

News

Anno 2018 - Numero 2
19 aprile 2018

Convention FIDA 2018



Il 15 e 16 aprile scorsi, al Palazzo di Varignana, suggestivo Resort sulle colline bolognesi, si è svolta la 3° Convention della Federazione, con la presenza di presidenti e segretari di oltre 40 Associazioni territoriali delle quasi 60 costituite in tutto il Paese.

Il settore della distribuzione alimentare in Italia conta 146mila imprese e vi lavorano 631mila addetti. Fida rappresenta i negozi specializzati e despecializzati e i supermercati, sia della distribuzione organizzata che indipendenti. L'obiettivo della Convention, come ha spiegato la presidente Fida e vicepresidente nazionale di Confcommercio, Donatella Prampolini, si riassume in tre parole: identità, capire com'è composto il settore alimentare in Italia e quali di queste imprese Fida rappresenta; mercato, che significa conoscere il consumatore e le dinamiche di acquisto; format, ossia osservare cosa sta succedendo nel mondo per individuare le idee che oggi sono vincenti.

Sono intervenuti Pierluigi Ascani, presidente di Format Research, per descrivere l'orizzonte della distribuzione alimentare in Italia, e Roberto Ravazzoni, professore di Economia e gestione delle





News

imprese dell'Università di Modena e Reggio Emilia, che ha parlato dei nuovi profili di sviluppo per il dettaglio alimentare, seguito da Fabio Fulvio, responsabile del settore Politiche per lo sviluppo di Confcommercio, che ha presentato i vari format distributivi e modelli di sviluppo per il dettaglio alimentare.

Per concludere, Fabrizio Valente, fondatore e CEO di Kiki Lab, ha raccontato numerosi casi di successo per negozi alimentari, fornendo chiavi e stimoli dalla ricerca che Kiki Lab svolge in tutto il mondo.

Nella seconda giornata ampio spazio è stato dedicato all'importanza del packaging, quale strumento di marketing e comunicazione, in collaborazione con Pool Pack, primo gruppo italiano di packaging alimentare certificato. I vice presidenti Fida Livio Bresciani, Michele Ghirardo, Riccardo Guerci e Samuele Tognaccioli si sono alternati per illustrare esempi pratici di utilizzo nei reparti ortofrutta, alto di gamma, pescheria e salumeria-gastronomia.

Claudio Salluzzo, Coordinatore Filiera Agroalimentare di Confcommercio Milano, ha, poi, riferito sul gruppo di lavoro che sta provvedendo al riesame dell'intero contenuto del manuale HACCP, nell'ottica del perseguimento dei seguenti obiettivi: aggiornamento del testo in conformità alle normative attualmente vigenti e agli sviluppi tecnologici e scientifici intervenuti nei settori interessati; semplificazione delle misure di corretta prassi operativa in materia di igiene, con l'intento di garantire una facile comprensione delle misure stesse da parte degli operatori del settore alimentare nonché agevolarne la concreta applicazione nelle singole realtà commerciali.

Intervenendo in chiusura della Convention, il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, ha sottolineato quanto urgente sia per il Paese e non soltanto per gli imprenditori evitare che dal 2019 scatti l'aumento dell'Iva. Un'altra priorità indicata dal presidente Sangalli è quella di estendere alle piccole aziende la possibilità di riportare le perdite in bilancio, che già è riconosciuta alle società di capitale. Carlo Sangalli non ha mancato di sottolineare, infine, come "fare associazionismo e costruire la rete sociale dell'appartenenza e del confronto è, proprio in questo momento e proprio in questo scenario incerto, più importante che mai".

"Una cosa alla quale tengo molto – ha detto Donatella Prampolini, presentando le conclusioni della Convention – è affermare con forza la nostra identità: noi siamo i negozi specializzati e despecializzati sia organizzati che non. Abbiamo superfici che arrivano per tanti di noi agli ottocento-mille metri quadrati. Il nostro ruolo, il ruolo di Fida è sì la tutela sindacale delle imprese che rappresentiamo, ma anche dare formazione e strumenti, come le convenzioni con partner importanti. Ma c'è anche qualcos'altro che l'Associazione può fare: noi possiamo essere dei partner commerciali per i nostri associati e abbiamo già cominciato a muovere i primi passi per diventarlo".

Parere del Consiglio di Stato su sacchetti ultraleggeri



Cari colleghi,

il tema dei sacchetti ultraleggeri, che sembrava ormai superato, sta tornando di attualità a causa di una pronuncia del Consiglio di Stato. Infatti, pare che si voglia dare la possibilità ai consumatori di portare da casa gli shopper, da utilizzare previa verifica dell'idoneità da parte dell'esercente.



News

Inutile dirvi quanto questa eventualità ci trovi contrari, sia per una questione di carattere sanitario, che per motivi di carattere organizzativo. Non voglio nemmeno pensare come potremmo gestire i controlli prima dell'utilizzo e successivamente in cassa. Senza contare il fatto che diventeremmo responsabili di eventuali contaminazioni.

La Federazione si sta già adoperando per parlare col Ministero, unico ente preposto ad emanare un regolamento attuativo in tal senso. Ovviamente il fatto che al momento non ci sia un Governo non aiuta, ma cercheremo di presidiare questa ennesima fase critica.

Per scelta non andremo sulla stampa, perché riteniamo più utile non accendere i riflettori su questa intricata questione.

Vi invito, infine, a sensibilizzare i sindacati provinciali FIDA perché forniscano una corretta informazione ai propri associati, evidenziando che trattasi di un parere del Consiglio di Stato che deve essere confermato con un atto ministeriale. Pertanto permane il divieto di utilizzo di sacchetti portati da casa o riciclati.

Appena avremo aggiornamenti non mancheremo di comunicarli.

Donatella Prampolini – Presidente FIDA

FruttAmaMi: frutta e verdura, energia pura



Il 14 e 15 aprile 2018 Milano diventa la capitale del cibo sano: frutta e verdura saranno il centro di gravità degli interessi del mondo del cibo.

Il Sindacato Provinciale Dettaglianti Ortofrutticoli di Confcommercio Milano ha colto subito l'opportunità di far conoscere il valore di frutta e verdura come capisaldi della corretta prassi alimentare e dell'equilibrio fisico.

Insieme a "Sapere. Il Sapore del Sapere", azienda leader nel campo del promo eventi, presso il Novotel di Milano, il mondo dell'ortofrutta milanese farà conoscere cosa significhi consumo consapevole di frutta e verdura, pilastri della corretta alimentazione e dello stare bene.

Per saperne di più collegati al sito del Coordinamento della Filiera Agroalimentare di Confcommercio Milano:

<https://lnkd.in/dZW3KGv>

