Al rondò di Crema ora c'è un supercoop

Per iniziativa dell'Unione Cremona-Brescia - Profondo rinnovamento della rete di vendita - Ora ci si serve del magazzino Coop Italia di Pieve Emanuele - Sedici sezioni soci

Quindici negozi, 11 dei quali distribuiti nella provincia di Cremona e i rimanenti in quella di Brescia; un aumento delle vendite, che sono passate dai 7 miliardi e 988 milioni del '75 ai 9 miliardi e 587 milioni del '76 per arrivare all'attuale previsione di 12 miliardi e mezzo; un nuovo supermercato di 1.450 metri quadrati nell'ambito del centro commerciale Rondò di Crema. Questi alcuni dei dati più rilevanti della presenza dell'Unione cooperativa di consumo, un'associazione con sede in Cremona che ha raggruppato una serie di piccole e medie cooperative che agivano principalmente nelle province di Cremona e di Brescia.

I dati esprimono comunque solo un aspetto dell'iniziativa dell'Unione cooperativa di consumo. Questa struttura unitaria ha infatti promosso anche programmi di rinnovamento dei punti di vendita e di razionalizzazione della propria rete distributiva, nonchè di iniziativa continua per lo sviluppo della partecipazione dei soci alla gestione delle strutture esistenti e alle scelte dell'Unione.

Parliamo della progressiva sostituzione dei tradizionali piccoli negozi con una rete razionale di punti di vendita che ha portato ad una riduzione dei costi di distribuzione esercitando quindi una funzione calmieratrice. E' la scelta che portera alla chiusura di altri 5 vecchi negozi a Cremona, nel mentre sono in corso trattative per il rinnovo e l'ampliamento di un negozio a Cremona e di due a Brescia. Nel maggio, infine, si è chiuso il magazzino che fungeva da sede secondaria della Coop Italia di Cremona per concentrare i rifornimenti nel magazzino unico per la Lombardia di Pieve Emanuele.

L'efficientismo, però, non può bastare per qualificare l'attività di una cooperativa, occorre essere qualcosa in più per sviluppare la partecipazione più ampia dei soci alla vita dell'intera struttura, all'elaborazione dei programmi e dei bilanci.

I soci dell'Unione cooperativa, suddivisi in 16 sezioni si ritrovano nelle decine e decine di assemblee che si svolgono durante l'anno. In particolare nel corso del 1976 e nei primi mesi del 1977 si sono svolte riunioni su temi precisi di grande attualità, in particolare per discutere i problemi delle carni congelate dell'AIMA e dei coloranti nocivi.

In merito alle carni congelate, le donne cooperatrici hanno formato una delegazione che si è recata dalle autorità locali per chiedere che la distribuzione di questi prodotti avvenga attraverso i negozi coop e gli esercenti associati per motivi di garanzia del consumatore.

Per quel che riguarda i coloranti, si è deciso di togliere immediatamente dagli scaffali dei punti di vendita coop tutti quei prodotti contenenti E 123 o altre sostanze pericolose, questo nonostante il danno economico che ne sarebbe derivato e anticipando i tempi fissati dal ministro alla Sanità Dal Falco che prevede la cessazione della vendita di prodotti con i coloranti per il dicembre prossimo.

Questi sono i «meccanismi» attraverso cui la cooperativa accresce continuamente il suo prestigio e la sua forza. Il numero dei soci, infatti, è passato dai 13.995 del dicembre scorso agli attuali 15.602 con l'obiettivo di arrivare a 16.000 entro l'anno. Così come è cresciuto l'autofinanziamento della coop, il «risparmio soci».

Si è passati infatti dai 545 milioni del dicembre '76 ai 676 milioni attuali con la previsione di raggiungere il miliardo entro la fine del 1977.

Questo però non ci fa cullare nell'euforia dei dati positivi. Con la più larga partecipazione dei Soci, ogni giorno sottoponiamo il nostro lavoro ad una continua verifica per essere sempre all'altezza dei compiti della Cooperazione, del soddisfacimento delle esigenze dei Soci per la distribuzione di prodotti genuini al giusto prezzo, per diventare sempre di più, come Cooperativa, una Associazione di consumatori in difesa di tutti i consumatori.

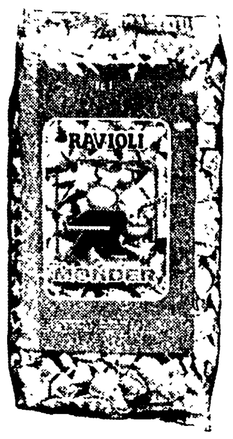
Alfredo Galmozzi
(vice presidente Unione cooperativa di consumo)

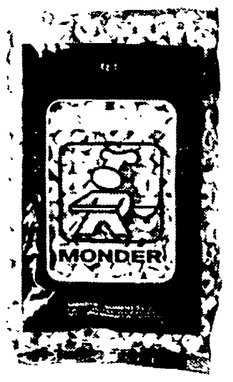
Nella foto a fianco al titolo, il vecchio spaccio Coop.

MONDER - ALIMENT spa

Via Giuseppe Di Vittorio, 6
20068 Peschiera Borromeo
(Milano)
Stabilimento CEE n. 232
Telef. (02) 54.70.051 / 54.70 513

La **COOP ITALIA** ha scelto per qualità e prezzo la nostra produzione di **RAVIOLI** e **TORTELLINI** a lunga conservazione





ITALTEA®
20026 NOVATE
(Milano)
Via POLVERIERA 48
Telefono 35.44.065 / 6

da oltre 20 anni al servizio della cooperazione

Importazione diretta di THE - CAMOMILLA e di SPEZIE

COVEA

CONSERVAZIONE
OLIVE - VERDURE
SOTTACETI - SOTTOLIO

LIVORNO
VIA DELL'INDUSTRIA, 11/13 - Tel. 21.341

coopbox

è il marchio di una sempre più vasta gamma di prodotti termoplastici prodotti dal

CONSORZIO fra COOPERATIVE di PRODUZIONE e LAVORO di REGGIO EMILIA

con sede in Via San Zenone, 2 - Tel. 34.242

— **Lastre in polistirolo espanso e laminati (isofilm) per isolamenti termoacustici**
— **Prodotti termoformati per confezioni alimentari**

coopbox

È UNA GARANZIA:
- perchè è un marchio del Movimento Cooperativo
- perchè è il marchio di una organizzazione con 50 anni di esperienza industriale

Presso le rivendite COOP - ITALIA

STUZZICADENTI integralmente confezionati in Giappone

Carr

Un primato indiscusso per superiore qualità ed esattezza di contenuto

BRIVIO
ACETO DI VINO
ACIDITÀ ACETICA 6%
BRIVIO
CICOGNOLA DI MERATE

IL MEGLIO PER MANGIARE

Nel settore dei salumi e soprattutto in questi ultimi tempi, in Italia si è un po' troppo guardato al basso prezzo a scapito della qualità. I salumi invece, nelle loro differenti preparazioni, sono tradizionalmente ed antiche ricette gastronomiche degli italiani perchè essi possiedono anche alla scadente qualità di certi prodotti che impiegano materie prime a prezzo contenuto. Il mercato degli insaccati è molto delicato e il consumatore italiano sa molto bene che se la salute si tutela con la buona tavola, occorre anteporre la qualità ad ogni altra considerazione.

Siamo perciò andati alla ricerca di un'industria alimentare che in questo settore sapesse ancora offrire prodotti sicuri. E l'abbiamo trovata in provincia di Bergamo, nella nuova zona industriale di Medolago (per chi viene dalla provinciale sulla statale Rivoltana che parte dallo svincolo autostradale di Capriate e si porta a Calusco d'Adda).

Qui abbiamo visto messe in atto le tecnologie d'avanguardia, sia per quanto riguarda i servizi di acqua - forza motrice - vapore - aria compressa sia per l'attrezzatura ed il macchinario usati per la fabbricazione, la cottura, il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti, per mantenerne la genuinità artigianale.

L'ingegnere che ha realizzato questa modernissima industria alimentare è di produrre salumi e wurstel di qualità e non siamo sicuri che i prodotti che usciranno da questo stabilimento di avanguardia incontreranno il favore del consumatore e dei buongustai.

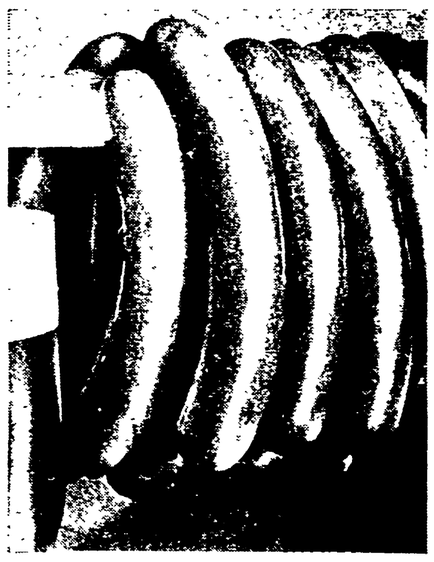
R. B.

RIUNITE
CANTINE COOPERATIVE RIUNITE
42100 REGGIO EMILIA - Via Antonio Gramsci, 54 - Tel. 31.645 - 485.643

Il tuo vino porta il marchio della qualità AGRICOOP al quale aderiscono oltre 600 aziende cooperative di produttori

AGRICOOP CONTADINA COOPERATIVA

Nei punti vendita coop i wurstel genuini e garantiti per la superiore qualità!



non servono parole quando hai fame. ...wüber lo sa.

Wüber®

tanti buoni würstel per te.

WÜBER S.p.A. - 24030 Medolago (Bergamo)
Uff. Comm.: Tel. 039/956.336-955.223 r.a. - Telex 36084 Beretta

Pasta d'acciughe

BALENA

PRIMA LAVORAZIONE ITALIANA

Convinti che l'alta qualità e la genuinità siano, prima di tutto, un dovere nei confronti del consumatore, conserviamo inalterato il procedimento di lavorazione ideato nell'Ottocento da Cesare Balena, unito alla più moderna tecnologia del confezionamento.