



# La commercializzazione per la qualità: GDO

Alberto Pianezzola

Sala dei Cavalieri – Castello Bolognini, Sant'Angelo Lodigiano

15 Ottobre 2021

# ESSELUNGA - LA STORIA



**1957**  
LA NASCITA

NASCE LA "SUPERMARKETS ITALIANI S.P.A."  
E VIENE INAUGURATO IL PRIMO SUPERMERCATO ESSELUNGA  
IN VIALE REGINA GIOVANNA A MILANO.

TRA I SOCI FONDATORI DI SUPERMARKETS ITALIANI S.P.A. CI SONO BERNARDO CAPROTTI E NELSON ROCKEFELLER.

# ESSELUNGA - LA STORIA



### ESSELUNGA IN NUMERI

Con 167 negozi, 40 profumerie EsserBella, 97 Bar Atlantic e 6 laESSE, Esselunga è presente in 7 regioni e 32 province distribuite tra il Centro e il Nord Italia.



# Esselunga - A food Company



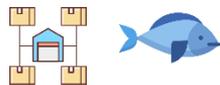
## Milano



HQ, Cedi logistici, Elisenda, Gastronomia, Centro Lavorazione Carne



## Biandrate



Cedi logistici, Centro Lavorazione Pesce



## Parma



Bakery e Pasta Fresca



## Firenze



Cedi logistici



## Chiari



Cedi logistici



# La qualità è multidimensionale

Organolettica

Serbevolezza

Sicurezza  
alimentare

Sostenibilità

# Gli strumenti per la qualità: la filiera controllata Naturama

- Rapporti di partnership con i fornitori
- Piani di produzione
- Specifiche Tecniche
- Visite di coordinamento e ispettive
- Le analisi



# Gli strumenti per la qualità: la filiera controllata Naturama

- I contenuti tecnici e la comunicazione



RESIDUO ZERO



# Gli strumenti per la qualità: la filiera controllata Naturama



ESSELUNGA  
FILIERA CONTROLLATA  
GUSTO E QUALITÀ

**MELE GOLDEN DELICIOUS**  
100% ITALIANE

**ESSELUNGA**  
FILIERA CONTROLLATA  
GUSTO E QUALITÀ

MELE GOLDEN DELICIOUS  
100% ITALIANE

La "carta di identità" della **MELE GOLDEN DELICIOUS**

**Polpa** consistente, croccante e succosa  
**Gusto** corretto equilibrio dolcezza / acidità

**Aroma** gradevole

<b>Dolcezza</b> ●●●●○	<b>Acidità</b> ●●●●○	<b>Croccantezza</b> ●●●●○	<b>Sucosità</b> ●●●●○
--------------------------	-------------------------	------------------------------	--------------------------

Naturama è una linea di prodotti alimentari freschi a filiera controllata che valorizza la sicurezza alimentare, il benessere animale e il rispetto per l'ambiente per offrirvi solo ciò che è naturalmente buono. I nostri sistemi di coltivazione e raccolta sono orientati a un'ottimale tutela dell'ambiente. Il nostro approccio mira a ridurre al minimo la necessità di utilizzo di agrofarmaci attraverso un'accurata prevenzione.

**ESSELUNGA PER L'AMBIENTE**

VASCHETTA CARTA    PELLICOLA PLASTICA

PULISCE LE CONFEZIONI SPORCHE PRIMA DI RICICCLARE  
VEDI LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE  
PER LA GESTIONE DEI RIFIUTI.

**-70% DI PLASTICA RISPETTO A UNA CONFEZIONE DI PAIRI FORMATO.**

Per qualsiasi segnalazione o suggerimento: **www.ESSELUNGA.it**

**SERVIZIO CLIENTI** 800-665555

**ESSELUNGA**  
FILIERA CONTROLLATA  
GUSTO E QUALITÀ



# Gli strumenti per la qualità: la Logistica



10:30	Ordine del negozio
12:00	Ordine dell'Ufficio Acquisti
12:30	Preparazione dell'ordine da parte del Fornitore
16:00	Spedizione dell'ordine
00:00	Ricevimento dell'ordine
06:30	Spedizione a negozio
08:00	Ricevimento a negozio

# Gli strumenti per la qualità: la rete dei Controlli

- In CAMPO a garanzia dell'applicazione delle ST
- Presso i CENTRI DI DISTRIBUZIONE (merceologiche e organolettiche)
- Durante la fase di VENDITA (rete di supervisor, merceologiche e organolettiche)
- I CLIENTI



# Gli strumenti per la qualità: educazione alimentare

I buoni consigli fruttano

**ESSELUNGA**  
S

esselunga.it



	FRUTTA	COME CONSERVARE	COME CONSUMARE
	AGRUMI	Per un consumo immediato (1-2 giorni) è preferibile tenerli a temperatura ambiente, diversamente riporli in frigorifero.	Gli agrumi possono essere consumati freschi o a temperatura ambiente, in base alle proprie preferenze.
	ANANAS VIA AEREA	Si consiglia di conservarlo a temperatura ambiente.	È preferibile consumare il frutto entro 1-2 giorni.
	ANANAS	Si consiglia di conservarlo a temperatura ambiente.	È preferibile consumare il frutto quando il colore della buccia comincia ad ingiallire.
	BANANE	Toglierle dalla confezione ed evitare di metterle in frigorifero. È preferibile tenerle lontane da pere, mele, meloni e pomodori.	A seconda dei gusti è possibile consumare le banane fino a quando diventano gialle con macchie diffuse (massima dolcezza).
	CACHI TIPO	Conservarli a temperatura ambiente.	Si consiglia di consumarli nell'arco di 1-2 giorni.
	ALTRI CACHI	Per un consumo immediato (1-2 giorni) è preferibile tenerli a temperatura ambiente, diversamente riporli in frigorifero.	Si consiglia di consumare i cachi a temperatura ambiente per esaltarne il gusto e l'aroma.
	DRUPACEE pesche, susine, albicocche.	Toglierle dalla confezione e farle maturare a temperatura ambiente. Dopo qualche giorno riporle in frigorifero.	Per migliorare il gusto è consigliato portare le drupacee a temperatura ambiente prima di consumarle.
	FICHI	Per un consumo immediato (1-2 giorni) è preferibile tenerli a temperatura ambiente, diversamente riporli in frigorifero.	Si consiglia di consumare i fichi a temperatura ambiente per esaltarne il gusto e l'aroma.
	FRAGOLE E FRUTTI DI BOSCO	Riporli immediatamente in frigorifero.	Consumarli nell'arco di 1-2 giorni.
	FRUTTA ESOTICA VIA AEREA mango, papaya formosa, avocado bass.	È preferibile conservarla a temperatura ambiente.	È consigliato consumare la frutta esotica via aerea entro 1-2 giorni.
	FRUTTA ESOTICA mango, avocado.	È preferibile conservarla a temperatura ambiente. Si consiglia di riporre l'avocado in frigorifero una volta maturo.	È consigliato consumare la frutta esotica quando risulta morbida al tatto.
	KIWI	Toglierli dalla confezione. Per un consumo immediato (1-2 giorni) è preferibile tenerli a temperatura ambiente, diversamente riporli in frigorifero. Se messi accanto alle mele, maturano prima.	Se morbidi al tatto, sono più dolci.
	MELE	Toglierle dalla confezione. Per un consumo immediato (1-2 giorni) è preferibile tenerle a temperatura ambiente, diversamente riporle in frigorifero. È consigliato non tenere le mele vicino ai kiwi troppo maturi e alle mini angurie.	Le mele vanno preferibilmente consumate fresche. Se tolte dal frigorifero, è consigliato aspettare 30 minuti per esaltarne il sapore.
	MELONI	Per un consumo immediato (1-2 giorni) è preferibile tenerli a temperatura ambiente, diversamente riporli in frigorifero.	A seconda dei gusti è possibile consumarli freschi o a temperatura ambiente.
	MELONI CHARENTAIS	È preferibile tenerli a temperatura ambiente perché in frigorifero è possibile il trasferimento degli aromi ad altri prodotti.	È preferibile consumarli entro 1-2 giorni.
	PERE	Toglierle dalla confezione e conservarle a temperatura ambiente finché non maturano, dopodiché è consigliato riporle in frigorifero.	Le pere, restando a temperatura ambiente, diventano più dolci. Mettendole troppo presto nel frigorifero rischiano di non acquisire il gusto.
	UVA DA TAVOLA	Riporla immediatamente in frigorifero.	È consigliato portare l'uva a temperatura ambiente prima del consumo.

## Piccoli consigli, grandi risultati.

Una raccolta di consigli e informazioni utili per conservare la frutta e gustarla nel modo migliore. Da sempre Esselunga mette al primo posto la qualità, offrendovi ogni giorno prodotti freschi e gustosi.

**ESSELUNGA**  
S

**ESSELUNGA**

# Gli strumenti per la qualità: educazione alimentare



In collaborazione con



# Un caso studio: le albicocche



ALBICOCCHE  
NATURAMA RESIDUO  
ZERO 500 G

ALBICOCCHE ROSSE\*\*\*  
ALBICOCCHE \*\*\*



ALBICOCCHE ROSSE  
500 G

ALBICOCCHE  
NATURAMA



ALBICOCCHE SFUSE

ALBICOCCHE  
BERGERON



ALBICOCCHE\* 1 KG



Planet  
Farms

GO VERTICAL

# Innovazione



ZERO  
PESTICIDI



95% DI ACQUA  
IN MENO



COLTIVATI  
DOVE SERVE



COMPLETAMENTE  
TRACCIABILI



DISPONIBILI  
TUTTO L'ANNO



FILIERA  
INTEGRATA



**Grazie dell'attenzione**