

A LONDRA CONTAMINAZIONE TRA FARMER MARKET E SUPERMERCATO PER L'AVVIO DI UN NUOVO FORMAT

# Con Union Market enfasi al binomio locale-stagionale del british food

Anna Bertolini

Ha l'aria di essere un nuovo format distributivo che si posiziona tra l'offerta di prodotti locali specifica dei farmer market e una proposta continuativa e di servizio propria dei supermercati. Union Market si presenta, infatti, alla stregua di un mercato dove acquistare prodotti



## Come al mercato

Sono dieci i reparti, distribuiti su circa 460 mq, tutti con proposte alimentari stagionali, locali e tracciabili. La location, posta a Fulham Broadway, ha mantenuto molto degli elementi originali della vecchia stazione metropolitana. Ciò **crea un'atmosfera da mercato rionale coperto con connotazioni di convenienza.**

1. Dieci aree tematiche
2. Ristorazione aperta in ogni momento della giornata

di provenienza britannica senza tralasciare l'organizzazione tipica di un supermercato con offerta omogenea, servizio, orari prolungati, consegna a domicilio e parcheggio. Tutto ciò con il vantaggio di una location che conferisce all'architettura del layout un'aurea vintage che si connota con il gusto delle cose buone di una volta. Lo store è stato aperto nella vecchia stazione metropolitana di Fulham Broadway di Londra, un edificio costruito nel 1905 e del quale sono stati conservati sia il carattere architettonico sia i tratti strutturali dell'underground.



## Ortofrutta controllata

Frutta e verdura provengono da piccole aziende a conduzione familiare accreditate al Leaf (Linking environment and farming) a **garanzia delle migliori pratiche agricole e ambientali con orientamenti alla biodiversità.**



## Consumare in loco

Nel centro dello store una serie di tavoli definiscono l'area della ristorazione. Union Market non è, infatti, solo vendita bensì un luogo dove mangiare con **una cucina aperta in ogni momento della giornata.** I menu, scritti su lavagne a parete, sono composti da ricette internazionali, mentre gli ingredienti sono di provenienza locale.

Viabilità esterna  
Presenza parcheggi bici  
Presenza ricariche per motorini elettrici



ACCESSI

Banco di accoglienza  
Luminosità naturale  
Ampiezza corridoi  
Spazi di sosta  
Refreshment  
Toilette



ACCOGLIENZA

Servizi post vendita  
Funzionalità espositori



SEGNALETICA

Descrizione reparto  
Visibilità prezzi  
Orientamento nella categoria



COMUNICAZIONE

Comunicazione d'insegna  
Comunicazione di reparto  
Riconoscibilità addetti

## LA FILOSOFIA SOSTENIBILE DI UNION MARKET

Il retailer ha a cuore la sostenibilità ambientale tanto da farne uno dei suoi valori. Per meglio comunicare ai visitatori questa filosofia ha esposto in negozio le 9 ragioni per le quali bisogna acquistare da Union Market. Ecce di seguito.

**1. British food** Vogliamo proteggere e promuovere i prodotti alimentari del Regno Unito vendendo tra l'altro solo prodotti di stagione.

**2. Stagionalità** Il nostro obiettivo è quello di raggiungere un'offerta orticola di provenienza britannica tra l'80% e il 100%. Questo significa promozioni e vendita di prodotti locali stagionali.

**3. Piccoli produttori** Lavoriamo a stretto contatto con i piccoli produttori locali per promuovere metodi di produzione tradizionali.

**4. Buone pratiche agricole** Sosteniamo le pratiche che aiutano l'ambiente e che offrano un trattamento equo ai dipendenti.

**5. Benessere degli animali** Abbiamo a cuore il benessere degli animali, quindi non sosteniamo la produzione intensiva.

**6. Ingredienti ed etichette** Non vendiamo prodotti che contengono colori artificiali, aromi artificiali, dolcificanti artificiali, conservanti artificiali, grassi parzialmente idrogenati. Sosteniamo un'etichetta chiara dove sono in evidenza messaggi quali "senza glutine", "a basso contenuto di grassi" ecc.

**7. Packaging** Usiamo fornitori che utilizzano solo materiali sostenibili. I nostri sacchetti sono 100% senza

candeggina, in carta riciclata. Usiamo Pla (bioplastica prodotta da mais) per le confezioni di insalate, salumi, gelati e bicchieri usa e getta. Nell'asporto usiamo contenitori 100% compostabili e biodegradabili.

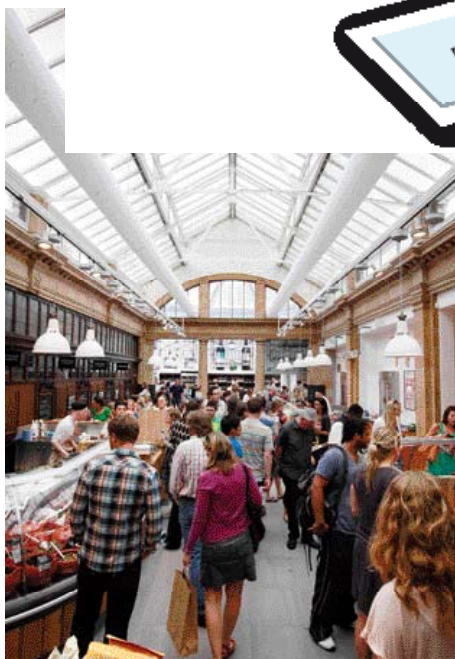
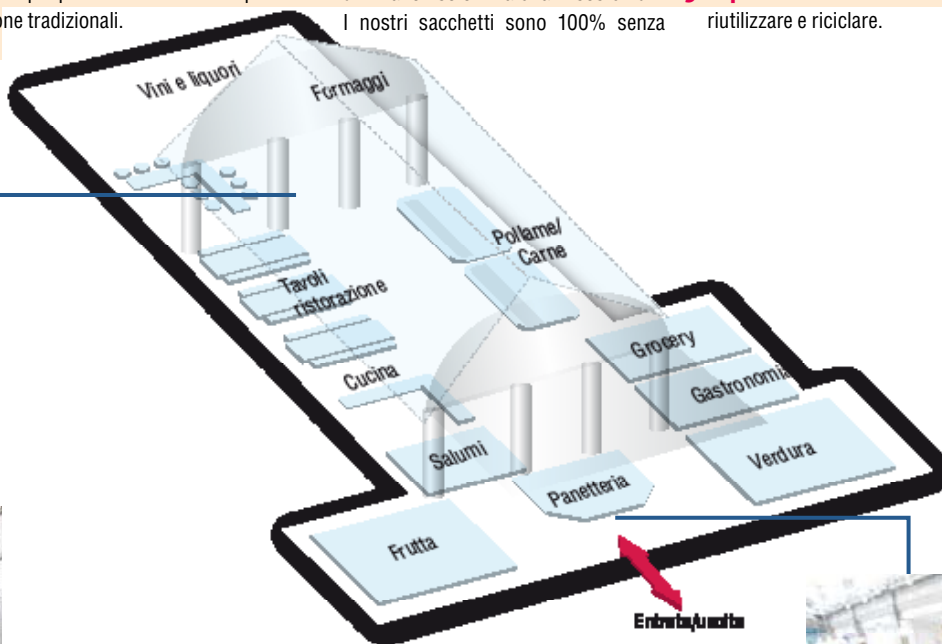
**8. Costruzione e allestimento pdv** Stiamo facendo del nostro meglio per ridurre l'impatto ambientale dei nostri negozi. Per esempio, congelatori con porte per evitare dispersioni di freddo e conseguente risparmio di energia, i fluidi refrigeranti dei frigoriferi sono ecologici, rilevatori di luce naturale per ridurre il consumo di energia, riutilizzo di attrezzature provenienti da altri pdv.

**9. Rifiuti** Il nostro obiettivo è ridurre, riutilizzare e riciclare.



### Puntare sul vino anche se distante

Il reparto dedicato ai vini e liquori si trova in fondo al layout connotandosi per colori chiari che massimizzano la luce proveniente dai quattro lati della piramide in vetro sovrastante. **Due bottiglie giganti permettono, tra l'altro, di identificare la zona sin dall'entrata.** Nell'area, oltre a vini e liquori, sono vendute anche birre inglesi e sidro. Da notare la presenza di un frigorifero che consente il consumo immediato in quanto le bottiglie sono già alla giusta temperatura.



### Una passeggiata in galleria

Oltrepassata la panetteria ci si avvia in una **lunga galleria centrale sulla quale si affacciano tutti gli altri reparti.** Il soffitto si caratterizza per una lunga vetrata grazie alla quale filtra luce naturale che allontana l'effetto "chiuso" caratteristico di molti store.



### Pane della tradizione

Ad accogliere i visitatori all'entrata il reparto panetteria sviluppato sull'idea di una boulangerie francese. Il pane è artigianale ed è prodotto da Flour Station. Uno dei punti cardine dell'assortimento di Union Market è proprio la provenienza dei prodotti: **oltre l'80% dell'offerta è prodotta in UK.**