

*Presentazione per il Convegno
“Family Business”
GGI del Canavese
Ivrea, 22 Novembre 2005.*



La Storia

1867

Il fondatore Giovanni Ponti inizia a Sizzano (NO) l'attività della PONTI.

Agricoltore e produttore di vino e aceto, conosciuto con il soprannome dialettale di "GIUANIN D'LA ASEI" (cioé Giovanni dell'aceto).

Presto è seguito dal figlio Antonio che amplia l'attività artigianale.



1911

Diploma d'onore per "vini e aceti" alla fiera internazionale di Parigi ottenuto da ANTONIO che iniziò l'attività industriale e partecipò a molte esposizioni nazionali e internazionali.



1939

Viene avviata da Antonio e dal figlio GUIDO la produzione delle conserve vegetali all'aceto e all'olio di oliva nello stabilimento di Milano.

Nel 1941, durante gli eventi bellici, la produzione viene spostata a Fara Novarese e nel 1951 nello stabilimento di Sizzano.



1948

Guido, diploma alla Regia scuola di Viticoltura e d'Enologia di Alba il 24 luglio 1924, diventa il maggior esperto del settore e inaugura l'attuale stabilimento di Ghemme, ampliato e rimodernato più volte negli anni successivi.



1965

Iniziano a collaborare col padre Guido, i figli Cesare e Franco, attuali amministratori. Con l'impegno della 4° generazione la politica di espansione dell'attività riceve un forte impulso, arrivando ad acquisire i maggiori acetifici concorrenti. Contemporaneamente i PONTI iniziano anche a diversificare l'attività, ampliando la produzione delle conserve vegetali all'aceto e all'olio di oliva iniziata nel 1939.



1974 – 1980

Perseguendo una politica di decentramento produttivo vicino ai mercati di sbocco, la PONTI inaugura il secondo stabilimento di produzione di aceto, nel Veneto a DOSSON DI CASIER (Treviso), diventando la prima azienda italiana nel settore.

Viene acquisito il secondo produttore nazionale di aceto, l'Acetificio Venturi di Lugo di Romagna (RA).

Un ulteriore rafforzamento della leadership nel mercato.



1986

Si inaugura il nuovo attuale stabilimento delle conserve vegetali a Ghemme, per far fronte al successo conseguito con il lancio di una innovativa linea di prodotti con il marchio PEPERLIZIA.



1987

Viene siglato un accordo di partnership con la Findim S.p.A. della Famiglia Fossati (Star) che acquisisce il 30% del capitale della Ponti S.p.A.

Nel 2001 la Famiglia Ponti riacquista la quota di minoranza.



1989

Cesare e Franco Ponti inaugurano il terzo e più moderno stabilimento per la produzione di aceto ad ANAGNI (vicino a Roma), trasferendo le produzioni dello stabilimento di Lugo di Romagna.



1990

Nasce Il Carcioghiotto: è un contorno di carciofi interi, lavorati dal fresco, con l'aggiunta di rosmarino e un pizzico di aglio e peperoncino conservati sott'olio di semi di girasole e extravergine d'oliva.

In pochi anni diverrà il carciofo di marca più venduto in Italia.



1991

Mentre l'espansione e la diversificazione continuano regolarmente, viene acquisito l'80% della MODENACETI S.r.l. di Vignola (Modena), specializzata nella produzione di Aceto Balsamico di Modena.

Nell'Acetaia di Vignola invecchiano, ogni giorno, in botti, barili e bariques di legno pregiato più di 3.000.000 di litri di Aceto Balsamico di Modena.



1992

Vengono lanciati due nuovi prodotti di grande successo: l'aceto di mele e il condimento per l'insalata di riso.



1999-2000

Viene studiato e approvato un importante piano di investimento a cinque anni che prevede l'aggiornamento dell'architettura informatica aziendale, degli impianti industriali e la costruzione, a Ghemme, di un moderno magazzino di distribuzione del prodotto finito.

Giacomo, rappresentante della quinta generazione della Famiglia Ponti, entra ufficialmente in azienda.

2001

Entrano in produzione, nello stabilimento di Ghemme, le tre rinnovate linee di confezionamento delle conserve di verdura. La produzione incrementa del 30% per venire incontro alle nuove esigenze del mercato e produttive.

Gli impianti sono il meglio che offre l'industria italiana in fatto di tecnologia, automazione e innovazione: robot antropomorfi per palletizzazione e depalletizzazione, raggi x per controllare il contenuto di ogni vasetto, navette-trenino senza uomo a bordo che movimentano i pallets di prodotto finito sono solo alcuni esempi.



2002

Entra in funzione il nuovo magazzino automatizzato a Ghemme: 10.000 mq. di superficie, 13.500 posti pallets di cui 10.000 nella parte automatica, governata da tre trasloelevatori e il resto in scaffalature tradizionali.

Un unico software amministra on-line i tre centri di distribuzione dell'azienda.

2003

Vengono rinnovati gli impianti di confezionamento delle due linee di produzione dell'Acetificio di Ghemme.

Inoltre viene costruito un capannone per ospitare il nuovo reparto di chiarifica e filtrazione dell'aceto di vino.

2004

Presso l'Acetificio di Dosson di Casier viene costruito un nuovo reparto per l'invecchiamento dell'aceto di vino e rimodernata la linea di confezionamento. Anche all'Acetificio di Anagni vengono aggiornati la linea di produzione e i reparti.

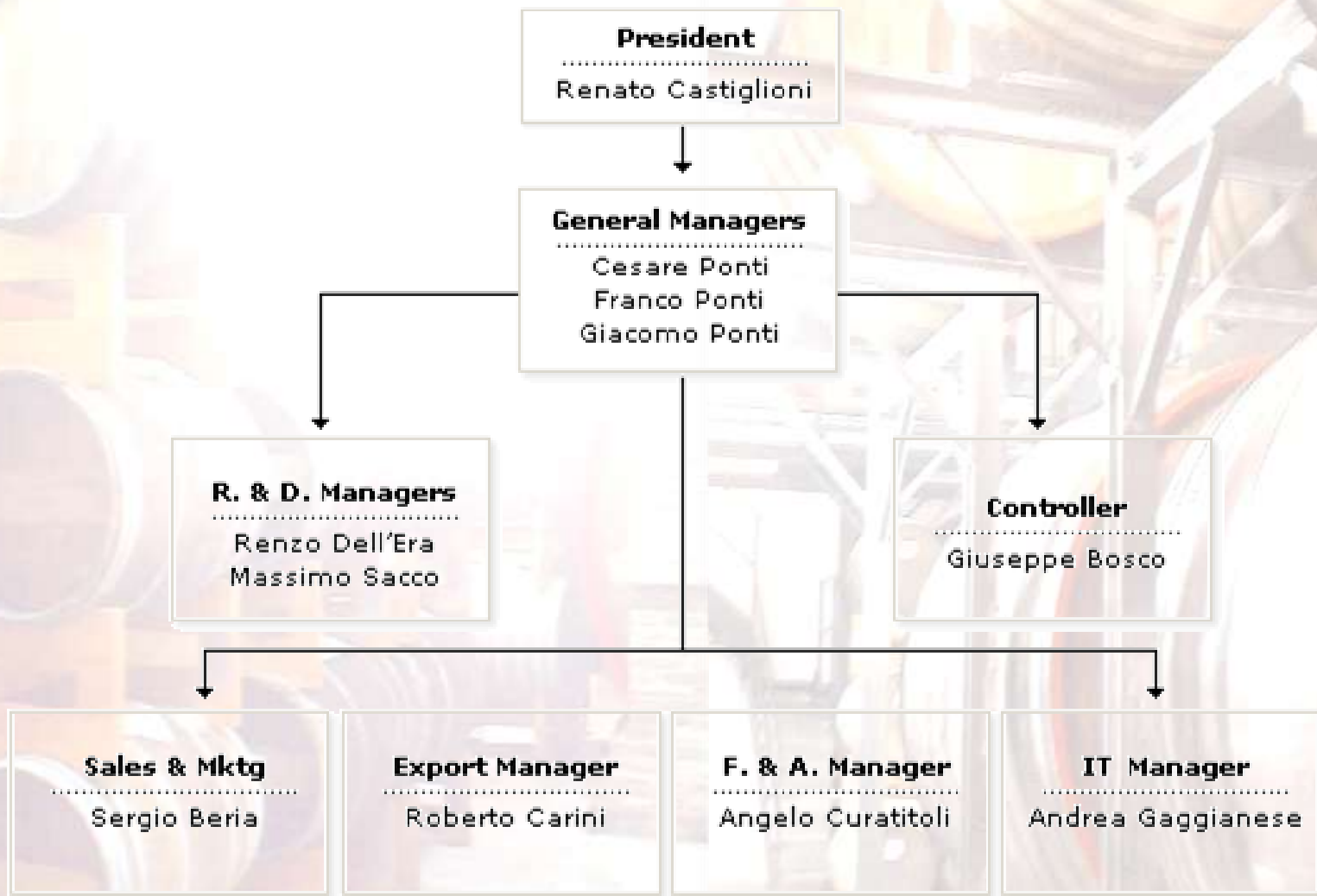
La capacità di imbottigliamento giornaliera degli Acetifici del Gruppo Ponti, in un turno di 8 ore, è di 500.000 bottiglie.

2005

Il Sistema Qualità della Ponti, i cui cardini sono sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità del lotto di produzione, copre tutti gli stabilimenti del Gruppo. Viene convalidato con le certificazioni internazionali BRC (British Retail Consortium), Global Standard e IFS (International Food Standard).



Organigramma



Stabilimenti



Con una superficie totale di 150.000 mq., di cui 51.000 coperti, il Gruppo Ponti si pone al vertice della produzione europea dell'Aceto di Vino e dell'Aceto Balsamico di Modena.

E' il secondo player italiano nel mercato delle verdure conservate sott'olio e sott'aceto

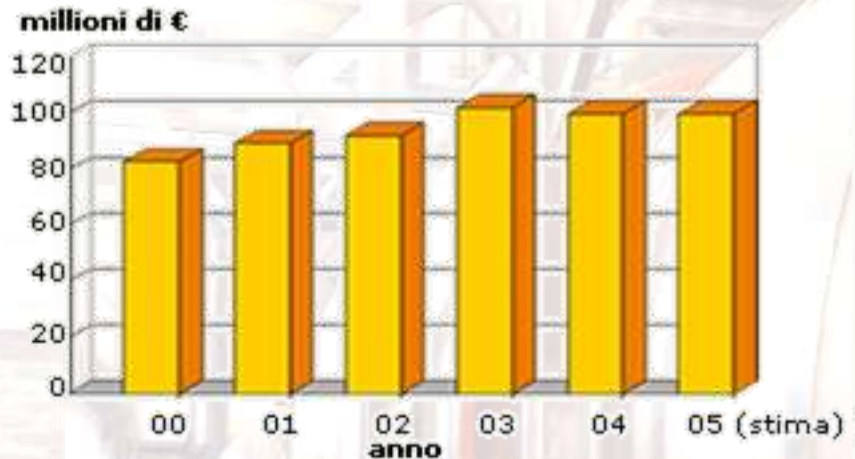
I numeri del Gruppo Ponti

Nel 2004 il Gruppo PONTI si conferma leader in Europa nella produzione dell'aceto di vino con la lavorazione di 34 milioni di litri al 10% di acidità e una produzione annua superiore ai 65 milioni di bottiglie nel settore Aceti e di oltre 30 milioni di unità nel settore Conserve Vegetali.

Negli ultimi anni il fatturato ha registrato un costante tasso di sviluppo passando dai 30 milioni di Euro del 1989 ai 100 milioni del 2004.

Qualità, serietà e innovazione sono, da sempre, le linee guida che l'azienda segue. Soddisfare le esigenze di gusto, servizio e praticità del consumatore con prodotti di qualità superiore, coniugando tradizione culinaria e modernità di gusti è la "mission" di Ponti.

*Fatturato
(in Milioni di euro)*



Posizioni sul mercato

- Leader nel mercato dell'Aceto di Vino con oltre il 56% di quota.
- Leader nel mercato dell'Aceto di Mele con oltre il 62% di quota.
- Leader nel mercato dell'Aceto Balsamico di Modena con oltre il 55% di quota.
- Secondo nel settore dei Sottaceti, ma leader indiscusso nel segmento degli Agrodolci con la Linea Peperlizia pari a una quota di mercato del 53%.



LOGO PRECEDENTE



LOGO ATTUALE



Aceti Balsamici di Modena



Aceti di vino



ROBILANT ASSOCIATI

A - 7/9/2004





Nuova Linea Peperlizia



Nuova Immagine Sottacetoli



ROBILANT ASSOCIATI

VASETTI 7/9/2004



Grazie per l'attenzione.

