



Numero 35 del 14/09/2017

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



CHI PAGA LE OFFERTE DELLA GDO

Districarsi nell'universo dei contratti tra gdo e fornitori non è un'impresa facile, ci sono vari livelli di lettura non sempre comprensibili ai non addetti ai lavori. Molti contratti prevedono infatti diverse voci "fuori fattura", contributi di vario genere che integrano i listini e corrispondono a servizi che le catene impongono di fatto ai fornitori.

C'è innanzitutto la cosiddetta *listing fee*, cioè una somma da versare per ogni prodotto che viene messo sullo scaffale. In pratica, se vuoi stare sullo scaffale del supermercato ed essere visibile al consumatore, devi pagare la *listing fee*. Una partita di giro in cui la gdo compra dal fornitore, e il fornitore a sua volta deve pagare la gdo per stare sullo scaffale.

C'è poi il contributo *tantum* che le catene della gdo chiedono ai fornitori per l'apertura dei nuovi punti vendita. Il ragionamento è semplice: se un gruppo inaugura un nuovo punto vendita chiede al fornitore di accollarsi parte del suo rischio d'impresa.

un sistema che vive di tangenti più o meno occulte

L'incidenza degli sconti e contributi è pari al 24,2 per cento del fatturato delle singole aziende fornitrici nei confronti della catena cliente.



Ci sono gli "sconti di fine anno", spesso imposti retroattivamente dopo la firma del contratto. O altri sconti che le catene decidono di far scattare e impongono a posteriori ai fornitori.

Dario Dongo, avvocato esperto di diritto alimentare e fondatore del sito ilfattoalimentare.it, racconta un esempio concreto: "A un certo punto qualche anno fa il gruppo Carrefour Italia ha deciso di premiare la fedeltà dei suoi clienti con sconti sulla spesa applicati a tutti i possessori di Carta Spesamica. Il gruppo, al fine di remunerare questa iniziativa promozionale decisa unilateralmente, ha richiesto un contributo straordinario a tutti i fornitori delle merceologie fresche quali ortofrutta, carne, pesce, salumi e formaggi,

gastronomia e panetteria, ovvero uno sconto pari al 20 per cento sul consegnato di una settimana". Non si tratta di cifre da poco. Nel 2013, l'autorità antitrust ha condotto un'indagine conoscitiva del settore della gdo, con un focus particolare proprio sul rapporto con i fornitori. Un'indagine resa necessaria, come si legge nella stessa premessa, dalle segnalazioni dei fornitori della gdo su "presunti comportamenti vessatori" e "anti-concorrenziali" delle catene di distribuzione "in fase di contrattazione delle condizioni di acquisto dei prodotti".

Nel lungo documento sono elencate tutte le pratiche che i diversi attori della grande distribuzione mettono in atto nei complicati contratti con i fornitori. Sono stati identificati sei tipi di "sconti" (sconti incondizionati; sconti target; altri sconti incondizionati; sconti logistici; sconti finanziari; recupero marginalità) e nove tipi di "contributi" (servizi di centrale; fee di accesso del fornitore; gestione e mantenimento dell'assortimento; inserimento nuovi prodotti; esposizione preferenziale; contributi promo-pubblicitari e di co-marketing; anniversari, ricorrenze ed eventi vari; nuove aperture/cambio insegna; altri vari, come controllo qualità, cessione dati).

Attraverso un questionario inviato a 471 imprese agroalimentari, l'autorità per la concorrenza fa una vera e propria radiografia dei rapporti tra grande distribuzione e fornitori. E sancisce che sconti e contributi costano alle singole aziende fornitrici il 24,2 per cento del fatturato con la catena cliente. In pratica un quarto del prezzo effettivo di listino.

Nel prossimo numero l'articolo, sempre tratto dalla rivista Internazionale, ci spiegherà perché i fornitori non hanno scelta.

La Redazione



RIAPRE L'ORDINE FREEDHOME

Il nuovo ordine verrà aperto lunedì 18 e chiuderà domenica 24 settembre, la consegna ai Gas è prevista per sabato 7 ottobre.

In listino **taralli** Campo dei Miracoli, **torcetti e grissini** Brutti e Buoni, **cioccolato** Dolci Libertà, **caffè tè e tisane** Lazzarelle e, dall'Arcolao, **prodotti a base di mandorla**.

Come al solito avremo i **biscotti** della Banda di Verbania, il cui assortimento si arricchisce di nuove tipologie con farine integrali e di avena.

Banda Biscotti ci proporrà inoltre il **Biscottone di Emma**, di forma e consistenza rustica, agli aromi di cannella e limone, il cui acquisto finanzia il progetto «La cura è di casa», dedicato agli anziani.

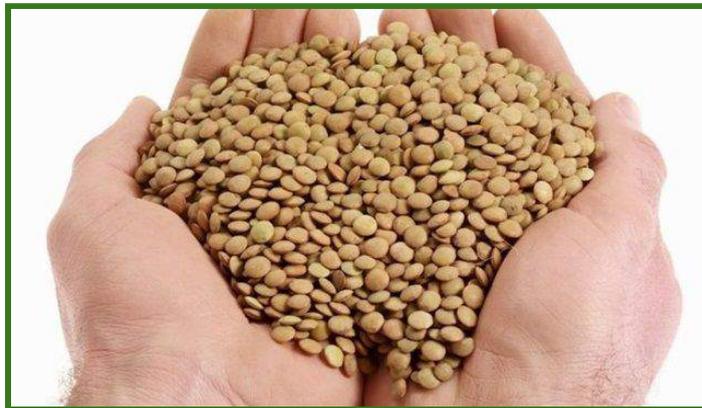


Simona per il tavolo produttori

AUTUNNO: TEMPO DI LEGUMI

La lenticchia deriva probabilmente dalla lenticchia selvatica, proveniente dall'Asia Minore, e ha fatto parte delle principali piante alimentari sin dagli esordi dell'agricoltura. Questo alimento riscuoteva già un grande successo presso gli antichi egizi e i popoli della Palestina, soprattutto tra le classi e i ceti sociali inferiori.

Accenni alla lenticchia si trovano addirittura nelle sacre scritture cristiane. Nel primo libro di Mosè si trova il seguente passaggio (cap. 25, versetti dal 29 al 34): «Giacobbe diede a Esaù il pane e la minestra di lenticchie, e questi iniziò a mangiare e a bere.»



Se una volta aveva fama di essere il cibo dei poveri, oggi la lenticchia sta vivendo nella cucina naturale un vero e proprio Rinascimento. 100 grammi di lenticchie hanno le stesse calorie di 150 grammi di carne. È però nel bilancio ecologico che questo legume ottiene risultati molto migliori.

La crema di lenticchie, per esempio con carote a pezzettini, le minestre di lenticchie con pancetta a dadini, le insalate di lenticchie e la mousse di lenticchie con insalata di mele e porri sono solo alcuni esempi di come viene riscoperto questo frutto nella cucina moderna. Le lenticchie possono essere combinate molto bene con patate, porro, sedano, cipolle e bietole da costa. Salvia, timo e maggiorana sono spezie che conferiscono una sfumatura squisita alle lenticchie.

minestra di lenticchie verdi

ingredienti (possibilmente bio) per 4 persone:

- 250 g di lenticchie verdi
- 5 dl di acqua
- 1 cucchiaino di dado di verdure
- 4 patate
- 1 porro di media grandezza
- 3-4 cucchiaini di uva sultanina
- 1 mela acidula
- la buccia di ½ limone
- un po' di sale alle erbe aromatiche
- 4 cucchiaini di panna acida o yogurt al naturale

Lessare nell'acqua le lenticchie verdi per 20 minuti poi aggiungere il dado di verdure.

Sbucciare le patate e tagliarle a dadini, lavare il porro e tagliarlo in strisciole di circa 1 cm di larghezza.

Aggiungere le patate, il porro e l'uva sultanina alle lenticchie e lasciar cuocere a fuoco lento fino a quando le patate sono cotte.

Tagliare la mela in quarti, eliminare il torsolo e tagliare a pezzetti.

Grattugiare finemente la scorza del limone.

Aggiungere i pezzettini di mela e la scorza di limone grattugiata lasciando sul fuoco lento per un altro minuto.

Se necessario, insaporire con un po' di sale alle erbe ed eliminare l'eventuale liquido in eccesso.

Arricchire ciascuna porzione con un cucchiaino di mezza panna acida.

Buon appetito da Francesco (Gas Sesto)



PROGRAMMA CONSEGNE

PRODOTTO	16 sett.	23 sett.	30 sett.
SALE di CERVIA	X ORDINE CHIUSO		
SOYANA	X ORDINE CHIUSO		
MOLINO SOBRINO		X ORDINE CHIUSO	
DETERSIVI			X ORDINE CHIUSO
FONTINA			X CHIUSURA 17/9



QUESTI I TURNI DEL 15 e 16 SETTEMBRE

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:
GASAUZER e GAS GAC

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARA':

Punto logistico LEGNANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **7,45** in via Di Vittorio, 12 a SAN GIORGIO SU LEGNANO

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GASBIO OLEGGIO** con ritrovo per questo gas alle ore **8.45** a Vanzaghello in Piazza Pertini.
I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 9.00 alle ore 10.00

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **GASTONE** con ritrovo per questo gas alle ore **9.15** a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.
I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,30

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **10.45** in Via Roma a VERGIATE

Punto logistico SARONNO-GASUSA

A GASUSA la consegna verrà effettuata alle **7.45**.

Punto logistico CESATE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **8.15**.

Punto logistico BUSTO ARSIZIO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore **8.15**

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **9.00**

Magazzino UBOLDO

Gas di turno: **ROVELLASGAS** con ritrovo per questo gas alle ore **8.15** in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

Il ritiro avverrà secondo la tabella seguente in cui diamo un orario di ritiro per ogni gas

ORARIO		GAS 1	GAS 2
dalle 8.30	alle 8.40	CISGASO	GASAMOS
dalle 8.40	alle 8.50	AIRONGAS	MIGASO
dalle 8.50	alle 9.00	SUPERCENTRONE LA TARTARUGA	SARGASS
dalle 9.00	alle 9.10	GASLOCO	COOP. CIELO
dalle 9.10	alle 9.20	GASPITA	GAS PICCOLO
dalle 9.20	alle 9.30	GASPACCIO	GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40	GASIAMOCI	
dalle 9.40	alle 9.50	ROVELLASGAS	



NON DIMENTICARE!

E' utile che vengano resi :

- le scatole di cartone grandi delle uova, non i singoli contenitori
- i termobox **puliti**
- le cassette di plastica nere, solo per i GAS che ritirano al magazzino di Uboldo
- le ceste del pane




**PROSSIMI INCONTRI
DEI TAVOLI DI LAVORO**

Tavolo Cultura: Martedì 19 settembre 2017 alle ore 21.00

Magazzino Aequos
Uboldo - via Montegrappa, 227

Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 11 ottobre 2017 alle ore 21.00

Pro Loco Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

Tavolo Amministrativo: Martedì 24 ottobre 2017 alle ore 21.00

Magazzino Aequos
Uboldo - via Montegrappa, 227

**Se vuoi partecipare sei ben accetto.
VIENI TI ASPETTIAMO!**

**Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi
durante le riunioni dei vostri GAS**

Invitateli scrivendo a amministrazione@aequos.eu



SE VUOI AVERE INFORMAZIONI E/O DEVI COMUNICARE COI TAVOLI:

- **NOTIZIARIO**
notiziario@aequos.eu

Potete inviare nuovi articoli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti riferiti al notiziario.

- **TAVOLO QUALITA'**
qualita@aequos.eu

Per l'invio delle sole foto a supporto delle segnalazioni di non conformità qualitative, che vanno invece inserite, come quelle quantitative, nell'apposito modulo sul sito.

Per qualsiasi altra comunicazione che non trovi spazio nel modulo della procedura.

- **TAVOLO AMMINISTRATIVO**
aequosadm@aequos.eu

Potete inviare le comunicazioni relative alla parte amministrativa e dei pagamenti e segnalare le mancanze di interi colli, ma non le differenze di peso per cui vanno utilizzate le apposite procedure della qualità a cui si accede dal sito.

- **TAVOLO CULTURA**
cultura@aequos.eu

Potete inviare le richieste per pubblicizzazione e/o finanziamento degli eventi dei soci secondo regolamento e tramite gli appositi moduli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti sulle iniziative culturali e di formazione della cooperativa.

- **TAVOLO PRODUTTORI**
produttorielogistica@aequos.eu

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni.

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**
comunicazione@aequos.eu

Potete comunicare a questo indirizzo tutte le informazioni/suggerimenti inerenti la comunicazione interna (notiziario, email interne) ed esterna (volantini, sito Aequos, pagina Fb) e le richieste di pubblicazione di eventi del mondo solidale.