

## IL NUOVO CASH & CARRY “C+C” DEL GRUPPO ARCA SPA INAUGURATO A SAN LAZZARO DI SAVENA

27 Novembre 2018 – È stato inaugurato il nuovo “C+C cash and carry” di ARCA SpA (Gruppo Unicomm), Impresa Associata Gruppo Selex. Ieri mattina, a San Lazzaro di Savena (BO) in Via Remigia 9, insieme al Presidente ARCA Giovanni Baldacci e al Presidente del Gruppo Unicomm Cavalier Marcello Cestaro c'erano il Vicesindaco Marina Malpensa e alcuni rappresentanti delle Istituzioni cittadine ed ecclesiastiche.

L'Azienda Arca SpA di Cesena consolida così la sua presenza in Emilia Romagna e Marche, arrivando a 18 **C+C** che si associano agli altri 35 punti vendita dedicati al consumatore finale, operanti con le insegne **A&O** e **Famila** (rispettivamente 24 e 11).

Il Cash & Carry si inserisce in una **posizione strategica** per tutta l'area Est di Bologna, Ozzano, Castel S. Pietro e il territorio imolese, con un bacino di attrazione esteso essendo facilmente raggiungibile da chi proviene dalle vallate.

Con una superficie complessiva di circa 3.200 mq e un parcheggio per 65 posti auto/furgoni, predisposto per la sistemazione di colonne di ricarica per auto elettriche, il C+C si configura come una delle strutture commerciali più funzionali all'utenza professionale.

Caratterizzato da un'offerta ampissima, all'insegna della qualità e della convenienza, e da servizi qualificati, si candida a diventare il **punto di riferimento per gli operatori professionali** specializzati: Alimentaristi, Alberghi, Ristoranti, Pizzerie, Trattorie, Agriturismi, Rosticcerie, Gastronomie, Bar, Gelaterie, Pub, Pasticcerie, Paninerie, locali di tendenza, Wine bar, Discoteche, Circoli e Comunità.

Più di 10.000 le referenze, organizzate in modo da permettere una spesa veloce e razionale.

Un'ampia selezione di carni bovine italiane e straniere provenienti da tutto il mondo: Polonia, Francia, Irlanda, Brasile, Argentina, Uruguay, e Usa. Con la possibilità di usufruire del servizio di prenotazione di tagli particolari e quello della frollatura della carne che le conferisce più gusto e tenerezza.

Il reparto ortofrutta prevede arrivi e offerte giornalieri. Per razionalizzare la spesa saranno disponibili due tipi d'imballo per l'acquisto, la classica cassetta e il preincartato a peso fisso per quantità più ridotte.

La qualità dell'ampia gamma di salumi e formaggi è garantita da un efficace sistema di mantenimento, una cella che opera a temperatura e umidità costanti.

L'assortimento dei surgelati è completo, sono 450 le referenze trattate di cui 127 di pesce, fra le quali numerosi prodotti congelati a bordo, un procedimento che mantiene intatte le qualità organolettiche del pescato che non subisce in tal modo variazioni di temperatura dovute al trasporto.

La Cantina, fornitissima e con etichette di pregio, dispone di una gamma di 480 vini provenienti da tutte le regioni e un'accurata selezione di cantine locali, cui si affiancano le oltre 140 birre.

Alla profondità di gamma si associa anche una politica commerciale finalizzata al contenimento dei prezzi che garantirà agli operatori vantaggi durante tutto l'anno.

Vantaggi anche per quanto concerne i servizi, innovativi, concepiti per una clientela professionale che oggi è spesso in costante corsa. E' stato predisposto il **nuovo Click&Ritira**, il **servizio di prenotazione dedicato ai clienti registrati**, attivo sul sito on line <http://www.arca-shop.it>. Per accedervi è necessario registrarsi presso il cash & carry, così da visualizzare i prezzi di vendita, riempire un carrello virtuale, scegliere la data e l'ora del ritiro. Una volta giunto nel punto vendita troverà la spesa già pronta salvo che non voglia aggiungere altri articoli e procedere poi con il normale acquisto alle casse.

Nell'ampliamento dei servizi anche **l'orario continuato di apertura, dal lunedì al sabato (7.30 / 19.00) e la domenica mattina (8.30/ 12.30).**

Il Cash & Carry, è stato realizzato sulla base di un progetto di **sostenibilità e con obiettivi di risparmio energetico e salvaguardia ambientale**. Soluzioni innovative che consentono una riduzione dei consumi energetici, come l'impianto d'illuminazione LED a basso consumo, un sistema di recupero di calore dai frigoriferi che è utilizzato per il riscaldamento dello spazio, l'utilizzo di Etichette Elettroniche permanenti e di un impianto Fotovoltaico a tetto che soddisfa gran parte del fabbisogno di energia elettrica della struttura.

Sono state realizzate inoltre opere infrastrutturali come il marciapiede pedonale di fronte all'edificio, posti auto pubblici e la predisposizione della nuova illuminazione pubblica.

Infine, elemento di interesse collettivo è il contributo che la nuova apertura genera in termini di **creazione di posti di lavoro** sul territorio, a regime saranno occupate 20 persone.

#### **Gruppo Unicomm**

Il Gruppo Unicomm (associato a Selex Gruppo Commerciale) controllato dalla famiglia **Cestaro**, con oltre **7.000 collaboratori**, opera in Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche e Lazio anche attraverso le società controllate Arca Spa, GMF Grandi Magazzini Fioroni Spa e M.Guarnier Spa, con una rete commerciale articolata composta da ipermercati, superstore, supermercati, cash & carry e discount. Il Gruppo ha chiuso il 2017 con un **fatturato di oltre 2 mld** di euro e per il **2018** si prevede una crescita di oltre il 4%.

#### **Il Gruppo Selex**

Con 14 Imprese Associate, Selex, **terzo Gruppo della distribuzione** moderna con una quota di mercato dell'11,7%, è presente in tutta Italia con una rete commerciale formata da 2.542 punti di vendita e un organico di oltre 31.000 addetti.

Nel 2017 il fatturato ha raggiunto 10,7 miliardi di euro con un incremento del + 4,1%. Nel 2018 è prevista un'ulteriore crescita del + 4,2% che porterà il giro d'affari a 11,2 miliardi. Selex Gruppo Commerciale fa parte della centrale d'acquisto ESD Italia a sua volta partner della centrale EMD, leader in Europa.

Relazioni esterne e Ufficio Stampa Gruppo Selex:

Viola Violi - Tel. 347 2822878 - [viola.violi@vivincomunicazione.it](mailto:viola.violi@vivincomunicazione.it)