

“COMAVICOLA”
1956

Il mare ci ispira, la qualità ci distingue

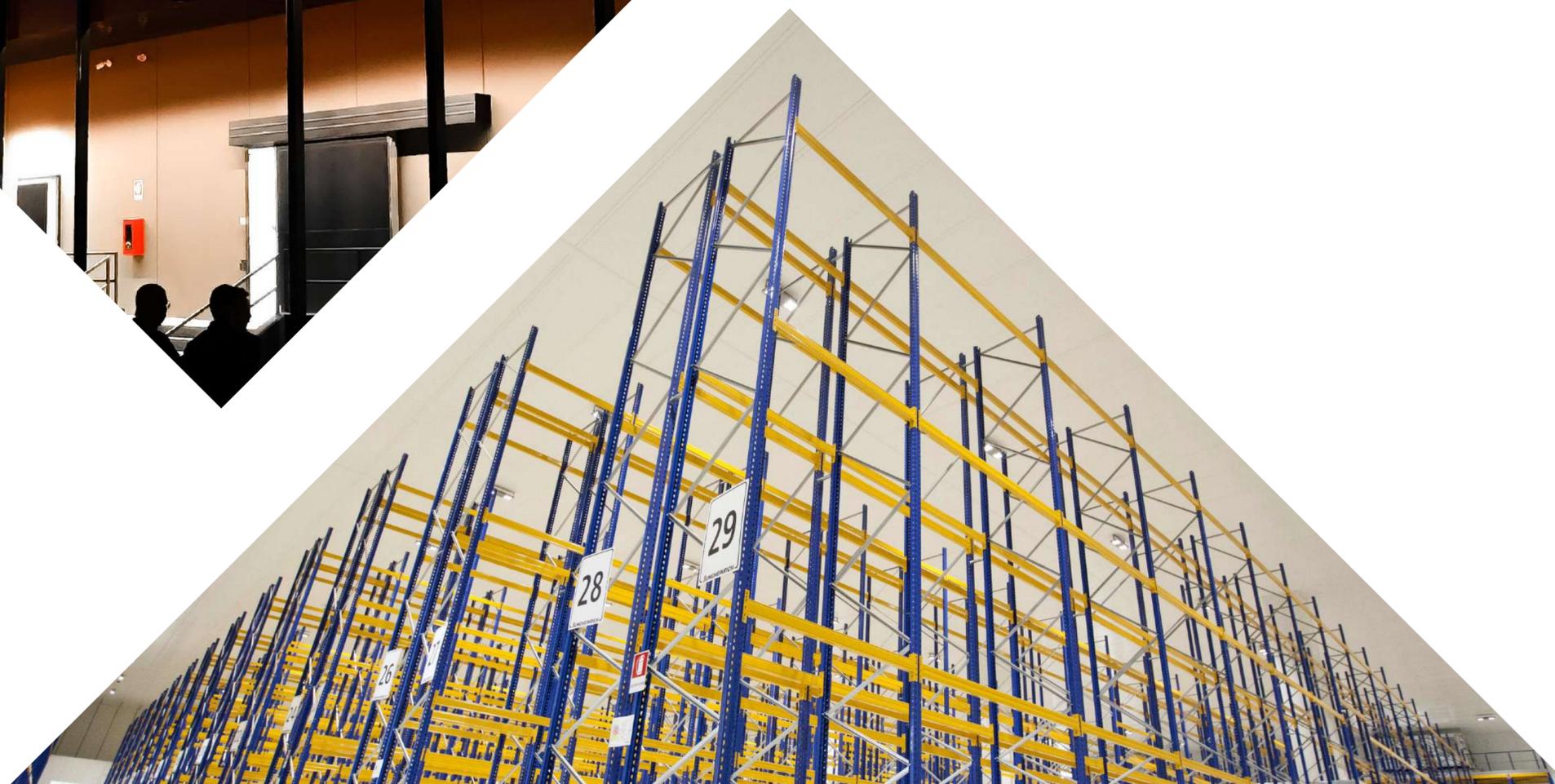
L'AZIENDA

Comavicola opera da sempre nella commercializzazione e distribuzione di prodotti alimentari, con un focus consolidato nel settore ittico congelato. Negli anni è diventata leader nel Nord Italia nella distribuzione multicanale, servendo GDO, industria alimentare, ingrosso, Ho.Re.Ca. e dettaglio.

Otto anni fa l'azienda ha inaugurato la sede operativa di Pioltello, dotata di un'area dedicata alla lavorazione dei prodotti. La presenza sul territorio è rafforzata da punti di distribuzione e vendita diretta strategici, come i mercati del pesce di Milano.



COMAVICOLA 956



Comavicola: Specialisti di prodotti ittici Surgelati

"Da sempre poniamo grande attenzione all'ascolto dei nostri clienti, offrendo competenza ed esperienza per soddisfare al meglio le loro esigenze. Questo approccio rappresenta uno dei pilastri fondamentali del nostro operato."

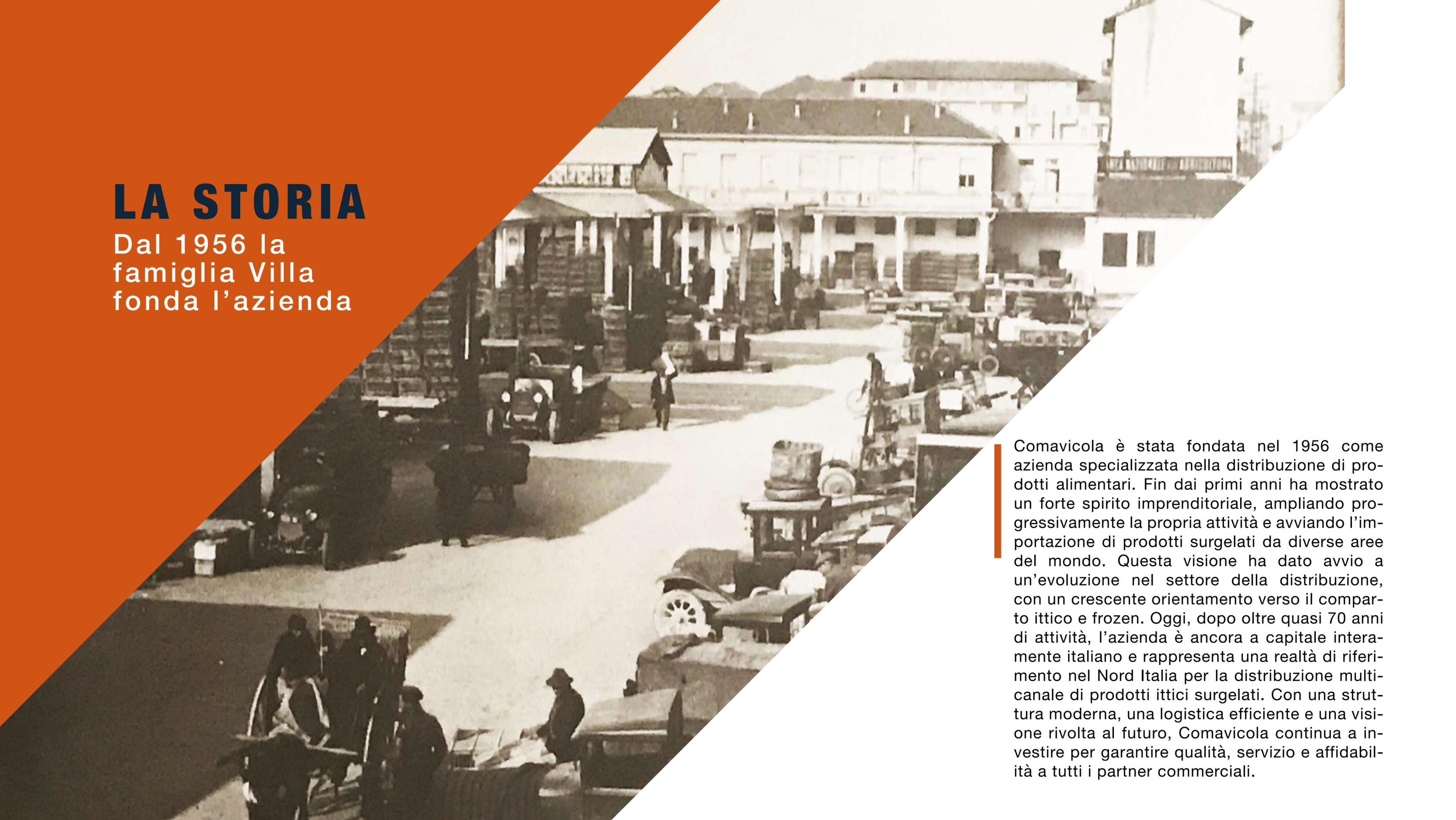


Selezioniamo prodotti da diverse aree di pesca per soddisfare al meglio le esigenze del mercato.

Garantiamo qualità e sicurezza attraverso servizi tecnologici altamente specializzati con professionalità e tempestività.

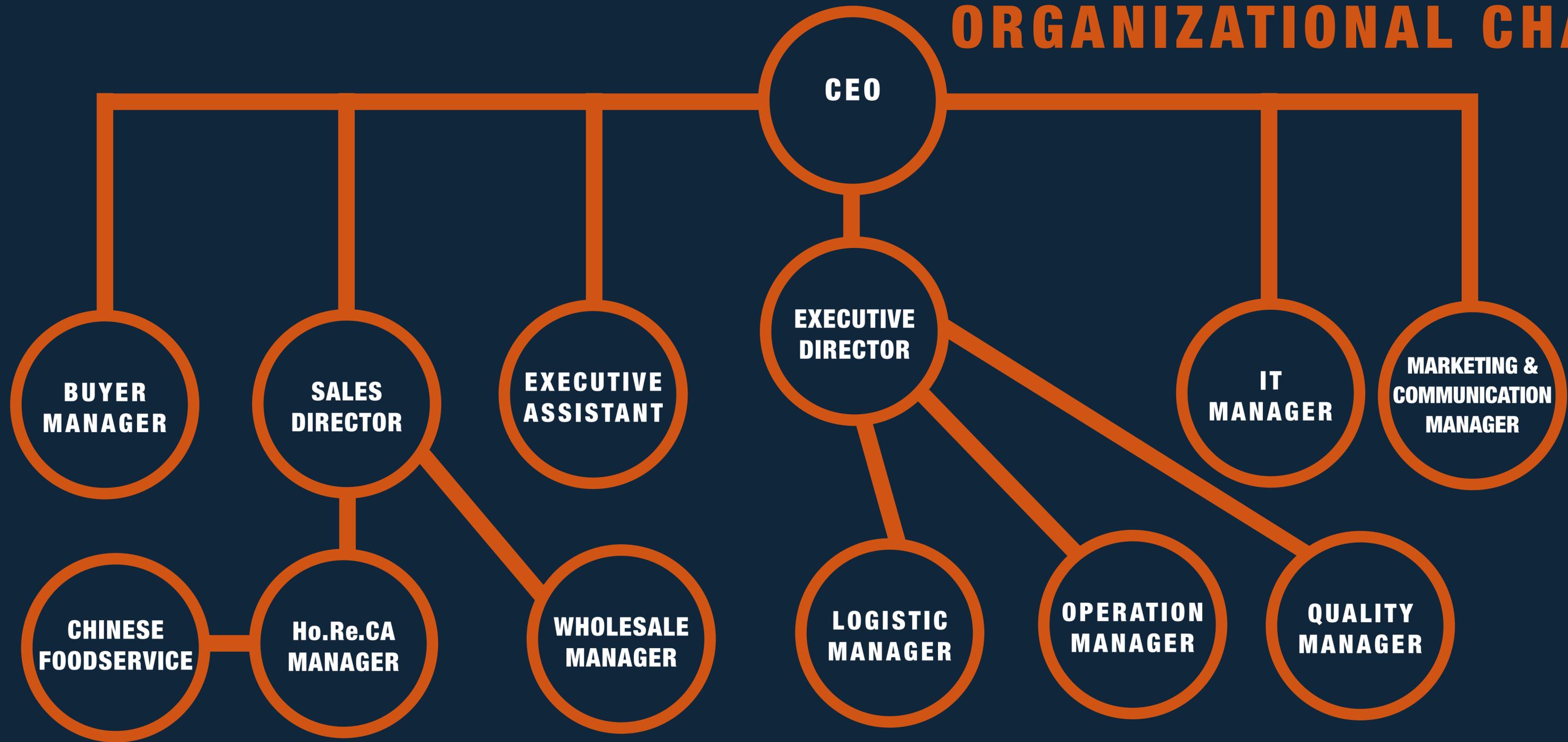
LA STORIA

Dal 1956 la
famiglia Villa
fonda l'azienda



Comavicola è stata fondata nel 1956 come azienda specializzata nella distribuzione di prodotti alimentari. Fin dai primi anni ha mostrato un forte spirito imprenditoriale, ampliando progressivamente la propria attività e avviando l'importazione di prodotti surgelati da diverse aree del mondo. Questa visione ha dato avvio a un'evoluzione nel settore della distribuzione, con un crescente orientamento verso il comparto ittico e frozen. Oggi, dopo oltre quasi 70 anni di attività, l'azienda è ancora a capitale interamente italiano e rappresenta una realtà di riferimento nel Nord Italia per la distribuzione multi-canale di prodotti ittici surgelati. Con una struttura moderna, una logistica efficiente e una visione rivolta al futuro, Comavicola continua a investire per garantire qualità, servizio e affidabilità a tutti i partner commerciali.

ORGANIZATIONAL CHART



ORGANICO TOTALE

50
DIPENDENTI

13
AGENTI

30
COLLABORATORI

FIN DAL 1956

ROAD MAP



1956

Inizio Attività



1956

Commercio Carne
Pollame/conigli/uova



1989

Commercio di prodotti ittici



1995

Commercio HoReCa



2002

Superamento 50 mil/€
di fatturato



2017

Business & Digital
trasformation



2017

Go live
Headquarters



2016

Investimento per il nuovo
stabilimento



2015

Superamento 100 mil/€
di fatturato



2018

Apertura Nuovo
Stabilimento



2019

Avviamento sala lavorazione
per GDO



2020

Mercati generali Milano



2025/2027

Partner Ship



KEY NUMBER

FATTURATO

**OLTRE
135 ML €**



FONTI DI FINANZIAMENTO

**> 50% CAPITALE
PROPRIO
= 40,1 ML DI EQUITY**



DIPENDENTI

**50 DIPENDENTI
13 AGENTI
30 COLLABORATORI**



PRODOTTI

**> 1000 REFERENZE
> 750 REF. ITTICO**



CLIENTI

**> 2000 CLIENTI
BASSO TURNOVER**



LOGISTICA

**35 MEZZI
di cui 8 propri
27 dedicati
a terze parti**



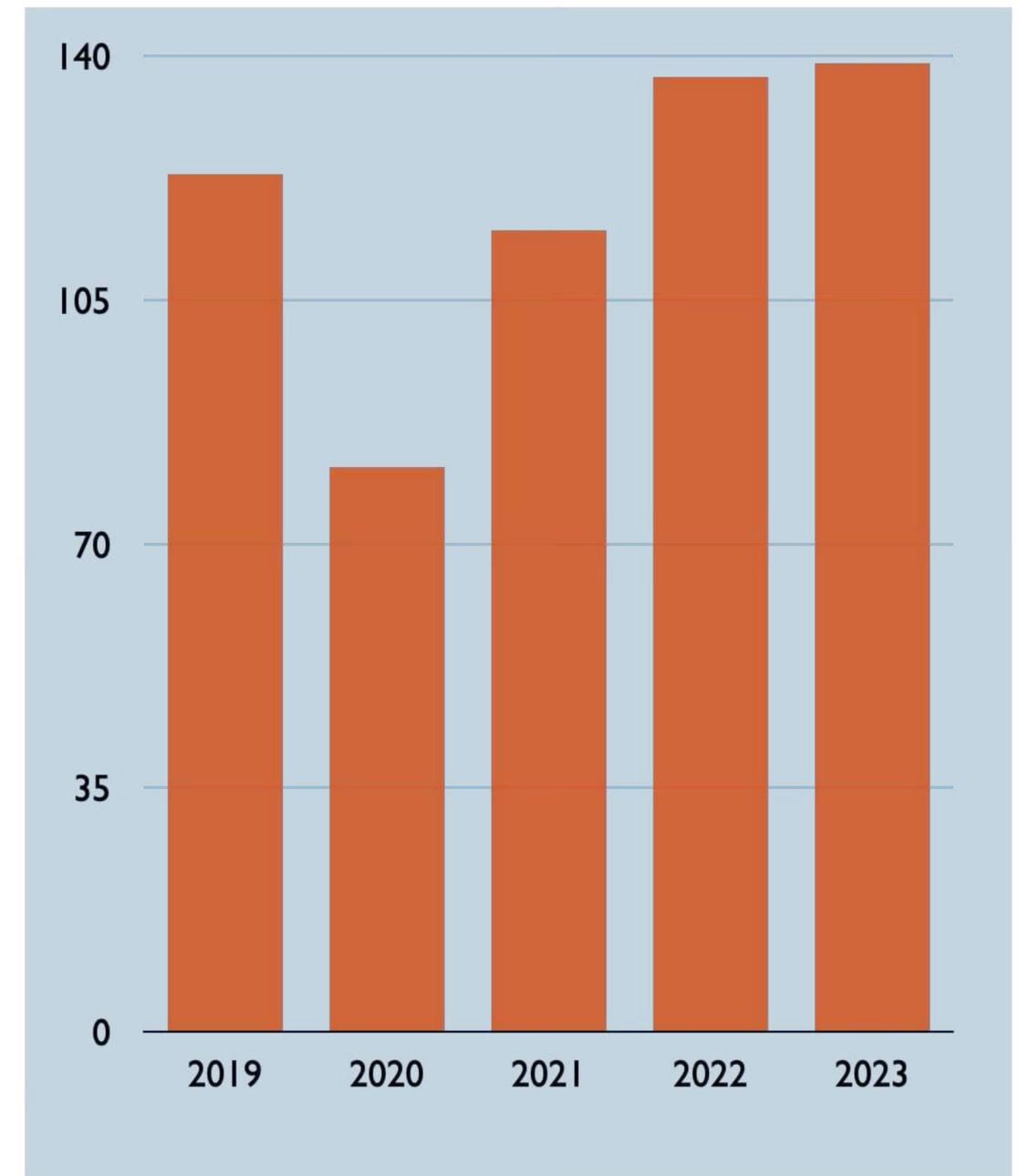
EBITDA (€/MIL)

La % percentuale si riferisce al rapporto relativo tra l'ebitda e fatturato relativo all'esercizio di riferimento.



FATTURATO (€/MIL)

La % si riferisce all'incremento del fatturato rispetto all'anno precedente



HEADQUARTERS

SUPERFICE COSTRUITA 9.478 mq



Il nuovo Headquarters di Comavicola situato a Pioltello alle porte di Milano, aperto nel settembre del 2017 conta una superficie **totale di 32.045 mq**, con i suoi **5.405 mq** di celle frigoriferi e una zona di trasformazione alimentare di 1.060 mq, una cucina per “**show cooking**” e “tasting” con una logistica più efficiente ed efficace. La nuova azienda completamente centralizzata e tecnologica, avrà una sala lavorazione e un punto vendita cash & carry.

AREA TOTALE 32.045 mq

5405 mq

Area Stoccaggio BT
-25°C e 0°C

1500 mq

Area Lavorazione

10.426 mq

Area Piazzale e
visibilità interna

1942 mq

Area Ribalte per
carico/scarico

661 mq

Aree Tecniche

8.743 mq

Area Verde

1000 mq

Uffici

770 mq

Aree Accessorie

1.721 mq

Area Parcheggio

SISTEMI INFORMATIVI

Nel percorso di crescita di Comavicola, l'innovazione tecnologica gioca un ruolo strategico. L'introduzione di sistemi avanzati come il nuovo Warehouse Management System (WMS) ha migliorato l'efficienza operativa grazie a tecnologie come il voice speaking, che supporta le attività di magazzino.

Anche la logistica è stata potenziata con il Transport Management System (TMS), che ottimizza le consegne integrando mappe, geolocalizzazione e algoritmi intelligenti. Il sistema consente il tracking in tempo reale, offrendo ai clienti aggiornamenti puntuali sullo stato dei propri ordini.

WMS
(JEElog di SIPE)

TMS (Roadnet)
Per la pianificazione e gestione dei giri di consegna ristorazione

Sistema Voice Picking
(VoCollect)
Per la movimentazione merce in magazzino

PARAMETRI OPERATIVI

6463

Posti Pallets di cui 5931 posti di tipo Spalla/Spalla su 4 livelli e 532 posti di tipo Drive-in su 3 Livelli.

796

Posti Picking a terra

30.000 / anno

Movimentazione Pallets / anno
(+ 18.000 Tons/anno)

300 / giorno

Flussi medi ingresso/uscita: Pallets / Giorno

500.000 / anno

Righe ordine: di cui 90% evase con sistema voice-picking

22

Automezzi per consegne giornaliere di oltre 250 clienti (Consegna a domicilio ristorazione)

PROCESSING ROOM

Più di 30 macchinari fra i migliori in commercio

La sala di lavorazione e trasformazione alimentare, estesa su 1.500 mq, è dotata di circa 30 macchinari di ultima generazione, tra cui una confezionatrice a bilancia multitesta "Ishida" e una confezionatrice "Multivac", ideali per soddisfare gli elevati standard richiesti dal canale GDO.

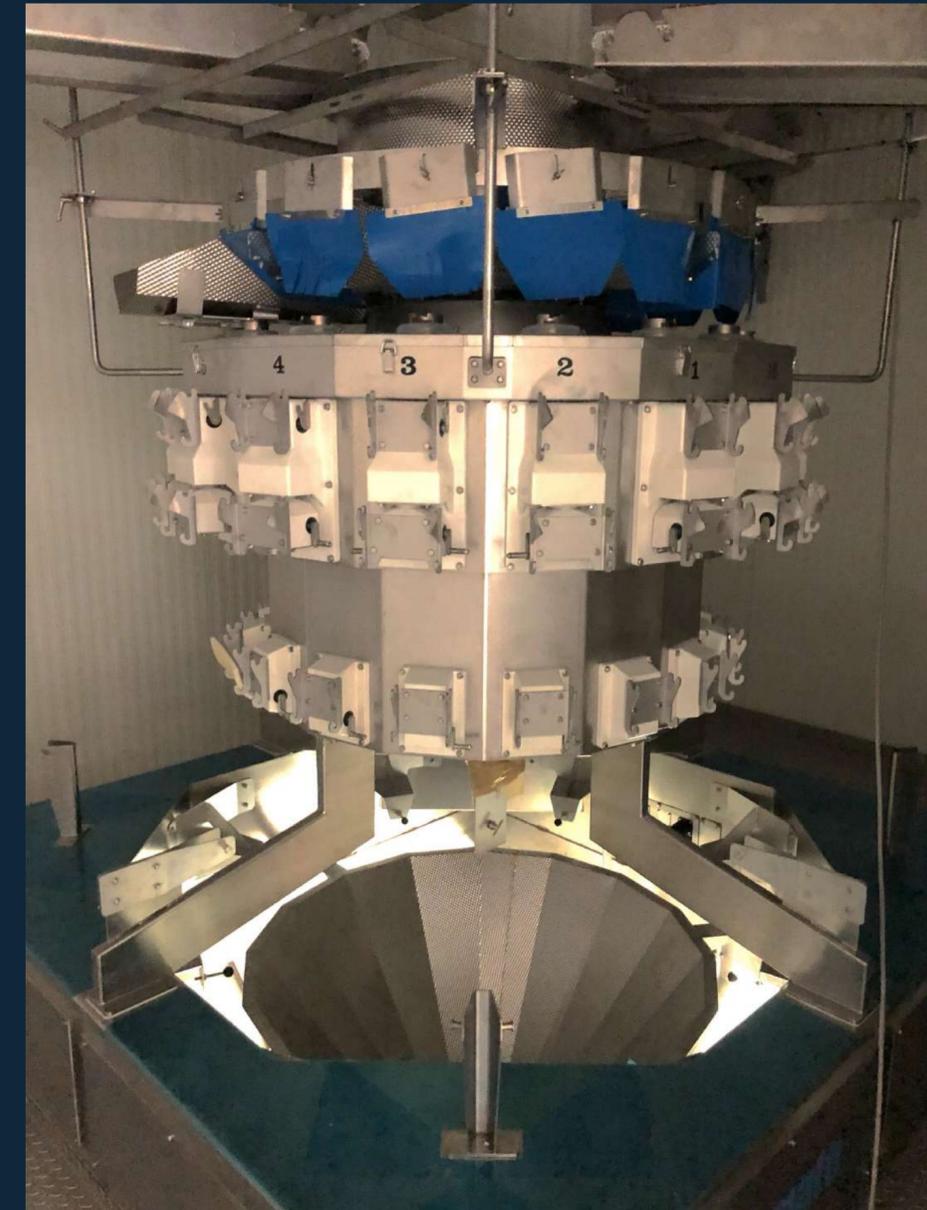
L'attività si sviluppa su tre linee principali:

Linea "mollame", dedicata alla lavorazione di seppie, calamari e all'arricciatura del polpo.

Linea "taglio", per tonno, pesce spada e altri filetti.

Linea "mix", destinata alla preparazione e confezionamento di insalate di mare e sughi pronti di alta qualità.

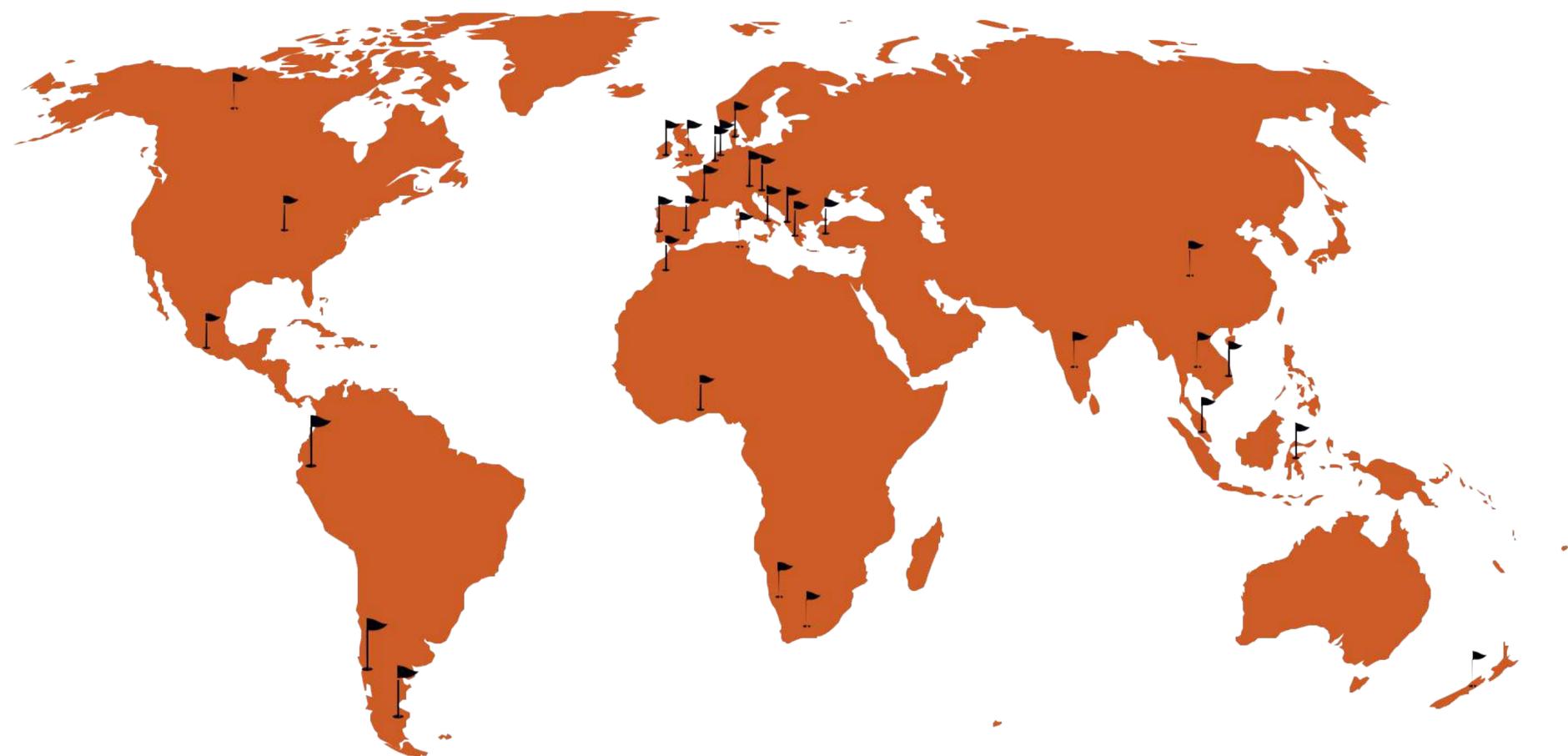
Ogni linea è dotata di sistemi di controllo avanzati: il prodotto viene sottoposto a verifiche rigorose attraverso metal detector e macchine a raggi X, per garantire la massima sicurezza alimentare.



MAPPA APPROVVIGIONAMENTO

**Selezioniamo le
migliori eccellenze
da oltre 30 paesi.**

Vantiamo un rapporto consolidato e in esclusiva con i principali produttori del settore.



Fornitori %

EQUADOR 24 %
THAILANDIA 21 %
SPAGNA 20 %
ITALIA 7,7 %
GRAN BRETAGNA 4 %
OLANDA 4 %

MAROCCO
FRANCIA
TUNISIA
CINA
REPUBBLICA DI COREA
GRECIA
INDONESIA
SUD AFRICA
MALESIA

VIETNAM
NAMIBIA
BELGIO
DANIMARCA
NUOVA ZELANDA
CILE
INDIA
CANADA
PORTOGALLO

IRLANDA
ARGENTINA
SLOVENIA
USA
GHANA
ALBANIA
MESSICO
TURCHIA
AUSTRIA

Prodotti

TOP QUALITY

Scegliamo con attenta cura
l'area di pesca per il nostro
approvvigionamento



GAMBERO ROSSO SICILIA (Rubino di Sicilia)



TONNO SASHIMI "SUPERFROZEN"



CARBONARO D'ALASKA "BLACK COD"



CODE MAZZANCOLLA ECUADOR (Santa Maria)



SCAMPI INTERI CONGELATI A BORDO



FILETTO DI RICCIOLA AUSTRALIANA



**POLPO MAROCCO DI PESCA ARTIGIANALE
TENTACOLO POLPO COTTO MAROCCO**



FILETTO SALMONE CANADA "SOCKEYE"



CHELE DI GRANCHIO "KING CRAB"



CUORE DI FILETTO BACCALA' DISSALATO AMMOLLATO



CAPESANTE CANADESI

FIERE

Seafood Exhibition



TUTTOFOOD
MILANO

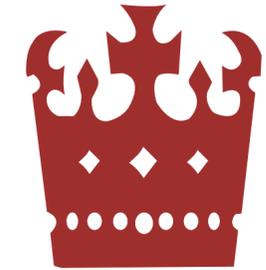


BRAND

INGROSSO/HoReCa



EAGLE



SEA KING



FISH
ATELIER
1956

le Squisite di Mare



AQUA LINE



BRAND

G D O

COMAVICOLA

1956

Da Comavicola nascono due nuove linee di prodotti ittici surgelati e preparati.



*Solo per palati esigenti e raffinati
esperienze gustative di qualità...*



Disponibili anche per private label.



*In ogni parte del mondo...
alla ricerca
delle migliori prelibatezze del mare.*



TOP PARTNER

INGROSSO

Ho.Re.Ca





“COMAVICOLA”
1956



Via G.B. Piranesi 6 - 20137 Milano
Phone: +39 0292687501 Email: comavicola@comavicola.com

www.comavicola.com