

Giaguaro Spa conclude con successo il progetto Elite

scritto da Oreste Pastore | Giugno 15, 2020

GIAGUAR
Industria conserve alim



Per Giaguaro Spa, storica azienda nel settore delle conserve di pomodoro, associata a Confindustria Salerno, viene a concludersi con successo il progetto Elite di Borsa Italiana. La Società, che rispettava i requisiti economici richiesti, aveva aderito al prestigioso programma di formazione e sviluppo manageriale nel maggio 2017 e nei tempi richiesti (maggio 2019) è stata informata di averlo completato. L'ambito certificato verrà conferito durante all'Elite Day che si terrà a Londra il 27-28 ottobre presso l'Old Billingsgate, un evento internazionale che coinvolgerà diverse società operanti in diversi settori, provenienti da diversi paesi. Elite è uno strumento fondamentale per la comprensione e possibilità di accesso a strumenti di finanza alternativa. Nel caso di Giaguaro, ha soprattutto favorito il miglioramento delle procedure di reporting e controlling. La possibilità di confronto con figure esperte appartenenti al primario mondo didattico e della consulenza che il network di Elite mette a

disposizione, è stato cruciale per la rivisitazione di alcune metodologie aziendali. Oltre alla creazione di sinergie commerciali con altre realtà aziendali partecipanti al progetto stesso. Giaguaro è un'azienda che fa dell'internazionalizzazione il suo punto forte (85% del turnover). L'azienda si attesta su un fatturato di circa 200 milioni € (+15% vs 2017) reso possibile grazie al consolidamento della quota di mercato nel primo paese di esportazione, la Germania. Si registra parimenti un aumento delle vendite in Medio Oriente. Si vanta anche un miglioramento in termini di marginalità: grazie all'impegno da parte dell'azienda in investimenti volti ad aumentare l'efficienza produttiva ed al continuo sforzo nel valorizzare un prodotto il cui prezzo di cessione viene continuamente eroso, in un mercato altamente competitivo. Da evidenziare il conseguimento del massimo livello di grading della certificazione sulla qualità e sicurezza alimentare BRC (che passa dalla A+ conseguita nel 2018 alla A++ nel 2019) e IFS. Confermata anche la conformità agli standard Etici (SMETA)."