

Quando la materia prima non deve finire

Il tonno non si alleva (semmai si ingrassa in cattività, per brevi periodi e con scarsi risultati) e pescarlo con coscienza e senza metodi distruttivi è l'unica garanzia per continuare a processarlo. Ma Asdomar (Generale Conserve) non si ferma qui: la sua attenzione si allarga dall'ambiente al benessere dei dipendenti.

Articolo di

Mirta Barbeschi - www.bbs.it

Ci sono alcuni casi in cui la materia prima è terribilmente sensibile, preservarla ed evitarne il consumo sino all'estinzione è obbligatorio anche per mantenere un orizzonte di attività nel lungo termine. È il caso del tonno, così come è il caso di tutte quelle materie prime che dipendono solamente dalla capacità del nostro pianeta di produrle e di riprodurle e dove la parola "sintetico" non è pensabile. Il tonno, come sappiamo, non si alleva (semmai si ingrassa in cattività, per brevi periodi e con scarsi risultati) e pescarlo con coscienza e senza metodi distruttivi è l'unica garanzia per continuare a processarlo. Questo metodo di pesca è appunto chiamato "a canna": evita il prelievo degli esemplari troppo piccoli, ma soprattutto combatte il fenomeno tutte quelle altre, tante, specie marine che muoiono inutilmente quando ad esempio vengono utilizzati i palamiti. Non è un caso che il marchio Asdomar, pescato a canna, possa vantarsi dell'unico bollino verde concesso da GreenPeace (andatevi a vedere la loro pagina web "Tonno in trappola") che ben poco risparmia a chi non adotta pratiche sostenibili di pesca. Qui di

seguito una scheda di questa azienda, la prima ad aver vinto il nostro Premio BBS Biblioteca Bilancio Sociale nel 2014.

L'azienda

Generale Conserve, l'azienda proprietaria del brand Asdomar, è oggi la seconda azienda del mercato italiano tra i produttori di conserve ittiche; prima azienda per produzione di tonno da intero, rappresenta un modello di riferimento in termini di qualità e innovazione, chiavi di successo e crescita nell'ambito delle conserve ittiche in generale. L'azienda è in continua evoluzione e crescita, conta circa 550 dipendenti delocalizzati tra i diversi stabilimenti di Genova, Olbia e Portogallo. In questi anni di delocalizzazione estrema, Generale Conserve è stata una delle pochissime realtà italiane che ha portato la produzione in Italia, grazie all'acquisizione nel 2008 a Olbia di macchinari e impianti di uno stabilimento di lavorazione del tonno che aveva cessato la produzione con conseguente liquidazione del personale dipendente (Palmera n.d.r.). Con un investimento di 25 milioni di euro, Generale Conserve ha successivamente costruito a poche centinaia di metri un nuovo stabilimento, inaugurato nel febbraio del 2010. L'impegno profuso negli

anni è diventato sempre più una "conditio sine qua non" nelle attività quotidiane di Generale Conserve e oggi la sostenibilità è il cuore pulsante dell'etica aziendale e si traduce costantemente in azioni concrete intraprese per il miglioramento dei processi industriali e produttivi e alla tutela della risorsa ittica. Perché non c'è futuro, né profitto per un'azienda, se non con una maggior salvaguardia dell'ambiente e della materia prima. Massima trasparenza anche sull'etichetta delle confezioni dove sono riportati la specie, il metodo di pesca, l'oceano, la zona FAO oltre alla possibilità per il consumatore di richiedere la completa tracciabilità attraverso il sito, e risalire fino al bollino sanitario dell'imbarcazione. Generale Conserve lavora solo tonno intero (non utilizza semilavorati); questa scelta rappresenta il primo strumento di realizzazione della strategia aziendale per quanto riguarda la vera qualità italiana. Nella tecnologia, l'azienda investe continuamente per massimizzare l'efficienza e l'innovazione, con il risultato del miglior equilibrio possibile tra la tecnologia avanzata e la tradizione del know-how manifatturiero della lavorazione artigianale, preponderante nelle fasi chiave della produzione. La salubrità e la sicurezza alimentare sono



garantite da controlli continui di laboratorio, risultati in tempo reale e feedback immediati con la produzione. Vengono quotidianamente effettuate analisi sui principali elementi della produzione e, in particolare, vengono condotte internamente più di 5.000 analisi al mese per valutare la qualità del tonno e dell'olio utilizzati (in particolare 200 analisi al giorno di istamina, oltre a mercurio, cloruri, azoto basico volatile totale e analisi centesimali). L'attenzione verso la tutela delle risorse si esprime anche attraverso altre scelte. Generale Conserve è impegnata anche in ambito ecologico e nello stabilimento di Olbia oggi utilizza esclusivamente energia proveniente da fonti rinnovabili. Per questo l'azienda può vantare anche la certificazione "Renewable Energy Guaranteed". Inoltre, la lavorazione del tonno genera di norma il 50% di scarti, costituiti da parti non adatte alla commercializzazione e da scarti veri e propri. Generale Conserve ne azzerava l'impatto ambientale, producendo nel suo stabilimento di Olbia anche farina di pesce destinata alla zootecnia.

Valore alle persone

Il rigoroso e concreto impegno per la tutela del benessere dei lavoratori è l'altro

pilastro della responsabilità etica e sociale dell'azienda. Per garantire la tutela e il rispetto delle condizioni di lavoro di tutti coloro che operano nel ciclo produttivo e contribuiscono a esso, l'azienda è certificata SA8000 per la Responsabilità Sociale, uno standard che ha come principio etico il rispetto dei Diritti Umani e dei Diritti dei Lavoratori. Generale Conserve ha scelto di investire in Italia, nel lavoro italiano e nell'esperienza pluriennale di donne e uomini che lavorano il tonno da generazioni. Un patrimonio umano e professionale, l'expertise manifatturiera italiana, che rende il nostro Paese unico nel mondo. Questa scelta contribuisce a sostenere l'occupazione, offrendo un concreto impulso al circolo virtuoso fatto di più posti di lavoro, più potere d'acquisto, più consumi. Inoltre, negli stabilimenti produttivi la pulitura manuale di tonno e sgombrò è appannaggio dell'universo femminile: un esercito di donne (circa il 73% dei dipendenti) che, per tradizione, ha imparato nel corso del tempo un metodo di lavorazione artigianale che è oggi il valore aggiunto dei prodotti ittici dell'azienda e un patrimonio da non disperdere, ma da continuare ad accrescere e tramandare alle giovani lavoratrici.

PROFILE LA BIBLIOTECA DEL BILANCIO SOCIALE



La Biblioteca del Bilancio Sociale è il punto di raccolta che valorizza e rende possibile la consultazione a livello nazionale dei bilanci sociali, ambientali e di sostenibilità prodotti dalle imprese italiane. Patrocinato dal Ministero dell'Ambiente, Unioncamere, Confindustria, Luiss Business School, Federdistribuzione e Fondazione Symbola, questo è un progetto unico nel suo genere, che ha come scopo primario la diffusione dei dati e delle notizie pubblicate nel bilancio al più ampio pubblico possibile. Insieme ai propri partner la Biblioteca progetta azioni di sensibilizzazione, promuove campagne informative, organizza confronti periodici con le istituzioni per il percorso di recepimento della direttiva UE, e organizza eventi di "global view". Ogni anno organizza il Premio BBS.