

Workshop “Trace ID Food&Wine”

Food: il magazzino alimentare galleggiante di Costa Crociere

Al Trace ID Food&Wine tutti i dettagli del servizio offerto da Sedisp SP ad una delle più grandi compagnie da crociera per far sì che agli ospiti non manchi nulla a bordo per tutta la durata del viaggio: cibo e bevande, vini inclusi, in primis

Monza, 20 settembre 2018. In media una nave da crociera conta circa 5.000 persone tra passeggeri ed equipaggio. Una delle cose che attrae di più i croceristi è proprio il cibo, l'idea di avere a disposizione ogni prelibatezza 24h/24. Questo fa sì che le cucine, più di una per nave, rimangano in attività quasi tutto il giorno. Ma come funzionano le dispense alimentari di una nave, ovvero i locali di bordo dove vengono conservati i cibi tra il loro arrivo a bordo e la loro preparazione?

I prodotti freschi e freschissimi, ad esempio, vengono stoccati in celle frigorifere e lavorati nel minor tempo possibile in una stanza adiacente: vengono lavati in grosse vasche, asciugati, tagliati e successivamente portati nelle cucine. Poi ci sono le carni, le bevande e i vini, per non parlare di tutti i cibi non deperibili... un vero e proprio supermercato galleggiante i cui scaffali devono essere riforniti prima di prendere il largo, con tutto il necessario per preparare migliaia di pasti al giorno.

È così che Costa Crociere si è rivolta a Sedisp 4PL, operatore logistico che da più di un decennio ha affidato a Gep Informatica la gestione informatizzata di tutte le merci movimentate per conto dei clienti, per approvvigionare le proprie navi con tutto ciò che serve per far trascorrere una piacevole vacanza ai propri ospiti di bordo, avendo la certezza di non lasciare niente a terra. Valentina Carrer, operations director Sedisp 4PL, insieme ad Alberto Cirelli, presidente Gep Informatica, sarà presente alla **terza edizione di Trace ID Food&Wine**, il workshop organizzato da Logistica Management che si terrà il **prossimo 13 novembre presso l'Auditorium GiGroup di Milano**, per parlare delle soluzioni impiegate per offrire a Costa Crociere una logistica alimentare e delle bevande (vino incluso) impeccabile, facendo in modo che non manchi mai l'acqua a tavola, che i calici siano sempre pronti per i brindisi e i piatti all'altezza dei grandi chef che operano a bordo.

La partecipazione all'evento è gratuita previa registrazione [online](#).

Save the date:

13 Novembre 2018

Workshop Trace ID Food&Wine

Auditorium GiGroup Piazza IV Novembre 5 - Milano

Organizzatore: Logistica Management – Editrice TeMi

Per maggiori informazioni [CLICCA QUI >>](#)

Per partecipare all'evento in veste di partner – al momento sono confermati: DNV GL, Generix Group, Gep Informatica e Nord Elettronica - e avere maggiori informazioni sulle diverse modalità di adesione al workshop “Trace ID Food&Wine” potete scrivere a: marketing@editricetemi.com o telefonare allo 039 2302398.