

DIRETTORE RESPONSABILE: STEFANO ZANI - TEL.: 02.55005301  
 REDAZIONE: MARIO LOSI (CAPOREDATTORE) - TEL.: 02.55005314 ; GIANLUCA CORNELIO MEGLIO - TEL. 02.55005465; UMBERTO BELLINI.  
 MENSILE EDITO DA: S.O.G.E.M.I. S.P.A. - VIA LOMBROSO, 54 - 20137 MILANO  
 TEL.: 02.550051 - FAX: 02.55005309 - INFO@MERCATIMILANO.IT  
 WWW.MERCATIMILANO.IT

## SOMMARIO

**MERCATO ITTICO: MANUTENZIONE STRAORDINARIA, TEMPERATURA CONTROLLATA E RISPARMIO ENERGETICO** 2

**PRINCIPALI VANTAGGI OFFERTI DAL SERVIZIO CASSAMERCATO** 2

**IL MERCATO ALL'INGROSSO DELLE CARNI E LA SALA DI SEZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO** 3

**NUMERI UTILI** 4

## PROSSIMA LA RIATTIVAZIONE DEL SERVIZIO CASSAMERCATO PRESSO IL MERCATO ITTICO E LA SUA SUCCESSIVA ESTENSIONE AGLI ALTRI MERCATI

La principale finalità del Servizio Cassamercato è quella di essere a supporto di tutti gli Operatori dei Mercati Generali, affinché il rischio creditizio sulle vendite venga, se non eliminato, almeno sensibilmente ridotto.

La filosofia è che la gestione del fido, se l'Acquirente ne ha bisogno, torni principalmente nella gestione dell'Istituto bancario, e non solo ed esclusivamente in capo al Venditore, come spesso è avvenuto sino ad ora.

Ciò può avvenire solo a condizione che tutta una serie di accorgimenti e procedure siano condivise fra le Parti coinvolte, Grossisti \ Produttori, Acquirenti, Ente Gestore e Istituto Bancario titolato all'esercizio del servizio stesso.

Oltre alla sopracitata finalità coesistono tutta una serie di risvolti diretti ed indiretti a beneficio sia dei Venditori che degli Acquirenti e dell'Ente Gestore (maggiore efficienza, trasparenza, economie di scala, disponibilità di informazioni gestionali affidabili ed in tempi ragionevolmente brevi, analisi statistiche, rilevazione prezzi, ...).

Sulla base delle esigenze manifestate dagli operatori dei mercati gestiti da Sogemi, il Consiglio Comunale in data 28 aprile 2011 ha deliberato l'estensione dell'obbligatorietà del sistema Cassamercato (precedentemente prevista solo per il Mercato Ittico) per tutti i Mercati all'ingrosso di Milano, con specifico inserimento, tra i servizi



obbligatori di mercato, nei regolamenti attualmente vigenti.

Dopo una serie di fruttuosi incontri di analisi e di approfondimento, avuti nei mesi scorsi fra Sogemi, l'Associazione Grossisti del Mercato Ittico e l'Associazione Ambulanti Apeca-Prodotti Itici, si è giunti alla formalizzazione della documentazione necessaria per la messa a gara del servizio di Cassamercato per il

Mercato Ittico di Milano.

La formalizzazione del bando di gara avverrà entro il mese di luglio 2011 ed il conseguente affidamento del servizio stesso ad un Istituto Bancario è previsto entro Settembre.

Seguirà una fase di implementazione, personalizzazioni ed addestramento del nuovo sistema che si dovrà concludere entro fine di Dicembre, per giungere a regime del servizio nel Gennaio 2012. Nel mese di Maggio 2011, sono iniziati anche gli incontri fra Sogemi e l'Associazione Grossisti Ortofrutticoli per approfondire i vari aspetti operativi, gestionali ed economico-finanziari connessi con l'estensione nei prossimi mesi del Servizio di Cassamercato anche al Mercato Ortofrutticolo.

### CARATTERISTICHE DEL NUOVO SERVIZIO CASSAMERCATO

All'Istituto Bancario titolato del Servizio Cassa si chiede di offrire un sistema di supporto agli Operatori dei Mercati Generali, adeguato a che per tutte le transazioni commerciali che avvengono all'interno dei Mercati stesso, vengano gestiti:

- Gli incassi \ pagamenti;
- L'emissione delle relative fatture;
- La corrispondente automatica contabilizzazione dei operazioni sopra richiamate;
- L'elaborazione di analisi statistiche, listini prezzi ed altre informazioni gestionali per tutte le parti coinvolte: Venditori, Acquirenti ed Ente Gestore.

### Come funziona il Servizio Cassa Mercato

Ogni Grossista avrà a disposizione uno strumento HW (PC stand alone od in rete + POS) e SW con cui inserire le informazioni connesse alle singole transazioni commerciali.

Sia i Venditori che gli Acquirenti verranno censiti e correttamente identificati.

Ogni singola transazione di vendita verrà, come oggi, opportunamente inserita nel sistema, e quindi dallo stesso trasmesse con piattaforma remote banking alla Banca Gestore.

Tali dati delle transazioni giornaliere inserite nel sistema "Cassamercato" della Banca Gestore costituiranno la base dati per la gestione elettronica del servizio stesso.

Le modalità di pagamento da parte degli Acquirenti potrà avvenire nei seguenti modi:

Per pagamenti a pronti:

- attraverso "RID con autorizzazione permanente di addebito in C/C o con procedura analogica;
- o tramite Carta pre-pagata emessa dalla Banca Gestore;

Per i pagamenti a termine: con procedura "RID" veloce;

(Umberto Bellini)



*Il servizio di Cassamercato in fase di messa a punto da Sogemi in collaborazione con gli operatori sarà il sistema di pagamento più comodo e sicuro per gli acquisti nei Mercati Agroalimentari all'Ingrosso di Milano*

**ACECAT** s.n.c.

- VENDITA • ASSISTENZA • NOLEGGIO
- CARRELLI ELEVATORI E TRANSPALLET

20137 MILANO - ORTOMERCATO - Via Cesare Lombroso, 54  
 Tel. 02 5462433 - Fax 02 5511864 - E-mail: acecat.snc@tin.it



CONCESSIONARIA

**STILL**



## MERCATO ITTICO: MANUTENZIONE STRAORDINARIA, TEMPERATURA CONTROLLATA E RISPARMIO ENERGETICO

La qualità, la freschezza e la massima sicurezza alimentare contraddistinguono da sempre i prodotti commercializzati nel Mercato Ittico all'Ingresso di Milano, tant'è che ormai è un luogo comune il fatto che *"a Milano si mangia del pesce più fresco che in tanti posti di mare"*.

L'evoluzione del contesto commerciale e l'accresciuta concorrenza di altri canali di distribuzione, unitamente all'esigenza di incrementare sempre più la qualità dei prodotti e la sicurezza alimentare per i consumatori impongono che nel mercato vengano effettuati degli importanti investimenti strutturali, unitamente alla adozione di moderni sistemi gestionali e logistici da parte sia delle società commerciali con punto vendita nello stesso, sia degli acquirenti.

In prima pagina di questo numero di Sogemi News viene illustrato il funzionamento del sistema di Cassamercato che assicurerà tra le altre cose anche una maggiore trasparenza commerciale per una ancora più corretta formazione dei prezzi all'ingrosso.

Un altro elemento che va nel senso di una sempre maggiore sicurezza alimentare è la decisione di Sogemi (e degli operatori del Mercato) di incrementare il numero e la tipologia dei controlli di laboratorio che vengono effettuati - in accordo con il Servizio Veterinario ASL - sui prodotti commercializzati, nell'ambito delle attività di Autocontrollo.

L'esempio più recente di tali controlli svolti all'interno del mercato, sono quelli che hanno preso il via dal recente disastro nucleare verificatosi in Giappone e che proseguiranno ancora per alcuni mesi, riguardanti la ricerca di eventuali tracce di radioattività nei prodotti posti in vendita. (Per inciso, da tali controlli è emersa la totale assenza di radioattività nei prodotti ittici trattati in Mercato).



Annualmente viene predisposto un piano di rilevazione e di campionamento, con analisi di laboratorio, anche sulle superfici di lavorazione e sulle parti comuni del padiglione di vendita in modo da implementare ancora di più il già elevato livello di sicurezza che contraddistingue il Mercato Ittico a livello nazionale e internazionale.

Nel biennio 2011-2012 verranno realizzati anche importanti interventi di rifunzionamento del Mercato utili al miglioramento dell'efficienza logistica del mercato stesso.

In particolare, entro il corrente anno verrà eseguita una manutenzione straordinaria della pavimentazione danneggiata dei punti vendita liberi e del passaggio acquirenti e verrà realizzata la chiusura "ermetica" del padiglione di vendita attraverso l'installazione di 6 nuove porte di ingresso, di cui 4 a chiusura automatica.

Inoltre, entro la prima metà del 2012 sarà realizzato un impianto di condizionamento tale da assicurare per tutta l'area di esposizione e di vendita il mantenimento di una temperatura costante tra i 18 e i 20 gradi in modo

da assicurare meglio il mantenimento della catena del freddo per i prodotti ittici posti in vendita.

Tali interventi permetteranno al mercato di allinearsi con gli standard internazionali di gestione del prodotto ittico in regime di temperatura controllata, riducendo i rischi per i lavoratori e incrementando la qualità dei prodotti.

Il tutto avverrà in un'ottica di risparmio energetico.

Infatti, nel corso del 2012, unitamente alla effettuazione di una manutenzione straordinaria dell'intera copertura del padiglione del mercato Ittico, sul tetto verranno installati dei pannelli fotovoltaici con potenza nominale massima di circa 1 MWp (potenza di picco); il risparmio energetico così ottenuto permetterà di contenere i costi che si dovranno sostenere per la produzione del freddo necessario per il condizionamento dell'area di esposizione e vendita.

### Principali vantaggi offerti dal Servizio Cassamercato

#### Per il Venditore:

- Garanzia del pagamento;
- Razionalizzazione dei costi finanziari di accredito delle vendite;
- Razionalizzazione delle procedure di riconciliazione delle vendite;
- Possibilità di definire le proprie esigenze rispetto ai tempi di accredito;
- Possibilità di modulare il proprio rischio imprenditoriale adottando di volta in volta le modalità di pagamento ritenute più idonee.

#### Per il Compratore:

- Razionalizzazione dei costi finanziari di addebito degli acquisti;
- Razionalizzazione delle procedure di riconciliazione degli acquisti;
- Possibilità di definire le proprie esigenze rispetto ai tempi di addebito.

## IL MERCATO ALL'INGROSSO DELLE CARNI E LA SALA DI SEZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO

La storia del Mercato all'Ingrosso delle Carni di Milano (bollo CE 1779 S) ha inizio nei primi anni del secolo scorso, quando, all'interno della struttura, si sviluppavano tutte le attività connesse con la filiera della carne bovina.

Le tre aziende grossiste che oggi sono presenti in mercato, garantiscono un'ampia gamma di prodotti (dalla mezzena al singolo taglio confezionato sottovuoto), avvalendosi del laboratorio di sezionamento (con relativa area di confezionamento) presente nella struttura e della professionalità del personale operante.

SO.GE.M.I., in perfetta sinergia con gli operatori del Mercato, predispone ed organizza le diverse attività, avvalendosi di una cooperativa di lavorazione che garantisce la movimentazione, la lavorazione ed il confezionamento delle merci commercializzate. I corsi di formazione organizzati annualmente dall'Ente Gestore e la presenza di figure di riconosciuta esperienza e professionalità rappresentano una garanzia per l'acquirente, sia per quanto riguarda il rispetto delle normative vigenti in tema di sicurezza alimentare, sia per la disponibilità di prodotti di qualità (frutto di una particolare attenzione alle materie prime ed alle tecniche di lavorazione).

Il Mercato si rivolge principalmente alle macellerie, alla ristorazione ed alle gastronomie, con la possibilità, nella giornata del sabato (dalle ore 09:00 alle ore 12:00), di acquisto anche per i privati, con accesso diretto da viale Molise.

L'ubicazione della struttura, nelle adiacenze del centro della Città, e comunque prospiciente le arterie autostradali, insieme alla presenza di un contesto mercatale più ampio (Mercato Ittico, Mercato Floricolo, Mercato Ortofrutticolo e Mercato Avicunicolo) rappresenta un'opportunità per tutte quelle realtà che necessitano

quotidianamente di approvvigionarsi di una ampia gamma di prodotti agroalimentari, avendo un unico punto di riferimento.

I tre operatori presenti all'interno della struttura mercatale, hanno a disposizione 9 celle frigorifere, diversi uffici, uno spogliatoio attrezzato e zone di lavorazione e confezionamento.

La costante presenza del personale del Servizio Veterinario - ASL e l'istituzione in seno a SO.GE.M.I. di un Ufficio Controllo Qualità e Sicurezza Alimentare garantiscono l'applicazione di procedure riconosciute e costantemente aggiornate, a garanzia del rispetto della normativa vigente e della salubrità dei prodotti commercializzati.

Anche il Mercato Carni, come le altre strutture presenti nel Centro Agroalimentare, sarà oggetto di una profonda riqualificazione, per poter garantire agli operatori presenti una struttura sempre più al passo con i tempi e in grado di soddisfare le rinnovate esigenze del comparto delle carni bovine.

Nicola Zaffra  
Responsabile Mercato Carni



Cella frigorifera e Sala di lavorazione del Mercato delle carni. In alto il numero di bollo della certificazione sanitaria europea di cui è dotato il Mercato.

## FRUIT LOGISTICA BERLINO, 8-10 FEBBRAIO 2012

[WWW.FRUITLOGISTICA.COM](http://WWW.FRUITLOGISTICA.COM)



GLI OPERATORI INTERESSATI A PARTECIPARE ALLA FRUIT LOGISTICA NELL'AMBITO DELLO STAND A.G.O./SOGEMI DEVONO COMUNICARE LA LORO ADESIONE CON LA MASSIMA URGENZA AL SEGUENTE INDIRIZZO MAIL:

[info@mercatimilano.it](mailto:info@mercatimilano.it)

*N.B.: LA PARTECIPAZIONE CONGIUNTA AGO/SOGEMI ALLA FIERA E' SUBORDINATA AL RICEVIMENTO DI UN CONGRUO NUMERO DI ADESIONI.*

**carrelli elevatori  
mezzi di sollevamento  
e trasporto**

Filiale di Milano: Via Salvo D'Acquisto 48 - 20037 Paderno Dugnano (MI)  
Telefono 02 9106770 Fax. 02 91084451 • [www.movincar.com](http://www.movincar.com)

La salute va curata come un fiore  
...Fondo Est la protegge!



 **Fondo Est**  
assistenza sanitaria integrativa  
commercio turismo servizi e settori affini  
[www.fondoest.it](http://www.fondoest.it)

## NUMERI UTILI

SO.GE.M.I. S.p.A.

<b>PRESIDENZA</b> (dott. Luigi Predeval)	02-55005301
<b>DIREZIONE GENERALE - DIR. DEI MERCATI</b> (avv. Stefano Zani)	02-55005301
<b>DIREZ. PROGETTI SPECIALI E SVILUPPO PIANO</b> (dott. Pierangelo Mapelli)	02-55005308
<b>DIREZ. AMMINISTRAZIONE E FINANZA</b> (dott. Giulio Bonfanti)	02-55005352
<b>DIREZ. TECNICA E ACQUISTI</b> (Ing. Mirko Maronati)	02-55005316
<b>UFFICIO AFFARI LEGALI E SOCIETARI</b> (dott. Gianluca Cornelio Meglio)	02-55005465
<b>UFFICIO CONTRATTI E APPALTI</b> (avv. Erica Delbarba)	02-55005305
<b>UFF. QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</b> (dott. Nicola Zaffra)	02-55005485
<b>UFFICIO SISTEMI INFORMATICI</b> (Ing. Guido Gandino)	02.55005464
<b>UFF. SICUREZZA/AMBIENTE - INGRESSI/ESAZIONI</b> (Luca Baschenis Begnis)	02-55005370
<b>RELAZIONI ESTERNE</b> (Mario Losi)	02-55005314

### MERCATI

<b>DIREZIONE DEI MERCATI</b> (avv. Stefano Zani - ad interim)	02-55005313
<b>UFF. RIL. PREZZI, STATISTICA, SERVIZI DI MERCATO, TESSERAMENTO E CASSA MERCATI</b> (dott. Raimondo Bellantoni)	02-55005351
<b>RESPONSABILE MERCATO ORTOFRUTTICOLO</b> (Giorgio Martini)	02-55005321
<b>RESPONSABILE MERCATI: AVICUNICOLO - CARNI</b> (dott. Nicola Zaffra)	02-55005471
<b>RESPONSABILE MERCATO ITTICO</b> (dott. Gianluca Cornelio Meglio)	02-55005465
<b>RESPONSABILE MERCATO FLORICOLO</b> (dott. Eugenio Bordogna)	02-55005477

[www.peugeotprofessional.it](http://www.peugeotprofessional.it)



FLOTTE PEUGEOT.  
PER FAR GIRARE IL TUO BUSINESS.



PEUGEOT ASSOCIATA TOTAL - Immagini inserite a scopo illustrativo. Valori massimi: ciclo combinato l/100 km 7,9; emissioni CO<sub>2</sub> g/km: 192.

#### SOLUZIONI A MISURA DI BUSINESS

Peugeot, un know-how da sempre orientato all'innovazione e vicino alle esigenze di chi lavora. Per i professionisti e le imprese, 20 modelli di auto, una gamma specifica per il business, 6 modelli di Veicoli Commerciali e 8 versioni mix per più di 300 soluzioni disponibili. Presso i Peugeot Professional Center, servizi di assistenza dedicati, proposte commerciali e finanziarie esclusive grazie alla collaborazione di Banque PSA. **Informati presso i Professional Center o su [peugeotprofessional.it](http://peugeotprofessional.it)**



**PEUGEOT  
PROFESSIONAL**

**Contattaci per scoprire le nostre offerte  
dedicate agli operatori del settore!!**

**Filiale Peugeot Milano**  
[www.peugeotmilano.com](http://www.peugeotmilano.com)

Milano - Via Gallarate, 199  
Milano - Via Dei Missaglia, 89  
Milano - Via Mecenate, 75/A  
Sesto S.G. - Via Carducci, 299

Tel. 02 3008071  
Tel. 02 8934631  
Tel. 02 5540351  
Tel. 02 2444181