



LOGISTICA E PRODUZIONE

LAVORO SICURO NELLA VENDITA E NELLE CENTRALI DI DISTRIBUZIONE, SUCCESSI NELLA PRODUZIONE

LOGISTICA E INFORMATICA

Movimento a Zurigo

Mentre nelle altre Regioni logistiche gli adeguamenti strutturali si sono conclusi nel 2006 con l'apertura della centrale di distribuzione di Aclens, la regione Zentralschweiz-Zürich si trova in pieno cambiamento per adeguarsi alle future strutture. A Dietikon si sta costruendo una nuova centrale di distribuzione che sostituirà le attuali centrali di Kriens e Zurigo. Questa concentrazione dovrebbe consentire di risparmiare circa 8 milioni di franchi l'anno. Dopo vari ritardi dovuti a ricorsi, ad aprile 2007 sono iniziati i lavori di costruzione. La centrale di Dietikon disporrà di una superficie logistica di circa 35 000 m² dove lavoreranno 430 collaboratori. La nuova centrale di distribuzione dovrebbe entrare in funzione a maggio 2008.

«Pick by Voice» è più sicuro ed efficiente

Il nuovo sistema «Pick by Voice» rivoluziona le attività di preparazione nelle centrali di distribuzione e contribuisce ad aumentare l'efficienza della logistica. Gli addetti alla preparazione indossano un kit auricolare, ricevono gli ordini da una voce elettronica e confermano l'esecuzione a voce. In questo modo hanno le mani libere e lavorano in modo più sicuro ed efficiente. Pick by Voice è stato avviato nel 2006 nella centrale di distribuzione di Pratteln come progetto pilota e nell'anno in esame è

I nuovi processi di logistica e una concentrazione a Zurigo aumentano l'efficienza nei punti di vendita e nelle centrali di distribuzione. Per il gruppo Bell il 2007 è stato un anno positivo. Anche le aziende di produzione Coop sono cresciute malgrado i costi elevati delle materie prime.

stato diffuso nella centrale di distribuzione di Wangen e nelle varie Regioni logistiche. In questo settore Coop ha svolto un ruolo da pioniere – con duplice successo: l'aumento della produttività nelle attività di preparazione è di oltre il 10 %, e il sistema ha destato molto interesse all'estero presso gli addetti alla logistica.

Disponibilità dell'assortimento con «Sales-based Ordering»

Il progetto «Sales-based Ordering», al quale gli informatici lavorano intensamente da tre anni, è entrato in una fase decisiva nell'anno in esame. Il sistema di ordinazione nei punti di vendita basato sulle vendite calcola automaticamente le proposte di ordinazione. Funge pertanto da supporto al personale e garantisce una giacenza possibilmente ridotta in magazzino e una disponibilità ottimale dell'assortimento per la clientela. Sales-based Ordering è stato avviato progressivamente per diversi assortimenti Food e Non Food e in vari canali di vendita. Nel frattempo, oltre il 25 % delle ordinazioni vengono già espletate con l'aiuto del sistema Sales-based Ordering.

IMMOBILI

Progetti in programma presso 24 sedi

Essendo responsabile per l'intero patrimonio immobiliare di Coop, la Direzione Immobili gestisce il portafoglio, i progetti di costruzione e i contratti, oltre a curare lo sviluppo dei progetti. Nel corso dell'esercizio in esame sono stati conclusi vari progetti immobiliari. Dopo due anni e mezzo di lavori edili, lo scorso settembre è stato inaugurato l'intero megastore nella stazione di Bienne. A ottobre ha aperto le porte il supermercato di Biasca e all'inizio di dicembre il primo punto di vendita Minergie a Schönenwerd. A fine 2007 la Direzione Immobili gestiva su tutto il territorio nazionale 29 centri commerciali in cui, oltre a Coop, sono presenti anche terze parti. Attualmente sono in fase di costruzione due punti di vendita e la centrale di distribuzione a Dietikon. Altri 24 progetti si trovano nella fase di pianificazione.

GRUPPO BELL

Imponente crescita per Bell AG

Nel 2007 il gruppo Bell ha registrato nuovamente un ottimo risultato. Il fatturato è aumentato del 9,4 % a 1,64 miliardi di franchi. Questa crescita è dovuta soprattutto ai settori pollame, pesce/frutti di mare e convenience. Il 3 % circa dell'aumento del fatturato si basa sugli aumenti di prezzo applicati a causa del rincaro dei costi delle materie prime. L'utile aziendale di 57 milioni di franchi è aumentato del 29 % circa rispetto al 2006. La situazione dei consumi e lo sviluppo da Coop, che rappresenta il principale acquirente di Bell, sono stati soddisfacenti per tutto

il 2007. Il consumo privato di carne e prodotti a base di carne è aumentato del 5 % circa. Dopo un forte calo nel 2006, sono aumentati i consumi del pollame che hanno in parte raggiunto i livelli record del 2004. Gli investimenti nella produzione e nell'imballaggio dei prodotti di carne per il libero servizio – soprattutto nel nuovo centro di carne fresca a Oensingen – hanno contribuito a far aumentare il volume delle vendite in questo segmento.

AZIENDE DI PRODUZIONE

Swissmill

Prodotti: farina, semolino, mais, fiocchi d'avena, prodotti da estrusione, semola di grano duro
Certificazioni: ISO 9001:2000, ISO 14001, IFS / BRC, SA 8000

Con la vendita di 213 000 tonnellate di merce, Swissmill – una delle maggiori aziende individuali di mulini industriali in Europa – è riuscita nuovamente ad aumentare la propria quota di mercato. Gli scarsi raccolti hanno comportato un aumento dei prezzi delle materie prime.

Chocolats Halba

Prodotti: cioccolata a tavolette, cioccolatini, assortimenti per le feste, cioccolata industriale

Certificazioni: ISO 9001:2000, ISO 14001, IFS / BRC
Grazie a numerose innovazioni e a un nuovo design degli imballaggi, Chocolats Halba è riuscita a conquistare nuove quote di mercato in Svizzera. I nuovi ordini di esportazione si ripercuoteranno sul fatturato del 2008.

Nutrex

Prodotti: aceto e specialità di aceto per Retail e industria
Certificazioni: ISO 9001:2000, IFS

Grazie a un nuovo ordine, la produzione di aceto è aumentata in modo sostanziale del 75 % a 7 milioni di litri. Per contro, Nutrex ha esternalizzato l'importazione e la distribuzione delle specialità.

CWK

Prodotti: cosmetici, detersivi e detergenti per la casa, detergenti industriali

Certificazioni: ISO 9001:2000; ISO 14001:2004, GMP per cosmetici, CFSL 6029:2004

Il rilancio dell'intero assortimento per la cura dei capelli e lo styling è stato un successo. Le perdite di fatturato per i prodotti solari a causa dell'estate bagnata e un aumento dei prezzi delle materie prime si sono ripercosse negativamente sul risultato.

Pasta Gala

Prodotti: pasta, semifabbricati per menu e minestre
Certificazioni: ISO 9001:2000, IFS

Pasta Gala, che ha una struttura più snella da quando viene gestita insieme a Swissmill, ha superato gli obiettivi di reddito grazie alla riduzione delle spese di esercizio. La scarsa offerta di grano duro ha fatto aumentare i costi della merce acquistata.

Steinfels Cleaning Systems

Prodotti: detersivi, detergenti e articoli igienici all'ingrosso e per l'industria

Certificazioni: ISO 9001:2000, ISO 14001:2004

SCS ha consolidato ulteriormente la propria posizione di leader nel settore dei prodotti ecologici per grandi utilizzatori – i prodotti Oecoplan e la linea ecologica Maya costituiscono ora il 25 % del fatturato.

Reismühle Brunnen

Prodotti: varietà di riso di tutto il mondo, miscele di riso, menu precotti

Certificazioni: ISO 9001:2000, ISO 14001, IFS / BRC, SA 8000

Nell'anno in esame l'azienda è riuscita a conquistare nuovi canali di vendita. Per la terza volta di seguito ha dovuto sostenere aumenti di prezzo in parte massicci per le materie prime.

Sunray

Confezionamento di zucchero, olio alimentare, spezie, frutta secca, noci, legumi

Certificazioni: ISO 9001:2000, IFS / BRC

Sunray ha curato l'immagine dell'assortimento di frutta secca di Coop e ha collaborato al piano di categoria per le spezie. Ora è anche fornitore di transGourmet. Rispetto al 2006 la produzione è aumentata del 15 %.

ALBERGHI

BâleHotels traggono vantaggio dal turismo a Basilea

Gli alberghi BâleHotels Victoria, Baslertor e Mercure Hotel Europe a Basilea hanno registrato nuovamente un ottimo anno di esercizio. L'aumento di fatturato a 32 milioni di franchi (+6,3 % rispetto al 2006) è dovuto soprattutto allo sviluppo positivo del turismo a Basilea e dell'aeroporto. Il Mercure Hotel Europe ha tratto vantaggio dall'appartenenza al gruppo Accor. Il servizio di catering è stato utilizzato da importanti grandi eventi come la fiera ART Basel o i Davidoff Swiss Indoors. Nel 2008 BâleHotels prevede un aumento della domanda in vista dei Campionati europei di calcio.