

WE
TAKE
CARE



Il Bilancio Sociale di Airone

— 2022 —



Indice

- 4** Lettera agli stakeholder
- 6** Chi è Airone
- 8** I numeri di Airone
- 10** Capacità produttiva
- 12** La nostra produzione
- 14** Private Label
- 16** La catena del Valore
- 20** Il nostro mare
- 22** Stato di conservazione degli stock
- 28** Sostenibilità e qualità
- 30** Airone con Ogyre
- 32** Sicurezza alimentare
- 34** Investimenti prioritari
- 36** Il nostro impegno sociale
- 38** Airone attiva nel sociale

Lettera agli stakeholder

Signori Stakeholder,

vi presentiamo il primo Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Airone. Un passaggio che testimonia il pieno commitment da parte del Board e del Management ad un'integrazione sempre maggiore fra le logiche economico-finanziarie e quelle socio-ambientali. Questa logica porterà quanto prima ad una integrazione perfetta con il bilancio civilistico per permettere a tutti gli stakeholder di avere nello stesso momento una rendicontazione a 360 gradi delle performance di Airone nell'anno appena concluso.

Questo Bilancio fa riferimento all'anno 2022 dove l'azienda ha proseguito brillantemente l'azione di risanamento e, allo stesso tempo, avviato un processo di innovazione a più livelli.

Il 2023 è iniziato scontando una retroazione negativa degli eventi 2022 collegati all'inflazione, l'aumento dei prezzi di materie prime, imballaggi, logistica ed energia, che ha implicato una rivisitazione delle principali filiere produttive e di approvvigionamento. Tutto questo in un contesto internazionale di incertezza collegato al perdurare stato di guerra in Ucraina.

Nel più ampio mercato alimentare le conserve ittiche mantengono un ruolo importante cresciuto durante il periodo pandemico e oggi stabile e consolidato. Su un valore pari a circa 2MLD di euro le conserve di tonno rappresentano in Italia 2/3 di questo market share. Infatti, il tonno in scatola viene consumato da tutti (99%), oltre 1 italiano su 3 (36%) lo consuma 2-3 volte a settimana.

A livello Globale oltre il 30% delle piccole e medie imprese sta implementando nuovi processi aziendali che rispettino il concetto di "sostenibilità". Troppo spesso colleghiamo, quasi di riflesso, la sostenibilità alla tutela ambientale. Concetto fondamentale ma non sufficiente. Airone ha sviluppato un programma su misura che viene calato a tutti i livelli aziendali. L'azienda opera in due paesi: L'Italia e la Costa d'Avorio. Due culture differenti che devono mischiarsi al fine di ottenere un'unica squadra che lavora per il medesimo obiettivo.

Airone, comenoto, opera nel settore alimentare ed in particolare nella trasformazione, produzione e commercializzazione di conserve ittiche, specialmente a base di tonno, e intende veicolare sul mercato un prodotto eticamente rispettoso dei cardini della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

- In primis la "pesca sostenibile" ossia la garanzia della disponibilità e qualità delle risorse naturali.
- Secondo, la garanzia della qualità di vita, sicurezza e servizi per i lavoratori.
- Terzo, la garanzia dell'efficienza economica e di reddito per l'impresa.

Parallelamente Airone prosegue il suo impegno nel mantenimento delle più importanti certificazioni di qualità che la contraddistinguono nel panorama internazionale: BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22005, ICS, Friend of Sea, Dolphin Safe, MSC, SAOC ISO IEC 17025 per il laboratorio in Costa d'Avorio.

A livello di chiusura economica-finanziaria del 2022 rimarchiamo un +15% di fatturato, rispetto al 2021, ed un Ebitda in linea con le aspettative tenendo presente i pesanti aumenti su materie prime, consumi e logistica. Un dato positivo è il budget 2023 che presenta un +25% di fatturato rispetto all'anno precedente. Guardiamo al nuovo anno con grande entusiasmo ed ambizione. L'azienda persegue l'innovazione lasciando al centro il proprio capitale umano, preservando una base sociale forte e dedicata.



Sergio Tommasini
Amministratore Delegato

Chi è Airone

Airone nasce dalla scissione di due unità di business, divisione prodotti formaggi e divisione prodotti conserve ittiche, della Nuova Castelli Spa.

La divisione formaggi ha mantenuto la denominazione precedente mentre Airone Seafood è stata creata per gestire il business legato alla produzione e commercializzazione di conserve ittiche.

Nel 1988 Dante Bigi acquista la Nuova Castelli Spa, che verrà divisa per gestione di prodotti nel 1994. Nel 2014 viene ufficialmente istituita l'azienda Airone Seafood Srl.

Nel 2020 Sergio Tommasini sale alla guida del gruppo Airone in veste di Amministratore Delegato Italia e PDG Côte d'Ivoire. Con Tommasini l'azienda entra in una nuova fase di investimenti e innovazione che porteranno ad una migliore efficienza di gestione e un aumento della forza produttiva.

Sociogramma



Il profilo della società

Airone è una società industriale che opera nel settore delle conserve ittiche e alimentari, specializzata nella trasformazione e commercializzazione di prodotti ittici a base di tonno.

La società è presente in Italia, a Reggio Emilia, con la Direzione generale, l'ufficio Commerciale e Marketing, l'ufficio Qualità, la Logistica e la parte relativa al Magazzino, Confezionamento, Etichettatura e Distribuzione dei finiti, e in Costa d'Avorio dove risiede il sito di trasformazione delle materie prime (26 mila M2 di proprietà).

“Il Gruppo Airone impiega ca. 1.500 persone (tra permanenti e giornalieri), di cui il 70% donne.”

Airone gestisce una filiera integrata, sostenibile e certificata ed è associata a Confindustria Assafrica.

Airone ha adottato il Modello organizzativo ex D.Lgs n. 231/2001 e il Codice Etico.

I numeri di Airone

Dati ufficiali 2021

RICAVI **58,787**

2021 €/MLN

EBITDA **2,906** **4,94%**

Gestionale €/MLN % SU RICAVI

EBIT **2,760** **4,70%**

€/MLN % SU RICAVI

2022 Closing

65,9 €/MLN

2023 Prospect

78,5 €/MLN

Abidjan

Sito di pesca e produzione

120 tonnellate

di capacità produttiva giornaliera

23.000 tonnellate

di capacità di lavorazione di tonno all'anno

150.000.000

di conserve ittiche all'anno

5 certificazioni

BRC Food, IFS Food, ISO 9001, Friends of the Sea, MSC, ISO 22005, SAOC ISO 17025, Dolphin Safe, ICS

1.500 persone impiegate

di cui il 70% donne

Reggio Emilia

Uffici e Magazzini

350.000

lattine etichettate al giorno

1.200.000

vasi vetro etichettati all'anno

36.000

bancali spediti all'anno

Più di 1.500 container

all'anno con destinazioni europee ed extraeuropee

5 certificazioni

IFS Logistics, Friends of the Sea, MSC, ISO 22005

Capacità produttiva



110 - 120

Tonnellate di capacità
produttiva giornaliera

20 - 30.000

Tonnellate all'anno
di tonno trasformato



150.000.000

Scatolette di tonno

La nostra produzione

Private Label

Dalla lattina al packaging in vetro, dal supporto grafico al prodotto finito: tanti formati diversi per rispondere alle esigenze dei mercati **GDO e HORECA**.



Latta	80gr in olio / al naturale	Vetro	190gr in olio di oliva	
	125gr in olio di oliva		Busta	300gr in olio di oliva
	160gr in olio / al naturale			1000gr in olio
	500gr in olio di oliva	3000gr in olio		
	620gr in olio	4700gr al naturale		
	800gr in olio			
	1000gr in olio			
1730gr in olio / al naturale				
1900gr in olio di oliva				

I nostri marchi



Altomar

Altomar e il suo tonno pinne gialle sono l'espressione della qualità. Lavorato a mano per selezionare le parti del tonno più pregiate accostato ad un olio di oliva di buona qualità.

	Tonno
Latta	80gr in olio di oliva
	500gr in olio di oliva
	1730gr in olio di oliva
Vetro	190gr in olio di oliva



Maremi

Maremi offre una gamma completa di prodotti di alta qualità a base di tonnetto striato, salmone, sgombro e sardine, in olio o al naturale.

	Tonno
Latta	80gr in olio / al naturale
	190gr in olio di oliva
	160gr in olio / al naturale
Vetro	1730gr in olio / al naturale
	190gr in olio di oliva
Busta	1000gr in olio
	1730gr in olio / al naturale

Sgombro

Latta	125 gr in olio
--------------	----------------

Salmone

Latta	125 gr in olio / al naturale
--------------	------------------------------

Sardine

Latta	125 gr in olio
--------------	----------------

Private Label

Da **30 anni**
Airone è
un punto di
riferimento per
i prodotti ittici
a Marchio del
distributore. (MDD)



La filiera di Airone tra Italia e Costa d'Avorio è il nostro grande punto di forza, per ottenere prodotti di alta qualità e lavorati sempre sul luogo di pesca.

Il mercato delle private label o MDD (Marca del distributore) è in Italia e all'estero, in continua evoluzione e in questo ci poniamo con quella assoluta attenzione e garanzia che rappresentano una certezza anche per i nostri clienti.

Seguiamo il nostro metodo facendo un primo briefing con il cliente, sulla base delle necessità valutiamo insieme le ricette e le referenze da realizzare, adattiamo le grafiche alla normativa di legge e lo supportiamo per nuove referenze, richieste e modifiche.

Dietro un tonno super
c'è Airone



SCOPRI DI PIÙ

Perché scegliere Airone per i prodotti del proprio Marchio



Lavorazione sul luogo
di pesca, esclusivamente
da pesce intero di
provenienza Oceano
Atlantico.



Elevato standard
qualitativo e controlli
sistematici su tutta la
linea produttiva.



Area con tradizione
ultra ventennale nella
lavorazione del tonno.



Filiera integrata dalla
Costa d'Avorio all'Italia.

Il nostro metodo



1
Facciamo un primo
briefing con il cliente.



2
Sulla base delle necessità
del cliente valutiamo
insieme le ricette e le
referenze da realizzare.



3
Adattiamo le grafiche del
cliente alla normativa
di legge.



4
Supportiamo il cliente
per nuove referenze,
richieste e modifiche.

La catena del Valore

Il Business Model

La catena di produzione di **Airone Seafood** inizia in Costa D'avorio, ed arriva fino agli store GDO in Italia.

Acquisto di materie prime da navi tonniere registrate ICCAT e PVR e da cooperative locali della Costa d'Avorio per la pesca a canna.

Lavorazione eseguita da Airone Côte d'Ivoire in modalità *contract manufacturing*. (Contratto di conto-lavoro)

Etichettatura, ventilazione dei prodotti finiti e commercializzazione presso Airone S.r.l.



1

Taglio e cottura

Durante la fase del taglio, il tonno viene suddiviso nelle differenti pezzature per garantire una cottura uniforme che permetta di esaltare tutte le qualità della materia prima lavorata. Il successivo processo di parziale scongelamento del tonno avviene in maniera lenta e graduale, per prepararlo al meglio alla fase di cottura, in acqua o a vapore, con metodi semplici e naturali.



4

Sterilizzazione

La lattina viene chiusa e sottoposta ad un processo di sterilizzazione, che permette di eliminare gli eventuali microrganismi potenzialmente nocivi e rendere il prodotto stabile e conservabile per un lungo periodo.



2

Preparazione e pulizia

Successivamente alla cottura, il nostro tonno viene lasciato raffreddare, in modo tale che la carne sia ben rassodata e pronta per la pulitura. Questa fase, anche detta "monda", è un procedimento che avviene esclusivamente a mano, volto a preservare la più alta qualità dei nostri prodotti. Solo i migliori filetti vengono selezionati e successivamente inscatolati.



5

Imballaggio e spedizione

Una volta completate le sterilizzazioni, le lattine pronte vengono pallettizzate per essere spedite verso i nostri magazzini, situati a Reggio Emilia, per gli step finali di produzione prima di essere spedite verso i diversi mercati di destinazione.

Nei magazzini, le nostre lattine assumono un marchio, tra Maremi ed Altomar, Tuttotonno e marchi Private Label.

3

Inscatolamento

È una fase molto importante: in base al prodotto da proporre sul mercato, vengono selezionate le migliori parti del nostro tonno per essere confezionate in lattine, buste o vasi in vetro.



6

Controllo qualità

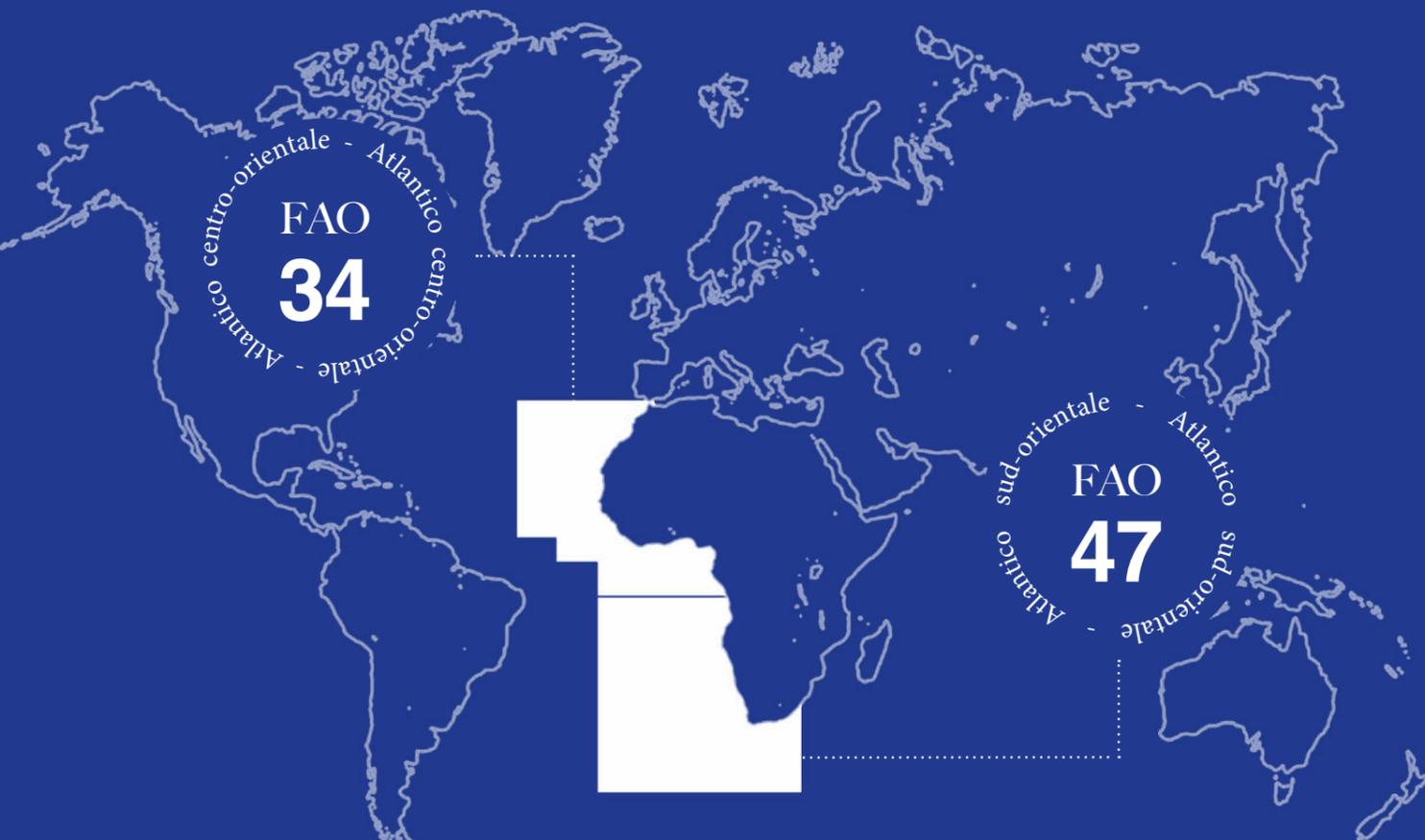
Il controllo qualità, uno degli step più importanti della nostra catena di produzione, avviene a partire dalla ricezione della materia prima in Abidjan, e lungo tutta la filiera produttiva fino al prodotto finito. Per arrivare poi in Italia dove avvengono ulteriori controlli qualitativi.



Il nostro mare

Abidjan è il più importante porto dell'Africa occidentale per il commercio del tonno ed è vicino a dove peschiamo.

Questo ci permette di lavorare il pesce con la **massima freschezza.**



Tipologia di tonno lavorato

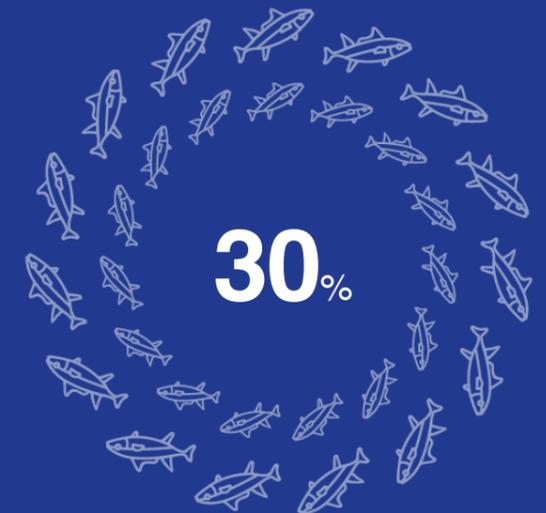


Tonnetto striato
Katsuwonus Pelamis

La sua carne è di colore rosso chiaro, di media consistenza e con un basso contenuto di grassi.

Tonno pinne gialle
Thunnus Albacares

La sua carne, gustosa e delicata, ha un basso contenuto di grassi e dopo un'attenta cottura diventa rosa chiaro.



Tonno obeso
Thunnus Obesus

La sua carne è di color rosa scuro, ha un alto contenuto di grassi e un gusto marcato di pesce.



Percentuale di specie sul volume complessivo di pescato lavorato

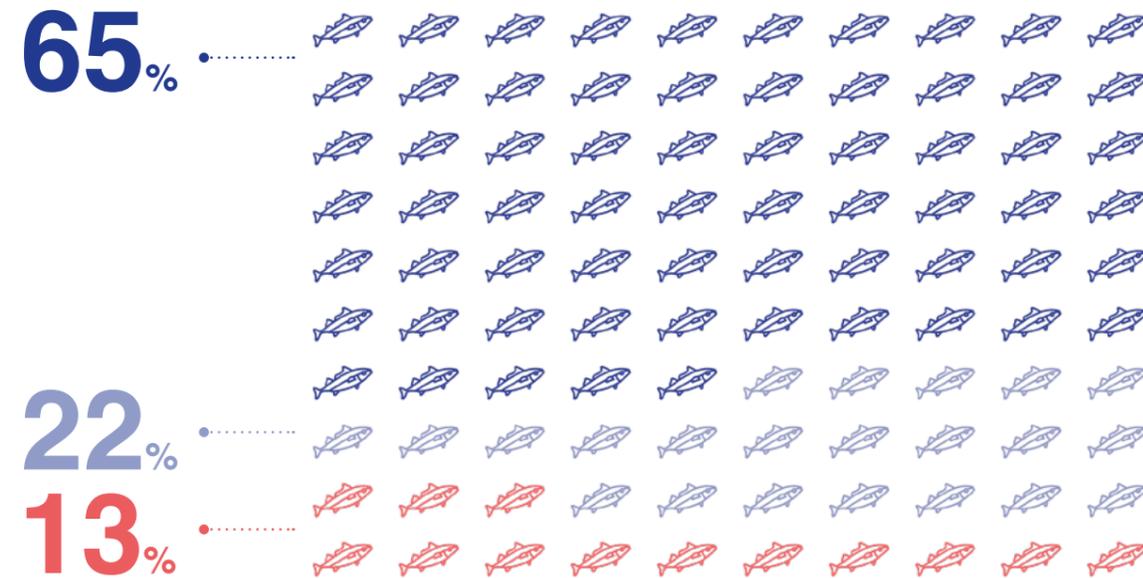
Stato di conservazione degli stock

Dato mondiale | Novembre 2022

Tra le sette specie dei principali tonni oceanici commerciali, 23 stock sono riconosciuti per la valutazione e la gestione degli stock (6 stock di Tonno Bianco (*Thunnus Alalunga*), 4 di Tonno Obeso (*Thunnus Obesus*), 4 di Tonno Rosso (*Thunnus Thynnus*), 5 di Tonnetto Striato (*Katsuwonus Pelamis*) e 4 di Tonno Pinne Gialle (*Thunnus Albacares*). Questo documento riassume lo stato degli stock risultante dalle più recenti valutazioni scientifiche di questi stock, nonché le attuali misure di gestione adottate dalle ORGP. Inoltre, questo rapporto descrive lo stato e la gestione dei 23 stock utilizzando una metodologia coerente in termini di tre fattori: Abbondanza, Tasso di sfruttamento (mortalità per pesca) e Impatto ambientale (catture accessorie).

Livelli di sfruttamento degli stock

Il 61% dei 23 stock sono a livelli sani di abbondanza, il 26% sono a un livello intermedio e il 13% sono sovra sfruttati.



Le maggiori catture di tonno per stock

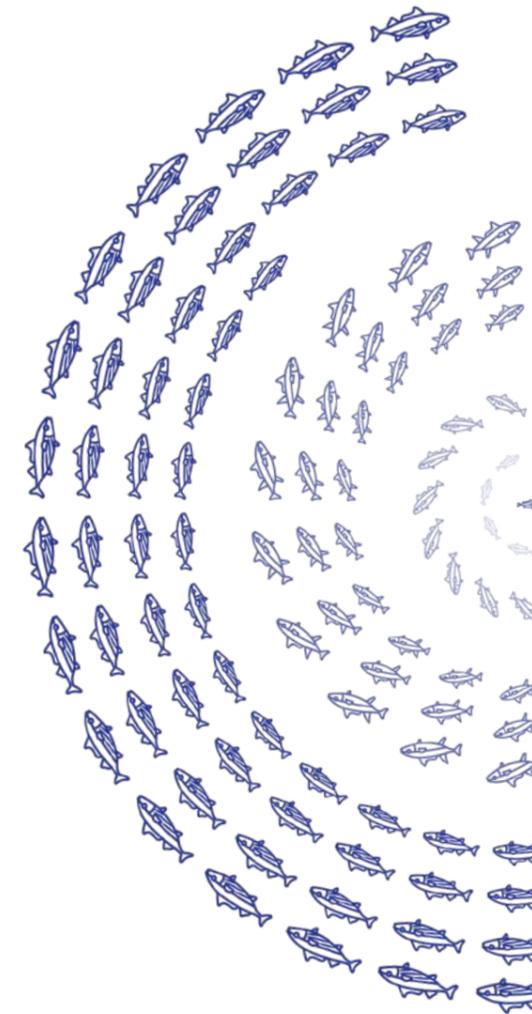
Le cinque maggiori catture in tonnellate, invariate rispetto al rapporto precedente, sono il Tonnetto Striato (*Katsuwonus Pelamis*) dell'Oceano Pacifico occidentale, il Tonno Pinne Gialle (*Thunnus Albacares*) dell'Oceano Pacifico occidentale, il Tonnetto Striato dell'Oceano Indiano, il Tonno Pinne Gialle dell'Oceano Indiano e il Tonnetto Striato dell'Oceano Pacifico orientale.

Livelli di mortalità per pesca

Il 74% dei 23 stock ha un tasso di mortalità per pesca ben gestito, il 9% ha un tasso intermedio e il 17% è in sovrasfruttamento.



-8% Catture totali 2022 rispetto al 2019



Cattura totale

Le catture globali di tonno bianco, obeso, pinna blu, tonnetto striato e pinna gialla nel 2020 sono state di 5,0 milioni di tonnellate, con un **calo del 8% rispetto al 2019**. Le catture sono aumentate costantemente fino ai primi anni 2000 e, sebbene sembrassero essersi stabilizzate da allora, negli ultimi anni le catture annuali hanno continuato ad aumentare.

Nella classifica per specie*, la maggior parte delle catture corrisponde al Tonnetto Striato (57%), seguito da Tonno Pinne Gialle (30%), Tonno Obeso (8%), Tonno Bianco (4%) e Tonno Rosso (1%).



Produzione di tonno per attrezzo da pesca

In termini di attrezzi da pesca, il 66% delle catture è effettuato con reti a circuizione (circa 37% associate +26% non associate +3% con delfini), seguite da palangari (9%), lenze e canne (8%), reti da posta (4%) e attrezzi vari (13%).



*Utilizzando la media 2016-2020 = 5.107.000 tonnellate
Fonte : Il rapporto sullo stato degli stock è rivisto dal Comitato Scientifico Consultivo ISSF.

Informazioni sul rapporto

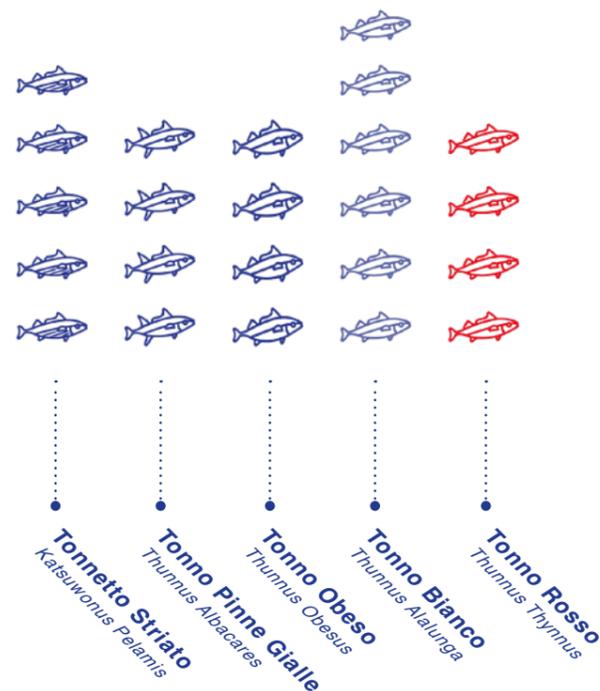
Ci sono 23 stock delle principali specie commerciali di tonno in tutto il mondo

6 stock di Tonno Bianco (*Thunnus Alalunga*), 4 di tonno obeso (*Thunnus Obesus*), 4 di Tonno Rosso (*Thunnus Thynnus*), 5 di Tonnetto Striato (*Katsuwonus Pelamis*) e 4 di Tonno Pinne Gialle (*Thunnus Albacares*).

Lo Status of the Stocks riassume i risultati delle più recenti valutazioni scientifiche di questi stock, così come le attuali misure di gestione adottate dalle RFMO.

Aggiornato due volte all'anno, lo Status of the Stocks assegna delle valutazioni a colori (verde, giallo o arancione) utilizzando un sistema consis.

23 Stock



SSB_{current}/SSB_{MSY}

Rapporto della biomassa riproduttiva

Tonnetto Striato / *Katsuwonus Pelamis*

AO BET	Estimate	Years	Notes
Recent catch	20	2021	
5-year catch	21	2017-21	
MSY	35	2020	Range: 28-46
F/F _{MSY}	0.41	2020	Range: 0.19-0.89
SSB/SSB _{MSY}	1.60	2020	Range: 0.90-2.87
SSB/SSB ₀	N/A		
TAC	N/A		

Tonno Pinne Gialle / *Thunnus Albacares*

AO BET	Estimate	Years	Notes
Recent catch	111	2021	
5-year catch	136	2017-21	
MSY	121	2018	Range: 90-267
F/F _{MSY}	0.96	2018	Range: 0.56-1.50
SSB/SSB _{MSY}	1.17	2018	Range: 0.75-1.62
SSB/SSB ₀	N/A		
TAC	110	2022	

Tonno Obeso / *Thunnus Obesus*

AO BET	Estimate	Years	Notes
Recent catch	46	2021	
5-year catch	66	2017-21	
MSY	87	2019	Range: 72-106
F/F _{MSY}	1.00	2019	Range: 0.63-1.35
SSB/SSB _{MSY}	0.94	2019	Range: 0.71-1.37
SSB/SSB ₀	0.28	2017	Range 0.18-0.19
TAC	62	2022	

MSY = Maximum Sustained Yield – Rendimento Massimo sostenibile
Indica il Massimo valore dello sforzo di pesca che può essere mantenuto nel lungo periodo senza intaccare la consistenza e la capacità di rigenerazione della popolazione ittica di quella determinata specie. Quando il valore è superato si parla di sovrasfruttamento.

Catches, MSY and TAC in 1.000 tonnes.

Indicatore Fcurr/FMSY

Rapporto tra **tasso di sfruttamento attuale**, o più precisamente la media mobile del valore rilevato negli ultimi tre anni, e il valore di riferimento.

Stato degli stock di tonno in base alla specie e alla zona di pesca

<https://www.iss-foundation.org/tuna-stocks-and-management/our-tuna-stock-tools/interactive-stock-status-tool/>

Report sullo stock di tonno

<https://www.iss-foundation.org/tuna-stocks-and-management/>

- Legenda
- G** With unknown impacts on baitfish stocks.
 - Y** Which typically result in small by catch rates.
 - O** Place (non-entangling FADs, sharks, turtles).

Tonnetto Striato *Katsuwonus Pelamis*

Last date of a change in Color Rating: None.
Changes from the previous (Original) Color Ratings: None.

Stock abundance **G** $SSB > SSB_{MSY}$

Fishing mortality **G** $F < F_{MSY}$

Y 71% of the catch is made by pole-and-line fishing, with unknown impacts on baitfish stocks.

Environment **G** 16% of the catch is made by handline which typically result in small by catch rates.

Y 10% of the catch is made by purse seining on floating objects (Including FADs). Several bycatch mitigation measures are in place (non-entangling FADs, sharks, turtles).

Tonno Pinne Gialle *Thunnus Albacares*

Last date of a change in Color Ratings: March, 2020.
Changes from the previous (November 2016) Color Ratings: The Abundance rating changed from Yellow to Green.

Stock abundance **Y** $SSB > SSB_{MSY}$ in 2028

Fishing mortality **G** $F < F_{MSY}$
However, the TAC and MYS levels have been exceeded in recent years.

G 45% of the catch is made with the purse seining on free schools, with little impact on non-target species.

Environment

O 12% of the catch is made by longlining. Several mitigation measures are in place (sharks, turtles, sea birds). Monitoring is deficient.

Y 6% of the catch is made by pole-and-line fishing, with unknown impacts on baitfish stock. Some of the baitboats in the Gulf of Guinea fish together with the purse seiners, thus becoming like a single fleet.

Y 17% of the catch is made by purse seining on floating objects (Including FADs). Several bycatch mitigation measures are in place (non-entangling FADs, sharks, turtles).

Tonnetto Obeso *Thunnus Obesus*

Last date of a change in Color Rating: March 2022.
Changes from the previous (November 2015) Color Ratings: The abundance rating changed from Orange to Yellow. The fishing mortality rating changed from Orange to Green.

Thunnus Obesus **Y** $SSB \leq SSB_{MSY}$

Fishing mortality **G** $F \approx F_{MSY}$

O 45% of the catch is made by longlining. Several mitigation measures are in place (sharks, turtles, sea birds). Monitoring is deficient.

Environment

Y 26% of the catch is made by purse seining on floating objects (Including FADs). Several bycatch mitigation measures are in place (non-entangling FADs, sharks, turtles).

Y 11% of the catch is made by pole-and-line fishing, with unknown impacts on baitfish stock. Some of the baitboats in the Gulf of Guinea fish together with the purse seiners, thus becoming like a single fleet.

G 9% of the catch is made with the purse seining on free schools, With little impact on non-target species.

Sostenibilità e qualità

A livello Globale oltre il **30% delle piccole e medie imprese** sta implementando nuovi processi aziendali che rispettino il concetto di “sostenibilità”.

Troppo spesso colleghiamo, quasi di riflesso, la sostenibilità alla tutela ambientale. Concetto fondamentale ma non sufficiente. Airone ha sviluppato un programma su misura che viene calato a tutti i livelli aziendali. L'azienda opera in due paesi: L'Italia e la Costa d'Avorio.

Due culture differenti che devono integrarsi al fine di ottenere un'unica squadra che lavora per il medesimo obiettivo. Operando nel settore alimentare ed in particolare nella trasformazione, produzione e commercializzazione di conserve ittiche, specialmente a base di tonno, l'azienda deve veicolare sul mercato un prodotto eticamente rispettoso dei cardini della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.



La “pesca sostenibile” ossia la garanzia della disponibilità e qualità delle risorse naturali



La garanzia della qualità di vita, sicurezza e servizi per i lavoratori



La garanzia dell'efficienza economica e di reddito per l'impresa

Pesca sostenibile

Come indicato nella pagina precedente, il **65% della nostra produzione** arriva da tonnetti striati

Per alcune tipiche caratteristiche relative a questa specie, la pesca del tonnetto striato garantisce una maggiore sostenibilità nel medio e lungo termine.

Questo è confermato anche dal Rapporto ISSF sullo stato di conservazione degli stock che vedremo successivamente.



Friend of the Sea

Friend of the Sea è un progetto della World Sustainability Organization, diventato lo standard di certificazione leader per prodotti e servizi che rispettano e proteggono l'ambiente marino.



Dolphin Safe

La certificazione Dolphin Safe stabilisce, in tal senso, precisi criteri di controllo all'interno di uno standard mondiale per fermare la caccia, l'uccisione e la cattura accidentale dei delfini.



Airone ha sposato la missione di Ogyre e assieme alla loro flotta di pescherecci abbiamo fatto **un'azione concreta per il mare.**

Il *Fishing for Litter* è una modalità di recupero di plastica dal mare che vede protagonisti i pescatori. I rifiuti raccolti durante la normale attività di pesca vengono conservati e portati a terra. Una volta in porto i rifiuti marini vengono catalogati da un partner scientifico e smaltiti correttamente.



Airone con Ogyre

OBIETTIVO

Raccogliere
100 kg di rifiuti dal mare,
equivalenti a 10.000 Bottiglie

Sicurezza alimentare

L'azione quotidiana di Airone si fonda su criteri di sostenibilità e sicurezza alimentare, nel pieno rispetto dell'ecosistema, dei lavoratori e dei clienti.

Il sistema Qualità Airone

Lo stabilimento produttivo di Airone CI è certificato ISO 9001:2015, BRC Food e IFS Food, applica in modo rigoroso il sistema HACCP ed è sottoposto a numerosi audit periodici effettuati da Enti di Certificazione, Clienti e Autorità Sanitarie Locali ed Europee.

Lo stabilimento ha un proprio laboratorio per le analisi accreditato ISO/IEC 17025:2017 da SAOC unico ente di accreditamento autorizzato in Costa d'Avorio.



Investimenti prioritari



SAGE X3

Nel 2022 Airone, sia in Italia che in Costa d'Avorio, ha eseguito il «go live» del nuovo gestionale ERP. Una rivoluzione in termini di trasparenza e centralizzazione delle informazioni aziendali. Nell'ultimo quadrimestre si è proceduto alla fase di dismissione del vecchio gestionale e all'affinamento delle procedure interne. Sono previste nuove attivazioni opzionali durante il 2023 finalizzate all'ottimizzazione del controllo di gestione italiano e ivoriano.

Cybersecurity

Nel 2022 è iniziato il processo che ha portato alla certificazione ISO/IEC 27001. Airone rispetta le normative internazionali per il nuovo sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

Produzione

2022

A livello di stabilimento tra il 2022 e l'inizio del 2023 sono state implementate:

- 1** Una nuova zona di raffreddamento del pesce post-cottura. che significa su base annua un recupero equivalente pari a 300-400 tonnellate di prodotto ossia 8-10 ml di lattine da 80 grammi, oltre che un significativo risparmio nei consumi di acqua.
- 2** Una nuova linea di cottura a vapore. Questo favorirà un cambio radicale del modo di lavorare. Infatti dal 1 febbraio 2023 il pesce viene cotto durante il giorno e preparato per la trasformazione il giorno dopo. Per evitare i turni notturni e creare nuove economie. Questo investimento favorirà inoltre il recupero di 1-2 punti % di rendimento sul pesce. Unitamente a questo investimento Airone ha acquistato una nuova linea produttiva (della Zilli e Bellini) per il formato 80 grammi che favorisce l'aumento complessiva della capacità produttiva giornaliera da 380.000 lattine a 550.000.

2023

Guardando al 2023 secondo semestre gli interventi pianificati sono i seguenti:

- 1** La modernizzazione dei tunnel di congelamento rapido (cambio porte ed evaporatori). Parliamo di circa 1,5 ml di euro che potremmo orientare a medio-lungo termine. Questi investimenti si rendono necessari a valle degli interventi di cui al punto precedente.
- 2** L'inizio dell'attività di revamping dell'impianto di sterilizzazione partendo da nuove autoclavi. La filiera integrata richiede una visione a 360 gradi quando si prevedono investimenti strutturali.

Il nostro impegno sociale

Il nostro genoma è
italo – ivoriano



Cura dei propri dipendenti

Nella sede produttiva ivoriana, per gli impiegati Airone, abbiamo confermato le seguenti linee di intervento: cantina sociale per bilanciare la dieta e i pasti giornalieri, supporto economico ai funerali (che in Africa sono considerati in modo particolare), prestiti per scolarizzazione dei figli dei nostri dipendenti, supporto economico del trasporto per venire in azienda al mattino e rientrare la sera, centro medico aziendale, assicurazione sanitaria, attività sociali e ricreative nel rispetto dell'approccio multiculturale e multi religioso; due donazioni l'anno di conserve di tonno per la famiglia

Attività sociali: festa di natale e momenti di convivialità per altre festività particolarmente sentite nel paese.

In Italia abbiamo istituito un progetto di formazione continua in cui tutti i dipendenti possono proporre corsi di formazione da svolgere durante l'anno.



Cantina Sociale



Supporto economico del trasporto per venire in azienda al mattino e rientrare la sera



Prestiti per scolarizzazione dei figli dei nostri dipendenti



Supporto economico ai funerali (che in Africa sono considerati in modo particolare)



Due donazioni l'anno di conserve di tonno per la famiglia



Attività sociali: festa di natale e momenti di convivialità per altre festività particolarmente sentite nel paese

Airone attiva nel sociale

Sia in Italia, dove affianchiamo alcuni progetti di beneficenza, che in Costa d'Avorio, dove l'Azienda e alcuni Dirigenti a titolo personale sono coinvolti in diverse attività.



Centri scolastici nel villaggio di Touba

Contributo alla Congregazione delle Suore Figlie di Gesù, Verona il cui fondatore è Don Pietro Leonardi. In particolare collaboriamo con Suor Ambrogia per la sua missione presso il villaggio di Touba a 700 km da Abidjan. Contribuiamo alla costruzione di due centri scolastici.

Finanziamento di attività sociali nel villaggio di Kotobi

Contributo alla ricostruzione di alcune attività sociali del villaggio di Kotobi. In merito a queste iniziative alcuni dirigenti sono stati insigniti del titolo onorifico di Capo Villaggio

Ricostruzione padiglione a Bonoua

Contributo alla Congregazione Don Orione, Bonoua per la ricostruzione del padiglione di accoglienza per i disabili

Un nuovo asilo nido a Bonoua

Contributo per la costruzione del nuovo asilo presso la Casa di Accoglienza Maison di Padre Pio, Bonoua (40 km da Abidjan) dove abitano 50 ragazzi da 0 a 13 anni.



In Italia

Un supporto sociale al territorio

Sul territorio italiano abbiamo i seguenti progetti collegati allo sport, la salute ed il benessere sociale:

1. Atletica Reggio

2. Reggiana Calcio

Prima squadra, 4° Categoria
Diversamente Abili, Under 12,
15 e 17 femminile

3. Amanda Embriaco,

Atleta nazionale di paracanoa

4. Sanremese Calcio





IS 17025
ACCREDITED LABORATORY



MSC-C-58747

/ SEDE COMMERCIALE

AIRONE S.R.L.

VIA AGNOLETTI, 5 42124 REGGIO EMILIA - ITALIA
TEL. + 39 0522 931311

/ SEDE PRODUTTIVA

AIRONE COTE D'IVOIRE

BP 5313 ABIDJAN 18 - COSTA D'AVORIO

/ SEGUICI SU



airone-seafood.com