BOLTON ALIMENTARI

RIO MARE: QUALITA' E GUSTO MADE IN ITALY

Rio Mare è un brand di Bolton Alimentari S.p.A. ed è il marchio leader in Italia e in Europa nel mercato del tonno con una presenza in oltre 40 Paesi nel mondo.

La storia di Rio Mare è un esempio di eccellenza imprenditoriale made in Italy, caratterizzata dalla massima attenzione alla qualità. Sia la filiera di acquisto sia quella produttiva sono controllate secondo i più rigidi standard internazionali e le materie prime provengono da fornitori accuratamente selezionati. L'idea vincente è stata quella di sviluppare prodotti semplici, di alta qualità ad un giusto prezzo, in grado di intercettare i gusti di un gran numero di consumatori supportandoli con un'indovinata politica di marketing e comunicazione.
Dal "tonno che si taglia con un grissino", allo sviluppo di sempre nuove e diverse specialità a base di pesce, in linea con gli ultimi trend di "healthy nutrition", Rio Mare ha fatto la storia dell'iconografia del pesce in scatola in Italia e si posiziona all'estero con grande successo come il tonno all'olio d'oliva di alta qualità "made in Italy".
L'Azienda da sempre investe in ricerca e sviluppo con l'intento di implementare tecnologie all'avanguardia per migliorare le proprie performance e studiare nuovi prodotti. Fiore all'occhiello di questa strategia è lo stabilimento produttivo di Cermenate, il più importante e avanzato d'Europa per la lavorazione del tonno e ad oggi il più moderno al mondo, che occupa 550 dipendenti.
E' qui che viene inscatolato il Tonno Rio Mare all'olio d'oliva. A Cermenate si concentrano le principali attività operative, dalla supply chain alla pianificazione, acquisti, logistica, controllo qualità, ricerca e sviluppo e risorse umane.

Da sempre consapevole della propria responsabilità nei confronti delle persone e dell'ambiente, Rio Mare ha sviluppato una forte sensibilità sui temi della sostenibilità attraverso il progetto di Corporate Social Responsibility "Qualità Responsabile".

Il progetto ha l'obiettivo di trasferire a tutti gli stakeholder dell'Azienda il concetto di qualità a 360°, perseguita responsabilmente lungo tutta la filiera, ponendo massima attenzione alle tematiche sociali e ambientali dal reperimento della materia prima fino a quando il prodotto arriva sulla tavola dei consumatori.
Le azioni di Rio Mare si concentrano su quattro aree di impegno: la pesca e la tutela dell'ecosistema marino, l'attenzione per l'ambiente, il rispetto per le persone, e l'impegno per la diffusione dei principi della corretta alimentazione.
Al fine di rendere noto quest'impegno a tutti coloro che quotidianamente scelgono i prodotti Rio Mare, l'Azienda ha creato un logo che è stato inserito su tutte le confezioni e su tutto il materiale di comunicazione. Una scelta che conferma e valorizza quanto portato avanti negli anni e indica la strada sulla quale continuerà lo sviluppo futuro, in un percorso di miglioramento continuo.

LA QUALITA' RESPONSABILE: UNA FILOSOFIA DI BUSINESS E CITIZENSHIP

Un'Azienda che sviluppa prodotti eccellenti deve impegnarsi a farlo con modalità altrettanto eccellenti, rendendosi protagonista di autentica cittadinanza attiva, a partire dalle relazioni con i propri dipendenti per proseguire con clienti, fornitori, consumatori e territori su cui incide.
Le quattro aree della "Qualità Responsabile", su cui l'azienda ha indirizzato i propri sforzi sono: la pesca e la tutela dell'ecosistema, il rispetto dell'ambiente, il rispetto delle persone, la nutrizione e il benessere.

LA PESCA E LA TUTELA DELL'ECOSISTEMA MARINO

Rio Mare è da sempre impegnata sul fronte della sostenibilità della pesca perché considera valori fondamentali lo sviluppo sostenibile e la salvaguardia delle risorse degli oceani. A testimonianza di questo impegno, l'Azienda è tra i fondatori di ISSF, International Seafood Sustainability Foundation (ISSF), un'organizzazione globale non-profit fondata nel 2009, che riunisce i più autorevoli scienziati e biologi marini, il WWF International e oltre il 70% delle aziende leader dell'industria conserviera del tonno nel mondo con l'obiettivo di assicurare la sostenibilità degli stock di tonno nel lungo periodo, ridurre la pesca accidentale (by-catch) e promuovere la tutela e la salute dell'ecosistema marino (issf-foundation.org).

La politica di acquisti dell'Azienda è conforme alle indicazioni che emergono dalla più recente mappatura sulla salute degli stock di tonno della ISSF e alle sue risoluzioni.

Inoltre al fine di preservare l'equilibrio dell'ecosistema marino, l'Azienda persegue una politica di diversificazione degli oceani di pesca, delle specie e dei metodi di pesca al fine di bilanciare i punti di forza e di debolezza di ognuno.
A conferma di questo impegno, l'Azienda ha messo in commercio nel 2012 una referenza di tonno "pescato a canna" presente oggi in Italia, e nei principali paesi europei ed è impegnata a raggiungere il 100% di tonno proveniente da pesca sostenibile entro il 2017.

L'IMPEGNO PER L'AMBIENTE

Lo stabilimento di Cermenate è il cuore produttivo di Rio Mare, uno degli stabilimenti tecnologicamente più avanzati nel mondo, in grado di coniugare efficienza economica ed attenzione all'ambiente. Al fine di ridurre l'impatto dei processi produttivi e distributivi, Rio Mare ha concentrato il proprio impegno: nell'utilizzo di energie provenienti da fonti rinnovabili, nel recupero dei rifiuti generati dallo stabilimento, che oggi è superiore al 98%, nella diminuzione dei consumi di acqua e di materie prime, passando per una razionalizzazione dei trasporti. Negli anni, insieme ai propri fornitori, è stato svolto un intenso lavoro per migliorare le performance legate alle confezioni. L'impegno si è concentrato sulla riduzione degli spessori dei materiali di imballaggio che ha permesso di risparmiare ogni anno 44 tonnellate di banda stagnata.

L'ATTENZIONE PER IL SOCIALE

L'attenzione posta all'ecosistema marino e all'ambiente nel quale Rio Mare opera riguarda anche tutte le persone e le comunità coinvolte lungo la filiera produttiva, che si tratti dei propri dipendenti o di quanti partecipano alle attività aziendali in paesi lontani.

Tutto il personale Rio Mare e tutti i fornitori con i quali l'Azienda lavora devono condividere i valori guida e le linee operative riassunti nel Codice Etico del Gruppo Bolton, di cui Bolton Alimentari, e quindi Rio Mare, è parte.

Inoltre l'Azienda ha adottato un modello di gestione dei propri approvvigionamenti e delle proprie produzioni improntato alla filosofia della sostenibilità e della generazione di valore condiviso lungo tutta la filiera produttiva, dai luoghi di approvvigionamento della pesca fino ai consumatori finali chiamato Filiera Responsabile. Questo modello di "filiera responsabile" ha permesso la crescita delle economie locali dei Paesi in via di sviluppo valorizzando la grande risorsa naturale costituita dal tonno, che in questi paesi rappresenta, spesso, una delle ricchezze più significative.
La produzione dello stabilimento di Cermenate è interamente basata sull'utilizzo di filetti di tonno precotti (loins) che vengono lavorati a mano nei luoghi di pesca, con positive ricadute sull'economia locale sia direttamente con la creazione di posti di lavoro presso gli impianti produttivi sia indirettamente con tutti i servizi di cui le fabbriche necessitano.
Ne è un esempio la recente decisione di utilizzare tonno pescato a canna proveniente dalle Isole Solomon, che ha generato la riattivazione della piccola flotta locale e la riqualificazione dello stabilimento produttivo creando prospettive di sviluppo economico ma anche sociale e culturale.

Infine, l'impegno di Rio Mare nel sociale è forte anche in Italia. Da molti anni l'Azienda sostiene il Banco Alimentare donando le eccedenze della propria produzione e i prodotti non vendibili provenienti dai punti vendita della GDO, impegno che nel 2013, ha raggiunto 1.000.000 di lattine donate. Inoltre attraverso il programma Siticibo, l'Azienda recupera i pasti non consumati dalla mensa dello stabilimento di Cermenate donando un totale di circa 8.000 pasti / anno. Infine, dal 2012 Rio mare partecipa con i propri dipendenti alla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare attraverso l'iniziativa "Adotta un supermercato".

CORRETTA NUTRIZIONE

Per Rio Mare, "Qualità Responsabile" significa anche nutrizione sana e dieta equilibrata. Perché mangiare bene è vivere meglio e nutrirsi responsabilmente con cibi di qualità, migliora la vita del singolo e il benessere della società.

Proprio per questo l'Azienda pone particolare attenzione alla selezione e alla qualità delle materie prime utilizzate. Per assicurare gli alti standard di qualità che Rio Mare si prefigge, è stata istituita, nel corso degli anni, una "ragnatela" di laboratori esterni e indipendenti, che effettuano controlli incrociati e multipli sia sulle materie prime in arrivo sia sul prodotto finito. Inoltre, attraverso il proprio personale specializzato, Rio Mare è impegnata in una intensa attività di controllo che prevede oltre 60 visite annue presso i fornitori per verificare il rispetto degli standard richiesti lungo tutta la filiera.

Ad ulteriore garanzia della sicurezza dei propri prodotti, l'Azienda si è dotata di un sofisticato software che permette di tracciare la storia di ogni confezione di tonno, dalla pesca alla tavola. Per ogni singola lattina è possibile sapere da quale mare proviene il tonno, su quale nave ha viaggiato, di quale lotto facesse parte quando è arrivato allo stabilimento.
E' uno sforzo imponente, considerando che sono oltre 3 milioni le scatolette di tonno prodotte giornalmente nel solo stabilimento di Cermenate.
Tali informazioni sono rese disponibili a tutti i consumatori attraverso i siti web www.riomare.it e www.riomare.com
Il sistema di tracciabilità dell'Azienda è stato certificato nel 2013 secondo lo standard ISO 22005.

Inoltre, in collaborazione con NFI (Nutrition Foundation of Italy), l'Azienda ogni anno conduce studi e ricerche sui benefici effetti nutrizionali dei suoi prodotti e dei suoi ingredienti base (come ad esempio il pesce e l'olio d'oliva) ed è impegnata a divulgare queste informazioni attraverso le confezioni, i materiali di comunicazione distribuiti e il sito web.

In quest'ottica nascono infatti il progetto quadriennale "Best Food Generation", avviato nel 2011 in partnership con Expo Milano 2015, per educare i giovani ai principi di una corretta alimentazione e la collaborazione con lo chef-scienziato Marco Bianchi. Quest'ultimo affianca l'Azienda dal 2013 studiando gustose ed equilibrate ricette a base di pesce in scatola, veicolate attraverso numerosi strumenti, come i canali social, il sito dell'Azienda e i punti vendita, per imparare a nutrirsi in maniera corretta, senza rinunciare ai piaceri del palato.

Per ulteriori approfondimenti sulle iniziative del progetto Qualità Responsabile www.riomare.it/responsabilita2014.

Contatti:
Ufficio Stampa MSL Italia
Delia Ciccarelli – delia.ciccarelli@mslgroup.com
Tel: 0277336390, 3483179924
Laura Piovesan – laura.piovesan@mslgroup.com
Tel: 0277336288 - 3357390159