

## Una rete di moderni depositi in tutte le regioni Mille fornitori per riempire i carrelli dei clienti coop

REMIGIO BARBIERI

Una vera e propria rete di centri di rifornimento della Coop, strategicamente collocati, si snoda lungo la penisola, a servizio degli oltre novemila punti di vendita esistenti nella pressoché totalità delle regioni. Ad essi giungono quotidianamente le derrate alimentari (quasi quattromila tonnellate) di oltre mille imprese fornitrici. In queste cifre sta già un'idea dell'articolato sistema e, ovviamente, della sua importanza. Essi hanno una veste giuridica differenziata in due tipologie: centri gestiti da consorzi da cooperative, realizzati laddove il movimento storicamente ha avuto la forza di avviare l'esperienza; ci sono centri gestiti direttamente dalle cooperative utenze esclusive o prevalenti del servizio. Ecco l'ubicazione: magazzini di Torino-Laini e di Novara-Galliate per il Piemonte; magazzino Milano-Pieve Emanuele per la Lombardia; magazzino Arezano in Liguria; consorzio interregionale di Bologna-Anzola (più Reggio, Cesena e Pordenone) per l'Emilia-Romagna, Marche, Veneto e Friuli; in Toscana: consorzio Pontedera per il Pisa, centro di distribuzione di Vignale Riccio-Livorno per la costiera toscana e in parte laziale; consorzio di Sesto Fiorentino (più Castiglion del Lago) che copre la maggior parte della regione, l'Umbria e l'alto Lazio; consorzio di Napoli-Pagani per Campania, Molise, Basilicata e Puglia; consorzio Cagliari-Sestu per la Sardegna; un magazzino e attivo a Paler-

mo. La superficie globale di tali strutture è dell'ordine dei 232 mila metri quadrati. Il fatturato (dati 1985) si aggira sui 2 mila e 900 miliardi di lire. Quali funzioni svolgono i centri? Ne parliamo con l'ing. Giuseppe Cuffaro, chiamato agli inizi di questo mese alla responsabilità della funzione logistica di Coop Italia, dopo aver diretto il settore nel centro interregionale di Anzola, il maggiore della rete (oltre 922 miliardi di fatturato, superficie complessiva di 71 mila 915 metri quadrati, 150 mila colli in entrata al giorno). Svolgono, egli spiega, un compito estremamente prezioso e delicato, quello della gestione delle scorte e di interlocutore per il rifornimento delle merci verso i punti di vendita delle cooperative di consumo, le quali hanno in Coop Italia il referente contrattuale nei confronti delle aziende fornitrici, al fine di ottenere le migliori condizioni del piano dei costi sia all'origine che in tutte le successive fasi. Nei centri di distribuzione la cooperazione di consumo ha investito parecchio, non soltanto nelle strutture, ma anche in tecnologia informatica a supporto dell'organizzazione. Infatti le procedure oggi adottate per la gestione logistica appartengono già alla terza generazione e sono state progettate e realizzate all'interno. Si è perseguito l'obiettivo fondamentale di fornire ai responsabili della gestione tutti i dati giornalieri utili per l'ottimale impiego delle risorse, oltre alla possibilità di essere informati

in tempo reale dello stato di avanzamento dell'attività da svolgere. Le Cooperative hanno peraltro una relazione strettissima e giornaliera coi centri di rifornimento. Intervengono ancora le tecnologie informatiche. Nelle cooperative, infatti, il block notes elettronico (o per meglio dire a mezzo del terminale portatile) individua le necessità dei generi, li imputa e li trasmette in codice via cavo telefonico in fasce orarie prefissate. Ogni sera, in tal modo, il magazzino saprà cosa e quando deve allestire l'indomani per il committente. A ciò è legato anche il compito della rete di trasporto, che determinerà opportunamente gli itinerari della consegna eliminando giri viziosi o ripetitivi. Il magazzino allora diventa come un recipiente nel quale il contenuto viene governato ad un livello conveniente, eliminando così eccessi e deficit di stoccaggio. Anzi, specifica l'ing. Cuffaro, lo stoccaggio resta limitato rigidamente solo a certe quote di merci non deperibili. In rotazione continua sono invece i comparti latticini, ortofrutta, carni. Gli arrivi dai fornitori (sottoposti a molteplici verifiche) sono già destinati ad una precisa collocazione in spazi individuati dal sistema informatico che mantiene sempre sotto controllo in tempo reale l'intera struttura, con l'obiettivo di minimizzare i tempi di permanenza. Nel centro di Anzola, ad esempio, questi ultimi sono di quattordici giorni per i generi non deperibili, sette per i latticini, mentre nel caso dell'ortofrutta dura (me-

## Mangiamo sano? Cisas, sentinella dei consumatori

Se è vero che la tutela della salute del consumatore è stata, pur nelle trasformazioni avvenute in questi anni, uno dei punti di forza della cooperazione di consumatori, non stupirà certo la notizia della nascita del Cisas. Una sigla che sta per «Centro Italiano Studi Ambiente e Salute» ed è il frutto dell'accordo di recente intervenuto tra l'associazione regionale delle cooperative di consumatori dell'Emilia Romagna e il Collegium Ramazzini, il prestigioso istituto di Bientovio (Bologna) di ricerche sui tumori, presieduto dall'oncologo Cesare Maltoni. Il Cisas è un centro di documentazione e banca dati, per lo studio delle sostanze tossiche e nocive presenti nei prodotti alimentari e non. La struttura, tramite tecnologie informatiche, permetterà di fornire in tempo reale documentazione scientifica in merito alle questioni via via al centro del dibattito. Il centro sarà collegato con le principali banche dati internazionali del settore, così da fornire supporti seri e fondati alle argomentazioni che la Coop produce in difesa del consumatore. D'altra parte la struttura, tramite tecnologie informatiche, permetterà di fornire in tempo reale documentazione scientifica in merito alle questioni via via al centro del dibattito. Il centro sarà collegato con le principali banche dati internazionali del settore, così da fornire supporti seri e fondati alle argomentazioni che la Coop produce in difesa del consumatore. D'altra parte la struttura, tramite tecnologie informatiche, permetterà di fornire in tempo reale documentazione scientifica in merito alle questioni via via al centro del dibattito. Il centro sarà collegato con le principali banche dati internazionali del settore, così da fornire supporti seri e fondati alle argomentazioni che la Coop produce in difesa del consumatore. D'altra parte la struttura, tramite tecnologie informatiche, permetterà di fornire in tempo reale documentazione scientifica in merito alle questioni via via al centro del dibattito.

Se è vero che la tutela della salute del consumatore è stata, pur nelle trasformazioni avvenute in questi anni, uno dei punti di forza della cooperazione di consumatori, non stupirà certo la notizia della nascita del Cisas. Una sigla che sta per «Centro Italiano Studi Ambiente e Salute» ed è il frutto dell'accordo di recente intervenuto tra l'associazione regionale delle cooperative di consumatori dell'Emilia Romagna e il Collegium Ramazzini, il prestigioso istituto di Bientovio (Bologna) di ricerche sui tumori, presieduto dall'oncologo Cesare Maltoni. Il Cisas è un centro di documentazione e banca dati, per lo studio delle sostanze tossiche e nocive presenti nei prodotti alimentari e non. La struttura, tramite tecnologie informatiche, permetterà di fornire in tempo reale documentazione scientifica in merito alle questioni via via al centro del dibattito. Il centro sarà collegato con le principali banche dati internazionali del settore, così da fornire supporti seri e fondati alle argomentazioni che la Coop produce in difesa del consumatore. D'altra parte la struttura, tramite tecnologie informatiche, permetterà di fornire in tempo reale documentazione scientifica in merito alle questioni via via al centro del dibattito. Il centro sarà collegato con le principali banche dati internazionali del settore, così da fornire supporti seri e fondati alle argomentazioni che la Coop produce in difesa del consumatore. D'altra parte la struttura, tramite tecnologie informatiche, permetterà di fornire in tempo reale documentazione scientifica in merito alle questioni via via al centro del dibattito.

CAFFE' MESETA  
RISVEGLIA IL  
BUON GUSTO.



LASCIAVI TRASPORTARE DAL...

CAROMA MORIBONDI DI CAFFE'

MESETA, DEDICATO A CHI APPREZ...

ZA MISCELE DI RAFFINATA QUALITÀ

E' IL CAFFE' CHE RISVEGLIA, FINALMENTE, L'IDEA DEL BUON GUSTO.

MENTE, L'IDEA DEL BUON GUSTO.

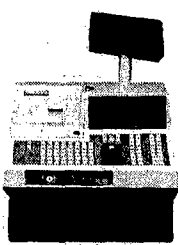


## IL PUNTO CASSA HA IMPARATO A LEGGERE IL FUTURO

Codici a barre, lettori ottici, moneta elettronica: il futuro del punto cassa è già cominciato. Attese, errori, imprecisioni sono destinati ad appartenersi sempre più al passato. Oggi macchine e sistemi per-

mettono di memorizzare e richiamare istantaneamente decine di migliaia di articoli, consentono di elaborare migliaia di informazioni, rendono possibile una gestione sempre più completa e funzionale.

Ogni giorno, milioni di volte, macchine e sistemi rendono più facile l'attività del punto vendita, di ogni punto vendita, dal piccolo negozio al grande magazzino, e lo proiettano nel futuro del mercato che cambia.



**OMRON**  
Macchine e Sistemi per il punto cassa

Distribuiti ed assistiti da Distribution Systems S.p.A. società del Gruppo FINECLA 20 filiali ed oltre 180 concessionarie in Italia. Dir. Comm. Via Feltrina 77 20132 Milano Tel. (02) 21.38.81 Telex 333675 - fax 2142299

**FAVILLA**  
Pulisce al limone

**Scintille**  
fibre e spugne abrasive

**dianex**  
lo strofinaccio specializzato

**DIABOLINA**  
pulitori e accenditori per Stufe e camini

FACCO G. & C. - MILANO  
MILANO - Corso XXII Marzo, 24  
Telefono 54.52.880 - 59.22.32 - Telex 314017 FACCO I

I vini migliori sulle vostre tavole

CANTINA COOPERATIVA CANNETO PAVESE

**CANNETO**

**BUTTAFUOCO**  
Vino ottenuto con le migliori uve rosse della zona di Canneto Pavese, Stradella, Broni; colore rosso rubino, amaro leggermente pastoso. Grado alcolico 12-12,5

**PINOT OLTREPÒ PAVESE DOC**

**BONARDA**  
Ottenuto da vitigno omonimo della zona di Rovascala e S. Damiano al Colle; colore rubino carico, sapore pieno, amabile. Grado alcolico 12-12,5

**RIESLING**  
Ottenuto dalla mescolanza di Riesling italiano e Renano; colore paglierino, profumo spiccato, decisamente secco. Grado alcolico 12-12,5

Aderente al **COLTIVA**

Cantina Cooperativa Canneto Pavese  
CANNETO PAVESE (PV) TELEFONO 0385/60078

**inpa** S.R.L.  
INDUSTRIA NAZIONALE PRODOTTI ALIMENTARI

**Fornitori di fiducia dei negozi coop**

Stabilimento e Amministrazione  
**SOVIGLIANA DI VINCI (FIRENZE)**  
Via Provinciale 22 - Telef. 0571/508100 501040

**I.C.A.M.**  
di Luigi e Paolo Matteini

**Macellazione e vendita carni**  
Bovine - Ovine - Suine

**Pollame e cacciagione all'ingrosso**

STIACCIOLLE (GR) TELEFONO 0564/409016

Margarine interamente vegetali

Prodotte esclusivamente per il Gruppo coop

**IGOR S.p.A. ORZINUOVI**  
Il più moderno stabilimento del Sud Europa per la produzione di margarine

**EMMENTAL SRL**  
ASSAGO - MILANO - VIA E. FERMI, 20 - TEL. 48.80.615-48.80.128

**ESA**

IMPORTATRICE E DISTRIBUTRICE SPECIALIZZATA DEI TIPICI FORMAGGI SVIZZERI - SWITZERLAND e dei formaggi svizzeri **Gerber**

**WURSTEL I TRE GIGANTI**

IN TUTTI I SUPERMERCATI

**coop**

**DUKE GRANDI MARCHE SpA - TRIESTE**  
Industria conserve di carne ed affini