

**Un anno e mezzo fa le fiamme distrussero il magazzino della Mercurio-Conad di Reggio Emilia con miliardi di danni. Oggi nella nuova sede di Cadelbosco si ha la conferma della ripresa definitiva**



## Una cooperativa di dettaglianti che in breve tempo ha superato il dramma di un grave incendio

Come vive ed opera una cooperativa fra dettaglianti che celebra nell'83 il suo ventesimo compleanno? Certo questa ricorrenza rappresenta di per sé un successo tutt'altro che scontato, specialmente se si parla, come in questo caso, di una realtà organizzativa che ha vissuto nel suo recente passato momenti tutt'altro che facili. Circa un anno e mezzo fa la Mercurio-Conad attraversava infatti una fase di grande difficoltà per l'incendio che aveva distrutto il suo magazzino in via Agosti a Reggio, con miliardi di danni: eppure oggi, visitando la nuova sede di Cadelbosco, si ha non solo la certezza di una definitiva ripresa, ma ci si accorge anche di trovarsi di fronte ad una fra le più avanzate cooperative associate al CONAD.

sabile del settore — ha principalmente il compito di migliorare ed adeguare, in una valutazione dinamica della distribuzione, il rapporto fra i negozi associati e il mercato e di stimolare una crescita che comprenda la tradizionale professionalità dei soci e la loro capacità di rapporto con l'utenza da un lato e gli apporti delle moderne tecnologie e di una rete di grande distribuzione dall'altro.

In dubbi vantaggi, quindi, per gli associati dal punto di vista commerciale e organizzativo: una ulteriore conferma viene data da una visita al nuovo magazzino di Cadelbosco, attrezzato per i generi vari, i latticini e salumi, le carni (il settore ortofrutta dispone di un proprio magazzino, in via Cisalpina a Reggio).

### Volontà e attaccamento

«Questo risultato è stato possibile grazie soprattutto alla volontà e all'attaccamento dei soci, che ha permesso una notevole progressione del fatturato, e contemporaneamente una crescita qualitativa del rapporto associativo e della gestione d'impresa. «L'influenza della Mercurio-Conad — continua il direttore, Sergio Manfredini — si estende oggi non solo nella provincia di Reggio, ma anche in quella di Mantova, ed i soci sono 438. Ci sembra che questo dato soprattutto smentisca la voce comune di un'assenza di vocazioni associative fra i commercianti al dettaglio, e confermi, al contrario, una grande capacità progettuale e propositiva. Infatti, da una ragione associativa incentrata esclusivamente sugli acquisti collettivi, si è passati gradatamente all'organizzazione di un centro di servizi per i soci in grado di fornire una serie di contributi importantissimi. Oltre alle iniziative rivolte all'approvvigionamento dei punti vendita, che può venire effettuato sia tramite consegne a domicilio, che per telefono per quanto riguarda i settori dei latticini e salumi, carni, ortofrutta, sia tramite acquisti diretti presso il magazzino, la cooperativa mette a disposizione innanzitutto i propri prodotti a marchio, che sono oltre 300, svincolati da oneri industriali di commercializzazione e con qualità direttamente controllata da CONAD. L'associato riceve, inoltre, mensilmente, un listino prezzi (con aggiornamenti settimanali), contenente i prezzi di acquisto e i prezzi consigliati per la vendita al consumatore, distinti per tipologia di vendita (supermercato, discount, tradizionale) e la visita settimanale di un addetto per la raccolta di ordini, informazioni commerciali e sulla vita della cooperativa, contributi e suggerimenti. Ma non è tutto: dall'istituzione del servizio di ristrutturazione dei punti di vendita sono stati fatti 170 interventi del genere su negozi già esistenti e sono state aperte 13 moderne unità di vendita (superettes, supermercati, discount) in forma associata. Il contributo in questo senso va dalla progettazione, alla fornitura di arredi e attrezzature, al display merceologico generale, allo studio della linea pubblicitaria, al controllo di gestione.

Il servizio marketing — precisa Avio Bolondi, respon-

### Nel magazzino di Cadelbosco

A Cadelbosco sono utilizzati ben 7.400 mq., nei quali tutti i prodotti immagazzinati hanno una posizione ben definita nelle scaffalature, in base alla pesantezza, alla rotazione e all'ingombro degli imballi: i generi da prelevare sono depositati sui primi due piani; i tre piani rimanenti in altezza sono occupati dalle scorte. Esiste inoltre una scaffalatura a gravità con 4 piani di prelievo destinati alla minuteria. Per le merci deperibili sono in funzione celle frigorifere a diverse temperature e funziona un controllo metodico e scrupoloso della rotazione dei prodotti.

Tutta la gestione aziendale è affidata ad un sistema meccanizzato, basato sul concetto della informatica distribuita. L'elaboratore è diventato, tramite l'utilizzo dei terminali, uno strumento di lavoro per tutti i vari settori aziendali.

Quali sono i programmi di sviluppo della cooperativa?

«Intanto bisogna dire che il fatturato previsto per il 1983 è di 40 miliardi (10 in più rispetto all'82) — ci comunica Manfredini —. Per il prossimo futuro avremo, entro l'84, l'apertura di nuovi punti vendita con i supermercati di Pappagocca, Rivalta, Pieve Modolena, Casalgrande, Correggio. La nostra attività sarà rivolta ad un continuo miglioramento e adeguamento delle tecnologie organizzative e ad una qualificazione professionale alta del personale per quanto riguarda tutta quella gamma di specializzazioni direttamente al servizio dei soci. Nei confronti dei consumatori continueremo quella che è stata la nostra politica fino ad oggi: un servizio di tutela sulla qualità del prodotto, che prevede contemporaneamente il controllo dei prezzi e il mantenimento dei livelli qualitativi. Crediamo che la strada per ottenere questo risultato passi soprattutto attraverso l'ampliamento della nostra gamma di prodotti a marchio. Prevediamo inoltre tutta una serie di campagne di informazione e di educazione al consumo, oltre naturalmente al rapporto diretto di consulenza con gli utenti, che resta uno dei nostri metodi-base.

I vent'anni vissuti intensamente dalla cooperativa Mercurio-Conad rappresentano dunque a buon diritto un terreno di scelte destinate a proiettarsi proficuamente in avanti.

Emanuela Risari



INDUSTRIA ALIMENTARE CARNI - S.p.A.

Uffici e stabilimento: Via Spilamberto 30/c  
CASTELVETRO (Modena)  
Telefono 059/702.763 - Telex 51345 Inalca



Prodotti in vendita presso i negozi e supermercati CONAD

## UN IMPORTANTE PASSO INDIETRO.

Strana sorte quella dell'alimentazione: è mutata drasticamente nel corso degli anni. Eppure l'organismo dell'uomo di oggi ha bisogno di proteine, sali, zuccheri, vitamine e via dicendo. Né più né meno che l'uomo di duemila anni fa. In sintonia con il progresso scientifico, l'alimentazione è mutata. La domanda è: in meglio, o in peggio?

La risposta viene, implicitamente, dal fatto, che in tutto il mondo i dietologi tornano a raccomandare l'antica dieta mediterranea, di cui l'olio vergine di oliva è una componente fondamentale.

La scienza ha accertato, ad esempio, che il totale dei grassi contenuti nell'olio vergine di oliva è pari a quello degli oli comunemente ritenuti più leggeri.

In Italia il Cios (Consorzio Interregionale Oleifici Sociali), ha impostato la propria produzione sugli olii vergini e in particolare extra vergine e sopraffino vergine di oliva.

I raccolti, accuratamente selezionati, di 25.000 olivicoltori vengono «spremuti» presso i 96 frantoi sociali del Cios.

Nascono così, ben sette qualità di olii vergini che prendono il nome di Oliveta.

Tra questi, l'Extra Vergine Oliveta è ideale come condimento a crudo. Mentre Oliveta Sopraffino Vergine è indicato, oltre che per il condimento a crudo, per la frittura: gli olii vergini, infatti, sono gli unici a mantenere inalterate le loro caratteristiche in fase di cottura e frittura.

Infine, i cinque olii di oliva Tipici Regionali (Poggi d'Umbria, Colli Toscani, Rocca Sabina, Gran Sasso d'Abruzzo, Cima di Bitonto), sono dedicati ai buongustai, professionisti e non. Si ritorna dunque agli olii vergini di oliva: questa volta, il proverbiale importante passo, lo si compie all'indietro.



L'OLIO COSÌ COME È NATO.