

# Monini

Quella di Monini è una storia che dura da un secolo. Da tre generazioni la famiglia Monini seleziona gli oli extravergine di oliva scegliendo i migliori frantoi dove le condizioni di igiene, gli impianti di trasformazione e lo stoccaggio delle olive e dell'olio siano ineccepibili, pur nel rispetto della migliore tradizione olivicola. Un'azienda all'avanguardia per strutture, tecnologia e controllo qualità, ma ancora animata da passione artigianale per proporre ai suoi consumatori il massimo della qualità in una molteplicità di sapori autentici. Ancora oggi Zefferino Monini assaggia gli oli per selezionare quelli che manterranno la promessa di una qualità elevata. Nel 1920 Zefferino Monini avviò la produzione d'olio extravergine d'oliva, impegnandosi a ottenere un extravergine della migliore qualità, complice una zona vocata come quella di Spoleto. Zefferino puntò proprio sull'olio extravergine: giusta intuizione, tanto che i suoi figli, Giuseppe, Nello e Paolo, negli anni Cinquanta trasformarono l'impresa in una moderna industria, punto di riferimento per l'extravergine in Italia e nel mondo. Zefferino Francesco e Maria Flora, nipoti del fondatore, guidano oggi la Monini, dedicando esperienza e passione al mantenimento degli alti standard qualitativi raggiunti e alla produzione del miglior extravergine.

**M**onini riconferma anche nel 2011 la sua posizione di leader del mercato italiano dell'extra vergine d'oliva con il Classico, che lo scorso anno si afferma come l'extra vergine d'oliva più venduto in Gdo in ben 15 regioni italiane, con 13 milioni di litri venduti. I consumatori premiano così la capacità dell'azienda di garantire, unica nel settore, un'alta qualità costante ai propri prodotti, grazie a quel "saper fare" artigianale unito ad avanzate tecnologie di produzione. La profonda conoscenza di Monini di uno dei pilastri della cucina mediterranea, "unisce l'Italia" nel segno della tradizione, ma consente di innovare soddisfacendo gusti e abitudini di consumo in rapida evoluzione: Monini è l'unico player del mercato a proporre ben 15 referenze di olio extra vergine tutte di



Il Classico e il GranFruttato sono due prodotti di punta di Monini.

extra vergine aromatizzati, dove si propone con ben 8 referenze che corrispondono ad altrettanti profumi e sapori: tra quelli di maggior successo, l'Aromatizzato al Peperoncino, al Tartufo Bianco, ai Funghi Porcini. Monini punta a diffondere la cultura dell'olio extra vergine condividendo con i consumatori

alta qualità. Una gamma che, oltre al Classico e al GranFruttato, l'olio extra vergine premium dell'azienda spoletina, spazia dal biologico, alle Dop, agli aromatizzati. Bios Monini, l'extra vergine 100% italiano e garantito biologico in tutte le fasi della filiera, si è riconfermato il biologico di marca più

l'esperienza necessaria a riconoscere e scegliere un prodotto di alta qualità. A tal fine, l'azienda nel 2012 lancerà una nuova campagna advertising, declinata su tv e web, con una creatività completamente rinnovata, media relations, attività sul pdv, iniziative e concorsi.

## MONINI IN CIFRE

Capacità produttiva	15.000 litri/ora (85% extra vergine)
Stoccaggio	170 serbatoi, capacità totale 50.000 hl
Fatturato 2011	125 milioni di Euro
Quota fatturato 2011	26 % in oltre 50 Paesi in Europa, Nord America, Asia/Oceania, Sud America, Africa
Volumi vendite 2011	32 milioni
Mercato di riferimento	Italia extravergine, secondo player dopo Carapelli, con il 10,3% di quota mercato a valore
Canale distributivo Italia	Ipermercati, Supermercati e Libero Servizio Piccolo
Dipendenti	107 dipendenti (Italia)
Filiali estere	2 (Stati Uniti d'America, Polonia)
Certificazioni	Certificazione di sistema ISO 9001:2000 Certificazione British Retail Consortium (Grade A) Certificazione International Food Standard (Higher Level) OHSAS 18001:2007 ISO 22000:2005

premiato nella sua categoria, ricevendo riconoscimenti e premi che ne attestano la qualità. Nel segmento dell'olio extra vergine Dop, Monini si conferma la marca leader del mercato, con le tre referenze Amabile Umbria Dop, Val di Mazara Dop e Dau-no Gargano Dop. L'azienda presidia saldamente il segmento degli

## I PUNTI DI FORZA

- la gamma di extra vergine di alta qualità più ampia sul mercato
- leadership in gdo in 15 regioni con il Classico
- investimenti in comunicazione anche nel 2012

## IL MANAGEMENT

Presidente e Amministratore Delegato  
Zefferino Monini  
Direttore Generale  
Riccardo Cereda  
Direzione Immagine, Comunicazione e Relazioni Esterne  
Maria Flora Monini

## LA SEDE

Monini spa  
SS 3 Flaminia Km. 129  
06049 Spoleto (Pg)  
Tel. 0743.23261  
www.monini.com  
info@monini.com



Il vasto assortimento Monini comprende non solo oli extravergine d'oliva, ma anche aceti, olive dop, Aperitivo (linea di paste e salse per l'aperitivo) e Lemoniny, succo naturale di limone di Sicilia Primofiore.