

REGIONE LOMBARDIA

PROVINCIA MB

COMUNE DI ARCORE

COMUNE DI VILLASANTA

PROGETTO DI AMPLIAMENTO DEL CENTRO DI PRODUZIONE E DI  
CONFEZIONAMENTO DEPOSITO E DISTRIBUZIONE AI PUNTI VENDITA  
"IL GIGANTE"

COMMITTENTE

RIALTO SRL  
Via Clerici, 342  
20091 - Bresso (MI)

REVISIONE

EMISSIONE

12.11.2015

Descrizione

Tavola/Elaborato

Relazione produttiva

**B 00**

scala disegno



Engineering 2K S.p.A.

Sede Op.: VIALE DELL'INDUSTRIA 19/F - 29015 CASTEL SAN GIOVANNI (PC) - TEL. 0523/1741100

Sede Leg.: Strada 3 Palazzo B3 - 20090 ASSAGO MILANOFIORI (MI)

Partita IVA e Codice Fiscale 01297450338

**STUDIO TECNICO ASSOCIATO dei geometri ercole ghezzi e angelo cornelli**

Via Giacomo Brodolini, 33 - 20056 Trezzo sull'Adda (MI) Tel. 02/9091811 - Fax 02/9091023 - email: info@studioghezziornelli.com

TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI A NORMA DI LEGGE. Sono vietati la riproduzione e l'estrapolazione di parti senza la presenza di un'autorizzazione scritta.

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| INTRODUZIONE                                                       | 2  |
| 1) GRUPPO "Il Gigante"                                             | 3  |
| 2) STRUTTURE PRODUTTIVE ATTUALI                                    | 5  |
| 3) FLUSSO DEI PRODOTTI                                             | 7  |
| 4) CICLO PRODUTTIVO ATTUALE                                        | 9  |
| 5) PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO                                 | 13 |
| 6) RAGIONI DELL'AMPLIAMENTO                                        | 14 |
| 7) CICLO PRODUTTIVO IN PROGETTO                                    | 17 |
| 8) INDUSTRIALIZZAZIONE DELLE LAVORAZIONI DA ATTUARE NEL TEMPO      | 27 |
| 9) RISULTATI ATTESI IN TERMINI DI EFFICIENZA GENERALE ED ECONOMICA | 31 |
| 10) CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE                                      | 33 |

## INTRODUZIONE

La Rialto Srl società del Gruppo Il Gigante dopo anni di confronto e dialogo con le amministrazioni comunali di Villasanta e Arcore vuole oggi realizzare quanto oggetto rispettivamente di Protocollo e di Convenzione.

In particolare sull'area di proprietà, in parte nel comune di Villasanta e in parte nel comune di Arcore, la Rialto Srl intende realizzare anche in ampliamento dell'attuale un centro produttivo capace sin da subito di soddisfare la crescente richiesta di prodotti freschi e pronti al consumo riscontrata negli ultimi tempi da tutti i punti vendita, nonché di supportare la crescita e lo sviluppo programmato dal Gruppo Il Gigante per i prossimi 12 anni.

L'intervento oggetto della presente relazione risulta, dunque, essere nel suo complesso un edificio produttivo interamente dedicato al ricevimento di tutti i prodotti da recapitare poi ai punti vendita a marchio il Gigante, nonché alla trasformazione dei prodotti freschi in prodotti gastronomici da destinare ai banchi gastronomia, pescheria, panetteria e pasticceria di tutti i supermercati.

Tale sviluppo consente, nel suo insieme, da un lato l'accentramento di tutte le merci in un unico e solo punto di ricevimento, attività che oggi, invece, interessa tre località diverse in provincia di Milano; dall'altro la creazione di un luogo innovativo ed adeguato per la produzione di alimenti da destinare ai banchi del fresco nei diversi punti vendita, in quanto gli attuali centri di produzione di Villasanta e Monza (per i soli prodotti senza glutine) non sono più in grado di rispondere alla crescente domanda della clientela.

La presente relazione, dopo una breve presentazione del Gruppo Il Gigante, illustra l'attuale ciclo produttivo attuato dalla società stessa: dal ricevimento delle materie prime alla loro trasformazione, fino all'arrivo in tutti i punti vendita, nonché le ragioni dell'ampliamento.

## 1) GRUPPO “Il Gigante”

Nel 1972 il Sig. Giancarlo Panizza decide di creare un’alternativa alla piccola bottega, promuovendo lo sviluppo di una struttura in grado di offrire al cliente una vasta gamma di prodotti alimentari e non; unisce così 29 commercianti e realizza una nuova realtà commerciale a Sesto S. Giovanni di mq. 600 (superficie 20 volte superiore alle dimensioni dei negozi di allora, che avevano ognuno una superficie di 20/30m circa), anticipando in tal modo il concetto del moderno ipermercato 100%. Made in Italy.

L’affermazione del Gruppo sul territorio Milanese fa sì che nel 1973 accanto alla sede amministrativa di Bresso, nei capannoni che furono della Breda-Caproni, venga creata una struttura logistica innovativa per quegli anni.

L’interesse dell’Azienda all’alimentazione si estende anche non solo alla vendita, ma anche alla ristorazione, infatti nel 1994 nel centro commerciale di San Grato a Montanaso Lombardo alla struttura dell’originale ipermercato viene affiancato un locale adibito a servizio bar e ristorante dall’insegna A Modo Mio facente parte del gruppo Il Gigante.

L’attenzione all’alimentazione in genere, a partire dalla produzione fino ad arrivare alla somministrazione, è al centro della politica del Gruppo Il Gigante, infatti dal 1972 ad oggi in tutti i centri commerciali, ipermercati e supermercati cittadini della Lombardia, del Piemonte e dell’Emilia Romagna, il Gigante ha garantito elevati standard qualitativi e di sicurezza alimentare, nonché ha mantenuto l’artigianalità e le caratteristiche peculiari della “produzione propria”, sempre con un’attenzione particolare ai prodotti del territorio e al cliente finale.

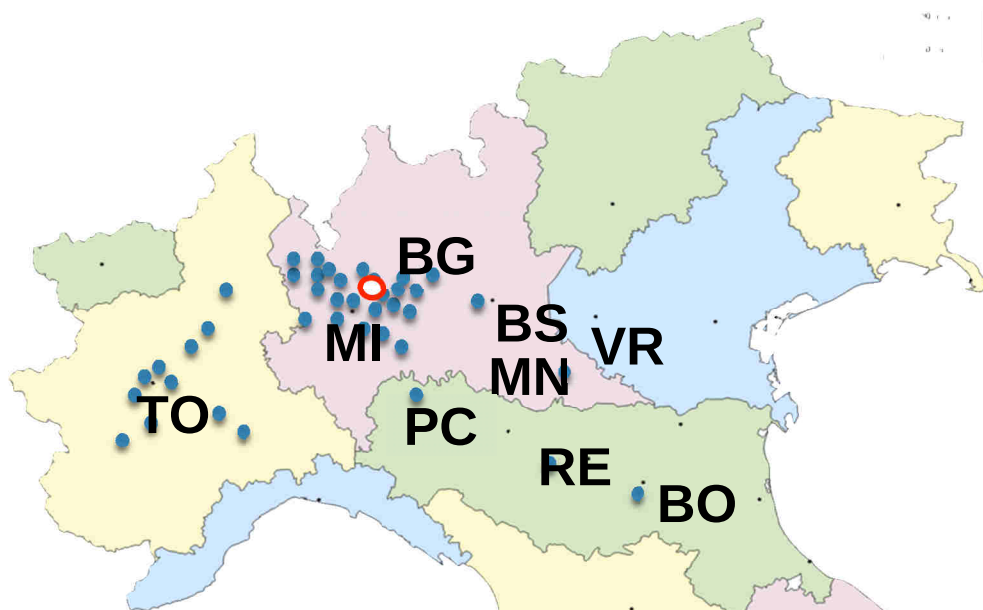
Grazie ad una continua e costante ricerca nel campo dell’alimentazione, finalizzata a garantire la migliore qualità del prodotto fresco, il continuo controllo del ciclo produttivo e la soddisfazione delle esigenze dei clienti, il Gruppo Il Gigante è diventato, per i consumatori, uno dei principali poli di riferimento per i prodotti freschi .

Al fine di offrire ai propri clienti prodotti sempre freschi e di eccellente qualità il Gruppo si avvale per tutti i suoi punti vendita di Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna di tre centri di ricevimento e distribuzione delle materie prime, localizzati in tre distinti comuni tutti in provincia di Milano:

- Carpiano (mq. 14.298) per i prodotti freschi;
- Bresso e Basiglio (rispettivamente mq. 18.050 e mq. 33.065 ) per i prodotti secchi ed extra (non alimentare)



Localizzazione dei supermercati e dei centri commerciali del gruppo "Il Gigante"



Regione Lombardia

Localizzazione dei 3 principali centri di ricevimento delle materie prime e dei prodotti freschi e secchi

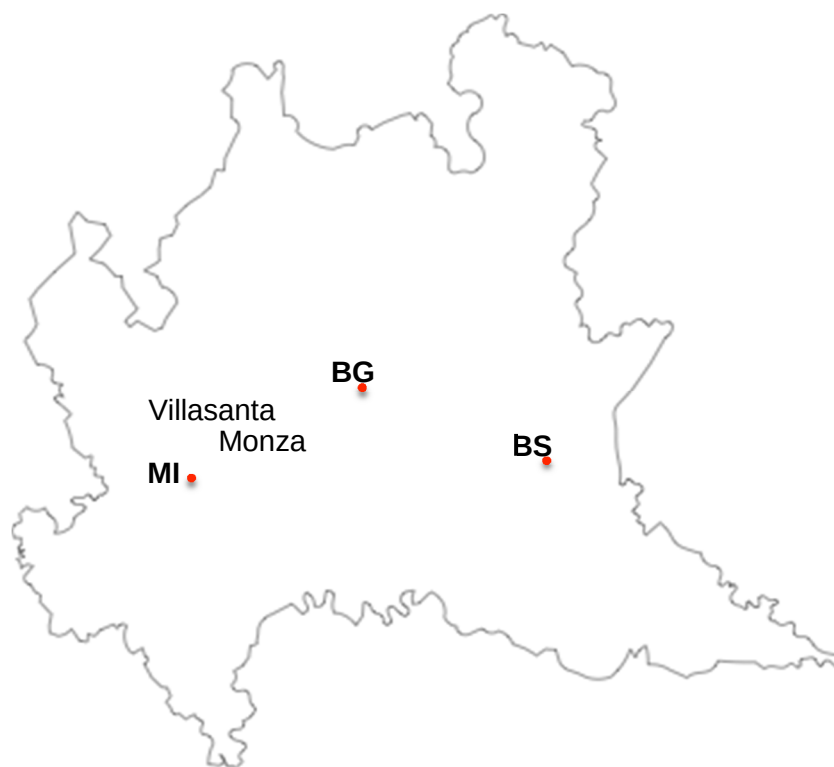


## 2) STRUTTURE PRODUTTIVE ATTUALI

Le materie prime vengono consegnate dai diretti produttori (agricoltori, artigiani o industriali) alla piattaforma di Carpiano, da qui si provvede alla consegna delle stesse ai due principali centri di produzione del Gruppo: Villasanta e Monza; solo una piccola parte, viene consegnata agli altri supermercati del Gruppo che provvedono direttamente alla trasformazione delle materie prime in prodotti freschi e alla successiva vendita presso i supermercati stessi.

Regione Lombardia

Localizzazione dei principali punti di trasformazione/produzione alimentare del Gruppo Il Gigante.



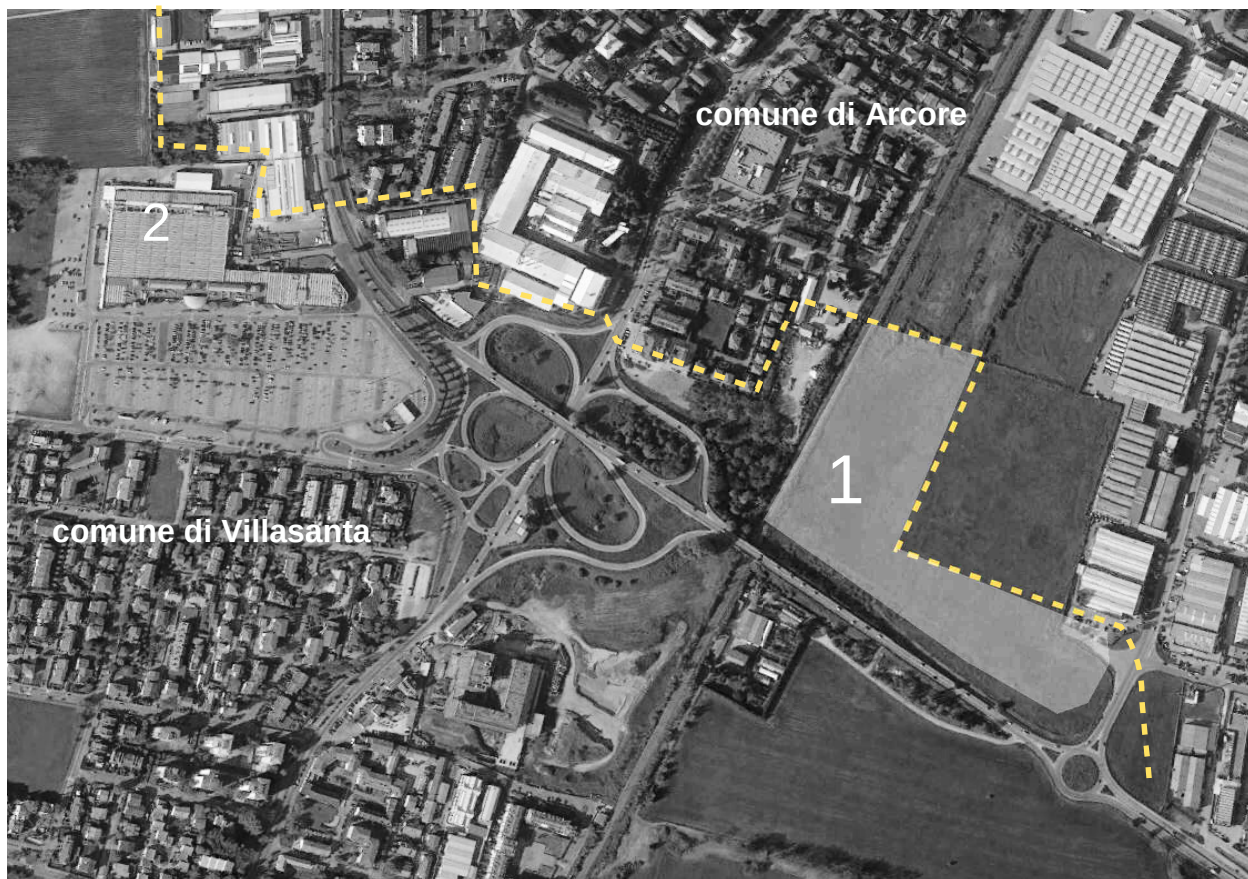
Nello specifico presso il centro commerciale di Villasanta arriva il 90% delle materie prime che nei laboratori presenti nella struttura medesima vengono lavorate e trasformate in prodotti freschi pronti al consumo, nel centro commerciale di Monza, arrivano, invece, il 100% delle materie prime senza glutine che vengono opportunamente lavorate.

I prodotti freschi preparati a Villasanta ed a Monza vengono in piccola parte venduti presso gli stessi centri, e la parte restante viene inviata alla piattaforma di Carpiano in cui si provvede alla conservazione e alla consegna agli altri punti vendita del Gruppo.

Di seguito si riporta la planimetria generale ove sono individuati:

- con il n. 1 l'area sulla quale realizzare il progetto di riallocazione ed ampliamento;
- con il n. 2 l'attuale C.C. ove sono ubicati i laboratori per la trasformazione e la produzione alimentare;

Con tratteggio giallo è individuato il confine comunale tra il comune di Villasanta ed il comune di Arcore



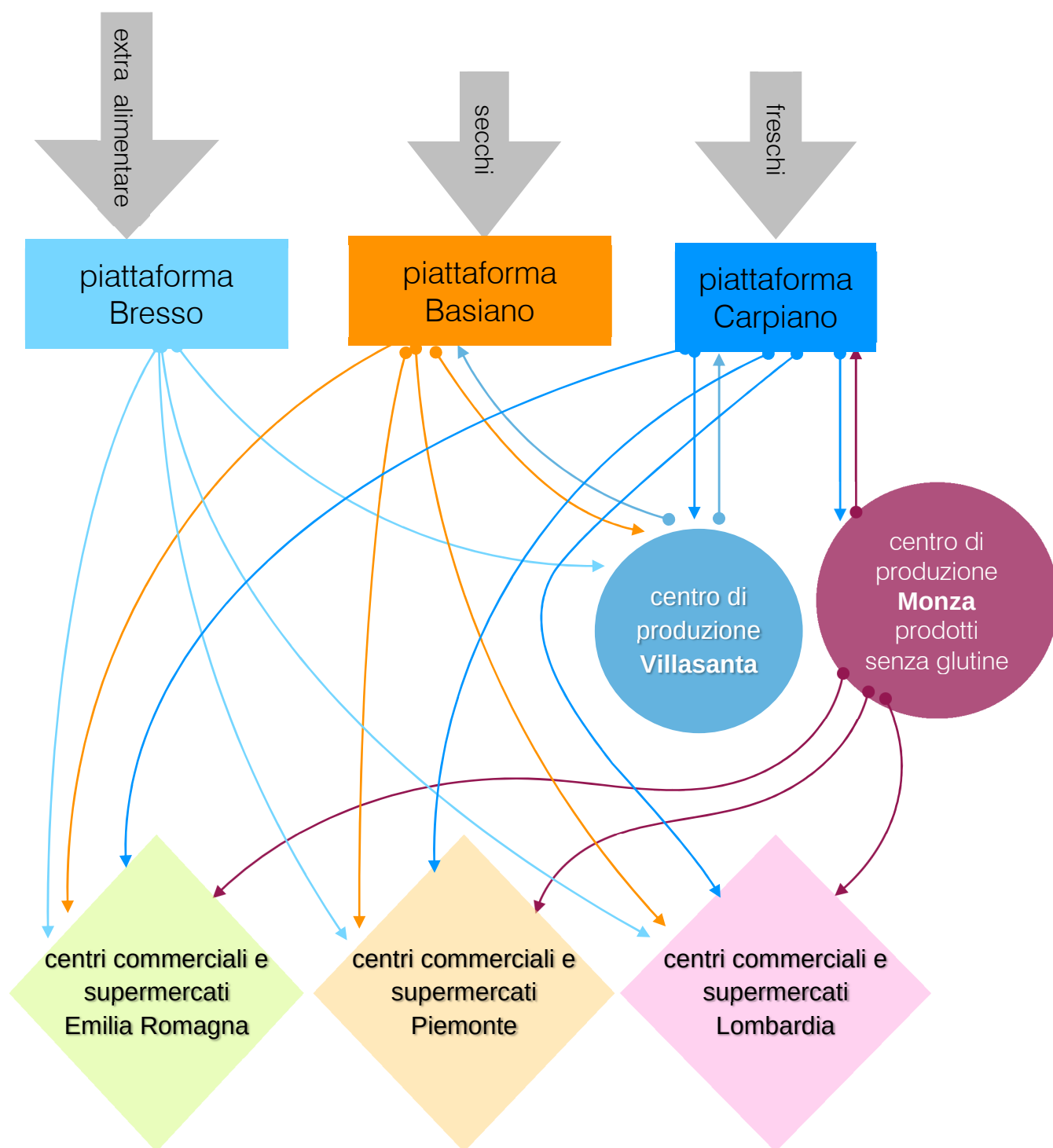
### 3) FLUSSO DEI PRODOTTI

Il trasporto delle merci avviene solo con mezzi su gomma, i prodotti freschi vengono trasportati su camion refrigerati e le operazioni di carico e scarico si svolgono in anticelle e celle a temperatura controllata. I prodotti freschi vengono ventilati e/o conservati in apposite celle a temperature differenti a seconda della tipologia dell'alimento quelli lavorati a seguito del processo produttivo vengono conservati in celle di ventilazione e inviati ai punti vendita.

| tabelle con i dati relativi alle quantità di prodotto movimentato per reparto e tipologia di prodotto |                                           |                                                                        |                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| PRODOTTO MOVIMENTATO                                                                                  | PIATTAFORMA<br>FRESCHI<br><b>CARPIANO</b> | PIATTAFORMA<br>EXTRA<br><b>BRESSO</b>                                  | PIATTAFORMA<br>GROCERY<br><b>BASIANO</b> |
|                                                                                                       | Kg/anno                                   | Colli/anno                                                             | Colli/anno                               |
| Ortofrutta                                                                                            | 47.800.000                                | Pentole,piatti,posate,bicchieri,biciclette,gioCAT<br>toli, scuola ecc. | Scatolame, liquidi<br>detersivi ecc.     |
| Salumi e Formaggi                                                                                     | 15.000.000                                |                                                                        |                                          |
| Salumi e Formaggi stock                                                                               | 12.000.000                                |                                                                        |                                          |
| Carne rossa                                                                                           | 6.300.000                                 |                                                                        |                                          |
| Carne Bianca                                                                                          | 4.200.000                                 |                                                                        |                                          |
| Pesce                                                                                                 | 3.500.000                                 |                                                                        |                                          |
| Surgelati                                                                                             | 6.800.00                                  |                                                                        |                                          |
| Cioccolato                                                                                            | 400.000                                   |                                                                        |                                          |
| TOTALE                                                                                                | 89.206.800                                | 1.500.000                                                              | 26.500.000                               |

| tabelle con i dati relativi alle quantità di prodotto attualmente lavorato per reparto e tipologia di prodotto |              |                       |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|-------------------------------|
| PRODOTTO LAVORATO                                                                                              | VILLASANTA   | LABORATORI<br>ESTERNI | MONZA (solo senza<br>glutine) |
|                                                                                                                | Kg/anno      | Kg/anno               | Kg/anno                       |
| Cucina                                                                                                         | 260.000,00   | 40.000,00             | 62.000,00                     |
| Pasticceria                                                                                                    | 102.000,00   | 100.000,00            | 31.000,00                     |
| Pane Pizze Focacce                                                                                             | 900.000,00   | 400.000,00            | 22.000,00                     |
| TOTALE                                                                                                         | 1.262.000,00 | 540.000,00            | 115.000,00                    |

Schema dei flussi che attualmente i prodotti seguono per arrivare al punto vendita.



Il rifornimento delle piattaforme e dei punti vendita avviene principalmente

- nelle ore serali o notturne come di seguito precisato: consegna dai fornitori alle piattaforme dalle 18,00 alle 2,00 tutti i giorni;
- consegna dalle piattaforme ai centri di produzione di Villasanta e Monza tutti i giorni dalle 3,00 alle 6,00
- consegna dai centri di produzione alla piattaforma di Carpiano tutti i giorni dalle 18,00 alle 2,00
- consegna dalle piattaforme ai punti vendita dal Lunedì al Venerdì dalle 6,00 alle 9,00

#### 4) CICLO PRODUTTIVO ATTUALE

Attualmente le produzioni di prodotti freschi da inviare ai punti vendita avvengono, ad eccezione dei prodotti per celiaci, nei laboratori dell'ipermercato del centro commerciale di Villasanta, di seguito si illustra reparto per reparto come si sviluppa tale ciclo:

##### REPARTO PESCHERIA (mq. 186)

Il pesce che arriva in cassette di polistirolo con ghiaccio è posto in cella, da qui prelevato va nel laboratorio per essere eviscerato, quindi confezionato e depositato nella cella per l'invio ai punti vendita. Una parte del pesce sfilettato viene lavorato per la quarta lavorazione (prodotti pronti a cuocere) quindi, confezionato, riposto in carrelli termici a chiusura ermetica e trasferito al centro di distribuzione di Carpiano.

##### REPARTO GASTRONOMIA (mq. 165)

Nel reparto gastronomia vengono svolte diverse attività per la produzione delle seguenti categorie di prodotto:

##### Fritti (patate, pesce, verdure arancini etc)

Partendo da materie prime surgelate, sotto ghiaccio o a temperatura controllata, si procede alla preparazione di fritti in olio nelle friggitrici, previo scongelamento del prodotto ove necessario.

I fritti sono successivamente abbattuti nell'abbattitore, confezionati e pronti per essere trasferiti al centro di distribuzione di Carpiano.

##### Paste (prodotti cotti al forno: pasta al forno lasagne etc. - prodotti cotti in acqua, paste riso etc.)

La pasta viene cotta in acqua sulle piastre di cottura, viene scolata e disposta poi nelle teglie e abbattuta nell'abbattitore.

I sughi sono preparati partendo da preparati gastronomici pronti all'uso o da preparare mediante assemblaggio di ingredienti elementari (passata di pomodoro, spezie, sale ecc.) e quindi cotti sulle piastre di cottura. I sughi sono successivamente abbattuti nell'abbattitore e utilizzati immediatamente. Nelle teglie sul tavolo del reparto sono mischiati il sugo e la pasta e quindi il prodotto finito viene confezionato e/o predisposto in teglie chiuse per l'invio, tramite il centro di distribuzione di Carpiano, ai punti vendita dove sarà venduta a libero servizio, oppure, quello nelle teglie chiuse venduto al banco del servizio tradizionale.

Le paste al forno e gratinate vengono assemblate con i diversi ingredienti in teglie che vengono poi passate al forno e poi abbattute nell'abbattitore e quindi confezionate e preparate per la spedizione al centro di distribuzione. Anche le paste al forno e gratinate possono essere messe in teglie chiuse per la vendita al banco tradizionale. Anche in questo caso il prodotto finito viene inviato al centro di distribuzione di Carpiano.

##### Carne (avicola, suinicola, bovina, ovina)

La materia prima è conservata in cella nell'imballo originale (sacco sottovuoto e/o cassette chiuse con "cartene") viene tagliata e preparata per la cottura (taglio, legatura). La carne preparata è posizionata in

teglia e messa nel forno. Finita la cottura la teglia è messa in abbattitore. Il prodotto abbattuto è preparato e confezionato (pesatura ed etichettatura) ed è pronto per essere trasferiti al centro di distribuzione di Carpiano.

Le cotture della carne vengono fatte in forno o per i roastbeef sottovuoto in acqua a basse temperature 60°/70°.

#### Ortaggi (melanzane, zucchine, peperoni etc.)

Gli ortaggi grigliati: il prodotto prelevato dalla cella è diviso in porzioni, cotto e/o grigliato. Finita la cottura in teglia è messo in abbattitore. Il prodotto abbattuto è pronto per la spedizione .

Gli ortaggi da passare al vapore: il prodotto prelevato dalla cella viene tolto dall'imballaggio primario in reparto e steso nella teglia sul tavolo. La teglia è posta nel forno per la cottura a vapore. Finita la cottura, la teglia è messa in abbattitore. Il prodotto abbattuto è pronto per essere trasferito al centro di distribuzione di Carpiano.

#### REPARTO PASTICCERIA (mq. 145)

##### Crema

La crema pasticcera è preparata partendo da materie prime deperibili (es. uova pastorizzate) e da materie prime stabili (es. zucchero). Gli ingredienti sono mescolati e lavorati automaticamente nel pastorizzatore e, a fine ciclo di lavoro, la crema viene raccolta in contenitori d'acciaio per un pronto utilizzo. Il prodotto eccedente è conservato in contenitori chiusi ed etichettati. Le altre creme sono preparate nello stesso modo con ingredienti diversi.

La panna è preparata nello sbattitore automatico partendo da panna pastorizzata e zucchero. Una volta pronta è raccolta nella planetaria della macchina per un pronto utilizzo.

##### Torte

Sul tavolo è posizionata la base della pasticceria da preparare. Con la "sac a poche" usa e getta è distribuita la crema. Ulteriori guarnizioni possono essere applicate con ingredienti secchi come granella, nocciole, oppure con ingredienti freschi, come frutta fresca, banane fragole ecc.. La frutta fresca utilizzata per queste lavorazioni, è lavata e sanificata e deposta in contenitori chiusi.

Dove serve il prodotto di pasticceria è bagnato con prodotti alcolici con il "distributore" o con gelatina sempre con il "distributore"

Il prodotto preparato, confezionato, etichettato è pronto per trasferito al centro di distribuzione di Carpiano.

##### Crostate

La pasta frolla è preparata partendo da ingredienti elementari che sono miscelati e lavorati automaticamente nell'impastatrice. La pasta è poi deposta in barelle per un pronto utilizzo. Il prodotto eccedente è conservato in cella, mentre quello in lavorazione è steso nella tirasfoglia, da qui è diviso in porzioni a mano sul tavolo e depositato negli stampi che vanno in forno su teglie. La decorazione è

eseguita mediante creme e frutta precedentemente preparate come sopra descritto. Dove serve il preparato è bagnato con gelatina con il "distributore". I prodotti alimentari finiti sono preincartati e quindi pesati etichettati per essere trasferiti al centro di distribuzione di Carpiano.

#### Torte da Forno

Gli impasti sono preparati con l'utilizzo di materie prime deperibili, che sono conservate in cella e da ingredienti stabili conservati a temperatura ambiente. L'impasto è preparato nell'impastatrice e versato negli stampi. Gli stampi sono poi posizionati su teglie per la cottura in forno. I prodotti alimentari finiti sono pre-incartati, quindi pesati ed etichettati per essere trasferiti al centro di distribuzione di Carpiano.

#### Decongelati (brioches , kraffen etc.)

I prodotti alimentari arrivano congelati semilavorati o pronti da fornitore esterno e sono stoccati in cella. Lo scongelamento avviene su rolls in teglia depositati in cella panetteria pasticceria. Alcuni prodotti decongelati devono subire una breve fase di lievitazione sempre su roll in reparto per poi essere cotti in forno. In parte tali prodotti sono poi farciti con creme. Detti prodotti alimentari finiti sono preincartati, etichettati per essere trasferiti al centro di distribuzione di Carpiano.

#### **REPARTO PANETTERIA (mq 325)**

##### Pane

La farina arriva in sacchi chiusi e/o sfusa stoccata in silos.

L'impasto del pane avviene pesando la farina sulla bilancia automatica, quindi si aggiungono altri ingredienti (olio, sale, acqua, lievito) precedentemente pesati. L'impasto così prodotto è lasciato riposare, viene poi spezzato con il "gruppo pane" per produrre la pezzatura desiderata. La pasta è collocata in barelle/teglie e stoccata in cella per la maturazione (celle di ferma lievitazione). Una volta lievitata la pasta, si procede alla cottura in forno a platea o in forno rotativo secondo il tipo di pane. Il pane è deposto nelle ceste per essere raffreddato, quindi messo in contenitori a seconda del tipo.

##### Pizze e focacce

La farina arriva in sacchi chiusi e/o sfusa stoccata in silos. Quella in sacchi è stoccata su bancali in plastica nel deposito materie prime. Le materie prime deperibili sono depositate chiuse nel loro imballaggio primario in cella. Le materie prime non deperibili vengono stoccate su bancali, sugli scaffali a temperatura ambiente.

L'impasto della pizza / focaccia è prodotto pesando gli ingredienti sulla bilancia e quindi immessi nell'impastatrice. L'impasto così prodotto è spezzato per produrre la porzione "pagnottella" che viene collocata in barelle/teglie e stoccata in cella per la maturazione (celle di ferma lievitazione).

Una parte del prodotto semilavorato deperibile viene confezionato etichettato per la vendita diretta, l'altra parte della produzione è disposta in appositi contenitori, su ogni contenitore è applicata la data di preparazione del prodotto che viene temporaneamente stoccato prima per essere trasferito al centro di distribuzione di Carpiano.



La pasta, una volta lievitata, viene pressata e guarnita per le farciture con prodotti classici mantenuti in contenitori refrigerati sul tavolo di reparto. Successivamente alla cottura in forno, la pizza / focaccia è confezionata ed etichettata per il trasferimento al centro di distribuzione di Carpiano.

#### PRODOTTI PER CELIACI (mq. 403)

Questa lavorazione avviene nel punto vendita di Monza e si svilupperà nella porzione di fabbricato in comune di Arcore.

La preparazione di alimenti privi di glutine utilizza:

- materie prime naturalmente prive di glutine all'origine e non lavorate;
- prodotti dietetici senza glutine presenti nel Registro Nazionale degli alimenti senza glutine del Ministero della Salute;
- alimenti di uso corrente riportanti sulla confezione il claim "senza glutine" ai sensi del regolamento CE 41/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine;
- materie prime naturalmente prive di glutine all'origine che hanno subito processi di lavorazione inserite nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia;
- alimenti appartenenti a categorie alimentari non a rischio per celiaci, poiché nel corso del loro processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione crociata o ambientale.

La trasformazione di questo genere di prodotti segue l'iter produttivo attuato per il reparto panetteria , pasticceria e gastronomia di seguito descritti, nell'accortezza assoluta di evitare eventuali contaminazioni con prodotti aventi glutine, a tal proposito si è provveduto a realizzare un reparto dedicato che utilizza strumenti appositi e ben identificabili come forni, friggitrice, piastre, stoviglie e posate, ad uso esclusivo per prodotti senza glutine.

## 5) PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO

Il Gruppo conta 51 punti vendita tra C.C. e Supermercati, ogni anno assume giovani per la gran parte a tempo indeterminato, e ad oggi conta più di 6.000 dipendenti.

Il personale impiegato per le varie mansioni cuochi, pasticceri, panettieri, pizzaioli ecc. è per il 40% costituito da uomini e per il 60% da donne.

Di seguito si riportano alcuni dati relativi al personale impiegato attualmente nei centri di ricevimento e produzione del Gruppo.

| personale addetto alla produzione |            |                       |
|-----------------------------------|------------|-----------------------|
| Reparti                           | Villasanta | Monza (senza glutine) |
| panetteria                        | 7          | 2                     |
| pasticceria                       | 6          | 2                     |
| gastronomia PLS                   | 7          | 2                     |
| pescheria                         | 5          | 0                     |
| ortofrutta                        | 0          | 0                     |
| <b>Totali</b>                     | <b>25</b>  | <b>6</b>              |

| personale addetto al ricevimento della merce, al confezionamento, alla spedizione, al controllo qualità e all'amministrazione. |            |            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                                                                                                                | Carpiano   | Basiano    | Bresso    |
| Prodotti freschi                                                                                                               | 128        |            |           |
| Prodotti grocery ed extra                                                                                                      |            | 125        | 30        |
| <b>Totali</b>                                                                                                                  | <b>128</b> | <b>125</b> | <b>30</b> |

| personale addetto alla portineria, alla sicurezza e alla manutenzione |            |          |          |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|----------|----------|
|                                                                       | Carpiano   | Basiano  | Bresso   |
| portineria/sicurezza                                                  | 4          | 5        | 4        |
| manutenzione                                                          | 2          | 1        | 1        |
| <b>Totali</b>                                                         | <b>6</b>   | <b>6</b> | <b>5</b> |
| sommano                                                               | 134        | 131      | 35       |
| <b>Totale addetti</b>                                                 | <b>300</b> |          |          |

## 6) RAGIONI DELL'AMPLIAMENTO

L'Azienda oggi, come sopra evidenziato, ha la necessità di ottimizzare e razionalizzare al meglio la sua attività; con l'obiettivo di concentrare uomini e mezzi per ottenere dimensioni di strutture produttive ed organizzative più idonee alle nuove esigenze dell'azienda e più competitive nel mercato.

L'ampliamento proposto su Villasanta ha efficacia se realizzato in forma unitaria con l'intervento programmato in Comune di Arcore, inserendosi così proprio in questo vasto piano di ristrutturazione intrapreso dal Gruppo, ed in particolare all'interno delle strategie aziendali che mirano alla ottimizzazione della produzione di prodotti freschi.

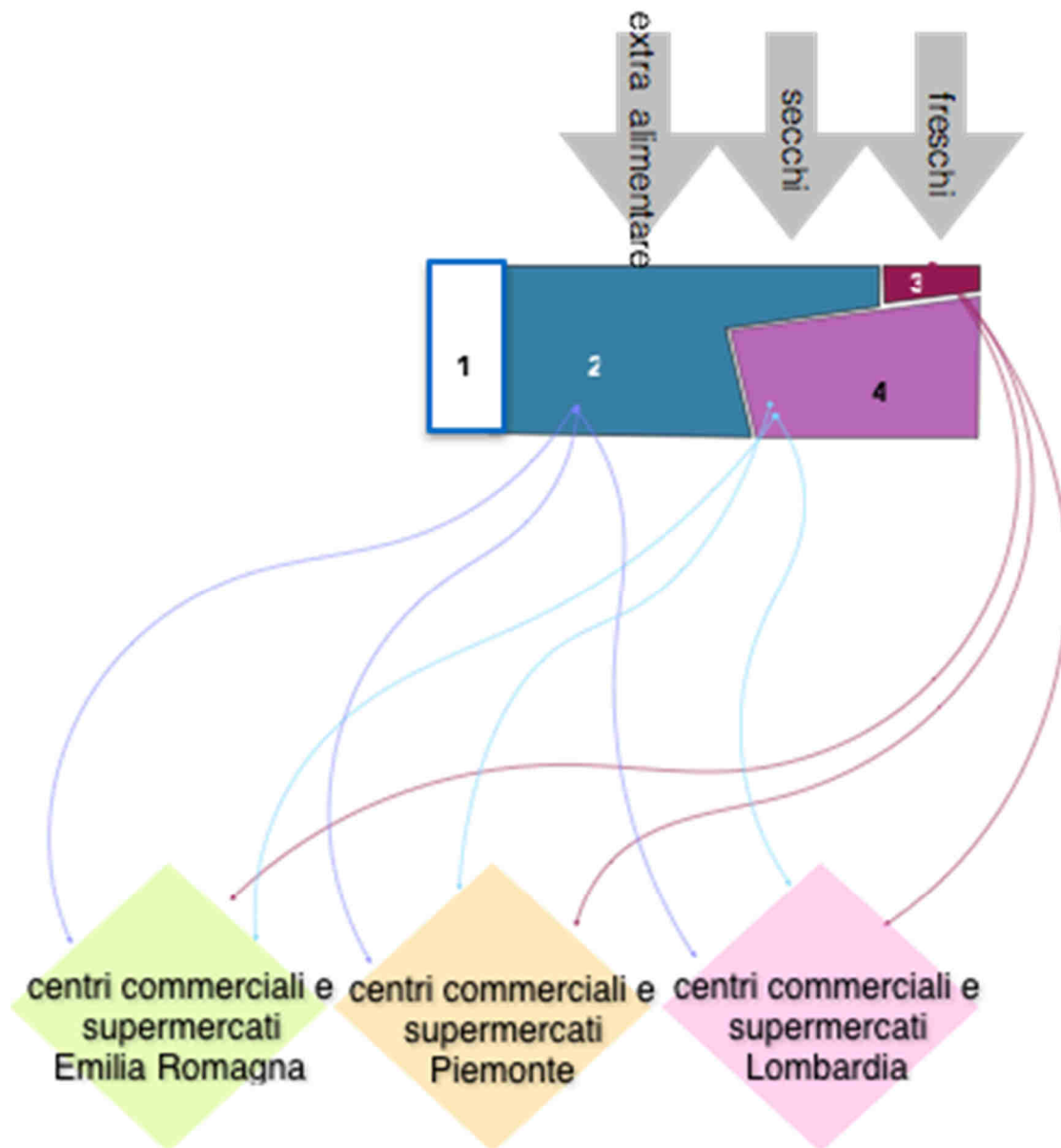
Questo progetto a livello aziendale rivolge una particolare attenzione al proseguimento del programma di formazione del personale altamente qualificato, al potenziamento delle attività esistenti, ma anche alla realizzazione di un edificio che risponda alle esigenze specifiche dell'attività del gruppo in continua evoluzione ed espansione e, che consenta un rapporto interattivo e funzionale con i punti vendita al fine di soddisfare il consumatore finale, ormai sempre più attento a consumare prodotti freschi, stagionali e provenienti dal territorio nazionale. Infatti, gli attuali laboratori non sono più in grado di soddisfare la richiesta di prodotti freschi aumentata notevolmente negli ultimi anni a seguito dell'apertura, da parte del Gruppo, dei nuovi supermercati.

L'ampliamento consentirà fin da subito di movimentare circa un 15% di prodotti freschi in più rispetto ad oggi, e sarà comunque in grado in futuro di adempiere e rispondere alle esigenze del Gruppo. Unico prodotto che riporterà una diminuzione rispetto ad oggi è il surgelato che il Gruppo stesso al fine di garantire una miglior qualità e freschezza preferisce affidarlo a gestori specializzati esterni.

Anche per quanto riguarda i prodotti trasformati l'ampliamento consentirà di adempiere e rispondere alle attuali e future esigenze, aumentando fin da subito la produzione di circa un 15% per tutti i reparti.

Da sottolineare inoltre che, la produzione fatta nell'ampliamento raggiungerà direttamente i punti vendita, evitando il passaggio intermedio al centro di distribuzione di Carpiano.

## Schema del flusso dei prodotti di progetto



L'ampliamento, ridurrà notevolmente la movimentazione dei prodotti e quindi lo stress degli stessi che si tradurrà in:

- maggiore durata della vita del prodotto;
- minore percorrenze dei mezzi pesanti (500.000 km/anno in meno);
- minore consumo di carburante;
- riduzione dell'inquinamento acustico, atmosferico e risparmio energetico.

In questo modo, oltre che ad avere minori percorrenze, si assicura maggiormente la continuità della catena del freddo e soprattutto si ha un allungamento di circa 18-24 ore della "vita" del prodotto, che su un prodotto fresco significa un aumento percentuale significativo intorno al 30%.

Il progetto è caratterizzato da una particolare concentrazione di sforzi nei settori strategici per il futuro, tecnologie innovative, tecnologie informatiche, nuovi materiali, maggiore attenzione al rapporto tra ambiente e territorio, valorizzazione del prodotto agricolo nazionale, valorizzazione del patrimonio culturale dei mestieri.

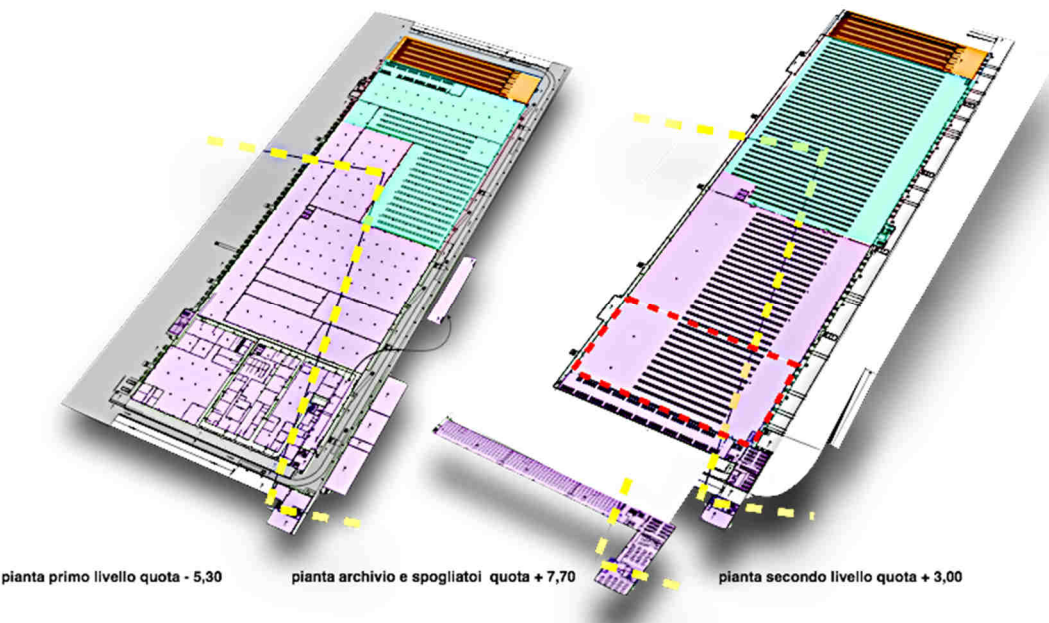
Da un punto di vista del ciclo produttivo l'ampliamento consente e garantisce una maggior razionalizzazione e industrializzazione della produzione alimentare, grazie all'impiego di una metodologia settoriale informatizzata in alcuni specifici processi, dall'altro consente di svolgere nuove attività legate sempre alla produzione alimentare, che oggi invece sono svolte da fornitori esterni.

Tutto ciò consente anche di poter ottenere il riconoscimento ai sensi del reg. CE 853/04 (ex bollo sanitario CE) che impone una logica produttiva moderna secondo i più scrupolosi criteri di sicurezza alimentare.

## 7) CICLO PRODUTTIVO IN PROGETTO

La struttura progettata rispecchia quelle che sono le esigenze igienico sanitarie inerenti la produzione di prodotti alimentari, perciò vi sono vari locali, a temperatura controllata, dedicati ad ogni fase e processo di lavorazione.

La struttura produttiva è collegata attraverso corridoi e montacarichi ai due magazzini, uno per le materie prime al secondo livello e l'altro per i prodotti finiti posto allo stesso livello dei laboratori.

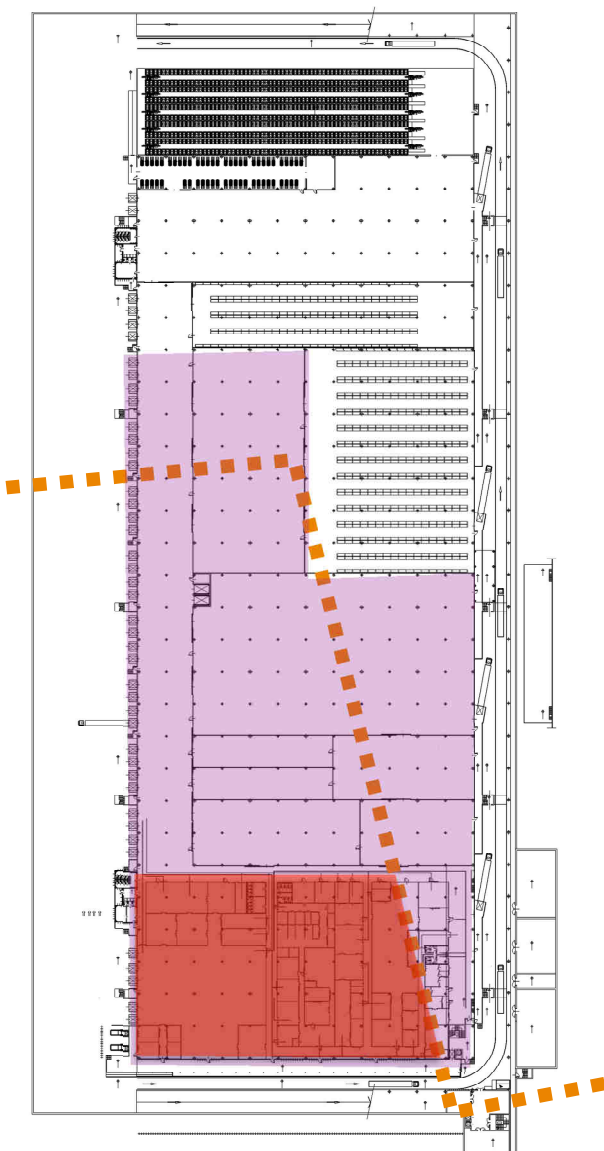


| DESTINAZIONI D'USO                          |     | SUPERFICI COMPLESSIVE NECESSARIE A<br>SODDISFARE LE ESIGENZE DEL GRUPPO |     | DI CUI RICADENTI IN VILLASANTA |     | DI CUI RICADENTI IN ARCORE |  |
|---------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------|-----|----------------------------|--|
| PRIMO LIVELLO QUOTA - 5,30                  |     |                                                                         |     |                                |     |                            |  |
| SUPERFICI PER LA PRODUZIONE:                |     |                                                                         |     |                                |     |                            |  |
| laboratori, celle e locali di supporto      | mq. | 29.400                                                                  | mq. | 18.500                         | mq. | 10.900                     |  |
| PRODOTTI EXTRA ALIMENTARI E INGOMBRANTI     | mq. | 13.960                                                                  | mq. | 0                              | mq. | 13.960                     |  |
| PRODOTTI STOCCATI CON SISTEMA AUTOMATIZZATO | mq. | 3.930                                                                   | mq. | 0                              | mq. | 3.930                      |  |
|                                             |     | 47.290                                                                  |     |                                |     |                            |  |
| SECONDO LIVELLO QUOTA + 3,00                |     |                                                                         |     |                                |     |                            |  |
| SUPERFICI PER LA PRODUZIONE:                |     |                                                                         |     |                                |     |                            |  |
| deposito materie prime e locali di supporto | mq. | 16.300                                                                  | mq. | 10.950                         | mq. | 5.350                      |  |
| FUTURO LABORATORIO CARNI                    | mq. | 7.200                                                                   | mq. | 5.700                          | mq. | 1.500                      |  |
| PRODOTTI SECCHI PER CENTRI COMMERCIALI      | mq. | 20.285                                                                  | mq. | 3.250                          | mq. | 17.035                     |  |
| PRODOTTI STOCCATI CON SISTEMA AUTOMATIZZATO | mq. | 3.930                                                                   | mq. | 0                              | mq. | 3.930                      |  |
|                                             |     | 47.715                                                                  |     |                                |     |                            |  |

L'ampliamento così come ideato, ripropone al suo interno i reparti e i laboratori esistenti, ma consente di:

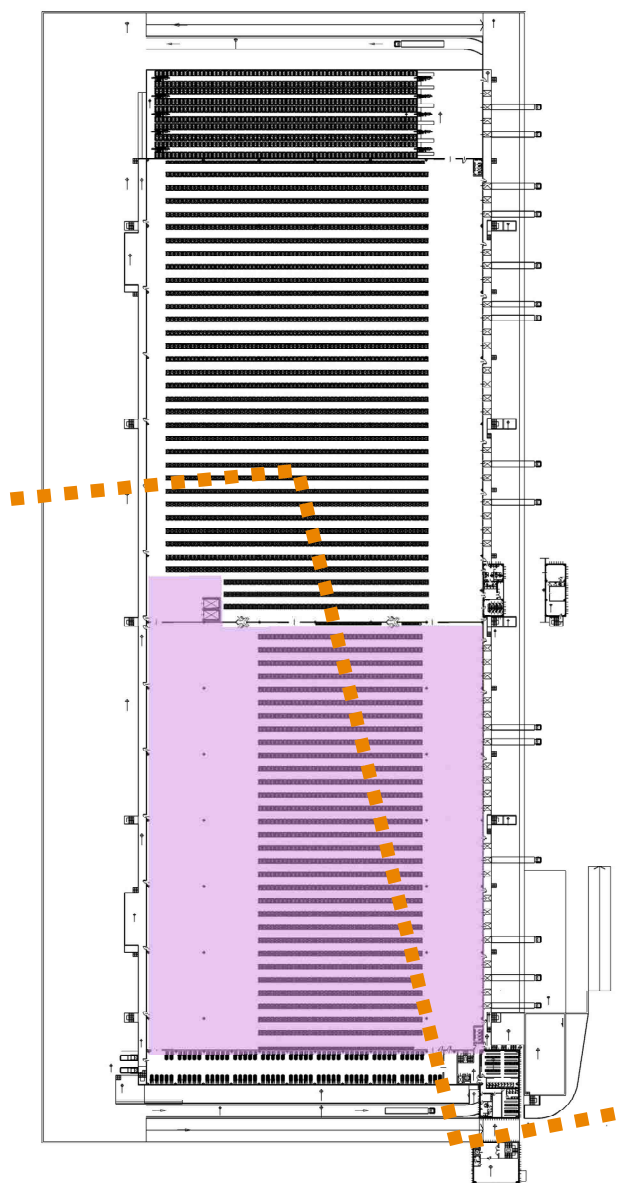
- svolgere attività produttive che ad oggi sono esternalizzate;
- potenziare alcune lavorazioni di trasformazione delle materie prime e, aumentare ovviamente le quantità gestite e prodotte.

**CELLE DI STOCCAGGIO E VENTILAZIONE PRODOTTI FRESCHI**



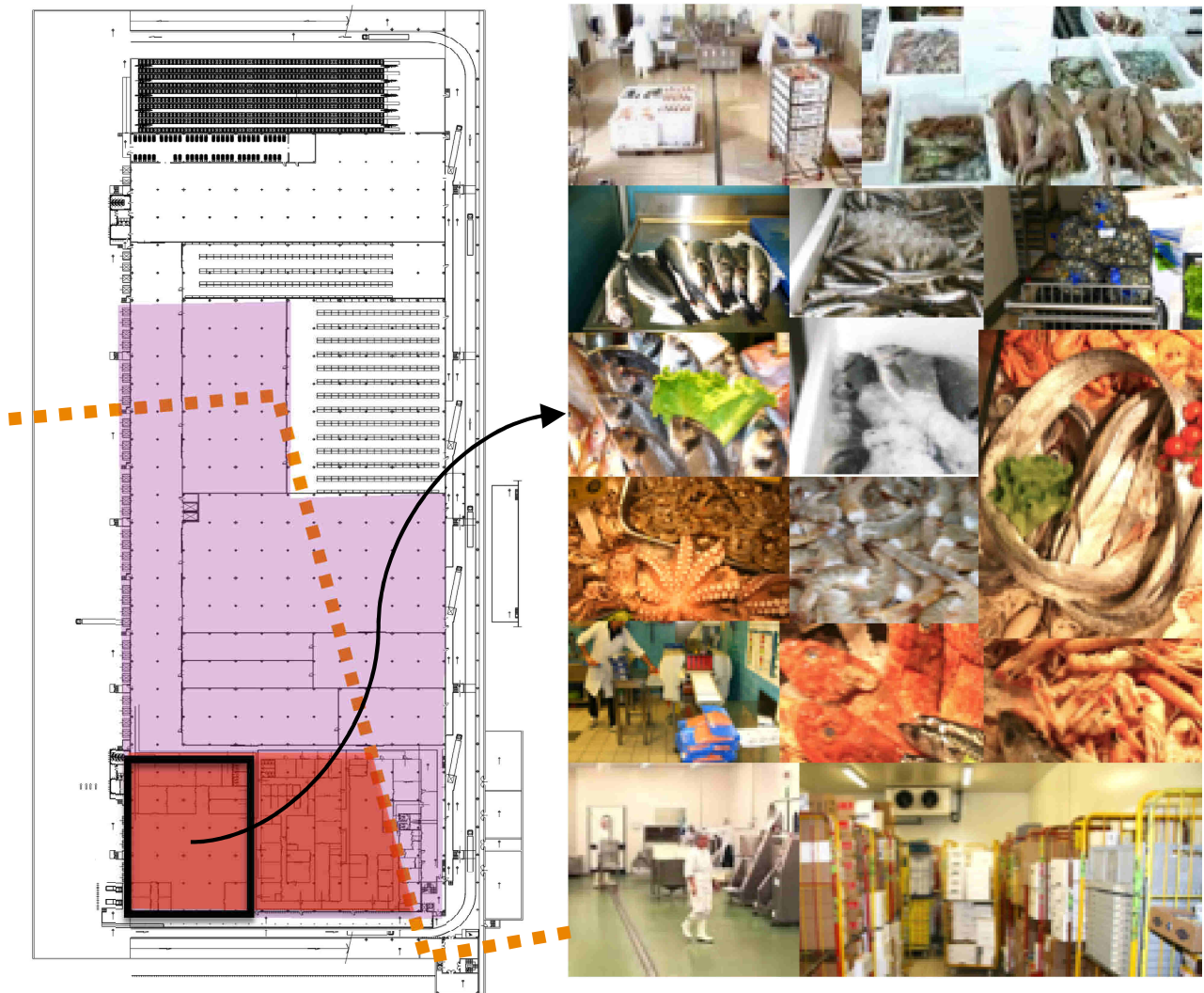
**LABORATORI PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI FRESCHI**

**DEPOSITO MATERIE PRIME PER LA PRODUZIONE DEI PRODOTTI FRESCHI**



Di seguito la descrizione qualitativa, per i principali reparti, degli incrementi di produzione determinati e garantiti dall'ampliamento.

REPARTO PESCHERIA (oggi mq. 186, in progetto mq. 2.738)



Maggiori spazi permettono di aumentare la preparazione del pesce eviscerato, produzione che oggi, è affidata al laboratorio interno a centro commerciale di Villasanta a volte, per rispondere alla crescente domanda della clientela, è affidato a fornitori esterni, o addirittura, questi negozi non possono offrire tale prodotto se non surgelato.



## REPARTO PASTICCERIA (oggi mq. 145, in progetto mq. 620)

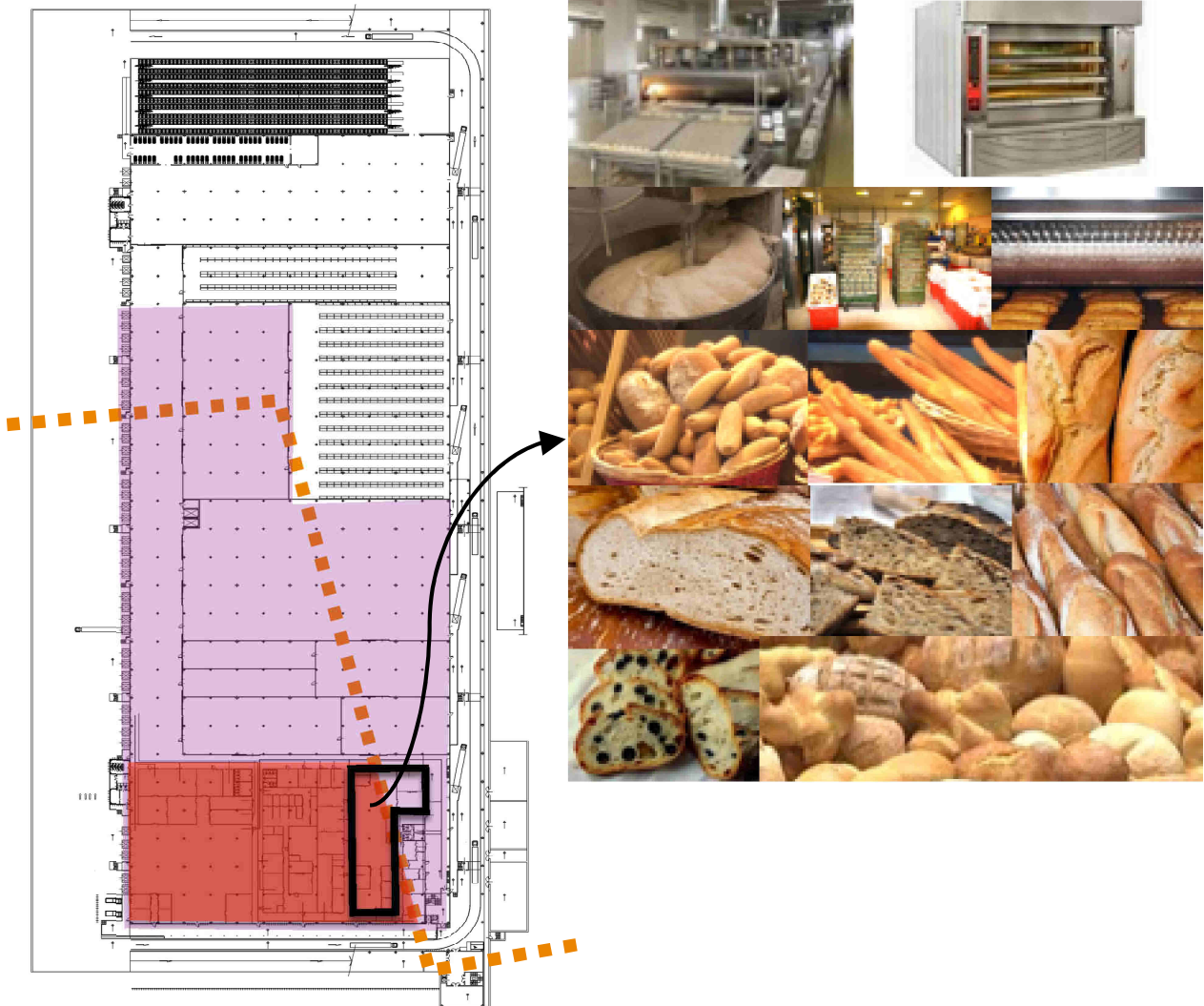


Tutti i semilavorati che giungono oggi, freschi o surgelati, ai laboratori dell'ipermercato del centro commerciale di Villasanta da fornitori esterni, verranno prodotti nel nuovo centro di produzione. Tali prodotti, poi, saranno a seconda dell'evenienza utilizzati freschi, oppure surgelati od essiccati, pronti per essere successivamente impiegati.

In particolare l'ampliamento consentirà di produrre con opportuno anticipo le basi di cibi stagionali, tipici di ricorrenze, come panettoni (dolci o salati) e colombe, di poterle in larga quantità congelare, prima della naturale lievitazione, opportunamente in cella, così da poter essere all'occorrenza prelevate, fatte lievitare a temperatura ambiente, cotte, farcite e decorate.

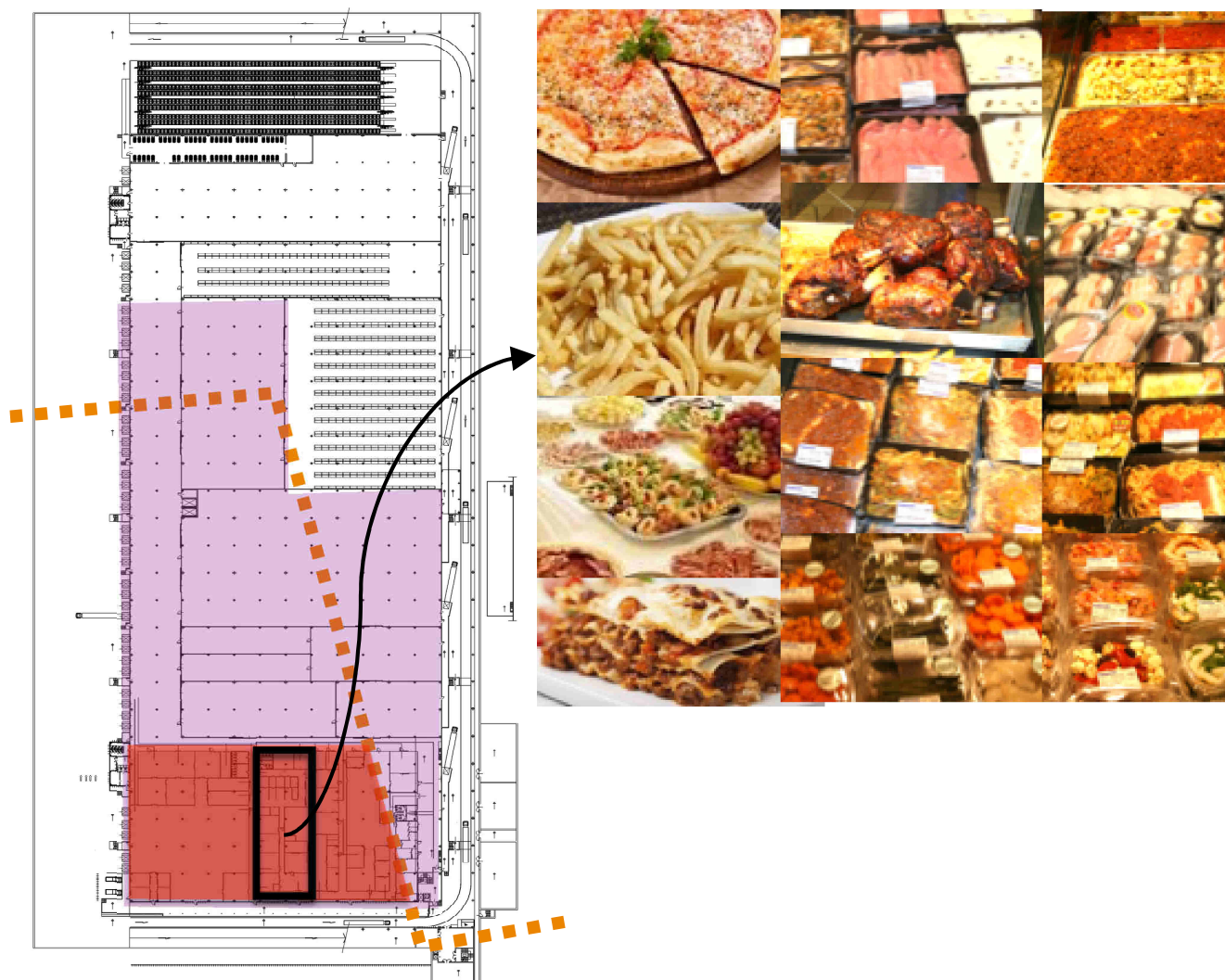
Questo tipo di processo si estenderà anche ad altri prodotti da forno che necessitano di lievitazione, quali brioches, kraffen ed alcuni tipi di pasticcini.

REPARTO PANETTERIA (oggi mq. 325, in progetto mq. 1.211)



In questo reparto in particolare si incrementerà la produzione di pane lavorato e una maggior efficienza e qualità del sistema di distribuzione al negozi, prima della naturale lievitazione verrà surgelato e stoccato per breve periodo. Solo una volta che il panetto surgelato raggiungerà il punto vendita il prodotto sarà fatto lievitare a temperatura ambiente e quindi cotto.

## REPARTO GASTRONOMIA (oggi mq. 165, in progetto mq. 1.151)



Come per gli altri reparti, anche per la gastronomia l'ampliamento consentirà di produrre basi, condimenti, sughi, impasti, paste, che oggi arrivano già come semilavorati.

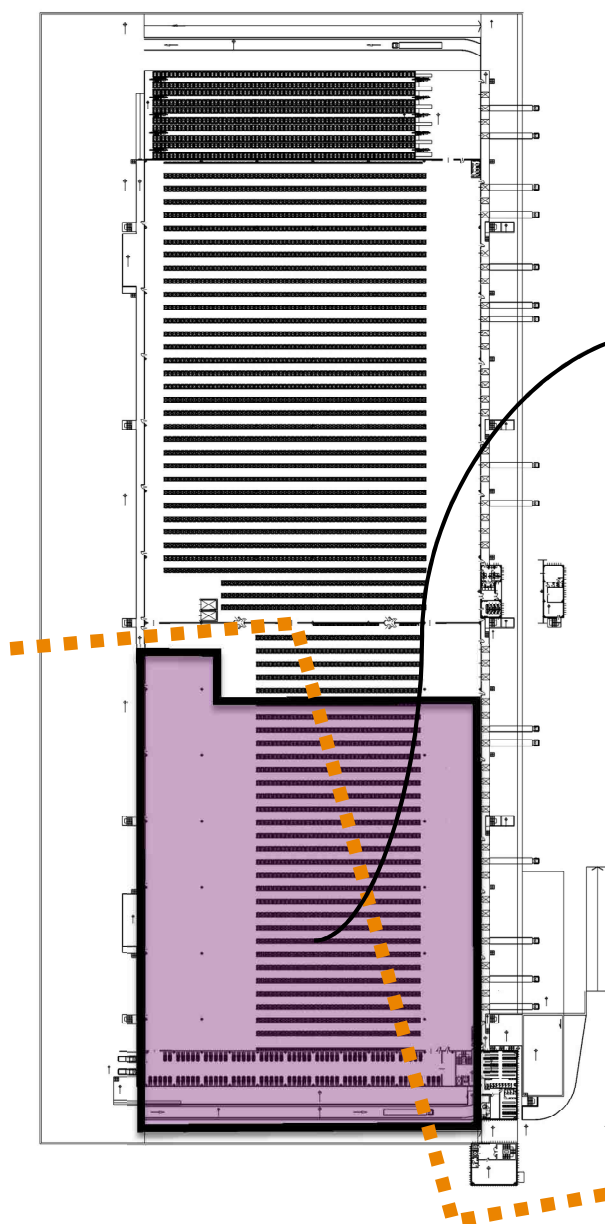
Ad esempio la pasta sfoglia, oggi preparata da fornitori esterni, verrà prodotto internamente ed opportunamente conservata fresca, per l'uso immediato, oppure surgelata, per i futuri impieghi. In quest'area si è previsto lo stoccaggio di tutti i prodotti secchi che quotidianamente saranno utilizzati nei diversi laboratori di trasformazione e produzione, siti al piano inferiore e precedentemente illustrati.

Questa localizzazione al piano superiore è strategica e funzionale al fine di ottimizzare e ridurre il più possibile il tempo di reperibilità dei prodotti da parte dei laboratori, infatti attraverso semplici montacarichi interni le materie prime secche passano ai reparti per la trasformazione.

Il dimensionamento di quest'area è stato calibrato in modo tale da poter contenere una grande quantità di materie prime secche non deperibili in breve tempo; ma anche per poter in futuro



ospitare, a seguito di opportuni accorgimenti, il reparto macelleria così come successivamente descritto.



PIANTA SECONDO LIVELLO Q.TA + 3,00 m.



In generale, lo stoccaggio dei prodotti avviene prevalentemente sulle aree in Comune di Arcore, in particolare è previsto:

- il deposito in celle a temperatura controllata per i prodotti freschi sia da trasformare o vendere (frutta, verdura, latticini), sia trasformati e pronti alla vendita (torte, creme, sughi, piatti pronti);
- il deposito in magazzino automatizzato per i prodotti di largo consumo a lunga conservazione per persone e animali "grocery" (scatolame food persone, scatolame food pet, scatolame food baby, cura casa e persona, acque bibite vini liquori ecc., latte olio aceto zucchero sale, latte fresco per freschi, latte a lunga conservazione, cioccolato,

chimico, dentifrici) e per i prodotti "extra" (elettronica, arredo giardino, scuola, tessile, vettovagliamento, biciclette, arredobagno, attrezzature sportive, toys).

Le celle a temperatura controllata per i prodotti di seguito riportati: sono a supporto dell'attività del ciclo produttivo, in quanto da un lato devono fornire materie prime da trasformare e dall'altro devono conservare opportunamente i prodotti freschi e pronti alla vendita.

Le temperature delle celle variano a seconda della tipologia di prodotto come di seguito riportato.

- ittici freschi temp.  $0^{\circ}\text{C} + 2^{\circ}\text{C}$ ;
- surgelati temp.  $-27^{\circ}\text{C} - 20^{\circ}\text{C}$ ;
- latticini, salumi e formaggi temp.  $0^{\circ}\text{C} + 4^{\circ}\text{C}$ ;
- frutta, verdura e cioccolato temp.  $+12^{\circ}\text{C} + 16^{\circ}\text{C}$ .

Queste temperature permettono la conservazione di ogni genere di alimento fresco, da lavorare e/o lavorato.

Inoltre grazie a delle sonde ad alta efficienza, sono monitorati in tempo reale e costantemente, tutti i valori a temperatura controllata, mentre un sistema informatico gestisce e registra i dati secondo le normative vigenti. I software informatici riescono a regolare l'erogazione del freddo per mantenere sotto controllo i parametri delle temperature durante il periodo necessario di giacenza in magazzino.

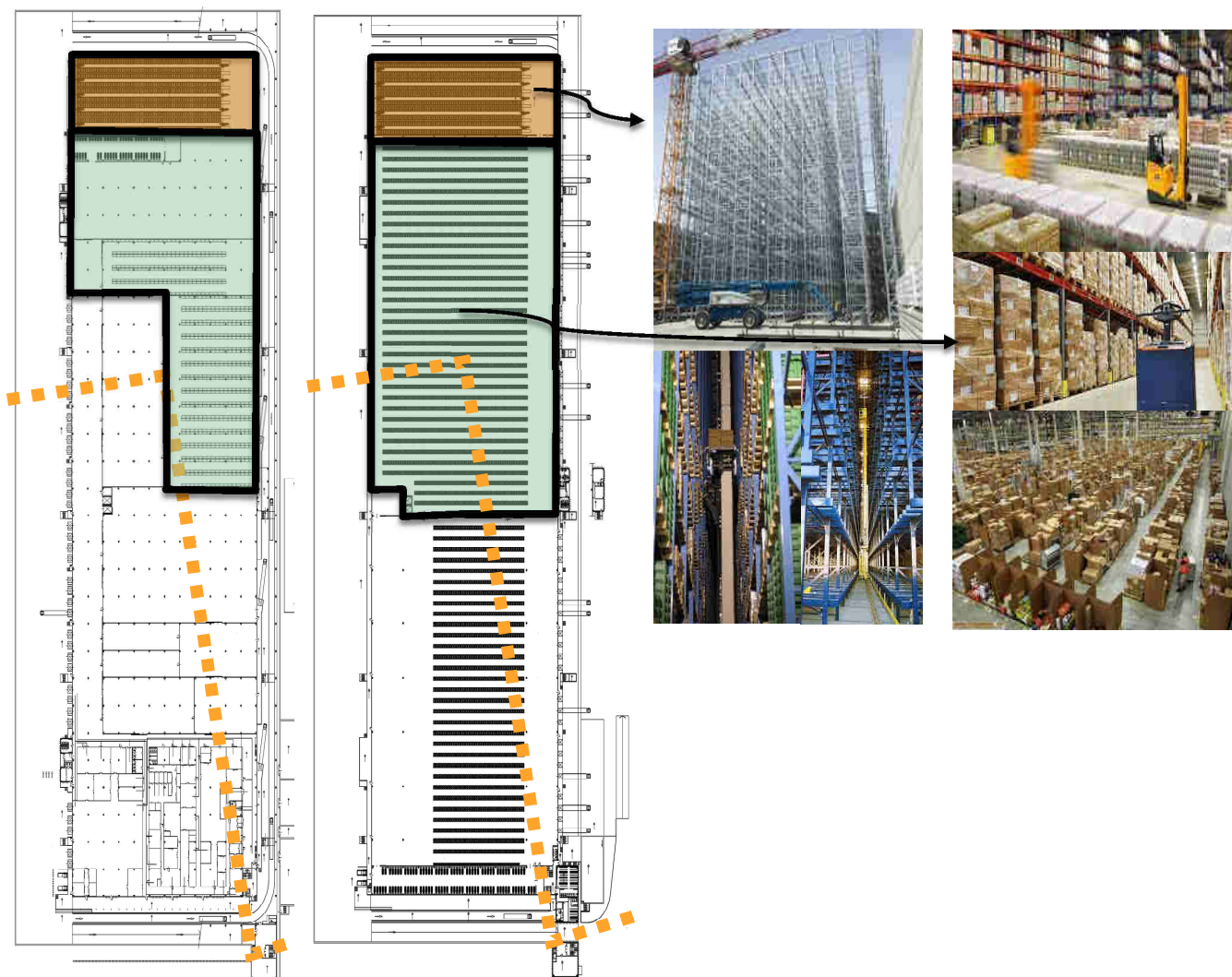
L'obiettivo principale in questo processo è quello di evitare shock termici ai prodotti, ecco perchè diventa necessario garantire la continuità della catena del freddo senza interruzioni e sbalzi termici, ma anche un'igiene ottimale delle merci. Gli alimenti vengono così trasportati dai camion alle celle frigo, dalle celle frigo ai laboratori, dai laboratori alle celle frigo e da queste ai camion per il trasporto ai punti vendita, attraverso ambienti a temperatura controllata e dotati di porte coibentate a scorrimento sigillate

Il magazzino automatizzato per pallet è costituito da strutture metalliche autoportanti completate con sistemi di movimentazione automatici (handling). Ogni corridoio tra le scaffalature è servito da un trasloelevatore dedicato. Questo tipo di deposito, che si sviluppa in verticale, consente di ottimizzare lo spazio occupato garantendo comunque un'elevata densità di stoccaggio stimata in circa 20.900 pallet.

Di seguito si riportano le tabelle con i dati relativi alle quantità di prodotto fresco, per tipologia e reparto, che l'ampliamento fin da subito sarà in grado di movimentare e di lavorare per la sola produzione alimenti freschi pronti al consumo.

PIANTA PRIMO LIVELLO Q. - 5,30

PIANTA SECONDO LIVELLO Q. + 3,00



In queste aree situate al primo livello è previsto lo stoccaggio dei prodotti secchi ed extra alimentari per l'approvvigionamento di tutti i punti vendita del gruppo.

L'area in tinta ocra chiaro è quella occupata dall'impianto di stoccaggio e distribuzione dei prodotti con sistema automatizzato l'impianto si sviluppa in altezza da quota -5,30 a quota +30,00.

L'area con tinta verde chiaro è destinata allo stoccaggio dei prodotti extra alimentari ed ingombranti quali arredi da giardino ecc. (quota -5,30 e quota +3,00)

| Tabella di raffronto tra le quantità di prodotto fresco attualmente lavorato e quelle di progetto |                   |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|
| Reparti                                                                                           | STRUTTURE ATTUALI | PROGETTO AMPLIAMENTO |
| Prodotti freschi                                                                                  | Kg/anno           | Kg/anno              |
| Cucina                                                                                            | 260.000           | 299.000              |
| Pasticceria                                                                                       | 102.000           | 117.300              |
| Pane Pizze Focacce                                                                                | 900.000           | 1.035.000            |
| Pescheria                                                                                         | 600.000           | 690.000              |
| Prodotti senza Glutine                                                                            |                   |                      |
| Cucina                                                                                            | 62.000            | 71.300               |
| Pasticceria                                                                                       | 31.000            | 35.650               |
| Pane Pizze Focacce                                                                                | 22.000            | 25.300               |
| TOTALE                                                                                            | 1.977.000         | 2.273.550            |

| Tabella di raffronto tra le quantità di prodotto fresco attualmente movimentato e quelle di progetto |            |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------|
| Tipologia di prodotti freschi                                                                        | ATTUALE    | PROGETTO AMPLIAMENTO |
|                                                                                                      | Kg/anno    | Kg/anno              |
| Ortofrutta                                                                                           | 47.800.000 | 54.970.000           |
| Salumi e Formaggi                                                                                    | 15.000.000 | 17.250.000           |
| Salumi e Formaggi stock                                                                              | 12.000.000 | 13.800.000           |
| Carne rossa                                                                                          | 6.300.000  | 7.245.000            |
| Carne bianca                                                                                         | 4.200.000  | 4.830.000            |
| Pesce                                                                                                | 3.500.000  | 4.025.000            |
| Surgelati                                                                                            | 6.800.000  | 700.000              |
| Cioccolato                                                                                           | 400.000    | 460.000              |
| TOTALE                                                                                               | 96.000.000 | 110.600.000          |

L'incremento di prodotti movimentati e lavorati porta alla conseguente necessità di aumentare l'attuale forza lavoro di 70 unità pari al 23% di personale in più rispetto all'attuale, a tal proposito di seguito si riportano le tabelle con le nuove assunzioni divise per mansione e reparto.

| Tabella riassuntiva delle unità operative attualmente impiegate e da impiegare per la produzione |                   |                      |       |    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|-------|----|----|
| Reparti                                                                                          | STRUTTURE ATTUALI | PROGETTO AMPLIAMENTO | DELTA | M  | F  |
| panetteria                                                                                       | 7                 | 17                   | +10   | 4  | 6  |
| pasticceria                                                                                      | 6                 | 17                   | +11   | 4  | 7  |
| gastronomia PLS                                                                                  | 7                 | 16                   | +9    | 4  | 5  |
| pescheria                                                                                        | 5                 | 20                   | +15   | 6  | 9  |
| ortofrutta                                                                                       | 0                 | 6                    | +6    | 2  | 4  |
| prodotti senza glutine                                                                           | 6                 | 10                   | +4    | 2  | 2  |
| TOTALE                                                                                           | 31                | 84                   | +55   | 22 | 33 |

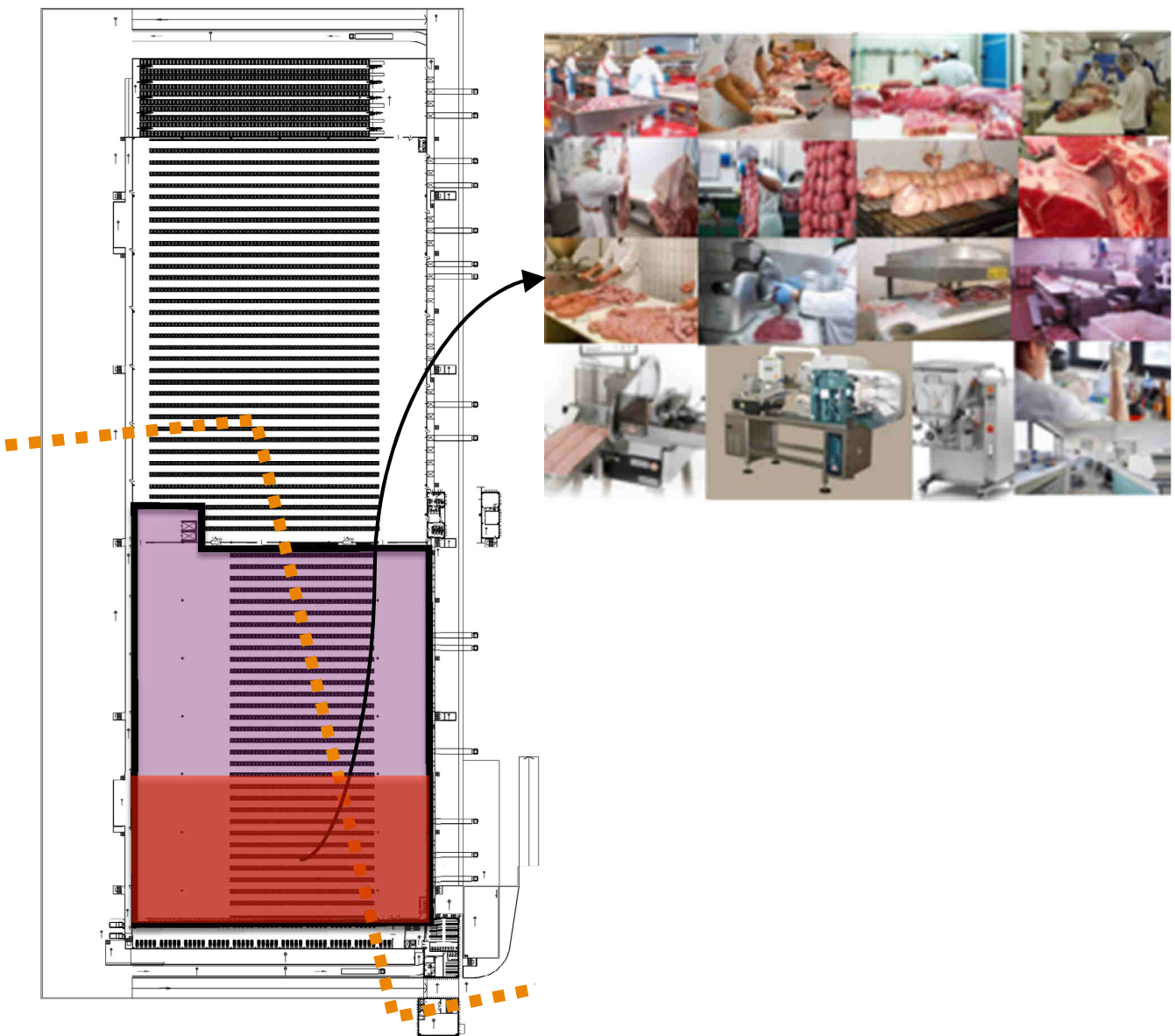
| Tabella riassuntiva delle unità operative attualmente impiegate e da impiegare al ricevimento della merce, al confezionamento, alla spedizione, al controllo qualità e all'amministrazione e quelle che verranno assunte nella struttura in ampliamento. |                   |                      |       |    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|-------|----|----|
| Reparti                                                                                                                                                                                                                                                  | STRUTTURE ATTUALI | PROGETTO AMPLIAMENTO | DELTA | M. | F. |
| Prodotti freschi                                                                                                                                                                                                                                         | 128               | 140                  | +12   | 8  | 4  |
| Prodotti grocery ed extra                                                                                                                                                                                                                                | 155               | 155                  | 0     | 0  | 0  |
| Portineria, sicurezza e manutenzione                                                                                                                                                                                                                     | 17                | 20                   | 3     | 2  | 1  |
| TOTALE                                                                                                                                                                                                                                                   | 300               | 315                  | +15   | 10 | 5  |

| Tabella di confronto tra le quantità di prodotto attualmente movimentato e quelle di progetto. |                     |                                     |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|-------------------|
| Prodotti                                                                                       | ATTUALE<br>n. colli | PROGETTO<br>AMPLIAMENTO<br>n. colli | DELTA<br>n. colli |
| Prodotti grocery                                                                               | 27 207 640          | 31 288 786                          | 4 081 146         |
| Prodotti extra                                                                                 | 1 551 759           | 1 784 523                           | 232 764           |



## 8) INDUSTRIALIZZAZIONE DELLE LAVORAZIONI DA ATTUARE NEL TEMPO

Il Gigante in particolare prevede, all'interno dell'ampliamento, di destinare circa 6.000 mq dei 19.000 mq attualmente previsti e destinati alle materie prime per la produzione dei prodotti freschi, localizzati al secondo livello (q. + 3,00) della struttura industriale, per lo sviluppo del reparto macelleria; la società in particolare intende sviluppare tale reparto nei prossimi anni, una volta ultimato l'edificio ed entrato pienamente in funzione l'intero processo produttivo.



Ad oggi il reparto macelleria del centro commerciale di Villasanta prevede modalità di lavorazioni identiche a quelle delle macellerie tradizionali.

In futuro, la società intende, invece, industrializzare le fasi precedenti i tagli primari (mezzene) prevedendo anche le seguenti attività:

- Refrigerazione: le carni verranno collocate in apposite celle di raffreddamento veloce, dopodiché verranno fatte sostare in celle a 0/1° C dove avrà luogo la cosiddetta "frollatura" che dura un numero variabile di giorni, a seconda delle caratteristiche dell'animale e del tipo di lavorazione previsto.
- Sezionamento: avrà luogo in un reparto a temperatura costante di 12° C, e produrrà tagli anatomici, che verranno fatti confluire verso il reparto di confezionamento, mentre ossa e grasso verranno raccolti a parte.
- Porzionamento: i pezzi preparati nella fase precedente verranno ripartiti, manualmente con semplici coltelli oppure mediante apparecchiature automatiche nelle singole porzioni o "tagli" da porre successivamente in vendita.
- Confezionamento: le porzioni di prodotto verranno poste nelle apposite vaschette in polistirolo, che verranno quindi avvolte automaticamente nel film trasparente.
- Su di esse verrà applicata l'etichetta, emessa da una macchina pesatrice, contenente i dati precedentemente citati, tra cui origine, allevamento, e macellazione.
- Consegna: le vaschette delle confezioni verranno collocate su appositi carrelli a ruote a più ripiani, che verranno immediatamente caricati sugli automezzi refrigerati diretti ai vari punti di vendita a marchio.

In contrapposizione al sistema di lavorazione "tradizionale" in reparto, una lavorazione di tipo industriale comporta una serie di vantaggi, tra cui:

- Personale sicuramente di livello adeguato alle varie fasi di lavorazione e specializzato per le specifiche lavorazione.
- Qualità del prodotto di livello superiore in quanto Livello qualitativo del prodotto: risulta decisamente molto più omogeneo, essendo le singole fasi della lavorazione effettuate sempre dalla stessa categoria di addetti e secondo procedure ben precise.

- Tagli meno richiesti: maggiori possibilità di "gestione", mediante la "compensazione" delle esigenze di un elevato numero di punti di vendita, che presentano fasce di clientela tra loro disomogenee, nonché mediante la vendita in altri canali, quali ad esempio comunità.
- Attrezzature: indice di utilizzo molto più elevato, con una ripartizione dei relativi costi su di una quantità di prodotto decisamente superiore.
- Confezionamento: possibilità di ricorso a forme più efficaci e durature, quali ad esempio le confezioni ad atmosfera controllata, che garantiscono maggiore durata al prodotto, consentendo tempi di lavorazione meno "stressati" in quanto meno condizionati dai ritmi di vendita.
- Igiene: maggiori possibilità di rispettare le prescrizioni di legge, con particolare riferimento ai minori sbalzi termici a cui il prodotto viene sottoposto rispetto alle lavorazioni "tradizionali.
- Gestione tipo "grocery": è possibile una gestione della carne alquanto simile a quella di questa merceologia, nell'ambito della quale i singoli "tagli" rappresentano altrettante "referenze" contraddistinte da un proprio codice.

## 9) RISULTATI ATTESI IN TERMINI DI EFFICIENZA GENERALE ED ECONOMICA

L'ampliamento e l'accentramento industriale, con conseguente industrializzazione del processo, permette di effettuare risparmi in termini di efficienza generale ed economici in particolare con conseguenti ricadute positive per il produttore, il consumatore e l'ambiente.

Di seguito l'elenco dei benefici ottenuti dall'ampliamento del centro produttivo in progetto:

A – Il vantaggio economico che l'industrializzazione e il miglioramento del processo produttivo del prodotto fresco lavorato (cucina pasticceria prodotti da forno e pescheria) genera sulla vendita dello stesso prodotto un risparmio del 2 % del fatturato annuo attuale;

B - La possibilità di produrre direttamente i prodotti semilavorati, quali basi per torte ecc. attualmente provenienti dalla produzione di terzi determina un miglioramento economico del 2% circa sul fatturato annuo di detti prodotti;

C – Il miglioramento delle prestazioni energetiche delle attrezzature di produzione e l'utilizzo di apparecchiature di nuova generazione per: la conservazione delle materie prime e dei prodotti freschi lavorati; la climatizzazione dei laboratori e degli altri ambienti di lavoro, produce maggior efficienza con un minor costo di produzione stimato in €/kg 0,095 rispetto agli attuali €/Kg 0,164 di prodotto lavorato;

D – L'efficienza dovuta all'annullamento del "navettaggio" tra il centro di produzione dei laboratori dell'ipermercato di Villasanta e la piattaforma di Carpiano, e da questa ai vari supermercati e C.C. (essendo il nuovo centro di produzione più baricentrico rispetto ai punti vendita) ed ai minori trasporti per l'approvvigionamento delle materie prime, è stimato in un minore costo del 10% rispetto agli attuali costi di trasporto

E – La notevole riduzione delle distanze tra la produzione e lo smistamento del prodotto lavorato e la possibilità di maggior stoccaggio sia dei prodotti lavorati sia delle materie prime, comportano una maggior efficienza anche in ordine alla movimentazione dei prodotti.

F - Ulteriore contributo al risparmio energetico deriva dalla installazione di impianto fotovoltaico. La produzione di energia elettrica con pannelli solari fotovoltaici, permette, di ridurre il consumo di energia elettrica fornita, dovuto all'autoconsumo dell'energia prodotta, con un risparmio del 22% per la sola parte di edificio che si trova in comune di Villasanta.

Inoltre, lo spostamento delle lavorazioni nell'ampliamento produttivo, permette di operare la ristrutturazione degli ambienti di lavoro e la riqualificazione degli impianti nonché delle apparecchiature e dei sistemi di raffrescamento e di illuminazione degli attuali laboratori di Villasanta.

La ristrutturazione dei reparti di produzione con utilizzo di materiali maggiormente performanti ai fini del contenimento energetico e la riqualificazione e/o sostituzione degli impianti e delle attrezzature ridurrà il consumo di energia del 40% rispetto ai costi attuali.

## 10) CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Alla luce di tutto quanto illustrato il Gigante necessità dell'ampliamento produttivo sulle aree di Villasanta, al fine di risultare competitivo sul mercato, sia nell'immediato, che nel lungo periodo.

L'individuazione specifica dell'area è dovuta sia agli accordi pregressi, sottoscritti con Protocollo d'Intesa del 2007, ma disattesi con l'approvazione di PGT del 2012, sia in considerazione delle previsioni urbanistiche programmate al confine nord nel Comune di Arcore e, interessanti sempre la Proprietà medesima.

Detto ciò l'edificio in progetto è, dunque, di fondamentale importanza per l'azienda in quanto oggi, con 51 punti vendita tra Centri Commerciali e Supermercati, non può prescindere dall'industrializzazione del processo produttivo al fine di mantenere uno standard di qualità elevato e sostenere la crescente concorrenza.

Gli attuali spazi e metodologie di produzione e distribuzione del prodotto "fresco" esistenti nell'ipermercato del Centro commerciale di Villasanta, non sono più sufficienti a garantire gli standard di qualità e quantità in funzione delle nuove espansioni e pertanto la realizzazione dell'ampliamento per la produzione, il confezionamento e la distribuzione ai punti vendita è da considerarsi indispensabile per l'Azienda.

Infatti, a fronte dell'importante investimento per la realizzazione dell'ampliamento produttivo l'Azienda intende incrementare la sua presenza sul territorio con l'apertura di nuovi punti vendita possibilmente con il recupero di edifici già commerciali esistenti o effettuando interventi di recupero eco-compatibili su edifici esistenti dismessi,

QUADRO ECONOMICO

| descrizione                                                            | Arcore                                                        |                 | Villasanta                             |                 | Arcore/Villasanta |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------|-----------------|-------------------|
| oggetto                                                                | note                                                          | importi         | note                                   | importi         | totali            |
| area                                                                   | costi di manutenzione tasse etc                               |                 | costi di manutenzione tasse etc        |                 |                   |
| anticipazione oneri                                                    | fognatura -strada- e ceduto aree per rotatoria e per standard |                 | somme versate € 500.000 opere € 91.000 | € 591.000,00    |                   |
| oneri urbanizzazione                                                   | primaria                                                      | € 1.172.816,44  | primaria                               | € 755.676,00    | € 1.928.492,44    |
|                                                                        | secondaria                                                    | € 640.866,06    | secondaria                             | € 597.347,61    | € 1.238.213,66    |
|                                                                        | smaltimento rifiuti                                           | € 251.505,72    | smaltimento rifiuti                    | € 181.784,45    | € 433.290,17      |
| 5% legge reg 12/2005                                                   |                                                               |                 | trasformazione area agricola           | € 76.740,40     | € 76.740,40       |
| oneri professionali                                                    | fase autorizzativa                                            | € 260.000,00    |                                        | € 190.000,00    | € 450.000,00      |
|                                                                        | fase esecutiva                                                | € 600.000,00    |                                        | € 500.000,00    | € 1.100.000,00    |
| realizzazione immobile e piazzali                                      |                                                               | € 15.671.369,01 |                                        | € 11.643.692,79 | € 27.315.061,80   |
| impianti meccanici                                                     |                                                               | € 1.335.000,00  |                                        | € 1.265.000,00  | € 2.600.000,00    |
| impianti elettrici                                                     |                                                               | € 2.021.771,41  |                                        | € 1.530.472,02  | € 3.552.243,43    |
| viabilità e parcheggi                                                  |                                                               | € 1.003.793,24  |                                        | € 2.235.782,87  | € 3.239.576,11    |
| paesaggio e verde                                                      |                                                               | € 144.400,00    |                                        | € 359.870,00    | € 504.270,00      |
| impianto illuminazione viabilità                                       |                                                               | € 163.600,00    |                                        | € 193.600,00    | € 357.200,00      |
| allestimento laboratori per la produzione di prodotti freschi lavorati | parte laboratorio celiaci                                     | € 360.000,00    | allestimento nuovi laboratori          | € 2.090.000,00  | € 2.450.000,00    |
| impianto freddo alimentare                                             | celle conservazione e ventilazione                            | € 3.576.462,00  | celle e laboratori                     | € 3.020.626,00  | € 6.597.088,00    |
| attrezzatura magazzino                                                 | scaffalature                                                  | € 1.200.000,00  | scaffalature                           | € 600.000,00    | € 1.800.000,00    |
| magazzino automatizzato                                                | impianto completo                                             | € 5.775.000,00  |                                        |                 | € 5.775.000,00    |
| carrelli elevatori                                                     |                                                               |                 |                                        |                 | € 0,00            |
| carrelli robotizzati                                                   |                                                               |                 |                                        |                 | € 0,00            |
| Sommano                                                                |                                                               | € 34.176.584,11 |                                        | € 25.831.592,15 | € 60.008.176,26   |

CRONOPROGRAMMA

(A partire dal rilascio del Permesso di Costruire)

