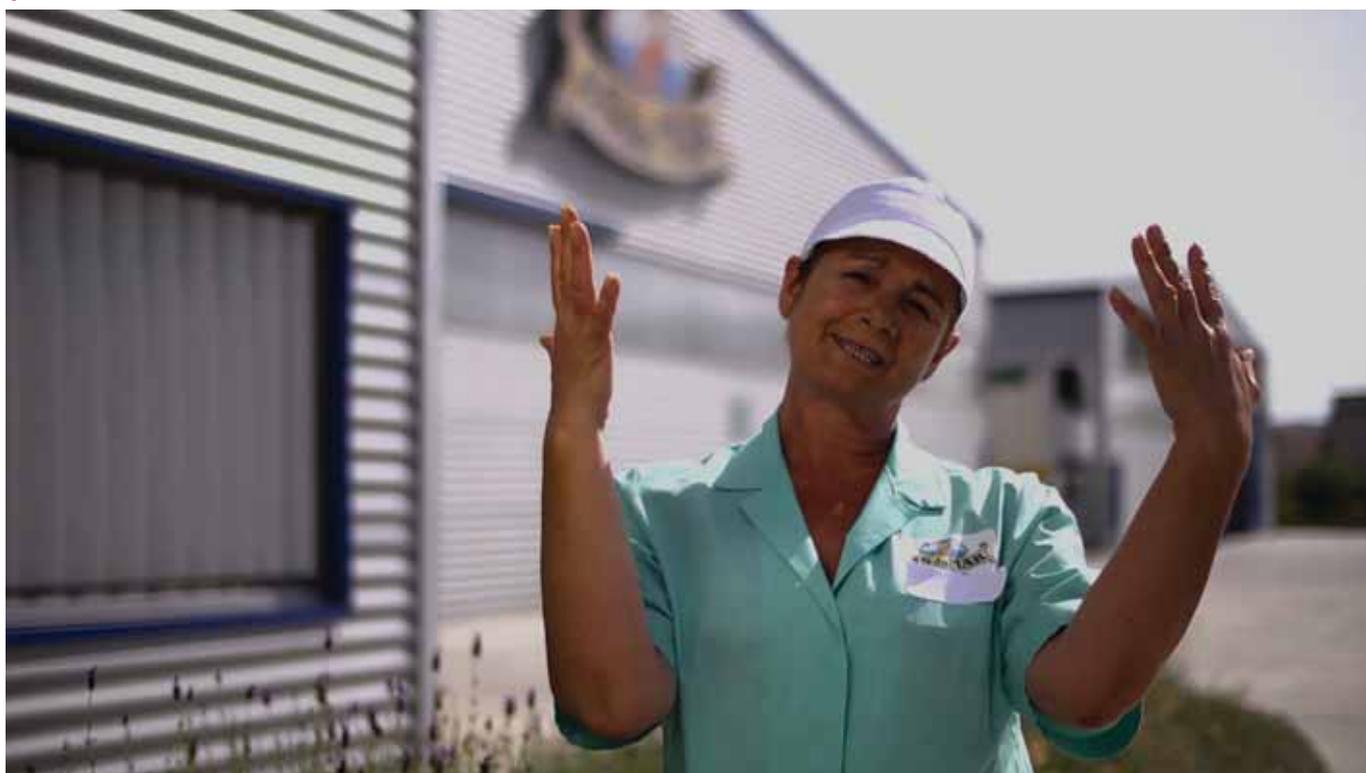
La stessa attenzione viene rivolta anche alle aziende che collaborano con ASDOMAR o che fanno parte della filiera produttiva.

ASDOMAR incentiva periodicamente il regolare accesso del personale – a tutti i livelli – a programmi formativi, stimolando il massimo impegno individuale per il raggiungimento degli obiettivi personali in coerenza con la visione aziendale, in un quadro di relazioni lavorative corrette.

Il Gruppo è attento ad assicurare le esigenze di conciliazione vita-lavoro dei dipendenti, il part-time è infatti riconosciuto come utile strumento per dare risposta alla flessibilità del lavoro compatibilmente con le esigenze tecniche, organizzative e produttive.

Per questo l’Azienda prende in considerazione prioritariamente le domande motivate da esigenze familiari di persone con figli a carico, di tutela della salute, di assistenza a portatori di handicap o di gravi patologie debitamente certificate.

La costante attenzione verso i dipendenti permette loro di contribuire al raggiungimento degli obiettivi aziendali in un



ASDOMAR incentiva
il regolare accesso
del personale a
programmi formativi

Nell'ultimo anno **ASDOMAR ha assunto**
38 nuove persone in Italia
e 14 in Portogallo
a beneficio dei territori in cui opera



ambiente sicuro, dove le differenze di tutti sono rispettate e valorizzate e dove il lavoro di squadra e la cultura del fare sono un patrimonio essenziale per il successo.

UN LAVORO DI SQUADRA

I risultati di ASDOMAR del 2013 sono stati raggiunti impiegando un organico medio di circa 419 persone durante l'anno di cui 217 in Italia e 202 in Portogallo.

Tali dati includono anche i contratti stagionali (67) e altre forme di contratti a tempo determinato (62). A questi si aggiungono i contratti interinali che lavorano in occasione di commesse straordinarie durante l'anno, il cui numero medio nel 2013 è stato pari a circa 36, per un totale di circa 455 collaboratori.

ASDOMAR, a pieno titolo, merita l'appellativo di Azienda "rosa", infatti la presenza femminile tra i dipendenti al 31 dicembre 2013 è alta sia in termini assoluti con il 76% di donne sul totale, che in posizioni manageriali dove è superiore alla media italiana¹ con il 59% di donne tra i quadri e il 31% tra i dirigenti.

Tra i dipendenti, nel 2013, si è registrato un *turnover* in

uscita² decisamente basso pari a 5 unità in Italia e 9 in Portogallo. Il trend occupazionale (*turnover* in entrata³) è stato molto positivo tanto da registrare, nell'ultimo anno, l'assunzione di 38 persone in Italia e 14 in Portogallo.

La retribuzione minima dei neoassunti ASDOMAR in Italia, sia a tempo indeterminato, sia a tempo determinato, sia con contratto interinale è in linea con quanto stabilito dal contratto collettivo nazionale dell'industria alimentare. Inoltre tutti i benefit previsti per i dipendenti full-time a tempo indeterminato sono riconosciuti anche ai dipendenti part-time, a tempo determinato e stagionali, inclusi i premi di produzione annuali, riproporzionati al periodo effettivo di lavoro.

Al 31 dicembre 2013 non risulta in corso alcun contenzioso con i lavoratori.

LAHORARE IN SICUREZZA

Tra le priorità di ASDOMAR vi è senza dubbio la particolare attenzione alla formazione professionale e alla salute e sicurezza dei dipendenti sul luogo di lavoro.

Per questo motivo l'Azienda ha avviato numerosi investimenti per offrire a tutti i dipendenti strumenti per la

¹ Fonte: Rapporto Manageritalia 2014.

² I dati relativi al *turnover* in uscita non includono il personale stagionale.

³ I dati relativi al *turnover* in entrata non includono il personale stagionale.



Incidenza delle donne
nel 2013: **76%**

Donne dirigenti sul totale
dei dirigenti: **31%**

Donne quadro sul totale
dei quadri: **59%**

crescita professionale, garantendo anche corsi di formazione utili a creare una forte cultura della sicurezza.

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 i pericoli per la salute e la sicurezza riconducibili a ciascuna mansione svolta dalle persone di ASDOMAR;
- la corretta gestione, l'aggiornamento e la comunicazione delle politiche e procedure interne redatte e approvate dalla Direzione per un corretto svolgimento delle attività lavorative in termini di prevenzione degli incidenti;
- l'intensa attività di formazione specifica in aula e sul campo per la prevenzione dei rischi sul lavoro;

24





- campagne di informazione e coinvolgimento per la responsabilizzazione di tutti i dipendenti.

In Italia l'Azienda si sta preparando a ricevere la certificazione del sistema di gestione per la sicurezza secondo lo standard Internazionale OHSAS 18001 prevista nel 2015. Sul fronte della sicurezza sul lavoro, ASDOMAR si sta impegnando anche presso lo stabilimento di Vila Do Conde per esportarvi le buone pratiche per la prevenzione degli infortuni messe in atto in Italia.

L'obiettivo è ridurre gli infortuni relativamente alla loro frequenza e gravità per conseguire un graduale allineamento

delle performance portoghesi a quelle italiane. In particolare, avendo preso atto del numero di infortuni verificatisi in Portogallo, dall'avviamento della nuova sala di pulitura, l'Azienda si sta impegnando sul fronte di una maggiore sicurezza degli ambienti di lavoro con investimenti *ad hoc* tra cui il rifacimento della pavimentazione resa dal 2014 antiscivolo, migliorie al trasporto alla pulitura di bacinelle e cestelli reso maggiormente adeguato e attraverso una campagna di sensibilizzazione del personale tramite comunicazione interna e programmazione di corsi di formazione specifici per il tipo di mansioni svolte in stabilimento.



52 nuove assunzioni
a fronte di 14 uscite

14,7% il *turnover*
in entrata nel 2013

La sostenibilità del nostro prodotto come assioma fondamentale

Tutti i prodotti ASDOMAR 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 cardine del Gruppo, che ha fatto dell'etica un elemento strategico, ottenendo la certificazione *Friend of the Sea* per tutti i prodotti, dal tonno lavorato a Olbia, al salmone e allo sgombrato lavorato nello stabilimento portoghese di Vila do Conde. Tutta la gamma dei prodotti ASDOMAR segue quindi una specifica *policy* interna, allegata al capitolato d'acquisto della materia prima, basata sulla sostenibilità della pesca che ha come imperativo fondamentale quello di approvvigionarsi solo di pesce che rispetta determinati standard:

- Tonnetto striato – *Katsuwonus pelamis*, di peso uguale o superiore a 1,8 kg (circa 45 cm); solo se certificato “pescato a canna”, considerato uno dei metodi di pesca del tonno maggiormente sostenibili.

- 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 e che in particolare queste dimensioni siano compatibili con le tecniche di pesca “on schools” (su banchi liberi), quindi senza l'utilizzo di FAD.
- Sgombro – *Scomber japonicus colias*; certificato *Friend of the Sea* in quanto proveniente da uno stock non sovrafruttato e pescato mantenendo la percentuale di prese accidentali al 2%.
- Salmone – *Salmo salar*; proveniente da un sistema di acquacoltura certificato *Friend of the Sea* poiché mette sullo stesso piano la garanzia della qualità del pesce, il rispetto e l'attenzione per la salvaguardia dell'ambiente e la conservazione delle risorse idro biologiche.

Per maggiori informazioni sulla sostenibilità del tonno secondo ASDOMAR è possibile consultare il sito web: <http://www.asdomar.it/sostenibilita-della-pesca/il-nostro-tonno-sostenibile.php>

26



Paolo Bray, direttore di *Friend of the Sea*



Essere sostenibili significa applicare determinati standard alla pesca (e all'allevamento) di **tonno, sgombrò e salmone, tutti garantiti FoS**

ASDOMAR acquista solo tonni adulti superiori ai 20 kg o al metro di lunghezza pescati su banchi liberi

IL NOSTRO IMPEGNO PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE

L'approccio sostenibile al business, insito nel DNA di ASDOMAR, si traduce in primo luogo nell'impegno concreto per un'adeguata gestione della risorsa ittica, necessaria per garantire il futuro della produzione. Essere sostenibili significa principalmente applicare determinati standard alla pesca (e all'allevamento) di tonno, sgombrò e salmone, tutti garantiti da *Friend of the Sea* (FoS). Questo programma di certificazione internazionale è nato dal successo e dai risultati ottenuti dal progetto *Dolphin-Safe* dell'Earth Island Institute, NGO no-profit internazionale. FoS rappresenta oggi l'unico schema di certificazione internazionale per prodotti provenienti sia da attività di pesca sia da acquacoltura.

Seguendo le Linee Guida della *Food and Agriculture Organization* (FAO) per i prodotti ittici, FoS ha stabilito criteri di certificazione molto selettivi: il pesce utilizzato, infatti, è accettato solo se proveniente da zone di pesca indicate come idonee dalla FAO e se conforme ai rigidi canoni di sostenibilità stabiliti per gli stock ittici e pescato con metodi selettivi e non impattanti per il fondo del mare. A questo si aggiungono le scelte compiute in autonomia dal Gruppo come, ad esempio, quella di utilizzare solo esemplari adulti di tonni a pinne gialle, superiori ai 20 kg di peso o a un metro di lunghezza, pescati su banchi liberi con reti a circuizione, o tonnetti striati solo se certificati pescati a canna.

Il tema della taglia è una scelta aziendale che ha decisamente percorso i tempi e la sensibilità pubblica, infatti l'Unione Europea ha solo di recente (febbraio 2014) lanciato la campagna "SIZE DOES MATTER" (Le dimensioni sono importanti): *non consumare pesce non adulto e in generale che non rispetti le regole, a favore della pesca sostenibile.*

Seguendo i criteri di *Friend of the Sea*, già da tempo ASDOMAR opera quotidianamente per far sì che le risorse ittiche vengano pescate con metodi selettivi senza danneggiare altre specie o l'habitat naturale delle specie, contribuendo così a garantire il ripopolamento dei siti ed assicurando alti standard di qualità in termini di efficienza energetica e gestione dei rifiuti. Per i prodotti da allevamento, la certificazione *Friend of the Sea* garantisce che non si faccia uso di OGM né di ormoni della crescita, che i parametri delle acque vengano rispettati, e che gli habitat sensibili vengano preservati.

PESCA

ASDOMAR segue i criteri della *pesca sostenibile* per il tonno e lo sgombrò promossi da *Friend of the Sea* e di seguito riportati:

- Pesca negli oceani e nei mari con stock non sovra sfruttati secondo la FAO, gli enti regionali per la pesca e le autorità marittime nazionali.
- Bassi impatti ambientali sul fondale marino.
- Metodi di pesca selettivi (con un massimo dell'8% di scarti).

- No alle specie in pericolo e alle catture accidentali di specie inserite nella IUCN Redlist (*International Union for Conservation of Nature*) perché in pericolo di estinzione.
- Rispetto dei requisiti di legge (totali ammissibili di catture – TAC, pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata – INN, no bandiere di comodo – FOC, ecc.).
- Miglioramento annuale dell'efficienza del carburante delle flotte.
- Corretta gestione dei rifiuti.
- Responsabilità sociale dell'Azienda.

ACQUACOLTURA

ASDOMAR confeziona solo salmone proveniente da allevamenti certificati *Friend of The Sea* in Cile, prefiggendosi il rispetto non solo della qualità del pesce, ma anche della conservazione delle risorse idriche nel tempo, garantendo:

- l'assenza di impatti su habitat critici (ad esempio: mangrovie, zone umide, ecc.);
- il rispetto dei parametri delle acque reflue;
- la riduzione delle catture accessorie e delle fughe ad un livello trascurabile;
- nessun utilizzo di agenti antivegetativi nocivi, OGM e ormoni della crescita;
- la responsabilità sociale dell'Azienda;
- la graduale riduzione del consumo energetico non rinnovabile per unità di prodotto.

SOLO TONNI ADULTI PESCATI SU BANCHI LIBERI

La politica per la pesca sostenibile di ASDOMAR impone all'Azienda di acquistare tonnetto striato solo se certificato "pescato a canna" e tonni a pinne gialle solo se superiori ai 20 kg o al metro di lunghezza quindi adulti e di fatto pescati su banchi liberi senza l'utilizzo dei FAD. I FAD (*Fish Aggregating Devices* – Sistemi di Aggregazione per Pesci) rappresentano un metodo di pesca utilizzato a livello mondiale per la cattura del tonnetto striato (*Skipjack*), una specie non a rischio e di taglia piccola anche dopo la raggiunta fertilità. Purtroppo 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 tale sistema risulta altamente dannoso e mette a rischio la riproduzione naturale di alcune specie, come il tonno a pinne gialle e il tonno obeso (il 20% di ogni pescata su FAD è generalmente composto da tonno di taglia immatura).

FRIEND OF THE SEA, UNA GARANZIA PER IL CONSUMATORE

Friend of the Sea è uno schema di certificazione che segue le linee guida della FAO per l'etichettatura ecologica di prodotti da pesca sostenibile. FoS è un'organizzazione non governativa (ONG) senza scopo di lucro, che ha come obiettivo la conservazione e la tutela dell'habitat marino.



ASDOMAR è stato il primo marchio italiano del mercato delle conserve ittiche a richiedere la verifica da parte di un ente di certificazione usando i rigidi criteri stabiliti da FoS. Ormai da otto anni il tonno e lo sgombro a marchio ASDOMAR sono certificati FoS e dal 2012 ha seguito lo stesso iter anche il salmone, *new entry* nella gamma dei prodotti. La certificazione FoS apposta sulle confezioni garantisce al consumatore l'origine e la sostenibilità ambientale dei prodotti acquistati. Per quanto concerne i

IL RISPETTO DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Nel corso del 2013 non si sono presentati casi di non conformità a regolamenti e codici volontari riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti durante l'intero ciclo di vita, né casi di non conformità a regolamenti e codici volontari riguardanti le informazioni e le etichettature dei prodotti. 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.

LE "ROTTE" FRIEND OF THE SEA



LE "ROTTE" FRIEND OF THE SEA



requisiti per la certificazione di prodotti della pesca, gli stessi devono provenire da stock/popolazioni non sovra sfruttate, devono essere pescati con metodi selettivi e senza impatto sul fondale.

I criteri di certificazione per prodotti da acquacoltura, recentemente equiparati ai criteri “Bio”, prevedono severi monitoraggi della qualità delle acque, limiti nella possibilità di fughe di individui allevati nell’ambiente circostante, non utilizzo di OGM e ormoni della crescita.

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

Paolo Bray, direttore di *Friend of the Sea*

TONNO, SGOMBRO E SALMONE

Per garantire ai consumatori un prodotto realmente sostenibile, ASDOMAR si è impegnata nel tempo a costruire una filiera che rispondesse agli stessi requisiti sottoscritti dall’Azienda, a cominciare dalla materia prima, vale a dire il pescato.

Nello specifico ASDOMAR acquista tonnetto striato proveniente dall’Oceano Atlantico (zone FAO 27 e 41), tonno a pinne gialle dall’Oceano Indiano (zona FAO 51 e 57) e dall’Oceano Pacifico (zona FAO 71).

Il pescato viene trasportato intero, via nave, presso lo stabilimento di Olbia dove prima che inizi il processo di lavorazione, una volta scaricato in appositi settori esterni allo stabilimento, viene pesato e convogliato nelle diverse

aree di stoccaggio con uno specifico lotto d’identificazione per essere poi sottoposto ai controlli sulla sostenibilità e alle analisi per la sicurezza alimentare (in conformità agli standard internazionali BRC e IFS), effettuate dal laboratorio interno allo stabilimento accreditato come terza parte (si veda il capitolo “UN IMPEGNO TRASPARENTE PER I CONSUMATORI” per approfondimenti sui controlli per la qualità e la sicurezza alimentare).

Attentamente valutata e controllata è la fornitura dei condimenti utilizzati per i preparati a marchio ASDOMAR: sale, olio di oliva, olio di semi utilizzato per i paté, zucchero e aromi senza dimenticare i piselli e fagioli surgelati utilizzati per la produzione di composti.

Le stesse procedure vengono attivate per la lavorazione dello sgombro, nell’Oceano Atlantico e in particolare lungo la costa iberica (zona FAO 27), e per il salmone allevato in Cile e lavorato in Portogallo.

IL SOSTEGNO ALL’ECONOMIA DEL TERRITORIO

Altro punto cardine della politica di sostenibilità di ASDOMAR è la continua volontà di contribuire allo sviluppo e alla valorizzazione delle eccellenze del territorio sul quale sorgono gli impianti produttivi. Per questo la catena di fornitura è composta in prevalenza da aziende locali o nazionali. Questa scelta avviene sia in Italia, soprattutto in Sardegna, che in Portogallo nel distretto di Porto.





Le politiche aziendali tengono anche conto della creazione di valore del territorio e della comunità di riferimento che passa in primo luogo dagli acquisti effettuati da fornitori che danno lavoro e creano ricchezza nei territori in cui sono presenti gli stabilimenti in cui vengono lavorati i prodotti del marchio.

I maggiori fornitori per volume di spesa, oltre ai fornitori di materia prima, sono:

- aziende che forniscono ingredienti come sale, olio di oliva e di semi, piselli e fagioli per i composti;
- aziende che forniscono vetro, carta, cartone e alluminio per il packaging;
- società di servizi per il trasporto dei prodotti finiti sul mercato;
- società di servizi ausiliari degli stabilimenti (mensa, portineria, carico e scarico merci, manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e dei macchinari).

Per quanto riguarda la materia prima tonno, in Italia e nel Mediterraneo non è presente la specie a pinne gialle (*Thunnus albacares*), né una pesca industriale del tonnetto striato (*Katsuwonus pelamis*) che possa sopperire alla richiesta produttiva.

Nelle acque del Mediterraneo è invece presente la specie tonno rosso (*Thunnus thynnus*), a rischio di estinzione e presente nella lista rossa IUCN, per la quale la Commissione Internazionale per la Conservazione del Tonno Atlantico

(ICCAT) nel 2009 ha stabilito regole molto rigide per ridurre lo sforzo di pesca e permettere il riequilibrio tra le quantità di tonno rosso pescato e la capacità riproduttiva. ASDOMAR non utilizza né ha mai utilizzato tonno della specie *Thunnus thynnus*, Tonno Rosso.

Non considerando la materia prima ittica, quindi, gli acquisti effettuati per beni e servizi (ad esclusione delle manutenzioni e dei lavori edili) per lo stabilimento di Olbia sono stati effettuati per il 77% in Italia – in particolare il 46% proveniente da fornitori sardi – e il restante 23% quasi esclusivamente da fornitori europei. I dati sono significativi anche in Portogallo dove, al contrario dell'Italia, l'approvvigionamento dello sgombrò avviene lungo le coste iberiche dell'Atlantico (zona FAO 27) e in particolare l'84% proviene da fornitori locali e nazionali; inoltre gli acquisti per beni e servizi effettuati dallo stabilimento di Vila do Conde, ad esclusione del salmone, sono stati effettuati per il 73% in Portogallo e per il restante 23% in prevalenza da fornitori europei.

CONFEZIONIAMO L'ECCELLENZA

Particolare attenzione viene posta anche nella scelta del packaging attraverso un'accurata selezione dei fornitori alluminio, vetro e capsule dove vengono conservati i

TABELLA 1. FORNITORI OLBIA*

	Fornitori che dichiarano di attuare politiche per l'ambiente	Fornitori certificati ISO14001
Vetro	100%	12%
Olio di semi	100%	0%
Olio di oliva	100%	23%
Alluminio	100%	100%
Carta e cartone	98%	34%
Film estensibile e termoretraibile	0%	0%
Totale su spesa effettuata	98,5%	25,5%

* Le percentuali si riferiscono alla spesa in euro effettuata per gli acquisti nei diversi comparti merceologici.

TABELLA 2. FORNITORI UILA DO CONDE*

	Fornitori che dichiarano di attuare politiche per l'ambiente	Fornitori certificati ISO14001
Vetro	100%	84%
Olio di semi	100%	100%
Olio di oliva	100%	92%
Alluminio	100%	100%
Carta e cartone	52%	0%
Film estensibile e termoretraibile	64%	0%
Totale su spesa effettuata	95%	85%

prodotti, carta dei cluster, cartone e plastica per imballaggi, film estensibile e termoretraibile.

La caratteristica principale dell'alluminio è quella di essere riciclabile al 100%, per questo può essere considerato un prodotto sostenibile per eccellenza perché mantiene intatte le caratteristiche originarie. In Italia il 90% dell'alluminio¹ proviene da materiale riciclato mentre la quantità di rifiuti riciclati in Italia da imballaggio in vetro è cresciuta dell'1,8% tra il 2012 e il 2013 permettendo al tasso di riciclo nazionale di attestarsi intorno al 72,9%, pari a 1.596.000 tonnellate di materiale recuperato².

LA FILOSOFIA AZIENDALE COME ESEMPIO PER I FORNITORI

Nonostante il sistema di qualificazione non preveda una selezione basata su criteri ambientali ad eccezione degli acquisti di materia prima ittica certificati FoS, la gran parte dei fornitori di ASDOMAR dichiara pubblicamente di attuare una politica aziendale per la minimizzazione dei propri impatti sull'ambiente e molti di loro (vedi tabelle 1 e 2) si sono dotati anche di un sistema di gestione ambientale certificato esternamente secondo la norma internazionale ISO14001.

IL CIRCUITO VIRTUOSO DELLA FILIERA

Nonostante il periodo di forte crisi economica, ASDOMAR ha mantenuto e accresciuto i propri standard di produzione,

grazie anche al supporto dei partner selezionati per tutte le linee di business. ASDOMAR 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 altissimo livello. La certificazione SA8000 – ottenuta per tutte le operazioni in Italia – e la certificazione *Friend of the Sea* – ottenuta per tutte le operazioni in Italia e Portogallo – coinvolgono attivamente i fornitori su tematiche relative alle condizioni di lavoro e alla sostenibilità della pesca e quindi dei prodotti a marchio ASDOMAR.

In particolare ASDOMAR richiede ai propri fornitori di prodotti e servizi di sottoscrivere una lettera di intenti. È monitorata inoltre la 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 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.

Anche in Portogallo, pur non essendo certificata esternamente secondo lo schema SA8000 l'Azienda ha adottato alcune delle procedure richieste dallo standard internazionale. Ad esempio richiede ai propri fornitori di

¹ Fonte: CIAL (Consorzio Imballaggi Alluminio).

² Fonte Coreve: Risultati di Raccolta e Riciclo 2013.

IL SISTEMA DI GESTIONE SA8000

In Italia ASDOMAR effettua visite e controlli sui propri fornitori più significativi per grandezza, numero, ripetitività delle forniture e fatturato. Nei 5 anni trascorsi dall'inizio dell'attività, una quota significativa di fornitori dei settori merceologici più rilevanti è stata valutata sulla base del sistema di gestione SA8000 attraverso analisi documentali, audit e visite di *follow up*.

A tutti i nuovi fornitori in Italia viene richiesto di comunicare – attraverso un questionario e una checklist (ad oggi lo hanno fatto oltre 150 aziende) – informazioni sulla propria organizzazione, sullo stato delle condizioni di lavoro, sul livello di comunicazione interna, sulla gestione della sicurezza, sull'adeguatezza delle retribuzioni, sull'utilizzo delle ferie e sul D.Lgs 81/08. Le informazioni contenute nel questionario sui requisiti della certificazione SA8000 costituiscono anch'essi uno strumento per la definizione del piano annuale di verifiche sul campo presso gli stabilimenti produttivi dei fornitori.

Nel 2013 non sono stati avviati rapporti commerciali significativi con nuovi fornitori, per questo motivo le verifiche sono state rivolte a fornitori con cui ASDOMAR intrattiene rapporti radicati nel tempo. In particolare, nel corso del 2013, nell'ambito della SA8000, sono state effettuate in Italia da parte del team composto da manager di ASDOMAR e consulenti esterni degli audit di verifica sul campo.

Tra le aziende verificate ci sono una ditta di trasporti della zona di Olbia, un fornitore di surgelati (fagioli e piselli per i piatti pronti), e un oleificio di olio di semi di girasole di Sassari. Gli incontri sono stati organizzati con l'obiettivo di valutare il rispetto da parte dei fornitori di tutti i requisiti dichiarati in sede di qualifica. Inoltre, gli incontri sono stati un momento di condivisione di principi e valori in ottica di partnership. Nei settori ritenuti a maggiore rischio di infrazioni del Codice Etico, ASDOMAR effettua solitamente uno o più controlli successivi al primo per monitorare i progressi raggiunti in seguito alla prima ispezione.

Nel 2013 non sono stati riscontrati casi di gravi non conformità da parte delle aziende verificate. Sono state però individuate delle aree di miglioramento comunicate poi ai fornitori attraverso la compilazione di report specifici per una maggiore aderenza allo standard per la responsabilità sociale d'impresa SA8000.

Nel 2014 sono state programmate visite ai fornitori di etichette, capsule e scatole. Periodicamente viene effettuato un incontro di *follow up* con alcuni fornitori, in modo tale da monitorare i miglioramenti rispetto alle indicazioni fornite a seguito delle visite e degli audit.

prodotti e servizi per lo stabilimento di Vila Do Conde di fornire informazioni sulle performance di responsabilità sociale attraverso la compilazione di questionari e *checklist* per l'autocertificazione di parametri di responsabilità sociale come il rispetto dei diritti umani e delle condizioni di lavoro. Per quanto attiene alla materia prima le verifiche sui fornitori di tonno, sgombrò e salmone sono effettuate direttamente sui luoghi di pesca da enti terzi di certificazione che verificano, oltre ai parametri relativi alle condizioni di lavoro e ai diritti umani a bordo dei pescherecci, la sostenibilità della pesca, altri parametri di impatto ambientale come le emissioni in atmosfera e tutti gli altri criteri di certificazione FoS.

UN CICLO PRODUTTIVO A MINOR IMPATTO SULL'AMBIENTE

Il contributo maggiore che ASDOMAR può fornire in favore dell'ambiente è sicuramente collegato alla pesca sostenibile e alla tutela dell'ecosistema marino, tuttavia la tematica non si esaurisce con l'analisi dei metodi di pesca. Esistono altre tipologie di impatto ambientale legate ai processi industriali all'interno degli stabilimenti di cui il Gruppo sta prendendo atto. L'obiettivo a breve termine è quello di rendere il sistema di produzione sempre più moderno e sostenibile.

La politica aziendale in quest'ambito è finalizzata al contenimento dei consumi energetici: dal risparmio di elettricità e combustibile per la produzione termica, ai consumi di acqua, con particolare attenzione al ciclo dei

rifiuti, degli scarti, delle emissioni in atmosfera e dell'odore verso l'esterno.

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

- consumi energetici;
- rifiuti;
- consumi idrici.

Data la giovane età dello stabilimento di Olbia, costruito *ex novo* nel 2010, le tecnologie impiegate, i livelli di efficienza energetica e le performance relative ad altri impatti ambientali come la gestione degli scarti ittici (pari a zero) sono molto elevate e sostanzialmente stabili tra il 2012 e il 2013. Gli indicatori di performance ambientali riportati nella sezione "Dati della responsabilità sociale d'impresa" sono influenzati dai volumi di materia prima lavorata (in aumento), dal volume di pet food e farine di pesce prodotti (in aumento) e dal differente mix di formati di conserve prodotti (vasi vetro, scatolette, tubetti, ecc.). Nel corso del 2013 non si sono verificati presso gli stabilimenti di ASDOMAR incidenti ambientali né sversamenti di sostanze pericolose che possono compromettere la salute umana, il suolo, la vegetazione, i corpi idrici superficiali e sotterranei. Nel 2013 non sono stati registrati contenziosi, multe o sanzioni per il mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale.

CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI DI CO₂

Con riferimento alla sede di Olbia, su base annua si è rilevato

un consumo complessivo di energia elettrica pari a 4.829.186 kWh (equivalenti a 17.385 GJ), mentre nella sede di Vila do Conde il consumo è stato pari a 757.306 kWh (equivalenti a 2.726 GJ) per un totale di 5.586.492 kWh (equivalenti a 20.111 GJ). Nel 2013 lo stabilimento sardo ha acquistato il 100% di energia verde dal Consorzio Romagna Energia. Renewable Energy è il marchio per la fornitura di energia certificata a livello internazionale come proveniente da fonti rinnovabili.

I consumi di energia termica per le attività degli stabilimenti derivano da olio combustibile denso BTz (Basso Tenore di zolfo) e Gas Naturale Liquido (GNL) per la produzione di calore (vapore) e in piccola parte da GPL utilizzato per l'alimentazione delle caldaie per la produzione di acqua calda per uso domestico degli uffici a Olbia. Lo stabilimento di Olbia ha ottenuto dei certificati bianchi relativi al periodo compreso tra l'avvio dello stabilimento a regime nel settembre 2010 e il marzo 2014, a cui seguirà un ulteriore

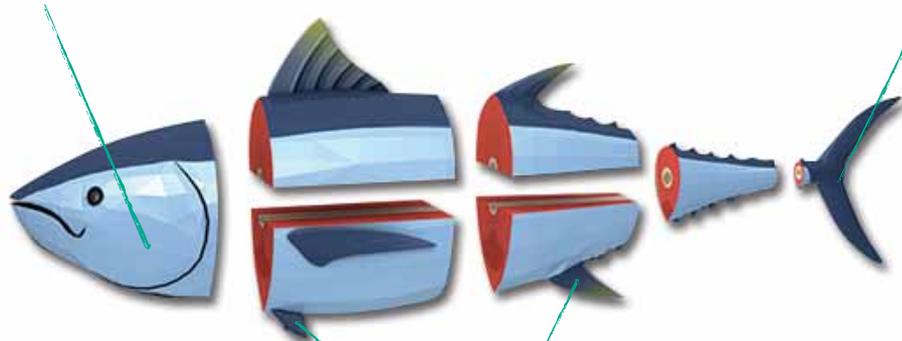
TONNO ZERO SPRECO

1. VIA LA TESTA, VIA LA CODA!

Prima della cottura il tonno viene tagliato e privato delle parti esterne

TESTA
UTILIZZO: FARINE DI PESCE

CODA
UTILIZZO: FARINE DI PESCE



BUZZONAGLIA (RED MEAT)
UTILIZZO: FARINE DI PESCE, PETFOOD

PINNE
UTILIZZO: FARINE DI PESCE

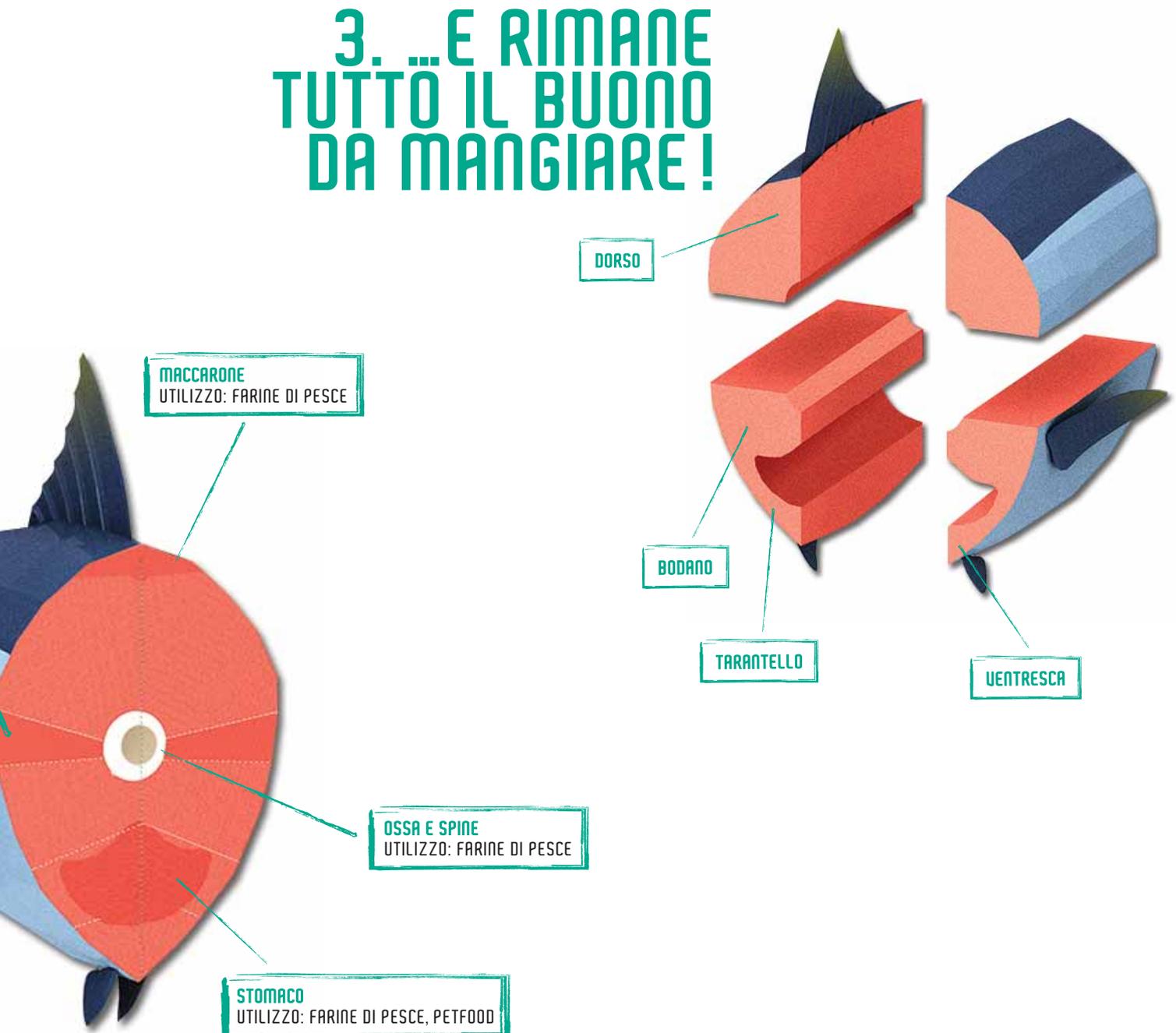
2. IL TONNO SI PULISCE (MA NON SI SCARTA...)

Al termine della cottura il tonno viene pulito e vengono estratte le parti destinate ad altri utilizzi

ZERO SCARTI DI LAVORAZIONE

La lavorazione del tonno genera oltre il 50% di scarti che normalmente sono gettati in discarica. In quest'ambito ASDOMAR ha raggiunto l'importante traguardo degli "zero scarti di lavorazione" dal processo produttivo grazie all'introduzione, presso lo stabilimento di Olbia, di un moderno impianto per la produzione di farine di pesce destinate alla zootecnia e alla produzione di mangimi per animali (pet food). In Portogallo si è riusciti ad ottenere lo stesso risultato grazie ad un accordo con una società specializzata cui sono conferiti gli scarti per la produzione di farine di pesce. In questo modo diminuiscono i rifiuti e tutto viene riutilizzato. Per migliorare gli aspetti ambientali, l'impianto sardo di produzione di farina di pesce è stato dotato di un sistema a doppio stadio per l'abbattimento degli odori, regolarmente autorizzato e monitorato con analisi odorimetriche semestrali.

3. ...E RIMANE TUTTO IL BUONO DA MANGIARE!



monitoraggio per l'emissione di C. B. (TEE), fino alla conclusione del progetto (settembre 2015), grazie ad un abbattimento sensibile dei consumi e delle emissioni per l'aumento dell'efficienza delle caldaie e l'ottimizzazione dei consumi.

Il livello di efficienza dello stabilimento italiano è anche attestato dal coefficiente di energia reattiva ($\text{COS}\phi$) che calcola quanta energia viene effettivamente trasformata in lavoro. Nello stabilimento di Olbia nel corso del 2013 ha raggiunto il suo livello massimo di 0,88, ovvero uno dei livelli maggiori raggiungibili. Tra il 2011 e il 2013, ASDOMAR ha investito ingenti risorse per rendere più efficiente e sostenibile anche lo stabilimento portoghese convertendo gradualmente il proprio fabbisogno energetico da olio combustibile denso BTz a gas naturale liquido (GNL) dotandolo di caldaie a gas (GNL) e di economizzatori per migliorarne i rendimenti, l'efficienza dell'impianto tecnico e riducendo drasticamente le proprie emissioni inquinanti e clima alteranti.

I risultati ambientali ottenuti sono molto positivi in termini di minori emissioni di CO₂, polveri sottili (PM10) azzerate e NOx significativamente ridotte con il passaggio al GNL. Le emissioni di CO₂ del processo produttivo degli stabilimenti di Olbia e di Vila do Conde derivano dall'utilizzo di olio combustibile, GNL e GPL ed energia elettrica.

36

Nel 2013 le emissioni di CO₂ dello stabilimento di Olbia di recente costruzione (2010), e per questo motivo tecnologicamente avanzato, sono rimaste abbastanza stabili pari a 4.018 tonnellate (3.997t nel 2012) a fronte di una maggiore produzione di tonno e di pet food. Le emissioni di CO₂ dello stabilimento di Vila Do Conde derivanti dall'utilizzo di GNL ed energia elettrica e dal parco auto aziendale nel 2013 sono state pari a 925 tonnellate. Grazie agli investimenti fatti in Portogallo e nonostante l'aumento della produzione, le emissioni totali di CO₂ (scope 1 + 2) dei due stabilimenti nel 2013 sono state ridotte di 300 tonnellate rispetto al 2012 attestandosi sulle 4.943 tonnellate (di cui 4.750t dirette e 193t indirette).

Di queste si stimano 226 tonnellate di CO₂ emesse nel 2013 dalla flotta di auto aziendali costituita da 33 autovetture.

I RIFIUTI

Lo smaltimento dei rifiuti speciali è per entrambi gli stabilimenti di competenza del servizio pubblico ed è favorito dall'Azienda tramite una corretta raccolta differenziata dei materiali.

I brodi di cottura del tonno in Italia vengono conferiti al Consorzio Industriale del Comune di Olbia che li riutilizza

a seguito di un trattamento specifico attraverso il quale i microrganismi in esso contenuti vengono dosati per il trattamento biologico del depuratore consortile. In Portogallo il processo di produzione non genera brodi ma acque di cottura che sono depurate e smaltite come acque reflue.

I rifiuti speciali – pericolosi e non – sono classificati internamente in entrambi gli stabilimenti e raccolti in modo separato, attraverso la segnalazione dei dovuti codici identificativi, in base alla composizione e all'origine.

Il trasporto e lo smaltimento di questo genere di rifiuti vengono effettuati da società esterne autorizzate e specializzate che registrano ogni operazione per consentirne la tracciabilità, come previsto dalle leggi di pertinenza.

L'ACQUA

L'acqua è spesso definita "l'oro blu" essendo considerata una risorsa preziosissima, non solo perché la vita in sua assenza non sarebbe possibile, ma anche per il suo valore economico. Di fronte ad un futuro incerto, dove le risorse primarie saranno considerate sempre di più un bene essenziale e imprescindibile, ASDOMAR è attenta ad un utilizzo del consumo dell'acqua responsabile lungo l'intero ciclo di produzione. ASDOMAR, infatti, utilizza l'acqua in diversi processi per la lavorazione di tonno, sgombrò, salmone e pet food come per il lavaggio degli impianti produttivi (si veda il box "I sistemi di recupero dell'acqua").

In quest'ambito ASDOMAR ha raggiunto importanti risultati in termini di recupero e riutilizzo di acqua in diverse fasi della lavorazione e settori dello stabilimento. Il consumo totale di acqua nel 2013 è stato pari a 215.710 m³ relativamente allo stabilimento di Olbia, e di 25.221 m³ a Vila do Conde, per un totale di 240.931 m³. I prelievi di acqua in Italia sono effettuati esclusivamente dalla rete consortile industriale del comune di Olbia, la quale si approvvigiona di acqua potabile di superficie.

In Portogallo lo stabilimento di Vila do Conde si approvvigiona dalla rete cittadina, che a sua volta si rifornisce di acqua di superficie potabile.

Gli scarichi di acqua che provengono in prevalenza dall'attività di lavaggio degli impianti sono conferiti In Italia all'impianto di depurazione consortile; in Portogallo sono invece pretrattate da un depuratore di proprietà e successivamente conferite alla rete idrica urbana.

PROGETTI FUTURI IN CHIAVE AMBIENTALE

Nel corso del 2012 e del 2013 ASDOMAR ha avviato alcuni studi di fattibilità per l'autoproduzione di energia attraverso

I SISTEMI DI RECUPERO DELL'ACQUA

Lo stabilimento di Olbia è all'avanguardia per il riciclo delle acque grazie a quattro sistemi interni di recupero. Il primo e più importante sistema recupera l'acqua di sterilizzazione e di processo che serve per raffreddare le scatolette in banda stagnata e i vaso vetro. L'acqua viene raccolta in una condotta e mandata ad un sistema di abbattimento della temperatura tramite una torre evaporativa dove viene raffreddata e re-immessa nel circuito del raffreddamento delle scatole.

Il secondo circuito di riciclo dell'acqua passa attraverso un sistema di raffreddamento sottovuoto finalizzato all'estrazione dell'aria presente nel cuocitore durante l'intero ciclo di cottura, al fine di raffreddare il tonno cotto. In questa fase dal tonno cotto viene estratto il vapore che dovrà subire il processo di condensazione per essere poi scaricato. L'operazione di "condensazione", avviene facendo transitare questo vapore d'acqua in uno scambiatore dove in senso inverso passa il fluido di raffreddamento/condensazione. Questa operazione avviene tramite un sistema a ciclo chiuso, con una torre evaporativa di raffreddamento. Questo sistema permette di raffreddare l'acqua di processo, senza perderla, a parte la minima quantità che evapora.

Un ulteriore impianto di recupero è installato per le torri evaporative dell'impianto frigo, in cui l'acqua viene utilizzata per abbassare la temperatura dell'ammoniaca che funge da fluido refrigerante delle celle a bassa temperatura. L'ammoniaca deve essere raffreddata in una torre evaporativa che garantisce un recupero totale delle acque ad esclusione della parte evaporata. In questo impianto il recupero delle acque è parziale.

Il quarto sistema recupera l'acqua utilizzata come fluido di condensazione per l'impianto di essiccazione della farina, che avviene per scambio termico quindi l'acqua contenuta negli scarti evapora e viene raccolta all'interno di scambiatori, questi scambiatori devono essere condensati e si usa l'acqua come fluido refrigerante. In questa operazione di condensazione l'acqua si riscalda e deve essere a sua volta raffreddata per essere rimessa in circolo. Grazie a questi sistemi si stima che il 30% dell'acqua prelevata viene riutilizzata all'interno del ciclo produttivo.

la creazione di un impianto di cogenerazione a GPL o GNL per lo stabilimento di Olbia. Per quanto riguarda la cogenerazione, il tutto è vincolato alla disponibilità sull'isola 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'autoproduzione di energia elettrica e termica. Lo studio prevede un impianto di cogenerazione da 1.000 kWh, ad alto rendimento elettrico (40%) che coprirebbe un fabbisogno di 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. Allo stesso tempo l'impianto produrrebbe anche energia termica, con un rendimento del 45%. Lo studio si basa sulla garanzia di approvvigionamento di GNL ad un costo competitivo. Grazie a tale impianto si raggiungerebbe un'indipendenza energetica di almeno il 70% della bolletta tra energia elettrica e termica. In Portogallo è in corso un progetto di lungo periodo per la realizzazione di pozzi artesiani destinati al prelievo di acqua dalla falda e non dalla rete urbana.

Un impegno trasparente per i consumatori

La costante attenzione nei confronti delle esigenze del consumatore costituisce la premessa della nostra politica aziendale, ispirata alla massima trasparenza e all'eccellenza nella qualità e nella sostenibilità. La lealtà verso i consumatori e la fiducia che essi accordano al brand ogni giorno con i loro acquisti, sono il nucleo forte della relazione duratura che si è instaurata. ASDOMAR per sua missione, propone ai propri consumatori un'offerta di qualità e sostenibilità fatta di prodotti sicuri e di eccellenza. La verifica della qualità e della sicurezza dei consumatori è quindi al centro di un sistema di gestione che copre tutti gli aspetti della filiera, dalla selezione delle materie, alla lavorazione e confezionamento. Grazie a questo impegno, l'indice di conformità dei lotti di prodotto finito a marchio ASDOMAR è stato sempre estremamente elevato. L'impegno per rafforzare la relazione con i consumatori, aiutandoli a far crescere la propria consapevolezza negli acquisti, passa anche attraverso la qualità e la completezza delle informazioni sulle caratteristiche dei prodotti comunicate sulle confezioni. L'azienda presta inoltre

attenzione a qualsiasi tipo di reclamo ricevuto nell'ottica di migliorare la soddisfazione dei clienti, business partner e consumatori. In quest'ambito ASDOMAR può definirsi davvero un marchio leader, dal momento che fornisce al consumatore molte più informazioni rispetto a quante sono previste dalla legge, che vanno dalla provenienza della materia prima alla tipologia di pescato.

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

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 il processo produttivo.

La qualità del prodotto finito è garantita, anche e soprattutto, dall'attenzione con la quale vengono effettuati i controlli organolettici sulla sicurezza alimentare. Ad

38



¹ Come da Decreto Ministeriale del 06/11/2001 sul metodo per la determinazione del peso sgocciolato nei prodotti alimentari ittici preconfezionati.

Lo stabilimento di Olbia è dotato di un **laboratorio d'eccellenza**, accreditato come terza parte da ACCREDIA, che effettua **oltre 40.000 controlli** all'anno

L'impegno verso i consumatori, passa anche attraverso la **qualità e la completezza delle informazioni** sulle confezioni



ampliare la garanzia vi è poi il fatto che tutte le fasi di lavorazione del tonno da intero avvengono nella stessa struttura. Lo stabilimento di Olbia, infatti, è dotato di un proprio laboratorio, accreditato come terza parte per le analisi sulla sicurezza alimentare del tonno e dell'olio. Questo garantisce ad ASDOMAR, rispetto ai propri competitor, una maggiore frequenza di campionamento e di analisi sulla materia prima in ingresso, durante la produzione e sul prodotto finito.

Ogni giorno si eseguono in media 181 analisi di cui 85 di istamina, 48 di mercurio, 48 di cloruri, a cui si aggiungono le analisi sull'olio (1.000 all'anno, suddivise nelle varie tipologie), l'analisi centesimale sulle farine di pesce (circa 270 all'anno) e analisi eseguite con l'ausilio di

apparecchiature sofisticate come l'ultra HPLC, che permette di studiare quantità esigue di campione in tempi rapidi e l'assorbimento atomico dedicato all'analisi del mercurio.

Il numero di analisi dipende dalla grandezza del lotto da cui viene tagliata un'aliquota. Attraverso il "test di cottura" viene effettuata una prima valutazione organolettica. Successivamente l'analisi viene ripetuta sul prodotto finito sul quale viene inoltre effettuata una campionatura giornaliera della produzione che comprende:

- analisi organolettica, presentazione e pesi sgocciolati¹;
- verifiche di eventuale acqua libera e termostatiche di stabilità;
- determinazione dell'istamina, del mercurio, dei cloruri e del pH;

La sicurezza alimentare del tonno in cifre

Media controlli annui

Numero di controlli a campione effettuati su ciascun lotto di tonno in ingresso (Istamina, Mercurio, Cloruri)*	2.090
Numero di controlli sul prodotto finito tonno e <i>pet food</i> (Istamina, Mercurio, Cloruri)	39.798
Numero di analisi centesimali su farine di pesce	270
Numero analisi effettuate su campioni di olio	1.000
Valori medi riscontrati (Istamina)	Inferiori ai 20 mg per kg di tonno
Limiti di legge (Istamina): 100 mg per kg di tonno	
Valori medi riscontrati sui prodotti ASDOMAR (Mercurio)	0,2 mg per kg
Limiti di legge (Mercurio): 1 mg per kg	

* Per altri metalli pesanti oltre al mercurio, le analisi vengono effettuate da laboratori accreditati esterni allo stabilimento di Olbia.

- analisi centesimale (umidità, ceneri, lipidi totali e proteine) su ogni lotto di farina di tonno e periodicamente su tutti i prodotti (tonno e *pet food*);
- determinazione dell'azoto basico volatile totale sia sulla materia prima (tonno) che sul prodotto finito.

ASDOMAR utilizza solo tonno pescato da pescherecci con registro sanitario europeo che identifica in modo univoco un'imbarcazione e rifiuta pertanto materia prima proveniente da pescherecci che non posseggono queste caratteristiche.

Nel tonno lavorato nello stabilimento di Olbia, i valori medi di metalli pesanti, riscontrati attraverso i controlli di laboratorio per quanto riguarda il mercurio, si attestano attorno ai 0,2/0,3 mg per kg di tonno, ben sotto il livello di 1 mg per kg di tonno previsto per legge. I livelli di istamina, invece, sono inferiori ai 20 mg per kg di tonno, di gran lunga inferiori ai 100 mg per kg di tonno previsti dalla legge.

Per garantire ulteriori controlli, oltre ai controlli effettuati dal laboratorio interno, ogni mese un veterinario svolge un ulteriore controllo sui livelli di istamina e mercurio, mentre i livelli medi degli altri metalli pesanti sono valutati anche da enti esterni accreditati.

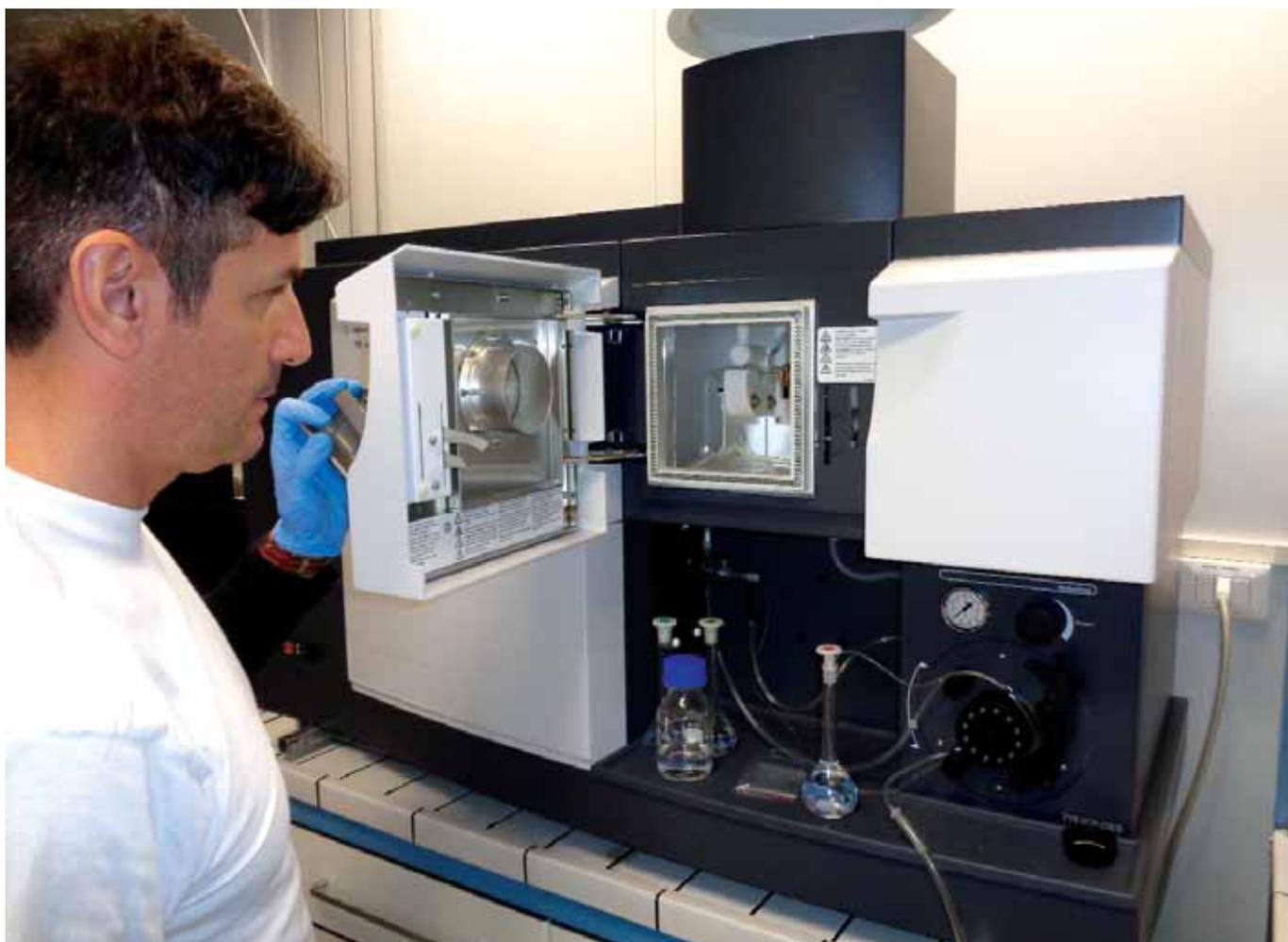
Tutti i lotti di tonno sono processati in ingresso e quelli non conformi ai livelli richiesti dalle politiche e dai capitolati di acquisto sono respinti.

Nel 2013 non si sono verificati casi di non conformità a leggi e regolamenti sulla sicurezza alimentare di prodotti commercializzati.

Per quanto riguarda lo sgombro e il salmone sono effettuati controlli a campione riguardanti il livello di istamina su ogni lotto di merce acquistata. I livelli riscontrati sono minori di 20 mg per kg di pesce, di molto inferiori ai 100 mg per kg previsti per legge. Infine anche per le altre materie prime tutti i lotti sono soggetti a controlli sulla sicurezza alimentare.

“CAMPIONI” IN LABORATORIO

ASDOMAR reinveste notevoli risorse nel proprio laboratorio di analisi implementando annualmente la strumentazione in dotazione. Gli ultimi investimenti hanno riguardato macchinari altamente sofisticati – come ICP-OES





e GS-MS – in grado di favorire l'aumento del numero di analisi chimiche svolte all'interno del laboratorio aziendale. Il laboratorio è inoltre dotato di 4 gascromatografi e di uno spettrofotometro UV/Vis, che consentono di eseguire le analisi degli oli previste dalle normative di riferimento. Gli investimenti fatti, anche a livello di formazione del personale, sono sottolineati dalle ottime performance ottenute dal laboratorio nei circuiti internazionali ai quali

CERTIFICAZIONI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Gli stabilimenti ASDOMAR (Olbia dal 2013 e Vila do Conde acquisito nel 2010 con la certificazione già in atto da due anni) sono certificati secondo l'*International Food Standard* (IFS), uno standard riconosciuto a livello internazionale, creato dalle filiere della GDO agroalimentare francese e tedesca.

Si tratta, in sostanza, di un sistema di controllo unificato dei sistemi di qualità e sicurezza, applicato a tutti i livelli della produzione. L'IFS vale in particolare per la trasformazione e lavorazione, il trattamento di prodotti sfusi e le attività effettuate durante il primo confezionamento.

Gli stabilimenti di Olbia (dal 2013) e Vila do Conde (già certificato da prima dell'acquisizione del 2010) hanno entrambi ricevuto anche la certificazione del proprio sistema di gestione per la sicurezza alimentare dal *British Retail Consortium* (BRC), uno standard volontario sviluppato dal consorzio della GDO britannica creato per garantire la qualità e la sicurezza alimentare.

Nel 2014 lo stabilimento di Olbia ha inoltre ricevuto la certificazione del sistema di gestione per l'autocontrollo igienico (HACCP) in conformità alla norma UNI 10854, grazie all'applicazione di procedure specifiche nel corso di tutto il processo di trasformazione della materia prima, per garantire una maggior tutela del consumatore.

ha partecipato e dalla decisione di certificare l'attività presso l'ente di accreditamento italiano Accredia il 18 dicembre 2012, con numero 1326. 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'accREDITAMENTO ha permesso 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'accREDITAMENTO è il riconoscimento formale della competenza tecnica del laboratorio e della conformità delle sue procedure alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e dimostra formalmente la competenza del laboratorio ad eseguire compiti specifici di valutazione dei 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'accREDITAMENTO il laboratorio può quindi effettuare analisi ufficialmente e legalmente riconosciute anche per terzi (aziende e/o enti esterni) per prove eseguite sull'olio per steroli, esteri metilici, acidi grassi liberi, analisi spettrofotometrica, eritrodiole e uvaolo. Nel

2014, il numero di analisi riconosciuto da Accredia è cresciuto, includendo l'analisi sui perossidi per l'olio e sull'azoto basico volatile totale per il tonno e i composti.

TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA

ASDOMAR assicura la massima tracciabilità del pesce – tonno, sgombrò e salmone – utilizzato per i propri prodotti, permettendo al consumatore di essere informato e poter scegliere al momento dell'acquisto. In particolare sull'etichetta delle confezioni di tonno 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.

ZONE DI PESCA

La FAO definisce le linee guida per i prodotti ittici sulla base delle indicazioni ricevute dalle RFMOs, *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. ASDOMAR annualmente, in base alle indicazioni della FAO, acquista tonno e sgombrò proveniente solamente da quegli oceani nei quali lo stock non risulta sovra pescato e sovra sfruttato. Lo sgombrò ASDOMAR viene pescato nell'Oceano Atlantico, in

particolare lungo la costa iberica (zona FAO 27), mentre il salmone acquistato proviene da un allevamento certificato in Cile. Nella mappa seguente sono riportate tutte le aree di pesca ed evidenziate le provenienze del tonno e dello sgombrò acquistato da ASDOMAR.

RICHIESTA DI TRACCIABILITÀ

Sul 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 sull'involucro.

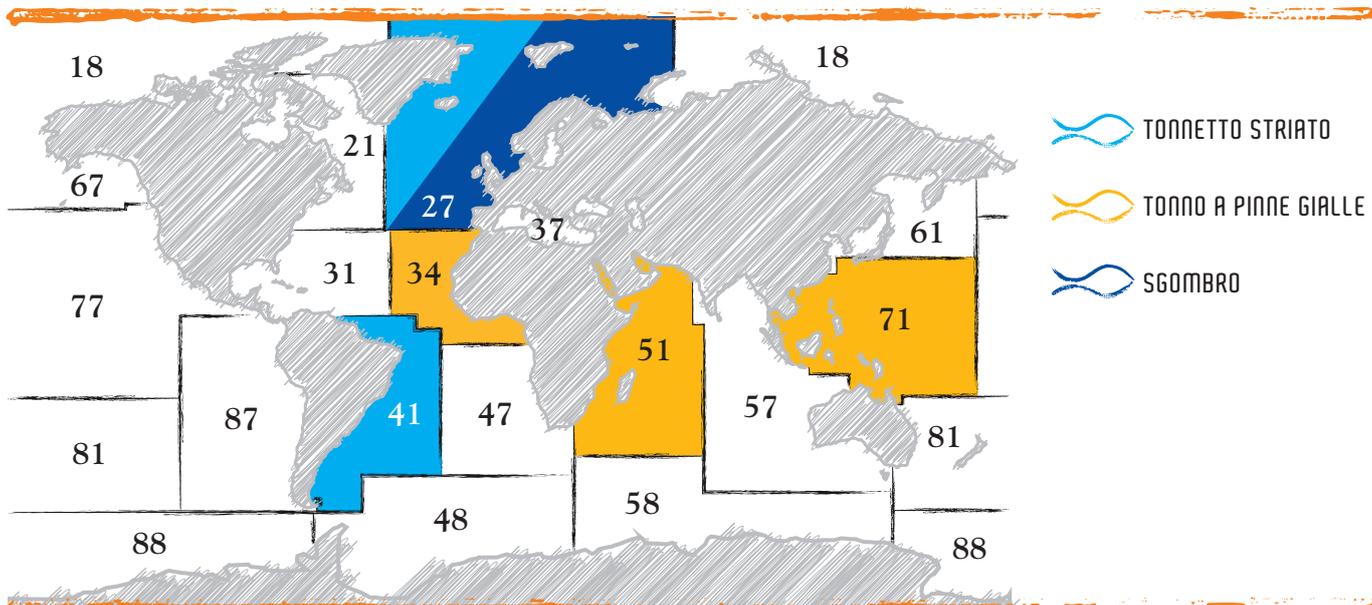
Sulle confezioni di tonno (*cluster* esterni per i prodotti in lattina, pendolino informativo per i vasi vetro) sono già indicati specie (nome comune e scientifico), luogo di pesca (oceano e zona FAO) e metodo di pesca. Nella stessa sezione della pagina web ufficiale è inoltre possibile richiedere l'intera tracciabilità del prodotto acquistato, dalla data di pesca fino al numero del Registro Sanitario Europeo dell'imbarcazione.

Il sito www.asdomar.it è ricco di informazioni sui prodotti, ma anche sulle specie ittiche, sulle zone di pesca, sul processo

NUMERO DI RICHIESTE SULLA TRACCIABILITÀ E SOSTENIBILITÀ DEL PRODOTTO

	2012	2013
Tracciabilità	38	61
Altre informazioni sulla sostenibilità del prodotto	3	7
Totale	41	68

AREE DI PESCA STABILITE DALLA FAO*



* Nella mappa sono indicate le aree all'interno delle quali sono pescati il tonno e lo sgombrò acquistati da ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A., non è inserito il salmone perchè proveniente da acquacoltura.



di lavorazione del tonno e offre ai fruitori anche tante ricette. È inoltre possibile scaricare la policy di ASDOMAR per la sostenibilità della pesca, il Codice Etico e la politica di responsabilità sociale che vede ASDOMAR impegnata nella sensibilizzazione delle aziende della grande distribuzione organizzata al fine di incrementare le informazioni di tracciabilità sulle confezioni dei loro marchi privati.

GREENPEACE: I REQUISITI DELLA TRACCIABILITÀ

Tra febbraio e marzo 2014 i volontari di Greenpeace hanno monitorato in 21 città italiane le etichette delle conserve di tonno delle principali marche presenti sul mercato, allo scopo di verificare il livello di completezza e trasparenza delle informazioni relative alla tracciabilità presenti sulle confezioni dei prodotti.

Per ciò che riguarda il marchio ASDOMAR, in totale, sono state “visionate” 525 confezioni di tonno – in lattina e in vetro – le cui informazioni sono state confrontate con i dati

raccolti nell’indagine precedente, realizzata nel novembre 2011 nella quale ASDOMAR era risultata la migliore tra le aziende analizzate come quantità di informazioni disponibili ai consumatori.

L’indagine comparativa tra le principali marche ha valutato la presenza/assenza sugli involucri delle informazioni necessarie ai consumatori per effettuare acquisti consapevoli. Il primo posto nell’indagine del 2011 non è stato un punto di arrivo ma una nuova partenza, infatti ASDOMAR ha continuato ad incrementare le informazioni ai consumatori distinguendosi anche nell’indagine 2014 come marchio che, rispetto ai competitor, ha fatto i maggiori passi avanti sulla diffusione delle informazioni. ASDOMAR vuole infatti raggiungere la massima trasparenza di fronte ai consumatori, garantendo la tracciabilità dei prodotti, forte della propria sostenibilità e qualità.

I formati di tonno in vaso vetro si distinguono dagli altri per la presenza di pendolini (piccoli leaflet con un cordino elastico tra il vetro e la capsula del vasetto) posti manualmente sulla confezione, che forniscono numerose informazioni tra cui quelle sulla sostenibilità dei prodotti e dell’Azienda.

“IL ROMPISCATOLE” SUELA I SEGRETI DEL TONNO

A marzo 2012 è stata pubblicata la terza edizione della classifica italiana di Greenpeace sulla sostenibilità del tonno in scatola, realizzata comparando 14 marchi, che insieme coprono più dell'80% del mercato del Paese.

Il tonno ASDOMAR è nuovamente risultato primo 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 sostenibile ed equa, il monitoraggio della propria politica di responsabilità sociale e l'etichettatura.

COMUNICARE L'ECCELLENZA

La riconoscibilità e l'affermazione del marchio ASDOMAR sono il frutto di un lavoro corale che abbraccia tutti i settori della produzione. Tra questi non è da sottovalutare l'aspetto della comunicazione, sia interna sia rivolta all'esterno, ovvero al consumatore.

I risultati parlano infatti di un sostanzioso incremento di penetrazione del prodotto negli ultimi anni. Il numero delle famiglie che consumano ASDOMAR è passato dalle 450.000 del 2001 a oltre 4.500.000, crescita ottenuta grazie agli investimenti in termini di distribuzione, struttura, impianti, risorse umane e ovviamente comunicazione. In questo sviluppo ha giocato un ruolo fondamentale il flusso di comunicazione che ha contribuito a mostrare i valori aziendali, riconoscibili nella qualità del prodotto. Si è trattato in qualche modo di una scelta “coraggiosa” per un bene di largo consumo declinato sui vari media con il tentativo 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 dall'altro.

Nel 2013 la comunicazione è stata ulteriormente rafforzata inserendo nel piano media del brand anche spot radio, nuove testate stampa e canali TV a cui si sono aggiunti anche i nuovi mezzi di comunicazione come i social network.

LA TELEVISIONE

Il marchio è stato presente durante tutto il 2013 con oltre 2.300 spot TV dedicati a 2 soggetti fortemente incentrati sui valori che rappresentano i pilastri aziendali, più un terzo soggetto dedicato alla Sardegna e alla programmazione sulle reti locali dell'isola.

Il primo soggetto dedicato al lavoro in Italia annuncia: “Tutto il ciclo produttivo del nostro tonno avviene in Italia”, mentre un operaio issa una bandiera tricolore su una latta di tonno ASDOMAR. Il secondo sottolinea la trasparenza di ASDOMAR nei confronti dei consumatori, mostrando l'opuscolo informativo (*Pendolino*) distribuito insieme ai filetti di tonno ASDOMAR e che contiene le principali informazioni sul prodotto. Il soggetto che racconta l'iter produttivo del tonno ASDOMAR è stato declinato anche nella versione “l'Unico tonno lavorato interamente in Sardegna” e mostra anche la bandiera sarda oltre a quella italiana. Protagonisti degli spot sono gli operai, rappresentati sotto forma di personaggi a fumetti, che presentano al pubblico i prodotti ASDOMAR, evidenziando alcuni aspetti dell'etichetta attinenti al messaggio della pubblicità, soprattutto in relazione alle tematiche legate alla sostenibilità e alla responsabilità sociale.

La scelta di prediligere messaggi coerenti con il proprio posizionamento indica una direzione ben precisa presa dall'azienda nei confronti delle tematiche legate alla

FRAME SPOT TV



PAGINE STAMPA QUOTIDIANA



CORRETTEZZA DELLA COMUNICAZIONE: Mai, e segnatamente quindi neppure nel corso dell'ultimo biennio 2012-2013 vi sono state sanzioni, né condanne penali passate in giudicato o patteggiamenti che abbiano imposto un obbligo ad ASDOMAR di "fare/non fare" (ad es. inibizioni) per non conformità a leggi o regolamenti o codici volontari riferiti alla comunicazione di marketing compresi pubblicità, promozione e sponsorizzazioni.

sostenibilità e alla responsabilità sociale, che devono identificare il prodotto stesso. Così anche la scelta di eleggere a protagonisti dello spot le figure maschile e femminile 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 2013 il marchio ASDOMAR è stato presente in comunicazione anche con una massiccia campagna stampa quotidiana, scelta come ulteriore strumento per diffondere i messaggi del lavoro in Italia, della sostenibilità della pesca e della lavorazione del tonno in Sardegna.

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 una chiara spiegazione delle motivazioni delle scelte aziendali volte alla promozione di questi valori e prassi. Nel testo della campagna stampa quotidiana inoltre si ribadisce che ASDOMAR 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

Anche nel 2013 la comunicazione del marchio ASDOMAR è stata 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 del brand, come ad esempio Gardenia, Airone e Natural Style.

LA RADIO

Nel 2013 è stato effettuato anche un piccolo investimento in Radio per testare lo strumento, che senz'altro rispetto al mezzo televisivo consente di esplicitare meglio – e con più tempo – concetti non banali come quelli della sostenibilità e dell'italianità.

Uno spot da 20", le cui voci sono davvero quelle di alcuni dipendenti dello stabilimento di Olbia, racconta alcune fasi della produzione di ASDOMAR e sottolinea ancora una volta che l'intero ciclo produttivo avviene in Italia, in Sardegna.

Dati della responsabilità sociale d'impresa

DATI RELATIVI ALLA CORPORATE GOVERNANCE

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DI GENERALE CONSERVE S.P.A. AL 31 DICEMBRE 2013*

Nome e Cognome	Carica	Amministratore esecutivo	Amministratore indipendente
Vito Giampiero Gulli	Presidente	X	
Ruggero Bogoni	Consigliere	X	
Alessandro Gatto	Consigliere	X	
Sandro Cafaggi	Consigliere	X	

*Gli Amministratori sono scelti sulla base delle esperienze e delle qualifiche e competenze possedute. Infatti, per Generale Conserve è fondamentale che i membri del Consiglio di Amministrazione abbiano conoscenze e competenze specifiche del settore di appartenenza dell'Azienda.

Si segnalano le seguenti modifiche alla composizione del CdA avvenute dopo il 31 dicembre 2013:

- febbraio 2014 ne entra a far parte Adolfo Valsecchi;
- maggio 2014 ne entra a far parte Giovanni Battista Valsecchi;
- maggio 2014 esce Sandro Cafaggi.

Composizione del Consiglio di Amministrazione di Generale Conserve S.p.A. al 31 dicembre 2013 per fascia di età	Componenti per età (n.)
Età <35 anni	0
Età 35-44 anni	0
Età 45-54 anni	0
Età 55-59 anni	1
Età >60 anni	3

DATI AMBIENTALI

ENERGIA ELETTRICA

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo energia elettrica (kWh)	4.852.172	694.865	5.547.037	4.829.186	757.306	5.586.492
Consumo energia elettrica (GJ)*	17.468	2.502	19.969	17.385	2.726	20.111
Emissioni CO ₂ (t)**	-	177	177	-	193	193

* Fattore di conversione: 0,0036 GJ/kwh (Fonte: GRI G3.1).

** Lo stabilimento di Olbia acquista energia verde 100% da fonti rinnovabili. Il fattore di emissione dell'energia elettrica utilizzato per i consumi dello stabilimento di Vila do Conde è 255 gCO₂/ kWh (Fonte: IEA 2012).

OLIO COMBUSTIBILE

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo*	Totale
Consumo olio combustibile (t)	1.187	329	1.516	1.207	-	1.207
Consumo olio combustibile (GJ)**	47.706	13.223	60.928	48.509	-	48.509
Emissioni CO ₂ (t)***	3.727	1.033	4.760	3.790	-	3.790

* A fine 2012 lo stabilimento di Vila do Conde ha riconvertito le caldaie per la produzione di vapore da olio combustibile a GNL.

** Fattore di conversione: 40,19 GJ/t (Fonte: GRI G3.1).

*** Fattore di emissione: 3,14 tCO₂/t di olio combustibile (Fonte: ISPRA 2011).

GPL

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo di GPL (m ³)	585	-	585	680	-	680
Consumo di GPL (GJ)*	53,88	-	53,88	62,63	-	62,63
Emissioni CO ₂ (t)**	3,54	-	3,54	4,11	-	4,11

* Fattori di conversione: 0,002 t/m³; 46,05 GJ/t (Fonte: IPCC 1996).

** Fattore di emissione: 3,024 tCO₂/t di GPL (Fonte: ISPRA 2011).

*** Il dato relativo ai consumi in GJ per l'Italia è stato rettificato a seguito dell'utilizzo del fattore di conversione t/m³ pari a 0,002.

GNL

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo di GNL (m ³)	-	15.014	15.014	-	336.818	336.818
Consumo di GNL (GJ)*	-	586	586	-	13.139	13.139
Emissioni CO ₂ (t)**	-	33	33	-	730	730

* Fattore di conversione: 39,01 GJ/1000 m³ (Fonte: GRI G3.1).

** Fattore di emissione: 0,184 kgCO₂/kWh di GNL (Fonte: fornitore locale di GNL).

PARCO AUTO

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Totale auto gasolio (n)	30	3	33	26	3	29
Totale auto benzina (n)	21	-	21	4	-	4
Totale consumi (GJ)*	3.632	43	3.674	3.058	30	3.088
Totale emissioni CO ₂ (t)**	266	3	269	224	2	226

* I consumi per l'Italia sono stimati considerando il prezzo medio annuo del gasolio e della benzina (Fonte: <http://dgerm.sviluppoeconomico.gov.it>).

Fattore di conversione benzina: 0,125 GJ/US gallon; fattore di conversione gasolio: 0,138 GJ/US gallon (Fonte: GRI G3.1).

** 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 2.5*. Il parco auto è composto da auto in parte di proprietà, in parte in leasing e in parte a noleggio di lungo periodo, ma si segnala che si è convenuto di classificare tutte le relative emissioni di Scope 1.

CONSUMO TOTALE DI ENERGIA

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo totale di energia (GJ)*	68.859	16.352	85.211	69.015	15.896	84.911
di cui:						
da fonti rinnovabili (GJ)	17.468	-	17.468	17.385	-	17.385
da fonti non rinnovabili (GJ)	51.391	16.352	67.744	51.630	15.896	67.526
Totale per ton lavorata (GJ/t)**	6,58	4,05	5,88	6,59	3,64	5,72

* Il dato include anche i consumi del parco auto aziendale.

** Per il calcolo di questo indice è stato considerato il peso totale delle quantità di materia prima ittica lavorata nel corso dell'anno.

EMISSIONI TOTALI DI CO₂

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Emissioni dirette - Scope 1 (t)	3.997	1.069	5.066	4.018	732	4.750
Emissioni indirette - Scope 2 (t)	-	177	177	-	193	193
Emissioni Totali - Scope 1 + 2 (t)*	3.997	1.246	5.243	4.018	925	4.943
Totale per t lavorata (tCO ₂ /t)	0,38	0,31	0,36	0,38	0,21	0,33

* Il dato include anche le emissioni del parco auto aziendale.

CONSUMI IDRICI

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo idrico totale (m ³)*	210.720	20.500	231.220	215.710	25.221	240.931
Totale per ton lavorata (m ³ /t)**	20,15	5,07	15,95	20,58	5,77	16,23

* Le fonti di prelievo dell'acqua sono la rete idrica gestita dal consorzio industriale del comune di Olbia e la rete idrica municipale di Vila Do Code. Nel 2013 lo stabilimento di Olbia ha riutilizzato il 30% dell'acqua prelevata. I consumi sono rilevati da centraline collegate ai sistemi di ingresso dell'acqua in stabilimento.

** Il dato Italia 2012 è stato ricalcolato considerando il peso totale delle quantità di materia prima ittica lavorata nel corso dell'anno, in coerenza al dato 2013.

SCARICHI DI ACQUE REFLUE

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Totale di acque reflue (m ³)*	172.000	17.425	189.425	172.568	21.438	194.006

* Dato stimato pari all'80% dei prelievi di acqua in Italia e all'85% dei prelievi di acqua in Portogallo. Gli scarichi di acqua provengono in prevalenza dall'attività di lavaggio degli impianti e sono conferiti in Italia all'impianto di depurazione gestito dal consorzio industriale del comune di Olbia ed in Portogallo pretrattati da un depuratore di proprietà e successivamente conferiti alla rete idrica urbana.

RIFIUTI

Stabilimento di Olbia	2012			2013		
	Metodo di smaltimento			Metodo di smaltimento		
	Discarica	Riuso/Riciclo	Totale	Discarica	Riuso/Riciclo	Totale
Tipologia						
Brodi (t)*	6.104,7	-	6.104,7	2.166,5	-	2.166,5
Rifiuti Solidi Urbani (t)	274,7	58,1	332,8	40,8	310,1	350,9
Speciali (t)	1,2	7,6	8,8	563,1	4,7	567,8
Totale (t)	6.380,6	65,7	6.446,3	2.770,4	314,8	3.085,2
di cui pericolosi (t)	1,2	1,5	2,7	1,1	1,5	2,6

* I brodi sono conferiti al depuratore consortile.

RIFIUTI

Stabilimento di Vila do Conde	2012				2013			
	Metodo di smaltimento				Metodo di smaltimento			
	Discarica	Riuso/Riciclo	Incenerimento	Totale	Discarica	Riuso/Riciclo	Incenerimento	Totale
Tipologia								
Brodi (kg)*	-	-	-	-	-	-	-	-
RSU (kg)**	-	-	-	-	-	-	-	-
Speciali (kg)	1,5	113,0	-	114,5	-	139,3	52,8	192,1
Totale (kg)	1,5	113,0	-	114,5	-	139,3	52,8	192,1
di cui pericolosi (kg)	0,4	-	-	0,4	-	-	-	-

* In Portogallo i brodi non rientrano tra le categorie di rifiuti in quanto pretrattati da un depuratore di proprietà e successivamente conferiti alla rete idrica urbana. Sono pertanto considerati nei dati degli scarichi di acque reflue.

** I rifiuti similabili urbani (RSU) in Portogallo non sono attualmente monitorati in quanto soggetti a tassa comunale non calcolata sulla base del peso di rifiuti prodotti.

SCARTI ITTCI RIUTILIZZATI PER FARINE DI PESCE O MANGIMI

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

MEDIA GEOMETRICA EMISSIONI ODOMETRICHE

	2012		2013	
	Italia	Portogallo	Italia	Portogallo
Media valle scrubber (Cod*)	110	n.d.	290	n.d.

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

SPESE PER INVESTIMENTI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

	2013		
	Italia	Portogallo	Totale
Gestione dei rifiuti e delle emissioni (Euro)*	190.503	82.711	273.214
Costi per la prevenzione e la gestione ambientale (Euro)**	91.422	-	91.422
Spese totali (Euro)	281.925	82.711	364.636

* Include i costi di trattamento e smaltimento dei rifiuti e delle acque, il trattamento delle emissioni e le spese per attrezzature, manutenzione, servizi e materiali operativi e relativi costi del personale tra cui le nuove caldaie.

** Include le analisi ambientali effettuate da laboratori esterni e il totale dei costi stimati di gestione dell'impianto per la produzione di farine di pesce e del relativo personale.

50

DATI DEL PERSONALE

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER PAESE, GENERE E TIPO DI CONTRATTO AL 31 DICEMBRE

	2012			2013		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
ITALIA*	66	55	121	72	80	152
<i>di cui:</i>						
<i>determinato</i>	2	0	2	3	1	4
<i>indeterminato</i>	64	55	119	69	79	148
PORTOGALLO	11	186	197	12	190	202
<i>di cui:</i>						
<i>determinato</i>	3	57	60	4	45	49
<i>indeterminato</i>	8	129	137	8	145	153
TOTALE GRUPPO	77	241	318	84	270	354

* Al 31-12-2013 non erano presenti lavoratori stagionali assunti direttamente dall'azienda durante i mesi estivi di picco della produzione (50 donne e 17 uomini espressi come unità media annue). Nel 2013 l'azienda in Italia ha fatto ricorso anche a lavoratori interinali 36 interinali (di cui 22 donne e 14 uomini espressi come unità media annua) non assunti direttamente dall'Azienda che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

CONSISTENZA DEL PERSONALE PER INQUADRAMENTO AL 31 DICEMBRE

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia*	Portogallo	Totale
Dirigenti	12	1	13	12	1	13
Quadri	14	5	19	11	6	17
Impiegati	23	5	28	24	6	30
Operai	72	186	258	105	189	294
Totale	121	197	318	152	202	354

* Al 31-12-2013 non erano presenti lavoratori stagionali assunti direttamente dall'azienda durante i mesi estivi di picco della produzione (50 donne e 17 uomini espressi come unità media annue). Nel 2013 l'azienda in Italia ha fatto ricorso anche a lavoratori interinali 36 interinali (di cui 22 donne e 14 uomini espressi come unità media annua) non assunti direttamente dall'Azienda che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

CONSISTENZA DEL PERSONALE FEMMINILE PER INQUADRAMENTO AL 31 DICEMBRE

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia*	Portogallo	Totale
Dirigenti	2	1	3	3	1	4
Quadri	6	5	11	5	5	10
Impiegati	13	3	16	13	4	17
Operai	34	177	211	59	180	239
Totale	55	186	241	80	190	270

* Al 31-12-2013 non erano presenti lavoratori stagionali assunti direttamente dall'azienda durante i mesi estivi di picco della produzione (50 donne e 17 uomini espressi come unità media annue). Nel 2013 l'azienda in Italia ha fatto ricorso anche a lavoratori interinali 36 interinali (di cui 22 donne e 14 uomini espressi come unità media annua) non assunti direttamente dall'Azienda che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

51

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER INQUADRAMENTO E FASCE DI ETÀ AL 31 DICEMBRE

	2013				
	<35 anni	35-44 anni	45-54 anni	>54 anni	Totale
ITALIA*					
Dirigenti	-	3	4	5	12
Quadri	-	3	4	4	11
Impiegati	5	7	9	3	24
Operai	17	38	41	9	105
PORTOGALLO					
Dirigenti	-	-	1	-	1
Quadri	1	3	2	-	6
Impiegati	1	3	-	2	6
Operai	19	23	78	69	189
TOTALE GRUPPO	43	80	139	92	354

* Al 31-12-2013 non erano presenti lavoratori stagionali assunti direttamente dall'azienda durante i mesi estivi di picco della produzione (50 donne e 17 uomini espressi come unità media annue). Nel 2013 l'azienda in Italia ha fatto ricorso anche a lavoratori interinali 36 interinali (di cui 22 donne e 14 uomini espressi come unità media annua) non assunti direttamente dall'Azienda che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

PERSONALE A TEMPO INDETERMINATO PER GENERE E TIPO DI CONTRATTO AL 31 DICEMBRE

	2012			2013		
	Full Time	Part Time	Totale	Full Time	Part Time	Totale
ITALIA*						
Donne	52	3	55	76	3	79
Uomini	64	0	64	68	1	69
Totale	116	3	119	144	4	148
PORTOGALLO						
Donne	129	-	129	145	-	145
Uomini	8	-	8	8	-	8
Totale	137	-	137	153	-	153
TOTALE GRUPPO	253	3	256	297	4	301

* Al 31-12-2013 non erano presenti lavoratori stagionali assunti direttamente dall'azienda durante i mesi estivi di picco della produzione (50 donne e 17 uomini espressi come unità media annue). Nel 2013 l'azienda in Italia ha fatto ricorso anche a lavoratori interinali 36 interinali (di cui 22 donne e 14 uomini espressi come unità media annua) non assunti direttamente dall'Azienda che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

EVOLUZIONE DELLA CONSISTENZA DEL PERSONALE A TEMPO INDETERMINATO PER SEDE AL 31 DICEMBRE

	2010	2011	2012	2013
Olbia*	59	72	85	117
Genova*	31	33	34	31
Vila do Conde	31	148	137	153
Totale personale a tempo indeterminato	121	253	256	301

* Al 31-12-2013 non erano presenti lavoratori stagionali assunti direttamente dall'azienda durante i mesi estivi di picco della produzione (50 donne e 17 uomini espressi come unità media annue). Nel 2013 l'azienda in Italia ha fatto ricorso anche a lavoratori interinali 36 interinali (di cui 22 donne e 14 uomini espressi come unità media annua) non assunti direttamente dall'Azienda che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

NUOVE ASSUNZIONI DI PERSONALE PER SESSO E FASCIA DI ETÀ*

	2012			2013		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
ITALIA						
Età <35 anni	-	2	2	2	5	7
Età 35-44 anni	2	4	6	5	7	12
Età 45-54 anni	4	1	5	4	11	15
Età >54 anni	1	1	2	-	4	4
Totale	7	8	15	11	27	38
Turnover in entrata (%)	10,6%	14,5%	12,4%	15,3%	33,8%	25,0%
PORTOGALLO						
Età <35 anni	-	3	3	2	6	8
Età 35-44 anni	2	7	9	-	2	2
Età 45-54 anni	-	9	9	-	3	3
Età >54 anni	1	-	1	-	1	1
Totale	3	19	22	2	12	14
Turnover in entrata (%)	27,3%	10,2%	11,2%	16,7%	6,3%	6,9%
GRUPPO						
Età <35 anni	-	5	5	4	11	15
Età 35-44 anni	4	11	15	5	9	14
Età 45-54 anni	4	10	14	4	14	18
Età >54 anni	2	1	3	-	5	5
Totale	10	27	37	13	39	52
Turnover in entrata (%)	13,0%	11,2%	11,6%	15,5%	14,4%	14,7%

* I dati relativi alle nuove assunzioni non includono il personale stagionale.

53

PERSONALE IN USCITA PER SESSO E FASCIA DI ETÀ*

	2012			2013		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
ITALIA						
Età <35 anni	-	-	-	-	-	-
Età 35-44 anni	-	-	-	-	1	1
Età 45-54 anni	1	-	1	3	1	4
Età >54 anni	-	-	-	-	-	-
Totale	1	-	1	3	2	5
Turnover in uscita (%)	1,5%	0,0%	0,8%	4,2%	2,5%	3,3%
PORTOGALLO						
Età <35 anni	-	-	-	-	-	-
Età 35-44 anni	-	2	2	-	-	-
Età 45-54 anni	-	6	6	-	1	1
Età >54 anni	1	10	11	1	7	8
Totale	1	18	19	1	8	9
Turnover in uscita (%)	9,1%	9,7%	9,6%	8,3%	4,2%	4,5%
GRUPPO						
Età <35 anni	-	-	-	-	-	-
Età 35-44 anni	-	2	2	-	1	1
Età 45-54 anni	1	6	7	3	2	5
Età >54 anni	1	10	11	1	7	8
Totale	2	18	20	4	10	14
Turnover in uscita (%)	2,6%	7,5%	6,3%	4,8%	3,7%	4,0%

* I dati relativi al personale in uscita non includono il personale stagionale.

NUMERO DI ORE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER GENERE*

	2013					
	Italia		Portogallo		Gruppo	
	n. ore	Media procapite	n. ore	Media procapite	n. ore	Media procapite
Numero totale di ore di formazione	4.563	18	922	5	5.485	12
Donne	2.723	18	862	5	3.585	11
Uomini	1.840	18	60	5	1.900	16

* Include il *training on the job* e la formazione erogata a tutte le tipologie di rapporti contrattuali inclusi i lavoratori con contratto interinale.

NUMERO DI ORE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER INQUADRAMENTO*

	2013					
	Italia		Portogallo		Gruppo	
	n. ore	Media procapite	n. ore	Media procapite	n. ore	Media procapite
Dirigenti	96	7	-	-	96	7
Quadri	52	4	42	7	94	5
Impiegati	173	7	30	5	203	7
Operai	4.242	21	850	4	5.092	13
Totale	4.563	18	922	5	5.485	12

54

TASSO DI ASSENTEISMO PER PAESE*

	2012	2013
Italia	5,36%	2,75%
Portogallo	24,94%	24,69%

* N. giornate di assenza per infortunio, malattia e permessi non retribuiti/giornate lavorate* 100.

NUMERO DI INFORTUNI PER GENERE E PAESE*

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Donne	11	79	90	8	76	84
Uomini	6	3	9	3	3	6
TOTALE	17	82	99	11	79	90

* Tali dati includono anche gli infortuni che hanno riguardato personale assunto con contratto di lavoro interinale.

** Nell'ultimo biennio non si sono verificati infortuni mortali. Gli infortuni sono in prevalenza di lieve entità (sotto i dieci giorni di assenza), e dovuti perlopiù a movimentazione pesi, tagli, scivolamento, mancato rispetto delle procedure e disattenzione ed hanno riguardato traumi contusivi, schiacciamenti, abrasioni e ferite. Nel corso del 2013 le ditte che lavorano in appalto (Pulizie, Carico e Scarico, Manutenzioni, Portineria, Mensa) presso gli stabilimenti di Olbia e Vila Do Conde hanno comunicato un numero totale di 3 infortuni (tutti uomini) occorsi per lavori effettuati per ASDOMAR. Nel corso del 2013 non si sono verificati casi di malattie professionali. Ogni infortunio viene tempestivamente comunicato all'istituto italiano e portoghese per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro secondo la legislazione vigente.

NUMERO DI INFORTUNI PER TIPOLOGIA AL 31 DICEMBRE 2012

	Italia	Portogallo	Totale
Movimentazione bacinelle-cestelli	5	37	42
Movimentazione pesi	1	8	9
Mancato rispetto procedure	3	1	4
Disattenzione	3	2	5
Ferita con coltello	2	11	13
Scivolamento su pavimento	1	22	23
Infotuni in itinere	2	1	3
TOTALE	17	82	99

NUMERO DI INFORTUNI PER TIPOLOGIA E GENERE AL 31 DICEMBRE 2013

	Italia			Portogallo		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Movimentazione Bacinelle-Cestelli	-	0	-	-	27	27
Movimentazione pesi	-	0	0	-	9	9
Mancato rispetto procedure	-	4	4	-	0	0
Disattenzione	3	4	7	-	0	0
Ferita con coltello	-	0	0	2	14	16
Scivolamento su pavimento	-	0	0	1	22	23
Infotuni in itinere	-	0	0	-	4	4
TOTALE	3	8	11	3	76	79

55

TASSO DI INFORTUNI PER SEDE*

	2012			2013		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Ore lavorative nell'anno	416.178	303.098	719.276	454.567	321.868	776.435
Indice di frequenza degli infortuni*	40,8	270,5	137,6	24,2	245,4	115,9
Giorni persi per infortunio	271	1.054	1.325	110	960	1.070
Indice di gravità degli infortuni**	0,7	3,5	1,8	0,2	3,0	1,4

* Tali dati includono anche gli infortuni che hanno riguardato personale assunto con contratto di lavoro interinale.

* N. di infortuni/ore lavorate* 1.000.000.

** Giorni di assenza per infortunio/ore lavorate* 1.000.

Tabella degli indicatori GRI

INDICATORI DI PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
STRATEGIA E ANALISI					
G4-1	Dichiarazione della più alta autorità del processo decisionale in merito all'importanza della sostenibilità per l'organizzazione e la sua strategia	Lettera del Presidente e Amministratore Delegato	3	T	√ 71-72
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE					
G4-3	Nome dell'organizzazione	Lettera del Presidente e Amministratore Delegato	3	T	√ 71-72
G4-4	Principali marchi, prodotti e/o servizi	Nel segno della tradizione italiana	10-12	T	√ 71-72
G4-5	Luogo in cui ha sede il quartier generale dell'organizzazione	Nel segno della tradizione italiana	10	T	√ 71-72
G4-6	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	Nel segno della tradizione italiana	10	T	√ 71-72
G4-7	Assetto proprietario e forma legale	Dati della responsabilità sociale d'impresa	46	T	√ 71-72
G4-8	Mercati serviti (includendo analisi geografica, settori serviti, tipologia di consumatori/beneficiari)	Nel segno della tradizione italiana	10	T	√ 71-72

* 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 COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE					
G4-9	Dimensione dell'organizzazione (numero Dipendenti, fatturato netto o ricavi netti, capitalizzazione totale, quantità di prodotti o servizi forniti)	Nel segno della tradizione italiana; Investire per crescere; La cultura del fare come patrimonio condiviso	10; 13; 22	T	√ 71-72
G4-10	a. Riportare il numero totale di Dipendenti suddivisi per contratto di lavoro e genere. b. Riportare il numero totale dei Dipendenti a tempo indeterminato per tipo di occupazione e di genere. c. Riporta il numero totale della forza lavoro diviso per Dipendenti, lavoratori supervisionati e per genere. d. Riporta la forza lavoro totale per regione e genere. e. Segnala se una parte sostanziale del lavoro dell'organizzazione viene eseguita da lavoratori che sono legalmente riconosciuti come auto-impiegati o da persone che non siano Dipendenti o lavoratori supervisionati, inclusi Dipendenti e collaboratori sotto la supervisione di appaltatori. f. Segnalare eventuali variazioni significative nel numero di Dipendenti (quali le variazioni stagionali dell'occupazione nel settore del turismo o industrie agricole).	La cultura del fare come patrimonio condiviso; Dati della responsabilità sociale d'impresa	22; 50-52	T	√ 71-72

* 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 COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE					
G4-11	Percentuale del totale dei Dipendenti coperti da accordi collettivi di contrattazione	Il 100% dei Dipendenti è coperto dal CCNL Industria Alimentare in Italia e dal contratto dell'Industria delle Conserve di Pesce in Portogallo		T	√ 71-72
G4-12	Descrizione della catena di fornitura dell'organizzazione	La sostenibilità del nostro prodotto come assioma fondamentale; Zone di Pesca	26-32; 42	T	√ 71-72
G4-13	Segnalare eventuali variazioni significative nel corso del periodo di riferimento per quanto riguarda le dimensioni dell'organizzazione, la struttura, la proprietà, o la sua catena di fornitura	Nota Metodologica; Nel segno della tradizione italiana	4-5; 10-14	T	√ 71-72
G4-14	Spiegazione dell'eventuale modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	Pensare, credere, essere sostenibili; La sostenibilità del nostro prodotto come assioma fondamentale; Zone di Pesca	14-15; 26; 42	T	√ 71-72
G4-15	Sottoscrizione o adozione di codici di condotta, principi e carte sviluppati da enti/associazioni esterne relativi a performance economiche, sociali e ambientali	Pensare, credere, essere sostenibili; Il nostro impegno per uno sviluppo sostenibile	14-15; 27-28	T	√ 71-72
G4-16	Elenca l'appartenenza come membro ad associazioni e le organizzazioni nazionali o internazionali di advocacy in cui l'organizzazione: <ol style="list-style-type: none"> detiene una posizione nel corpo di governo; partecipa a progetti e comitati; fornisce finanziamenti considerevoli al di là della normale quota associativa; vede la partecipazione come strategica. 	Dialogo aperto con gli stakeholder. Associazioni a cui la società partecipa: <ul style="list-style-type: none"> ANCIT - Associazione Nazionale Conservieri ittici e delle tonnare CENTROMARCA IBC - industria beni di consumo Confindustria Olbia Confindustria Genova RIAS - Rete d'impresе 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 	15	T	√ 71-72

* 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 COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
ASPETTI MATERIALI IDENTIFICATI E PERIMETRO DEL BILANCIO					
G4-17	a. Elenca tutte le entità incluse nel bilancio consolidato dell'organizzazione o documenti equivalenti. b. Segnala se qualsiasi entità incluse nel bilancio consolidato dell'organizzazione o documenti equivalenti, non è incluso del report di sostenibilità.	Nel segno della tradizione italiana; Dati della responsabilità sociale d'impresa	4; 46-55	T	√ 71-72
G4-18	a. Processo per la definizione dei contenuti e il perimetro dei temi. b. Spiega come l'organizzazione ha implementato i principi per la definizione del contenuto del report.	Nota metodologica; L'analisi di materialità dei temi di sostenibilità; Dialogo aperto con gli stakeholder	4-9; 15-18	T	√ 71-72
G4-19	Elenca tutti gli aspetti materiali individuati nel processo di definizione dei contenuti del report	L'analisi di materialità dei temi di sostenibilità	6-9	T	√ 71-72
G4-20	Per ogni aspetto materiale, segnalare il perimetro dell'aspetto all'interno dell'organizzazione	L'analisi di materialità dei temi di sostenibilità	8	T	√ 71-72
G4-21	Per ogni aspetto materiale, segnalare il perimetro dell'aspetto all'esterno dell'organizzazione	L'analisi di materialità dei temi di sostenibilità	8	T	√ 71-72
G4-22	Segnala l'effetto di eventuali modifiche alle informazioni inserite nei report precedenti e le ragioni di tali riformulazioni	Nota Metodologica	4	T	√ 71-72
G4-23	Segnala cambiamenti significativi rispetto al precedente bilancio nello scopo e nel perimetro dei temi	Nota Metodologica	4	T	√ 71-72
COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER					
G4-24	Elenco di gruppi di stakeholder con cui l'organizzazione intrattiene attività di coinvolgimento	Dialogo aperto con gli stakeholder	16-17	T	√ 71-72

* 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 COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER					
G4-25	Principi per identificare e selezionare i principali stakeholder con i quali intraprendere l'attività di coinvolgimento	Dialogo aperto con gli stakeholder	15-18	T	√ 71-72
G4-26	Approccio all'attività di coinvolgimento degli stakeholder, specificando la frequenza per tipologia di attività sviluppata e per gruppo di stakeholder e indica se il coinvolgimento era parte specifica del processo di preparazione del rapporto	Dialogo aperto con gli stakeholder	15-18	T	√ 71-72
G4-27	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 report	Dialogo aperto con gli stakeholder	15-18	T	

60

PROFILO DEL BILANCIO

G4-28	Periodo di rendicontazione delle informazioni fornite (ad esempio esercizio fiscale, anno solare)	Nota metodologica	4	T	√ 71-72
G4-29	Data di pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità più recente	Lettera agli stakeholder; Nota metodologica	3; 4	T	√ 71-72
G4-30	Periodicità di rendicontazione (annuale, bimestrale, ecc.)	Nota metodologica	4	T	√ 71-72
G4-31	Contatti e indirizzi utili per richiedere informazioni sul Bilancio di Sostenibilità e i suoi contenuti	Nota metodologica	5	T	√ 71-72
G4-32	a. Segnala l'opzione "core o comprehensive" che l'organizzazione ha scelto. b. Riporta il GRI Content Index per l'opzione prescelta. c. Segnala il riferimento alla relazione di assurance esterna, se la relazione è stata assicurata esternamente.	Nota metodologica; Tabella degli indicatori GRI; Relazione della società di revisione	4; 56-72	T	√ 71-72

* 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 COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
PROFILO DEL BILANCIO					
G4-33	<p>a. Segnala politica dell'organizzazione e pratiche attuali al fine di ottenere l'assurance esterna del report.</p> <p>b. Se non incluso nella relazione di assurance che accompagna il Bilancio di Sostenibilità, riportare il perimetro e le basi dell'assurance esterna.</p> <p>c. Segnala il rapporto tra l'organizzazione e i fornitori di assurance.</p> <p>d. Segnala se un alto organo di governo o i dirigenti sono coinvolti nella ricerca di assurance per il Bilancio di Sostenibilità dell'organizzazione.</p>	Nota metodologica; Relazione della società di revisione	5; 71-72	T	√ 71-72
CORPORATE GOVERNANCE					
G4-34	Struttura di governo dell'organizzazione, inclusi i comitati che rispondono direttamente al più alto organo di governo. Identifica tutti i comitati responsabili delle decisioni sugli impatti sociali, economici ed ambientali	Dati della responsabilità sociale d'impresa <i>Note: non sono presenti comitati oltre al Consiglio di Amministrazione e al Collegio Sindacale di Generale Conserve S.p.A.</i>	46	T	√ 71-72
ETICA E INTEGRITÀ					
G4-56	Descrivere valori, i principi, gli standard e le norme di comportamento dell'organizzazione, quali i codici di condotta e i codici etici	Pensare, credere, essere sostenibili	14-15	T	√ 71-72

INDICATORI DI PERFORMANCE ECONOMICI

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
PERFORMANCE ECONOMICA					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Nel segno della tradizione italiana	10-21	T	√ 71-72
G4-EC1	Valore economico direttamente generato e distribuito	Nel segno della tradizione italiana	10-21	T	√ 71-72

MARKET PRESENCE

G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La cultura del fare come patrimonio condiviso	22	T	√ 71-72
G4-EC5	Rapporto tra lo stipendio standard dei neoassunti, suddiviso per genere, e lo stipendio minimo locale nelle sedi operative più significative	La cultura del fare come patrimonio condiviso <i>Note: La retribuzione media dei neoassunti ASDOMAR è in linea con quanto stabilito dal contratto collettivo nazionale dell'industria alimentare italiana e dell'Associazione dei Conservieri Portoghesi</i>	22	T	√ 71-72

62

PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO E APPALTI

G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La sostenibilità del nostro prodotto come assioma fondamentale	26	T	√ 71-72
G4-EC9	Percentuale di spesa concentrata su fornitori locali in relazione alle sedi operative più significative	La sostenibilità del nostro prodotto come assioma fondamentale	30-31	T	
G4-FP1	Percentuale del volume d'acquisto da fornitori secondo la politica di approvvigionamento aziendale	La sostenibilità del nostro prodotto come assioma fondamentale	26-33	T	√ 71-72
G4-FP2	Percentuali del volume d'acquisto verificate secondo standard di produzione responsabile che siano credibili e internazionalmente riconosciuti, suddivise per standard	La sostenibilità del nostro prodotto come assioma fondamentale	26-33	P	√ 71-72

* 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 COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
ENERGIA					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente; Consumi energetici ed emissioni di CO ₂	33-36	T	√ 71-72
G4-EN3	Consumo di energia interno all'organizzazione	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente; Consumi energetici ed emissioni di CO ₂ ; Dati della responsabilità sociale d'impresa	33-34; 47-48	T	√ 71-72
G4-EN5	Intensità energetica	Dati della responsabilità sociale d'impresa	48	T	√ 71-72
ACQUA					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente; Consumi energetici ed emissioni di CO ₂	36-37	T	√ 71-72
G4-EN8	Prelievo totale di acqua per fonte	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente; Consumi energetici ed emissioni di CO ₂ ; Dati della responsabilità sociale d'impresa	36; 49	T	√ 71-72
EMISSIONI					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente; Consumi energetici ed emissioni di CO ₂	36	T	√ 71-72
G4-EN15	Emissioni totali dirette di gas a effetti serra (GHG)	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente; Consumi energetici ed emissioni di CO ₂ ; Dati della responsabilità sociale d'impresa	36; 47-48	T	√ 71-72
G4-EN16	Emissioni totali indirette di gas a effetti serra (GHG)	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente; Consumi energetici ed emissioni di CO ₂ ; Dati della responsabilità sociale d'impresa	36; 47-48	T	√ 71-72
G4-EN18	Intensità delle emissioni di CO ₂	Dati della responsabilità sociale d'impresa	48	T	√ 71-72

* 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 COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
SCARICHI E RIFIUTI					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente; Consumi energetici ed emissioni di CO ₂	35-36	T	√ 71-72
G4-EN22	Scarichi di acqua per qualità e destinazione, modalità di trattamento ed eventuale riciclo	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente; Consumi energetici ed emissioni di CO ₂ ; Dati della responsabilità sociale d'impresa	49	T	√ 71-72
G4-EN23	Peso totale dei rifiuti per tipologia e per metodi di smaltimento	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente; Consumi energetici ed emissioni di CO ₂ ; Dati della responsabilità sociale d'impresa	49-50	T	√ 71-72
G4-EN24	Numero di sversamenti e volume di perdite al suolo o in acqua per tipologia di liquido	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente; Consumi energetici ed emissioni di CO ₂	33	T	√ 71-72

COMPLIANCE

G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale		29; 33	T	√ 71-72
G4-EN29	Valore monetario delle principali sanzioni monetarie e non monetarie per non conformità a leggi o regolamenti ambientali	Non ci sono state sanzioni monetarie e non monetarie nel 2013		T	√ 71-72

ALTRE PROBLEMATICHE AMBIENTALI

G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente; Consumi energetici ed emissioni di CO ₂	33	T	√ 71-72
G4-EN31	Spese totali per la protezione ambientale e investimenti per tipo	Un ciclo produttivo a minor impatto sull'ambiente; Consumi energetici ed emissioni di CO ₂ ; Dati della responsabilità sociale d'impresa	50	T	√ 71-72

VALUTAZIONE AMBIENTALE DEI FORNITORI

G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La sostenibilità del nostro prodotto come assioma fondamentale	26-33	T	√ 71-72
G4-EN32	Percentuale di nuovi fornitori analizzati utilizzando criteri ambientali	La sostenibilità del nostro prodotto come assioma fondamentale	26-33	T	√ 71-72

* 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 COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
MECCANISMI PER I RECLAMI IN MATERIA AMBIENTALE					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Un impegno trasparente per i consumatori	38-43	T	
G4-EN34	Numero di reclami su impatti ambientali depositati, analizzati e risolti tramite un meccanismo di reclamo formale	Non ci sono stati reclami nel 2013		T	√ 71-72

INDICATORI DI PERFORMANCE SOCIALI

PRATICHE DI LAVORO E CONDIZIONI DI LAVORO ADEGUATE

CODICE DELL'INDICATORE	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAGINA	LIVELLO COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
OCCUPAZIONE					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La cultura del fare come patrimonio condiviso	22	T	√ 71-72
G4-LA1	Numero totale e tasso di turnover del personale e nuove assunzioni, suddivisi entrambi per età, genere e regione	Un lavoro di squadra; Dati della responsabilità sociale d'impresa	23; 52-53	T	√ 71-72
G4-LA2	Benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno, ma non per i lavoratori part-time e a termine, suddivisi per principali siti produttivi	Tutto quello che è previsto per i lavoratori a tempo pieno viene riconosciuto anche ai lavoratori stagionali/interinali riproporzionato al periodo di lavoro		T	√ 71-72
RELAZIONI INDUSTRIALI					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La cultura del fare come patrimonio condiviso	22	T	√ 71-72
G4-LA4	Periodo minimo di preavviso in caso di ristrutturazioni/riorganizzazioni aziendali per sedi e se sono incluse in accordi collettivi	Il periodo minimo di preavviso in caso di ristrutturazioni è stabilito dalle leggi nazionali e da quanto concordato nei contratti collettivi nazionali del settore alimentare		T	√ 71-72
G4-FP3	Percentuale di ore perse a causa di scioperi e controversie contrattuali	Nel 2013 non si sono verificati scioperi che hanno riguardato tematiche specifiche del Gruppo o del settore di riferimento. Si segnala che a giugno 2013 una parte dei dipendenti dello stabilimento portoghese ha aderito ad uno sciopero generale nazionale che ha riguardato diversi settori		T	√ 71-72
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La cultura del fare come patrimonio condiviso	22	T	√ 71-72
G4-LA6	Infortuni sul lavoro e tasso di infortunio, malattia, giornate di lavoro perso, assenteismo e numero totale di decessi, divisi per area geografica e genere	La cultura del fare come patrimonio condiviso; Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa <i>Note: Il Gruppo svilupperà ulteriormente il proprio sistema di raccolta dati interno al fine di fornire la scomposizione dei tassi di infortunio, malattia, giornate di lavoro perso, assenteismo per genere entro il 2015</i>	22; 54-55	T	√ 71-72

* 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 COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO					
G4-LA7	Riportare se presenti mansioni con alta incidenza o rischio di malattie legate al tipo di lavoro svolto	La cultura del fare come patrimonio condiviso; Dati della responsabilità sociale d'impresa	54	T	
FORMAZIONE E ISTRUZIONE					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La cultura del fare come patrimonio condiviso	22-25	T	√ 71-72
G4-LA9	Numero di ore di formazione medie annuali divise per categoria professionale e genere	La cultura del fare come patrimonio condiviso; Dati della responsabilità sociale d'impresa	54	T	√ 71-72
DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La cultura del fare come patrimonio condiviso	22	T	√ 71-72
G4-LA12	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	La cultura del fare come patrimonio condiviso; Dati della responsabilità sociale d'impresa	24; 46; 50-52	T	√ 71-72
EVALUTAZIONE DEI FORNITORI PER PRATICHE DI LAVORO					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La sostenibilità del nostro prodotto come assioma fondamentale; Pensare, credere, essere sostenibili	14; 26	T	√ 71-72
G4-LA14	Percentuale di nuovi fornitori analizzati utilizzando come criterio le Pratiche di Lavoro	Il Codice Etico; La sostenibilità del nostro prodotto come assioma fondamentale; Il circuito virtuoso della filiera; Il sistema di gestione SA8000	15; 26; 31-33	T	√ 71-72
DIRITTI UMANI NON DISCRIMINAZIONE					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Pensare, credere, essere sostenibili	14	T	√ 71-72
G4-HR3	Numero totale di episodi legati a pratiche discriminatorie e azioni correttive intraprese	Non ci sono stati episodi nel 2013		T	√ 71-72

* 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 COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
------------------------	-----------------------------	---------------------------------	--------	--------------------	------------------

LIBERTÀ DI ASSOCIAZIONE E CONTRATTAZIONE COLLETTIVA

G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Pensare, credere, essere sostenibili	14	T	√ 71-72
G4-HR4	Operazioni e fornitori identificati nei quali il diritto ad esercitare la libertà di associazione e contrattazione collettiva sia stato violato o esposto ad un rischio significativo, e misure intraprese per supportare questi diritti	Il Codice Etico; Pensare, credere, essere sostenibili; Il sistema di gestione SA8000	14-15; 33	T	√ 71-72

LAVORO MINORILE

G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Pensare, credere, essere sostenibili	14	T	√ 71-72
G4-HR5	Identificazione delle operazioni e dei fornitori ad alto rischio di ricorso al lavoro minorile e delle misure intraprese per contribuire a eliminare il lavoro minorile	Il Codice Etico; Pensare, credere, essere sostenibili; Il sistema di gestione SA8000	14-15; 33	T	√ 71-72

68

LAVORO FORZATO

G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Il Codice Etico; Pensare, credere, essere sostenibili	14-15	T	√ 71-72
G4-HR6	Operazioni e fornitori identificati per un alto rischio di ricorso al lavoro forzato e misure intraprese per contribuire all'eliminazione di tutte le forme di lavoro forzato	Il Codice Etico; Il circuito virtuoso della filiera; Il sistema di gestione SA8000	15; 32-33	T	√ 71-72

VALUTAZIONE DEL RISPETTO DEI DIRITTI UMANI DA PARTE DEI FORNITORI

G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Pensare, credere, essere sostenibili	14	T	√ 71-72
G4-HR10	Percentuale di nuovi fornitori e appaltatori che sono sottoposti a verifiche in materia di diritti umani	Il Codice Etico; Il circuito virtuoso della filiera; Il sistema di gestione SA8000	15; 32-33	T	√ 71-72

* 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 COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
COMPLIANCE					
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale		29	T	
G4-SO8	Valore monetario delle principali sanzioni per non conformità a leggi o regolamenti	Nel corso dell'ultimo biennio (anni 2012 e 2013) non vi sono state sanzioni, né condanne penali passate in giudicato o patteggiamenti che abbiano imposto ad un obbligo ad ASDOMAR di "fare/non fare" (ad es. inibizioni) per non conformità a leggi o regolamenti		T	√ 71-72

RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO

SALUTE E SICUREZZA DEI CONSUMATORI

G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Un impegno trasparente per i consumatori	38-40	T	√ 71-72
G4-PR1	Percentuale delle principali categorie di prodotti/servizi soggetti a procedure di valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza per ottenere un miglioramento	Qualità e sicurezza alimentare; "Campioni" in laboratorio	38-40	T	√ 71-72
G4-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 durante il loro ciclo di vita	Non ci sono stati casi di non conformità ai regolamenti nel 2013		T	√ 71-72
G4-FP5	Percentuale del volume produttivo prodotto in siti certificati da una terza parte indipendente secondo standard internazionali riconosciuti sulla gestione dei sistemi di sicurezza alimentare	Un impegno trasparente per i consumatori	41	T	√ 71-72

ETICHETTATURA DI PRODOTTI E SERVIZI

G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Un impegno trasparente per i consumatori	29; 42-43	T	√ 71-72
G4-PR3	Tipo di informazioni relative ai prodotti e servizi richiesti dalle procedure e percentuale di prodotti e servizi significativamente soggetti a tali requisiti informativi	Un impegno trasparente per i consumatori	42-43	P	

* 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 COPERTURA*	VERIFICA ESTERNA
ETICHETTATURA DI PRODOTTI E SERVIZI					
G4-PR4	Numero totale (suddiviso per tipo) di incidenti e anomalie dovuti a non conformità a regolamenti o codici volontari riguardanti le informazioni e le etichettature dei prodotti/servizi	Il rispetto delle leggi e dei regolamenti	29	T	√ 71-72
G4-PR5	Risultati delle indagini di misurazione della customer satisfaction	Vicini ai Clienti	14	T	√ 71-72

MARKETING COMMUNICATION

G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Pensare, credere, essere sostenibili	14	T	√ 71-72
G4-PR6	Vendita di prodotti vietati o oggetto di contenzioso	Non sono stati venduti prodotti vietati o oggetto di contenzioso nel 2013		T	√ 71-72
G4-PR7	Numero totale, suddiviso per tipo e risultato, di casi di non conformità a regolamenti o codici volontari riferiti alla comunicazione di marketing includendo pubblicità, promozione e sponsorizzazione	Non ci sono stati casi di non conformità a codici e regolamenti nel 2013		T	√ 71-72

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE SULLA REVISIONE LIMITATA DEL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

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

1. Abbiamo effettuato la revisione limitata del bilancio di sostenibilità (di seguito il “Bilancio”) di ASDOMAR - Gruppo Generale Conserve (di seguito il “Gruppo”) al 31 dicembre 2013. La responsabilità della redazione del Bilancio in conformità alle linee guida “G4 Sustainability Reporting Guidelines” (2013) e al “Food Processing Sector Disclosures” (2014) entrambi definiti dal GRI - *Global Reporting Initiative*, indicate nel paragrafo “Nota metodologica” del Bilancio, compete agli amministratori di Generale Conserve S.p.A., così come la definizione degli obiettivi del Gruppo 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. È nostra la responsabilità della redazione della presente relazione in base al lavoro svolto.
2. 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 Ethics Standards Board for Accountants* - IESBA), 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 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 di sostenibilità ed altre procedure volte all’acquisizione di evidenze probative ritenute utili.
3. Le procedure effettuate sul Bilancio hanno riguardato il rispetto dei principi per la definizione del contenuto e per la definizione della qualità del Bilancio, nei quali si articolano le *G4 Sustainability Reporting Guidelines*, e sono riepilogate di seguito:
 - comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel paragrafo “Investire per crescere” del Bilancio e i dati e le informazioni inclusi nel bilancio consolidato del Gruppo al 31 dicembre 2013, sul quale Deloitte & Touche S.p.A. ha emesso la relazione ai sensi dell’art. 14 del D.Lgs. 27.1.2010, n.39), in data 28 aprile 2014;
 - analisi, tramite interviste, del sistema di governo e del processo di gestione dei temi connessi allo sviluppo sostenibile inerenti la strategia e l’operatività del Gruppo;
 - analisi del processo di definizione degli aspetti significativi rendicontati nel Bilancio, con riferimento alle modalità di identificazione e di identificazione in termini di priorità degli

- aspetti significativi per le diverse categorie di *stakeholder* e alla validazione interna delle risultanze del processo;
- analisi delle modalità di funzionamento dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione dei dati quantitativi inclusi nel Bilancio. In particolare, abbiamo svolto:
 - 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, nonché circa i processi e le procedure di controllo interno che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni alla funzione responsabile della predisposizione del Bilancio;
 - analisi a campione della documentazione di supporto alla predisposizione del Bilancio, 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 e della coerenza interna delle informazioni qualitative riportate nel Bilancio rispetto alle linee guida identificate nel paragrafo 1 della presente relazione;
 - analisi del processo di coinvolgimento degli *stakeholder*, con riferimento alle modalità utilizzate, 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 legale rappresentante di Generale Conserve S.p.A., sulla conformità del Bilancio alle linee guida indicate nel paragrafo 1, nonché sull'attendibilità e completezza delle informazioni e dei dati in esso contenuti.

I dati e le informazioni oggetto dell'attività di revisione limitata esterna (*External Limited Assurance*) sono riportati, come previsto dalle *G4 Sustainability Reporting Guidelines*, nella "Tabella degli indicatori GRI" del Bilancio.

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.

Per quanto riguarda i dati e le informazioni relative al bilancio di sostenibilità dell'esercizio precedente presentati a fini comparativi, si fa riferimento alla nostra relazione emessa in data 27 novembre 2013.

4. Sulla base di quanto svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità di ASDOMAR - Gruppo Generale Conserve al 31 dicembre 2013 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità alle linee guida "*G4 Sustainability Reporting Guidelines*" (2013) e al "*Food Processing Sector Disclosures*" (2014) entrambi definiti dal GRI - *Global Reporting Initiative*, come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" del bilancio di sostenibilità.

Milano, 23 dicembre 2014

DELOITTE ERS – Enterprise Risk Services S.r.l.



Franco Amelio

Socio

Certificazioni:



Il laboratorio dello stabilimento di Olbia è accreditato come III parte
da ACCREDIA • www.accredia.it

Supporto metodologico e coordinamento grafico-editoriale
Sostenibile srl • Roma • www.sostenibile srl.it

Chiuso in tipografia a dicembre 2014

FSC



La Qualità e il Rispetto.

ASDOMAR
GENERALE CONSERVE
Piazza Borgo Pila 39/26
Corte Lambruschini Torre B 11° piano
16129 Genova (GE)
www.asdomar.it

