



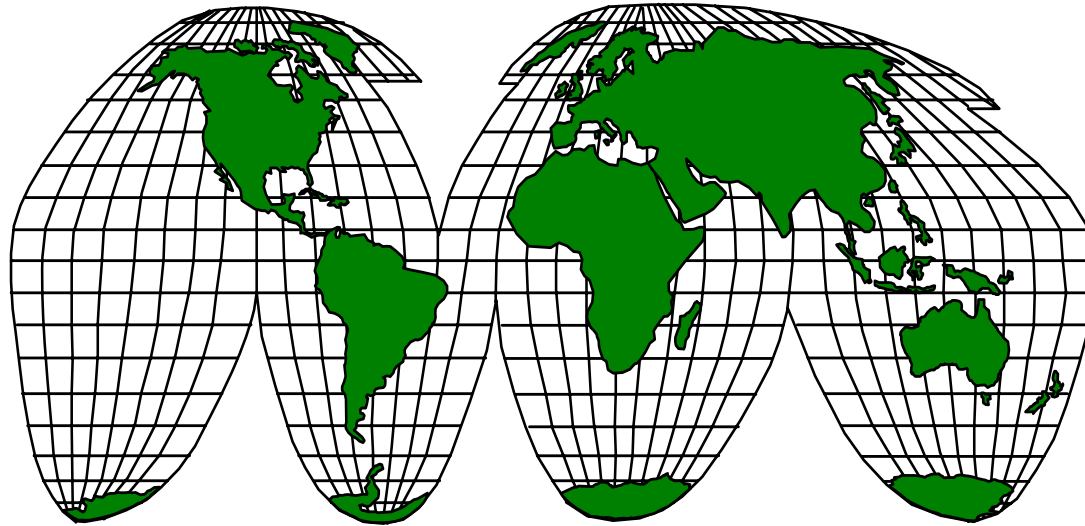
Cash & Carry

GESTIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI ITTICI NELLA GDO

POLITICA E MISSION DI METRO ITALIA Cash & Carry

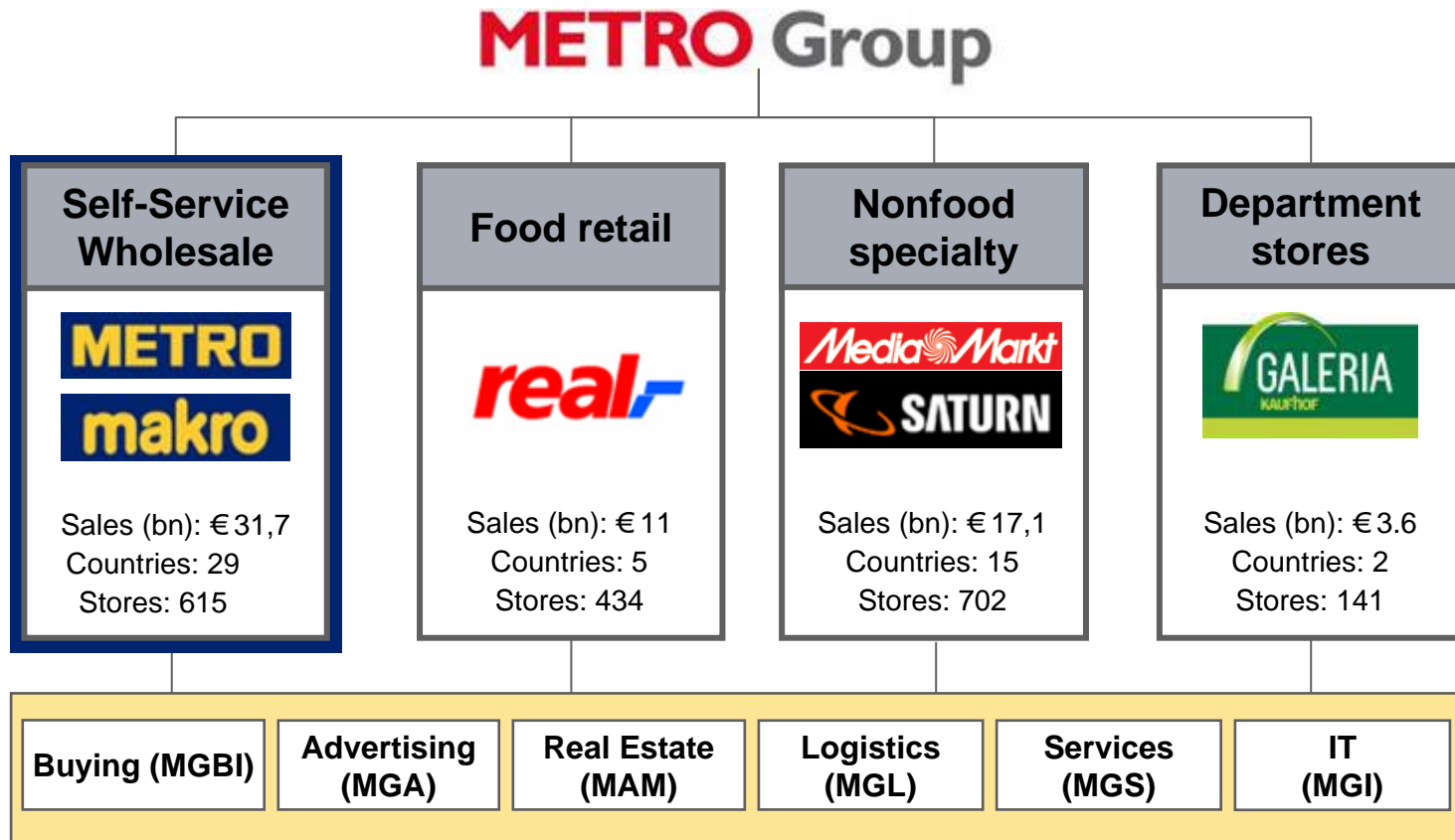


Il gruppo METRO



Nel 1964 a Muelheim in Germany, è stato aperto il primo Store. Metro Cash & Carry è presente in 32 Paesi tra Europe, Asia and Africa con 550 big stores.

METRO Cash & Carry – a core Division of METRO Group



METRO Group sales 2007: € 64,34 bn
Financial information as of March, 2007

METRO Cash & Carry is internationally leading in B2B Self-service Wholesaling

615 stores in 29 countries

4.9 million m² total sales area

Approx. 104,000 employees

Sales of €31,7 billion in 2007

A History of Expansion

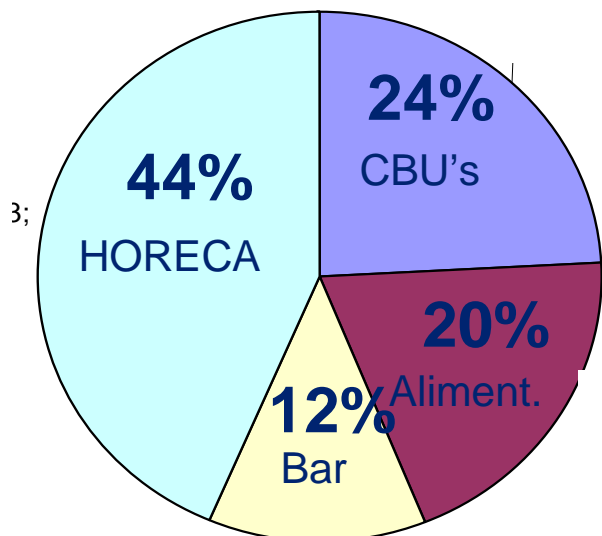


Countries	Stores*	Since
Germany	122	1964
Netherlands	16	1968
Belgium	10	1970
Austria	12	1971
Denmark	5	1971
France	89	1971
UK	33	1971
Italy	48	1972
Spain	34	1972
Portugal	10	1990
Turkey	11	1990
Morocco	7	1991
Greece	9	1992
Hungary	13	1994
Poland	26	1994
China	37	1996
Romania	23	1996
Czech Rep	12	1997
Bulgaria	8	1999
Slovakia	5	2000
Croatia	6	2001
Russia	39	2001
Japan	3	2002
Vietnam	8	2002
India	3	2003
Ukraine	18	2003
Moldova	3	2004
Serbia	5	2005
Pakistan	1	2007

* Status: January 22, 2008

I Clienti METRO

I titolari di tessera Metro sono tutti operatori commerciali o professionali, dotati di partita IVA ed iscrizione alla camera di commercio o albo professionale.



I Nostri Clienti sono...

Principalmente Uomini (circa il 70%)

Clienti con età media superiore a quella della Distribuzione (sopra i 35-40 anni)

Reddito superiore alla media Italia



**Il Cliente METRO è un professionista esigente
e responsabile
direttamente coinvolto nella gestione
della filiera alimentare.**

Abbiamo più di 2 milioni di Clienti accreditati

METRO

Cash & Carry

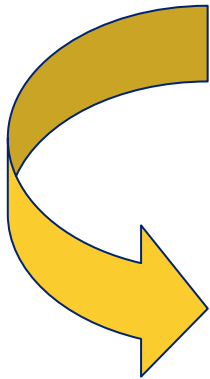
METRO ITALIA PRODOTTI ITTICI



Member of METRO Group

SCENARIO DEL SETTORE ITTICO

- Sfruttamento degli stock
- Scarsità di prodotto nazionale
- Impatto ambientale degli impianti d'acquacoltura
- Problematiche igienico-sanitarie emergenti (es. istamina)



Cosa cerca il Cliente nei prodotti ittici?



**GARANZIE DI SICUREZZA,
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E
PROFESSIONALITA'**



LE RISPOSTE DI METRO ITALIA...

- ELEVATO LIVELLO DI CONTROLLI
- TRACCIABILITA'
- BASSO IMPATTO AMBIENTALE
- SOSTENIBILITA' DELLA PESCA
- VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO NAZIONALE
- VALORIZZAZIONE DELLE QUALITA' NUTRIZIONALI DEI PRODOTTI ITTICI

LA MISSION DI METRO ITALIA

ATTENZIONE FOCALIZZATA AL CLIENTE

Prodotto: Elevati livelli di sicurezza e di standard qualitativi e nutrizionali

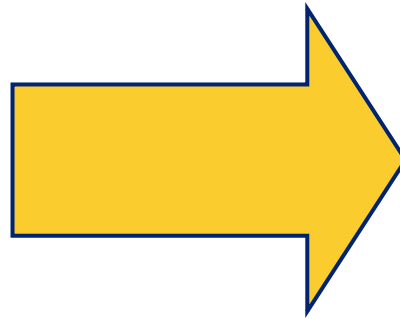
Servizio: Elevati livelli di professionalità, conoscenza del prodotto e assistenza post vendita

Informazione: Diffondere cultura e informazioni in merito alle caratteristiche peculiari dei prodotti ittici

La politica di METRO per i prodotti ittici: evoluzione

IERI

**BUONO
e
SANO**



OGGI

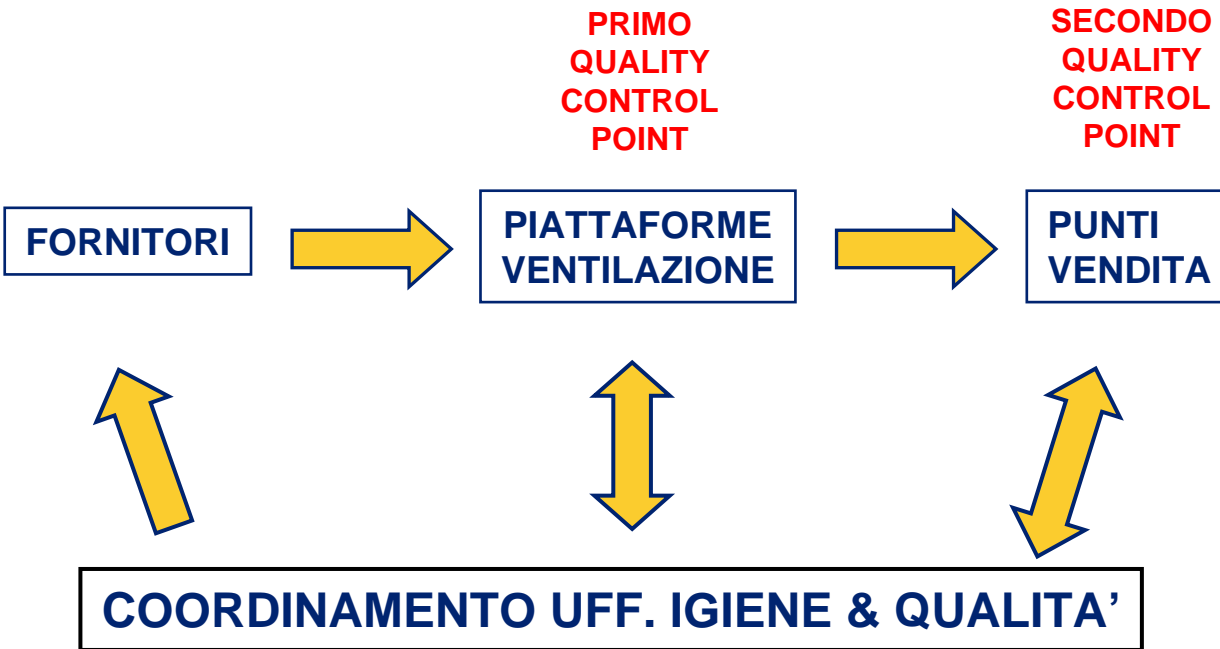
**BUONO,
SANO,
NUTRIENTE
ed
ECOSOSTENIBILE**

✓ **BUONO E SANO**

Queste caratteristiche sono garantite mediante:

- **RIGIDI CONTROLLI PTF**
- **SELEZIONE FORNITORI**
- **CONTINUI CONTROLLI DI LABORATORIO**
- **CERTIFICAZIONI**





PERSONALE SPECIALIZZATO:

- Medici Veterinari specialisti
- Capi reparto formati per i controlli a livello di punti vendita.

- VALUTAZIONE FRESCHEZZA
- CONTROLLI DOCUMENTALI
- ESAMI PARASSITOLOGICI
- ANALISI DI LABORATORIO



AUDIT

AUDIT

- **UN'AZIENDA NON OMOLOGATA DALL'UFFICIO IGIENE E QUALITA' NON PUO' ESSERE FORNITORE METRO.**
- **L' AUDIT DI OMOLOGAZIONE E' ESEGUITO DA AUDITOR ESPERTI DI PRODOTTI ITTICI.**
- **L'OMOLOGAZIONE DEVE ESSERE RINNOVATA**
- **IL FORNITORE DEVE RISPETTARE SIA I REQUISITI COGENTI SIA I REQUISITI RICHIESTI DA METRO.**

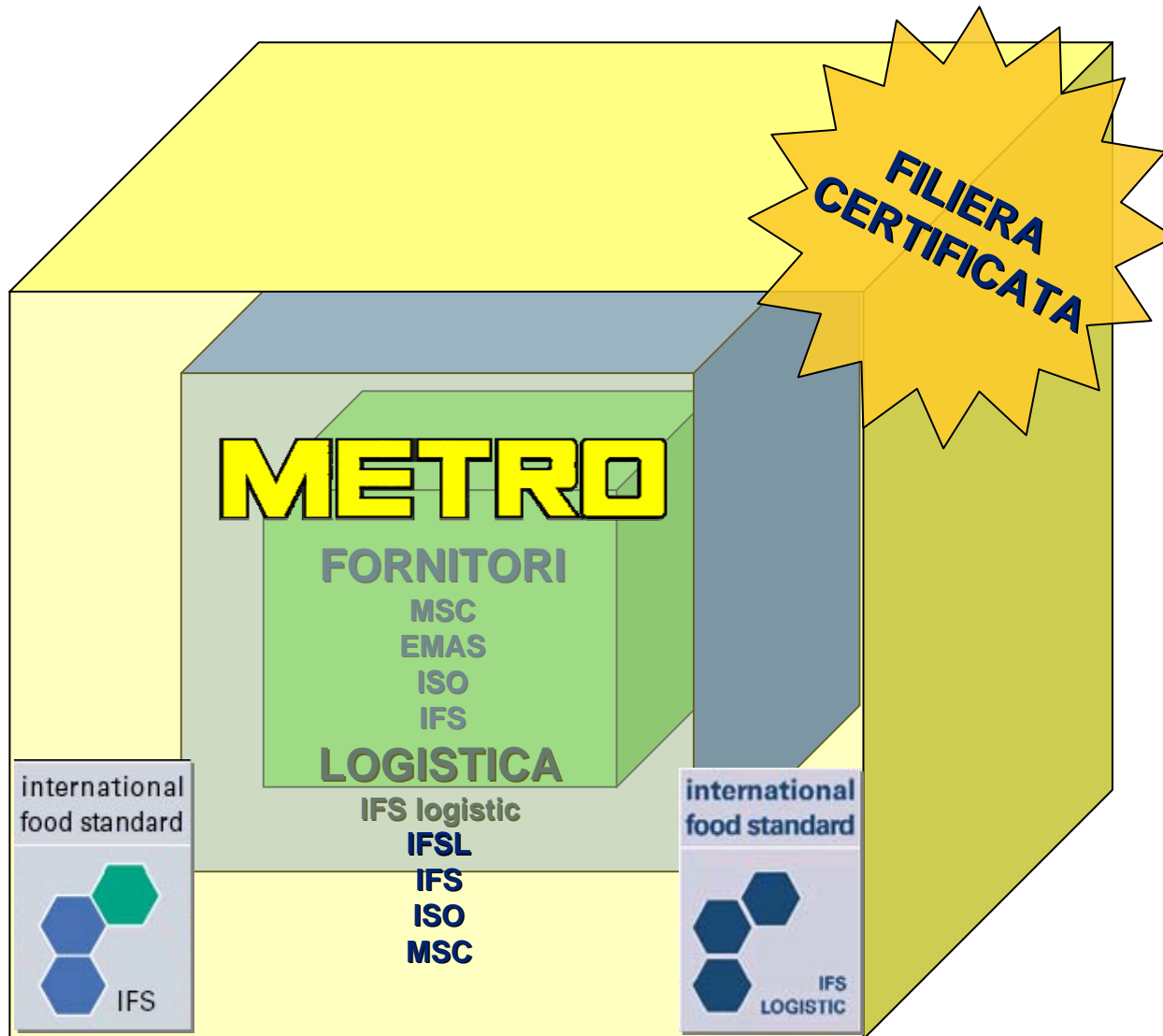
Il sistema Metro permette di non eliminare le piccole aziende.



LE AIUTA A CRESCERE, seguendole passo per passo dandogli visibilità nazionale ed internazionale.



**VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI
MEDITERRANEI**



SISTEMA PREVENTIVO D'ELEZIONE PER GARANTIRE LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DEI PRODOTTI ITTICI

- DATA LOGGER FORNITORI
- CONTROLLI AL RICEVIMENTO
- PIATTAFORMA DI VENTILAZIONE
- PROVIDER LOGISTICO CERTIFICATO IFSL
- RICEVIMENTO A TEMPERATURA CONTROLLATA
- VENDITA CLIMATIZZATA CELLE-MONITORAGGIO CONTINUO (telegestione).
- STOCCAGGIO CELLE-MONITORAGGIO CONTINUO (telegestione).
- CONTENITORI ISOTERMICI E PLACCHE REFRIGERANTI PER CLIENTI (comodato d'uso)
- FORMAZIONE CLIENTI

**NUOVI PROGETTI:**

- Reimmissione in acqua frutti di mare
- Vendita legata a contenitori isotermici



✓ **NUTRIENTE**

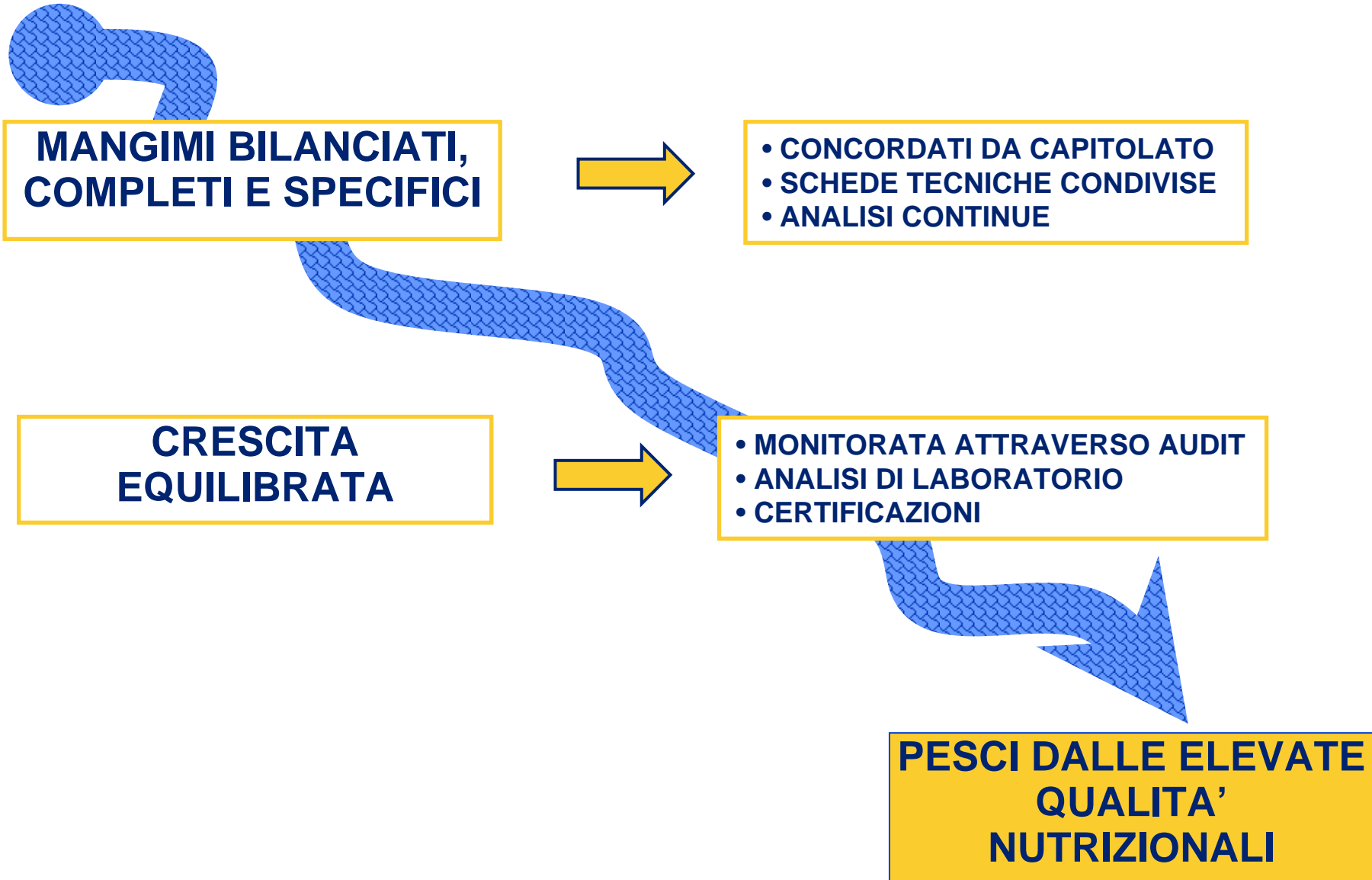
- **REQUIREMENT PROFILE**
- **FEED FOR FOOD**
- **ANALISI PARAMETRI NUTRIZIONALI**

Le caratteristiche nutrizionali e sensoriali, unitamente ai parametri di sicurezza sono stabiliti nell'*accordo di filiera* e quindi riassunti e condivisi mediante la *scheda tecnica* propria di ogni prodotto



Solo i prodotti finiti che presentano le caratteristiche concordate, rappresenteranno i prodotti di filiera sui nostri banchi vendita





I PRINCIPALI VALORI NUTRIZIONALI DEI PRODOTTI DI FILIERA METRO SONO ANALIZZATI REGOLARMENTE ALLO SCOPO DI GARANTIRE AL CONSUMATORE PRODOTTI CON LE CARATTERISTICHE CONCORDATE.

CHELAB

servizi e analisi per industria, agricoltura e ambiente



Parametri analizzati 100gr	Orata filiera 600/800gr	Branzino filiera 800/1000gr	Storione filiera	Persico-spigola filiera	Rombo filiera 1/1,5
Grassi	2,53 gr	2,69 gr	3,43 gr	2,96 gr	0,35 gr
Ac. Eicosapentaenoico C20:5 n-3	84,39 mg	143,88 mg	152,8 mg	178,13 mg	47,55 mg
Ac. Docosaesaenoico C22:6 n-3	164,5 mg	226,54 mg	191,25 mg	240,5 mg	35,19 mg
Ac. Gamma linolenico C18:3 n-6	5,54 mg	8,55 mg	22,83 mg	9,56 mg	2,41 mg
Ac. Alfa linolenico C18:3 n-3	35,45 mg	40,55 mg	61,87 mg	79,84 mg	10,49 mg
Zinco	0,736 mg	0,0792 mg	0,343 mg	0,842 mg	0,824 mg
Selenio	0,040 mg	0,031 mg	0,437 mg	0,049 mg	0,049 mg
Iodio solubile	0,003 mg	0,006 mg	< 0,01 mg	0,01 mg	0,037 mg

✓ ECOSOSTENIBILE

→ CERTIFICAZIONE DI:

- fornitori
- prodotto
- punti vendita

→ POLITICA DI PROTEZIONE DELLE SPECIE IN PERICOLO

ACQUACOLTURA



EMAS e EMASII



PESCA



**MARINE
STEWARDSHIP COUNCIL**



**Aumento
delle specie allevabili**



**Moderne
tecnologie
d'allevamento**



**ACQUACULTURA:
per la tutela degli
stock a rischio**



**Moderne
tecnologie
mangimistiche**



**Caratteristiche qualitative in
termini nutrizionali, paragonabili
ai prodotti di cattura**

Le filiere di METRO Italia

**ELEVATE QUALITA'
NUTRIZIONALI**

**CATEGORIA
FRESCHEZZA EXTRA**

SICUREZZA

**ALLEVATORI
SELEZIONATI**

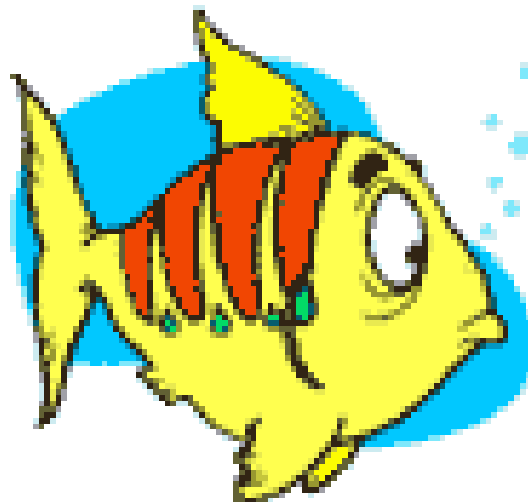
**CERTIFICAZIONI
IMPATTO AMBIENTALE**

**TRACCIABILITA'
COMPLETA**

**PRODOTTI ITTICI
DI FILIERA**

CONTROLLI CONTINUI

METRO



Nei prodotti di filiera il nome del produttore è accompagnato dal nome Metro in una PARTNERSHIP GARANZIA DI SICUREZZA E QUALITÀ.

IL CONSUMATORE



LA PERCEZIONE DEL CONSUMATORE

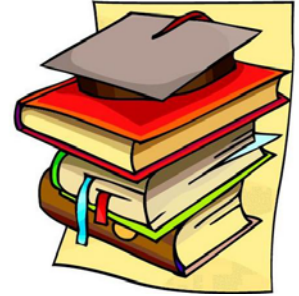
- MAGGIORI CONTROLLI
 - +
 - CERTIFICAZIONI
 - +
 - ANALISI
 - +
 - MANGIMI TOP
- +
 - MANAGEMENT A BASSO IMPATTO AMBIENTALE
- +
 - MONITORAGGIO PARAMETRI NUTRIZIONALI
- +
 - MAGGIOR PROFESSIONALITA'
- +
 - ASSISTENZA POST VENDITA

=

MAGGIOR COSTO PRODOTTO

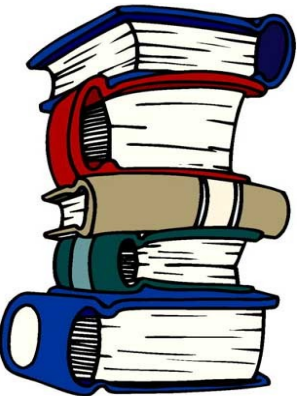


Come motivare il consumatore e rendere noti i risultati dei propri sforzi e giustificare l'innalzamento dei prezzi??



Formare e Informare il consumatore

La mission di Metro prevede una campagna informativa per i propri clienti al fine di diffondere i concetti di qualità, sicurezza e profili nutrizionali equilibrati



SCHEDE TECNICHE QUALITA' PRODOTTI ITTICI

Denominazione in lingua italiana: **ACIUGA e ALICE**

Aristaeomorpha foliacea
Pescato

EXTRA (E) **EXTRA (E)** **ACCETTABILE (A)**

Colorazione rossa lucida. Assenza di macchia nera o verdi o giunzione tra carapace ed addome scuro. Gampe ed antenne integre. Occhio nero brillante sferico e tascato.

Aspetto asciutto e coloro leggermente violetto. Giunzione tra carapace ed addome bianca, ma non calcinate ed sicuri arti rotti. Occhio grigio d'aspetto asciutto.

GAMBERO ROSSO

Tabelle tecniche	Tabelle tecniche
Specie	1,77 kg
Al. Denominazione CE (Fao)	0,28 kg
Al. Denominazione CE (Fao)	0,22 kg
Al. Denominazione CE (Fao)	0,14 kg
Prodotto	200 kg
Carne	1,12 kg
Shrimp	38 kg
Prodotto	100 kg

ARTICOLI DIVULGATIVI SU RIVISTE PER I CLIENTI

Gamberi e mazzancolle: un mare di bontà

La foto è stata scattata nel 2008 da un gruppo di pescatori, che agli inizi del secolo scorso, si dedicò alla pesca di gamberi e mazzancolle. In seguito, la pesca si è spostata verso il Mediterraneo, in particolare in Italia, dove si è sviluppata la produzione di gamberi e mazzancolle.

CHEF METRO

TESTI SU VALORI NUTRIZIONALI, QUALITA' E GESTIONE PRODOTTI



Stabilire un **LINGUAGGIO COMUNE** per ciò che concerne la qualità e l'igiene dei prodotti ittici dal fornitore al banco vendita.

FORMAZIONE SPECIFICA ADDETTI ALLA VENDITA SU CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PRODOTTI

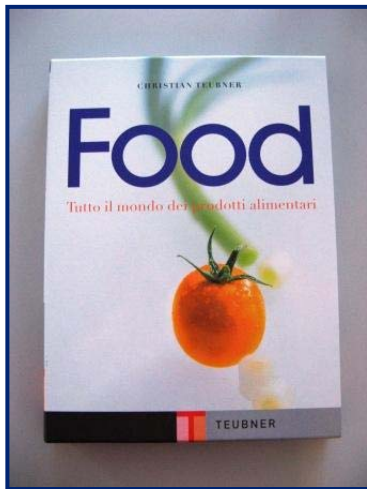


CLIENTE



PROGETTO NUTRIZIONALE

Metro ha intrapreso un percorso informativo per accompagnare tutti i suoi clienti verso la piena coscienza delle caratteristiche nutrizionali e qualitative degli alimenti.



2006



2007

coming soon...

**CARATTERISTICHE
NUTRIZIONALI,
FRESCHEZZA E
GESTIONE DEI
PRODOTTI ITTICI**

2008

PARAMETRI NUTRIZIONALI ANALIZZATI DIRETTAMENTE SU PRODOTTI A MARCHIO METRO E SU PRODOTTI DI FILIERA METRO.

METRO

Cash & Carry



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Ci sono coloro che guardano le cose come sono e si chiedono: "perché?"

Io sogno cose che non ci sono mai state e mi chiedo: "perché no?"

R.F.Kennedy