

A photograph of a well-lit grocery store aisle dedicated to fresh produce. The shelves are filled with various vegetables, including radishes, green beans, cabbages, and carrots, all presented in wooden baskets. The perspective is from the end of the aisle, looking down its length.

# 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



## OGGI

### 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



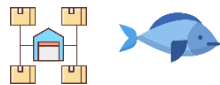
## Milano



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



# 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



ALBICOCICHE  
NATURAMA RESIDUO  
ZERO 500 G

ALBICOCICHE ROSSE\*\*\*  
ALBICOCICHE \*\*\*



ALBICOCICHE ROSSE  
500 G

ALBICOCICHE  
NATURAMA



ALBICOCICHE SFUSE

ALBICOCICHE  
BERGERON



ALBICOCICHE\* 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**