

Aziende di produzione Coop

HALBA conquista il 1° posto nel rating “Easter Scorecard”

Non c'è un periodo dell'anno in cui nel mondo non si acquisti così tanto cioccolato come a Pasqua. Le organizzazioni Be Slavery Free, Green America, INKOTA, Mighty Earth e National Wildlife Federation hanno quindi approfittato di questa festività per esaminare più attentamente il comportamento dei principali produttori di cioccolato in termini sociali ed ecologici. Grazie al suo impegno esemplare nel settore sostenibilità, HALBA ha ottenuto ottime valutazioni, conquistando il primo posto nel rating “Easter Scorecard” 2021.

Swissmill punta sull'upcycling

Swissmill, la più importante azienda di molitura svizzera, gestisce, insieme a RethinkResource e Protifarm, un progetto pilota per la produzione di proteine di insetti di alta qualità partendo dal riciclo dei prodotti di scarto della molitura. Un progetto, questo, che rende Swissmill un pioniere di un settore altamente innovativo come quello della produzione sostenibile di proteine in Svizzera. Il progetto, concepito per una durata di 3 anni, si propone di convalidare processi di produzione e tecnologie, bioconversioni incluse. È sostenuto dal Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile.

Nuovo edificio per la produzione di cosmetici Steinfels

Steinfels Swiss investe circa 35 milioni di franchi in un nuovo edificio per la produzione di cosmetici. In questo modo, Steinfels Swiss sarà in grado di stare al passo con la crescente domanda di prodotti cosmetici svizzeri sostenibili e, allo stesso tempo, aumenterà le sue capacità di produzione di disinfettanti, detersivi e detersivi per la casa. I lavori hanno preso ufficialmente il via nell'autunno 2021. Il nuovo impianto sarà completato a fine 2023.

Tappe principali delle aziende di produzione Coop

La tabella seguente illustra le tappe principali dell'anno in esame e un factsheet riguardante le singole aziende di produzione Coop. Per maggiori informazioni, consultare la pagina www.coop.ch/produzione.



Farina, miscele di farina, semola di grano duro, polenta, fiocchi d'avena, prodotti da estrusione

- Approvvigionamento garantito in tutto il Paese durante la pandemia di coronavirus
 - Volume di vendita arrivato a oltre 218 000 tonnellate
 - Ampliamento fino a oltre il 35% delle quote del mercato dei cereali lavorati in Svizzera per l'alimentazione umana
 - Volumi dei prodotti sostenibili bio e IPS giunti a oltre 58 000 tonnellate
 - Lancio di altre innovazioni di prodotto nel segmento dell'avena
 - Risanamento del silo 1924 concluso con successo
 - Avvio del risanamento del mulino per grano tenero con sostituzione dei motori, delle elettroinstallazioni e dei cilindri
 - Primi risultati positivi nell'ambito del progetto pilota Zoí – riciclo dei prodotti di scarto della molitura per la produzione di proteine di insetti di alta qualità
-



Cioccolato; tavolette, articoli di confetteria e di stagione, industria.

Snack: noci, frutta secca, semi.

Ingredienti per prodotti da forno e cottura: zucchero, articoli per pasticceria, legumi, funghi e ortaggi secchi.

- Andamento del fatturato molto soddisfacente per tutti i tipi d'assortimento
- Crescita del fatturato delle esportazioni
- Esportazioni per il cioccolato notevolmente superiori alla media del settore
- Crescita al di sopra delle aspettative del fatturato per i clienti industriali svizzeri
- Focalizzazione su tre settori operativi: cioccolato, snack e ingredienti per prodotti da forno e cottura
- Cessione del settore dell'imbottigliamento di olio completata.
- Ampliamento della produzione del cioccolato su una superficie di circa 1 900 m² concluso.
- Ulteriore ampliamento dell'assortimento con focus sui prodotti sostenibili a fronte dell'incremento della domanda di prodotti biologici e Fairtrade su scala globale
- Sviluppo innovativo della gamma di prodotti verso "specialità" come il cioccolato con massa di cacao al 100%, ricette senza zucchero o a contenuto ridotto di zuccheri, vegane o proteiche.





Cosmetici, detersivi e detergenti, prodotti per l'igiene

- La contrazione del fatturato dovuta al lockdown nella ristorazione e nel settore alberghiero è stata in parte compensata dall'acquisizione di vari clienti.
- Significativo ampliamento delle quote di mercato nel settore dei prodotti per l'igiene professionale; a questo risultato hanno contribuito in misura sostanziale il vantaggio in fatto di sostenibilità, l'ampliamento degli assortimenti sostenibili con 9 prodotti e l'introduzione dei servizi digitalizzati.
- Sviluppo e lancio sul mercato con successo di un detersivo per tessuti senza olio di palma per uso domestico.
- Rinnovamento, in collaborazione con alcune scuole universitarie, delle ricette di cosmetici e detersivi al fine di risparmiare risorse e ottimizzare la produzione sotto l'aspetto energetico.
- Consolidamento della leadership nell'impiego di materie plastiche riciclate per gli imballaggi grazie alla conversione di altre 30 confezioni nel settore di tubetti e flaconi.
- Il progetto "WinTurbo" – rinnovamento della produzione di cosmetici in corso. I lavori di costruzione si concluderanno nell'autunno del 2023.

Panetterie
Coop

Pane fresco (pane, panini, trecce), prodotti surgelati, dolci e biscotti, torte e pasticcini nonché pasta destinata alla vendita

- Approvazione della nuova Strategia Panetterie 2025+
- Ampliamento delle linee di forni a legna di Castione con un ulteriore forno
- Prezzi più alti dovuti alla situazione tesa sui mercati d'acquisto
- Ampliamento di 1 unità delle panetterie della casa per un totale di 56
- Ottenimento di certificazioni delle panetterie della casa su IPS
- Ulteriore estensione del concept di grande successo "Frisch gemacht in" a 16 punti di vendita per un totale di 77 sedi
- Rivisitazione di "Best in Class" come berliner o cake
- Nuove paste destinate alla vendita senza olio di palma, come pasta per torte e pasta sfoglia
- Ulteriore incremento della percentuale di Swissness nel pane
- Ampliamento del business con clienti terzi nel commercio al dettaglio con prodotti speciali
- Fornitura di prodotti precotti ai primi punti di vendita nel quadro di un progetto pilota e approvazione del piano di roll-out

<p>REISMÜHLE  NUTREX</p>	<p>Riso biologico e Fairtrade, specialità a base di riso e miscele di riso</p> <p>Aceto e specialità a base di aceto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Effetti del coronavirus ancora avvertiti nel settore degli approvvigionamenti a causa dei costi elevati dei container e nel settore delle vendite a causa degli slittamenti nei settori operativi • Volumi ancora elevati di riso e aceto nel commercio al dettaglio, lenta ripresa del segmento della ristorazione nel 2° semestre dell'anno • Nuova materia prima proveniente dalla Grecia per il riso parboiled vitaminizzato • Nuova preparazione di aceto biologico Fairtrade per il riso da sushi • Completamento dell'area destinata alla produzione di aceto a Brunnen e avvio della produzione • Ampliamento dell'impianto fotovoltaico, produzione più che raddoppiata • Acquisto di un silo per le materie prime con una capacità di 21 000 tonnellate
<p> pearlwater</p>	<p>Acqua minerale e bibite gassate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ampliamento dell'assortimento Coop Limonata Orange, acqua tonica Prix Garantie da 1l, Swiss Alpina mela verde e frutto della passione • Ampliamento dell'assortimento Transgourmet Limonata Lemon, Menta e Orange, Aquina Tonic da 1l • Impianto fotovoltaico sul tetto in funzione • Previsto un impianto fotovoltaico all'aperto per soddisfare maggiormente il fabbisogno proprio di corrente • Messa in servizio dell'impianto di trattamento acque reflue dell'industria dello zucchero mediante ultrafiltrazione e osmosi inversa, separazione del concentrato di zucchero per riutilizzo con valore aggiunto • Decisione positiva del Tribunale federale per l'esecuzione di trivellazioni esplorative su terreni Coop per nuove sorgenti. • Assortimento Coop Swiss Alpina da 0,5l convertito da confezione termoretraibile da 18 unità a vassoio in cartone da 24 unità. Ottimizzazione per il retail (la confezione da 6 non si rompe più all'apertura dell'imballaggio da 18) • Forniture Swiss Mountain Mineral Water a USA, Hong Kong e Australia
<p>Cave</p>	<p>Vini bianchi, rosé, rossi, dolci, spumanti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Forte domanda durante la pandemia di coronavirus; raggiungimento temporaneo dei limiti di capacità • Performance elevata in termini di fatturato • Crescita a due cifre con vini di vinificazione propria • Ampliamento del portafoglio prodotti di Transgourmet Svizzera con trend positivo • Ottima crescita con i vini biologici • Integrazione e ulteriore ampliamento del nuovo formato di imballaggio "Bag in Box" • Certificazione IFS della Cantina vini secondo la nuova versione IFS 7
<p>Centro di maturazione delle banane</p>	<p>Banane, frutti esotici quali ananas e kiwi, frutta secca</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilità delle merci garantita per l'intero assortimento malgrado le notevoli limitazioni nelle filiere internazionali. • Capacità di maturazione ampliata per mezzo di interventi edilizi. • Ottenimento della certificazione IFS secondo lo standard versione 7