



Le nostre idee per un futuro migliore

# Report di sostenibilità 2021





## Esperti del mare, sostenibili per natura



“ Da più di **170 anni** lavoriamo sul mare e per il mare.

Una lunga storia che ci ha insegnato il **rispetto per una risorsa straordinaria** e indispensabile alla vita del nostro pianeta e delle persone che lo abitano.

Per questo possiamo dire che **la sostenibilità è, da sempre, nella nostra natura.** ”

Giorgia Serrati Teglio  
CEO Icat Food

# Una tradizione di famiglia

Da **cinque generazioni** siamo rimasti fedeli alla nostra storia di azienda familiare. Una scelta che ci ha consentito di mantenere intatto lo **spirito** e la **passione** del nostro fondatore.



## La nostra Mission

---

Dal 1850, la nostra mission è essere l'azienda degli Esperti del mare, nel rispetto dell'ecosistema marino e del prodotto stesso, attraverso un perfetto equilibrio tra intuizione, innovazione da una parte e rispetto e fedeltà della tradizione dall'altra.



## Il Codice etico

---

Condividiamo con i nostri fornitori e con tutti gli altri stakeholder il Codice Etico Icat Food che definisce i valori e l'impegno sui temi della sostenibilità e delle politiche di Governance, ispirate a un approccio etico delle strategie di business.



## I nostri Valori

---

Da questa tradizione nasce, oggi, un modello di governance ispirato ai valori di trasparenza, rigore, rispetto, capacità di interpretare la responsabilità del nostro ruolo d'impresa come creatrice di benessere condiviso.

**Correttezza e**  
**Rispetto onestà**  
Importanza **per l'ambiente**  
della **salute** Imparzialità  
**Trasparenza**  
Riservatezza  
**Professionalità**

# Esperti del mare da più di 170 anni



## 1850 Nascita di un successo

**Laudadio Teglio** apre a Genova un'azienda per l'importazione di pesce salato.

## 1900 Oltre il mare, per il mare

L'azienda investe all'estero. I fratelli **Roberto, Federico e Guglielmo** acquistano in Cornovaglia un opificio per salare le sardine.

## 1945 Tenacia e passione possono abbattere ogni ostacolo

**Mario**, figlio di Roberto, al timone di Icat Food pone le basi della futura espansione.

## 1965 Tempi nuovi richiedono nuove organizzazioni

È **Piero Teglio** a prendere le redini di Icat Food e a riorganizzare l'attività aziendale.



## 1985 L'arrivo del numero uno

Viene acquisito lo storico marchio Angelo Parodi, fondato nel 1888, che ha ottenuto la denominazione Marchio storico Italiano.



## 2001 Nuova guida

Con la prematura scomparsa di Piero, è la moglie **Giorgia Serrati Teglio** a portare avanti l'azienda e porre le basi per lo sviluppo attuale.

## 2011 I sapori andalusi sulle tavole italiane

Acquisizione, dal gruppo spagnolo Deoleo, del marchio Alisa, olive nere e verdi che rappresentano il top della produzione iberica.

## 2012 Un riconoscimento storico

Icat Food riceve il prestigioso titolo di Impresa Storica d'Italia.

## 2014 La quinta generazione

**Camilla Teglio** diventa Vicepresidente. Con lei la quinta generazione della famiglia inizia il suo percorso in azienda per garantire una continuità fondata su solide radici.

## 2015 Una nuova alleanza d'eccellenza

Inizia la collaborazione con Jealsa per la distribuzione in Italia del marchio Mare Aperto.

## 2020 Un riconoscimento di valore

**Giorgia Serrati Teglio** è nominata Cavaliere del Lavoro.



## 2021 Etica e Trasparenza

Attribuzione del rating di Legalità da parte dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.

## 2022 Tecnologie per l'ambiente e le persone

Inaugurazione del nuovo magazzino logistico progettato secondo i più avanzati parametri di salvaguardia dell'ambiente e del benessere dei lavoratori.



# I nostri numeri

**44 milioni**

le confezioni vendute ogni anno

**330**

prodotti a catalogo

Volumi di vendita

**9,7**

tonnellate



Clienti

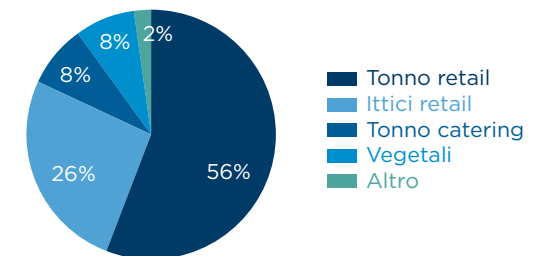
**3.600**



Fatturato

**74**

milioni di euro



# I nostri marchi



Tonno delle Azzorre e sgombri in grande formato per il mercato professionale.



Produzione iberica premium di olive nere e verdi.



Linea leader nel mercato spagnolo di snack e biscotti.



Tonno, sgombri, sardine e alici a prezzi competitivi.



Specialista dei piatti pronti con i migliori prodotti del mare.



Un marchio di biscotti best seller in Spagna.



L'eccellenza del tonno, pescato esclusivamente con tecniche e metodi 100% sostenibili.



La più ampia offerta di pesce azzurro.



Dal 1888 il marchio premium della Liguria che pesca e importa i migliori prodotti ittici delle coste mediterranee e atlantiche.



Conserve di tonno e sgombri al giusto rapporto qualità/prezzo.



Salmone selvaggio canadese al naturale, originario del migliore ecosistema dell'America Settentrionale.



Conserve di sgombrò.



Il marchio leader nel settore della polpa di granchio.



Cuori di palma, asparagi e ananas.



Il primo marchio creato da Icat Food.

# L'approvvigionamento sostenibile

“ Siamo consapevoli che l'impegno per lo sviluppo sociale e **la salvaguardia ambientale** è **una scelta irrinunciabile** per garantire un futuro migliore alle prossime generazioni. Vogliamo contribuire a questo impegno attraverso un **modello di sostenibilità** in grado di intervenire concretamente in ogni fase della nostra filiera di attività. ”

Camilla Teglio  
Vice Presidente Icat Food e CSR Director



Il controllo dei canali di approvvigionamento, la scelta dei fornitori e la **condivisione di obiettivi** comuni con i nostri partner produttivi sono elementi strategici per la **realizzazione delle nostre politiche di sostenibilità**.

Da questo impegno condiviso nasce il nostro **modello di “approvvigionamento sostenibile”**: un sistema di progetti, iniziative e interventi integrati che ci consente di controllare e di intervenire concretamente **in tutte le fasi della filiera produttiva** per ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività e sviluppare politiche di sostenibilità sociale.



Il modello di “Approvvigionamento Sostenibile” è basato su **tre pilastri fondamentali** e **sette aree tematiche** sviluppate direttamente attraverso la condivisione, con la filiera di fornitura, degli obiettivi da raggiungere:

#### I pilastri



Persone, politiche e iniziative di relazione con dipendenti, collaboratori e comunità locali



Pesca sostenibile, qualità e tracciabilità del prodotto

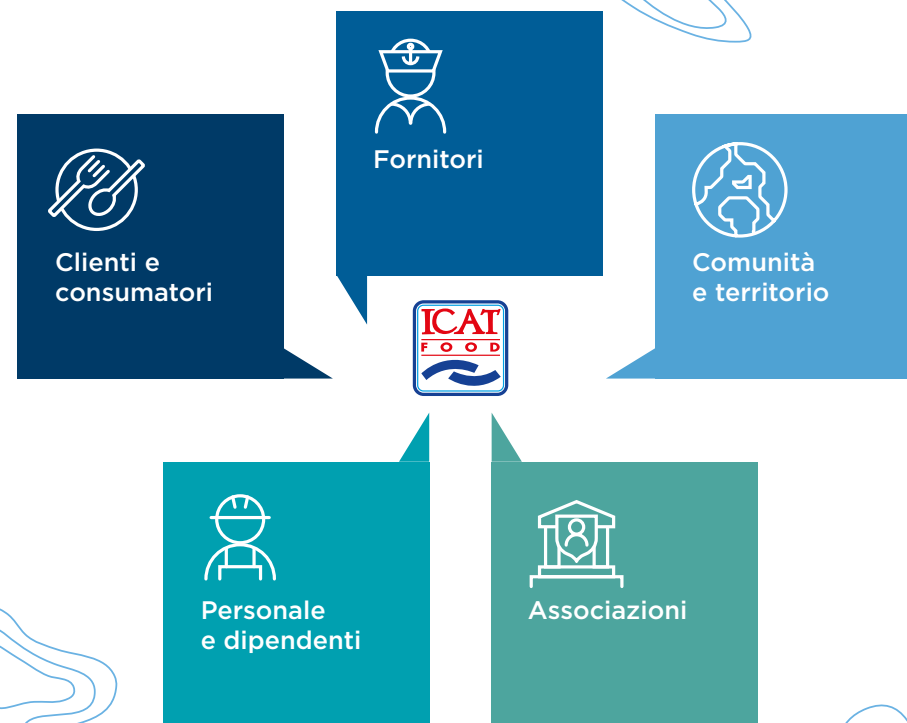


Riduzione dell'impatto ambientale nelle attività di trasformazione e distribuzione

#### Le aree tematiche

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1</b> Diritti delle persone e sviluppo delle comunità locali</p> <p><b>2</b> Rispetto delle norme nazionali e internazionali e supporto a organizzazioni attive sul tema della sostenibilità nel settore ittico</p> <p><b>3</b> Sostegno alle riserve marine</p> | <p><b>4</b> Contrasto alla pesca illegale</p> <p><b>5</b> Modalità di pesca, tutela dell'ambiente e delle specie</p> <p><b>6</b> Qualità e tracciabilità dei prodotti</p> <p><b>7</b> Monitoraggio e riduzione dell'impatto ambientale delle attività produttive</p> |
|--|--|

#### I nostri stakeholder







## 1° Pilastro di sostenibilità

### Le persone.

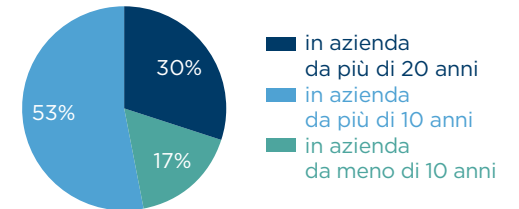
Diamo valore alle persone e alle comunità.



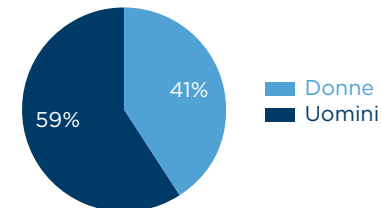
Insieme ai nostri fornitori ci impegniamo a garantire **il rispetto della dignità e dei diritti** di chi lavora con noi, **la sicurezza sul posto di lavoro**, il contributo concreto al benessere delle comunità di cui facciamo parte, perchè **le persone sono la nostra risorsa più importante**.

## 35 dipendenti

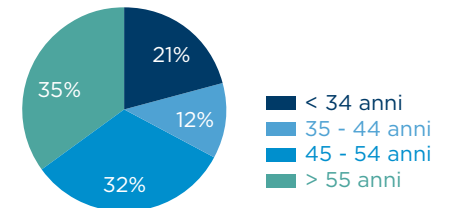
Senso d'appartenenza



Genere



Fasce d'età



# L'impegno per lo sviluppo sociale

Condividiamo con i nostri fornitori un modello di sviluppo sociale ed economico che contribuisce a creare valore condiviso **per i lavoratori e per le comunità locali.**

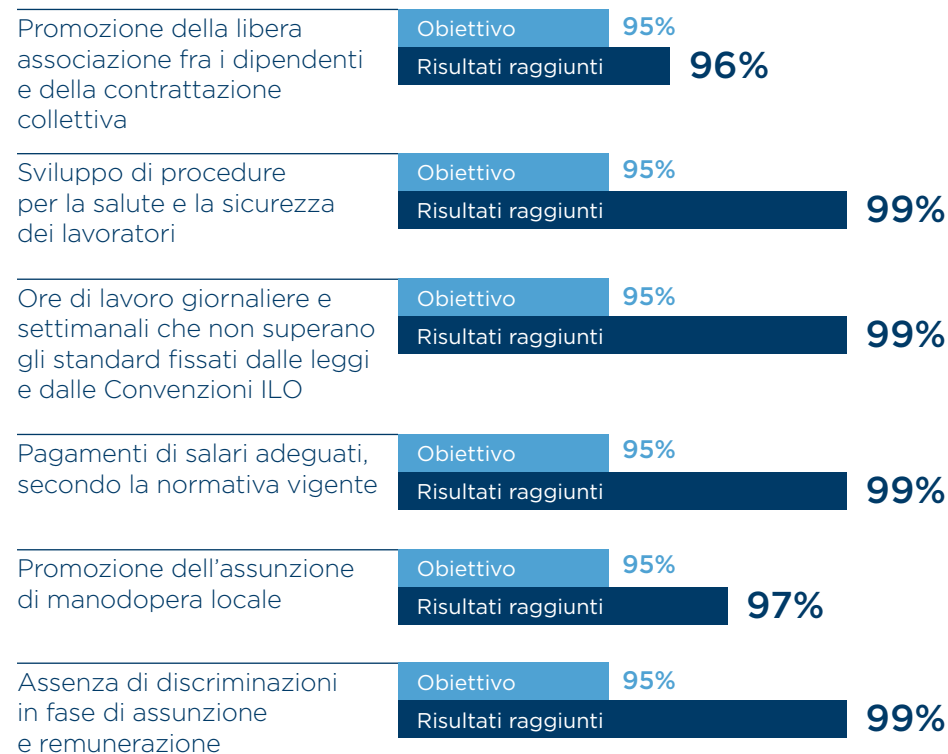
Icat Food e la rete di fornitori promuovono:



- 1** Remunerazione della **maternità**
- 2** Assunzione di **mano d'opera locale**
- 3** **Assenza di qualunque tipo di discriminazione** (es. per sesso, età, nazionalità, religione, cultura, pensiero politico) nell'assunzione e nella remunerazione dei dipendenti
- 4** Iniziative per garantire **la salute e la sicurezza dei lavoratori**
- 5** **Libera associazione** fra i dipendenti, la **contrattazione collettiva**, la presenza del **sindacato**
- 6** Adozione di **orari di lavoro e salari adeguati**, in linea con le normative nazionali e internazionali e le convenzioni ILO

**Monitoriamo** i nostri fornitori affinché continuino a sviluppare **iniziative di valorizzazione** delle risorse umane sui temi del rispetto dei diritti, della salute e sicurezza e dell'esclusione di ogni discriminazione, anche oltre quanto previsto dalle normative.

Le iniziative condivise con i nostri fornitori:





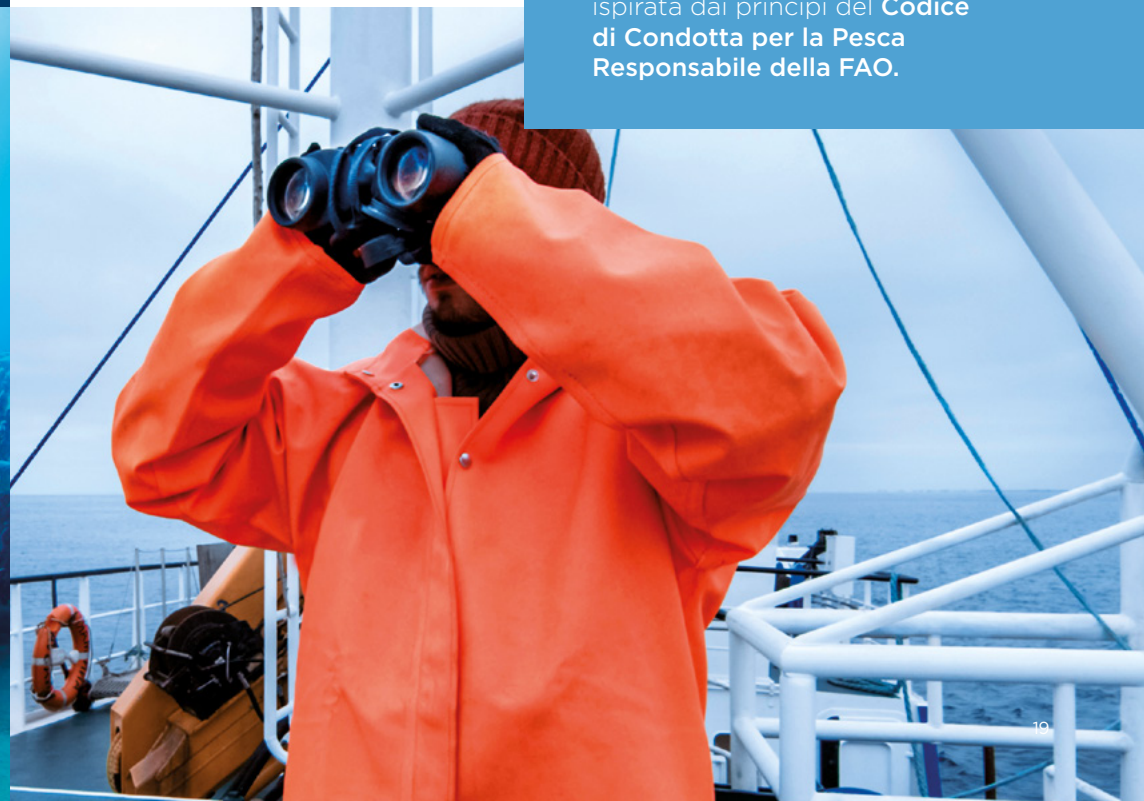
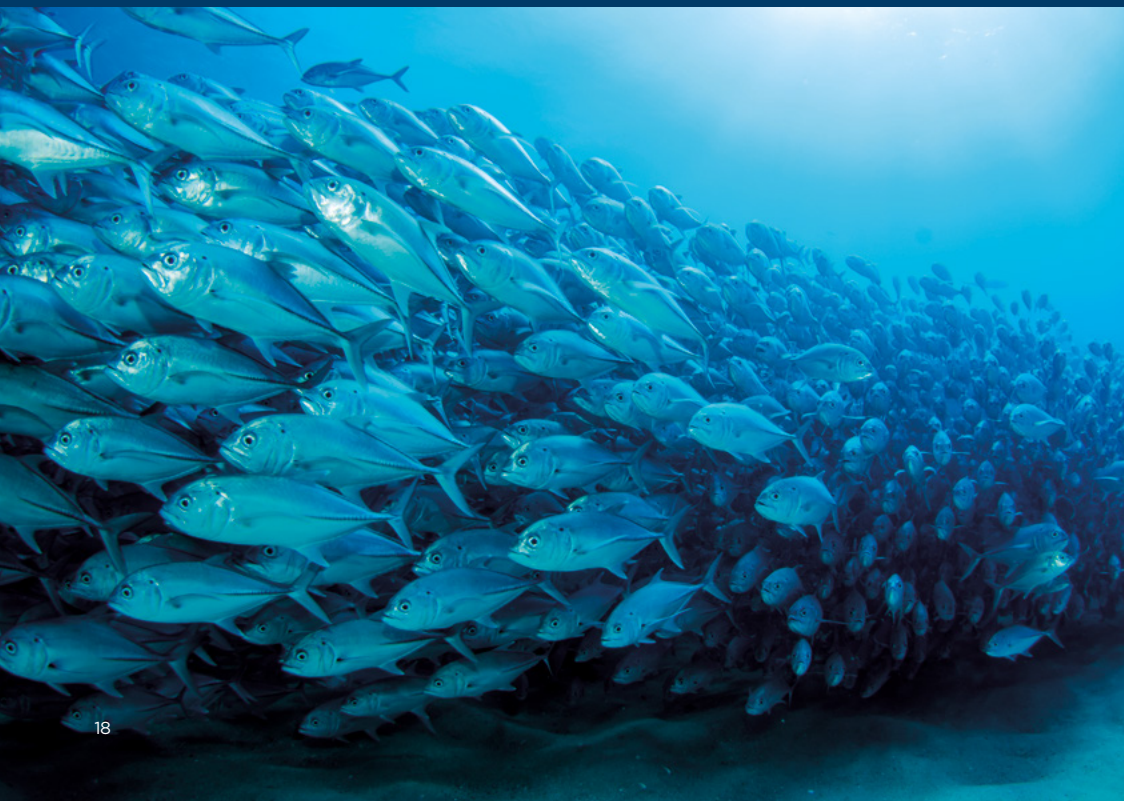
2° Pilastro di sostenibilità

## Pesca sostenibile.

Meglio per il mare,  
meglio per l'uomo.

Dall'impegno per la salvaguardia del pianeta dipende il futuro della vita nel mondo. Da sempre protagonisti nel settore dei prodotti ittici, il nostro obiettivo prioritario è contribuire a **garantire il corretto equilibrio** tra **l'utilizzo delle risorse del mare** e il **mantenimento dell'ecosistema marino** con le sue straordinarie biodiversità.

Icat Food ha sviluppato insieme ai suoi fornitori una politica di approvvigionamento sostenibile ispirata dai principi del **Codice di Condotta per la Pesca Responsabile della FAO**.



La nostra azienda non si occupa direttamente delle attività di raccolta, trattamento e trasformazione del pesce, ma si concentra sulle attività di importazione dal mondo e di distribuzione delle conserve ittiche.

Per questo motivo mettiamo in pratica i nostri principi attraverso un **costante lavoro di monitoraggio etico e ambientale della filiera produttiva** e attraverso **un'attenta selezione di fornitori** che condividono con noi principi e politiche e che si fanno carico, insieme a noi, delle azioni a promozione e tutela dell'approvvigionamento sostenibile.

Un impegno comune che vuole contribuire alla difesa delle specie a rischio e a politiche di controllo delle attività di pesca per consentire la naturale rigenerazione delle risorse ittiche.



Scegliamo i fornitori che ci garantiscono che:

- 1 Utilizzano **metodi di pesca che non danneggiano i fondali** e usano attrezzature che consentono la **pesca selettiva**, evitando le catture accidentali di altre specie o di esemplari immaturi
- 2 Promuovono misure per **ridurre gli scarti e gli scarichi in mare**
- 3 Favoriscono il **rispetto dei divieti di pesca e delle moratorie**
- 4 Appoggiano l'introduzione di una **limitazione della capacità di pesca**, per permettere il naturale rinnovarsi delle risorse marine e delle specie ittiche
- 5 Promuovono la **presenza di osservatori internazionali indipendenti** a bordo delle navi, per evitare qualunque tipo di irregolarità

Obiettivi che abbiamo raggiunto con i nostri fornitori:



- 1 Supporto a organizzazioni attive sul tema della sostenibilità nel settore ittico
- 2 Divieto di trasbordo in mare non controllato da osservatori indipendenti o in aree dove questa pratica è vietata
- 3 Divieto di cattura/acquisto di pescati provenienti da navi inserite nella lista dell'Unione Europea delle imbarcazioni che praticano la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata (IUU)



# I consumatori al centro

Con i nostri fornitori **selezioniamo accuratamente le materie prime** ed effettuiamo approfonditi controlli fisici, chimici, bio-chimici e organolettici sulle materie prime e sul prodotto finito, per garantire al consumatore il **massimo della qualità** e la certezza della **sicurezza alimentare**.



Oltre  
**100**

**lotti di prodotto finito inviati ogni anno a laboratori certificati ISO 17025** per i controlli fisici, chimici, bio-chimici

Oltre  
**200**

**controlli organolettici effettuati ogni anno dal nostro servizio qualità**



**87%**

**i fornitori che hanno ottenuto certificazioni volontarie** rilasciate alle aziende che superano i parametri di qualità e sicurezza alimentare previsti dalle normative

**100%**

**le materie prime su cui vengono effettuati controlli negli stabilimenti dei nostri fornitori**



# Qualità e sicurezza alimentare certificate

I nostri prodotti sono **garantiti dalle più importanti certificazioni internazionali** che verificano e attestano la conformità degli standard richiesti dalle normative in tema di qualità e sicurezza.



## IFS Logistics

La certificazione internazionale a garanzia dei più avanzati parametri di sicurezza alimentare ed efficienza in tutte le fasi di trasporto, stoccaggio e distribuzione.



## HACCP

Per garantire l'adozione di idonee misure di prevenzione dei rischi per la sicurezza alimentare.



## BRC Standard IFS

Per garantire gli standard qualitativi dei prodotti a marchio e favorire un'efficace selezione dei fornitori.



## ISO 22000

Per l'applicazione dei più rigorosi sistemi di gestione dell'igiene e della sicurezza.



## Certificazione biologica

Per garantire che i prodotti sono Biologici come da normativa UE.



## Il Rating di Legalità

L'Autorità Garante della Concorrenza ha attribuito a Icat Food il Rating di Legalità, il riconoscimento previsto a livello legislativo per le aziende che garantiscono il rispetto di alti livelli di eticità, trasparenza, correttezza nelle loro attività.

# Tracciabilità del prodotto

Miglioriamo costantemente **la trasparenza e la tracciabilità** dei nostri prodotti per offrire al consumatore informazioni sempre più complete, chiare e dettagliate.

Le confezioni sono lo strumento più importante per aiutare le persone a scegliere i nostri prodotti con tranquillità e in modo consapevole.

Su ogni confezione sono indicati:



La **denominazione** del prodotto  
L'elenco degli **ingredienti**  
Gli **allergeni** evidenziati in grassetto

La modalità di **conservazione**  
Il **paese** di produzione  
La **zona di pesca**

Il **lotto** di produzione  
Il termine minimo di **conservazione**

Il **peso netto** e **sgocciolato**

Le modalità di **smaltimento** dell'imballo

La **dichiarazione nutrizionale**





3° Pilastro di sostenibilità

## Riduzione dell'impatto ambientale.

Meno consumi,  
meno emissioni.



L'impatto delle attività umane sui cambiamenti climatici sta producendo **effetti preoccupanti sull'ambiente marino** oltre che sugli altri ecosistemi del pianeta.

Per questo la **riduzione dell'impatto ambientale** di tutte le nostre attività produttive è parte integrante dell'**impegno per la salvaguardia del mare** e delle specie che lo abitano.

Realizziamo strategie e iniziative concrete per l'abbattimento delle emissioni di gas serra, promuovendo la **riduzione dei consumi energetici** e contribuendo ai nuovi modelli di economia circolare con l'obiettivo del riciclo totale di risorse e materiali.

Ci impegniamo con i nostri fornitori a sviluppare azioni e progetti di riduzione dell'impatto ambientale in tutte le fasi dei cicli produttivi.



**La razionalizzazione dei consumi energetici** e l'utilizzo di **risorse da fonti rinnovabili**

**La riduzione e il riuso degli scarti di produzione**

**Il riciclo dell'acqua** all'interno del processo produttivo

**L'uso di materiali riciclati e riciclabili**

**La riduzione degli imballaggi**

**La raccolta differenziata e il riciclo** dei rifiuti

# 99%

**i fornitori che sviluppano iniziative di gestione e smaltimento dei rifiuti pericolosi**

## Riduzione della plastica

La riduzione dell'uso della plastica derivata da fonti fossili è **un impegno fondamentale** sia per ridurre le emissioni in fase di produzione, sia per evitare la dispersione nell'ambiente di materiali non biodegradabili, in particolare per quanto riguarda **l'inquinamento del mare e i conseguenti danni alle specie ittiche.**

Sviluppiamo iniziative e progetti per la riduzione delle materie plastiche nei nostri magazzini e negli uffici:

Uffici

**- 140 kg**

all'anno di plastica usa e getta

Magazzino

**- 27%**

di plastica rispetto al 2020  
che corrispondono a

**3 tonnellate**

di plastica eliminata in un anno

### Utilizzo di Film Green per imballi

basati su materie prime  
al 50% di origine non fossile:  
100% riciclabile  
30% biodegradabile

## Riduzione del packaging

Il packaging rappresenta una parte rilevante dei materiali utilizzati nelle nostre filiere produttive. Garantendo comunque i **massimi livelli di sicurezza alimentare**, abbiamo realizzato **un progetto in continua evoluzione** che ha l'obiettivo di ridurre i materiali utilizzati per il packaging di prodotto e garantirne la riciclabilità.

Dal 2018 abbiamo recuperato:

**1.320.000**

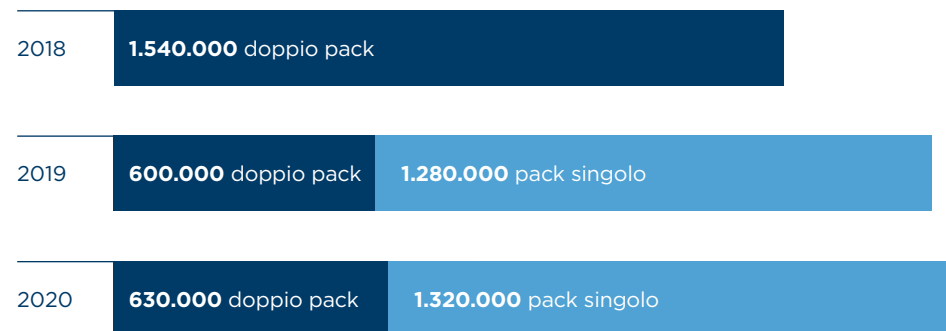
confezioni in meno  
con doppio packaging

**14.000 kg**

cartone risparmiato

**- 68%**

riduzione doppio packaging







Arquata Scrivia, AL

## Il nuovo magazzino Icat Food

**A misura d'ambiente e di qualità del lavoro.**

Abbiamo realizzato il nostro nuovo polo di immagazzinaggio e distribuzione secondo i più **rigorosi parametri di salvaguardia ambientale e benessere e sicurezza** sul luogo di lavoro.

---

**13.000**

postazioni pallet

8 baie di carico  
6 baie di scarico

---

**100%**

del fabbisogno energetico  
da fonti fotovoltaiche

---

**Zone dedicate alle lavorazioni  
progettate per garantire  
ambienti di lavoro ideali  
in termini di benessere  
e salute dei lavoratori**

---

**13.000 mq**

la superficie totale

Soffitti ribassati, climatizzazione  
estiva e invernale, luce naturale

---

**Icat Food S.p.A.**  
Via Palestro, 2/5  
16122 Genova  
T. +39 01084091  
[www.icatfood.it](http://www.icatfood.it)





[www.icatfood.it](http://www.icatfood.it)