



## L'OTTIMIZZAZIONE della SUPPLY CHAIN nell'INDUSTRIA ALIMENTARE

### II edizione

– Milano Hotel Michelangelo, 8 novembre 2016, dalle 9:30 alle 14:00 –

### **Zerbinati: le sfide della IV gamma per chi opera nella cold chain**

Monza, 12 ottobre 2016 – Azienda italiana fondata nel 1970, la Zerbinati è oggi tra i leader di mercato nella produzione di verdure fresche pronte al consumo (IV gamma) e di piatti pronti freschi (zuppe, minestre di verdura, creme, contorni e burger vegetali lanciati a maggio 2016) prodotti sia a marchio proprio, sia con i marchi della GDO. Il tutto senza l'utilizzo alcuno di conservanti, per preservare al meglio la freschezza e le proprietà delle materie prime: *«Uno dei nostri alleati principali è la temperatura controllata che garantiamo in ogni fase della nostra filiera»* afferma **Simone Zerbinati, direttore generale Zerbinati Srl.**

Una cold chain garantita e certificata che diventa parte fondamentale della qualità dei prodotti Zerbinati, sottoposti a rigidi controlli in ogni fase della catena: *«Utilizziamo più di cento materie prime diverse; tutte vengono controllate sia in entrata, per verificarne la conformità con le nostre disciplinari, sia lungo la linea di produzione: le insalate, ad esempio, vengono selezionate, mondare, lavate più volte, centrifugate ed asciugate per un corretto confezionamento. Prima però una macchina selezionatrice ottica ne controlla dimensione, colore e clorofilla ed infine, prima di essere caricato sul camion refrigerato, il prodotto finito passa per il metal detector per un ultimo controllo relativo alla sicurezza».*

Zerbinati inoltre, possiede anche una flotta di camion refrigerati di proprietà, oltre ad avvalersi di terze parti per la distribuzione, ulteriore complessità che si aggiunge a quelle già esistenti per chi opera nella cold chain.

Insieme a Zerbinati Srl, alla seconda edizione di **Trace ID Food** ([www.trace-id.eu](http://www.trace-id.eu)) approfondiremo tutte le complessità legate alla supply chain dei prodotti di IV gamma, un segmento di mercato che presenta le maggiori sfide per chi opera nel food, come sottolinea Simone Zerbinati: *«Basti pensare che la shelf life media dei nostri prodotti è di 5-6 giorni e che lavoriamo AxA, sette giorni su sette, rifornendo tutta Italia. La distribuzione unita alla gestione degli arrivi delle materie prime, i flussi e i relativi controlli, l'integrità della temperatura controllata... Sono tutte sfide che affrontiamo ogni giorno».*

Nonostante questo, la terza generazione di cui Simone Zerbinati fa parte, non smette di guardare all'innovazione e proprio quest'anno ha presentato al mercato una nuova linea di prodotti certificati BIO, i "Burger'Z", i primi burger in Italia con verdure fresche, senza glutine, senza soia e, ovviamente, senza conservanti. E ancora: le "Zuppe dal Mondo" 5 referenze in monoporzione preparate secondo le ricette di diverse aree geografiche, le "Buon per Me" mix di insalate e speciali arricchitori 100% vegetali adatte al consumo fuori casa e "Polenta pronta con Gorgonzola".

Di questo e molto altro parleremo con **Zerbinati** e altri grandi Gruppi alimentari – tra cui **Nestlé** e **Lavazza** – alla seconda edizione di **Trace ID Food**, in programma l'8 novembre 2016 a Milano, hotel Michelangelo. L'evento, dedicato all'ottimizzazione della supply chain nell'industria alimentare, è organizzato da **Logistica Management e Datavalue**, con la partecipazione di Dekra Italia. Tra i main sponsor di quest'anno: Ambrosiano Group e Getac Italia.

**Ingresso gratuito fino a esaurimento posti e previa registrazione sul sito: [www.trace-id.eu](http://www.trace-id.eu).**

Per maggiori informazioni:

Anna Dall'Osso, [marketing@editricetemi.com](mailto:marketing@editricetemi.com)

Follow us on [@LogisticaM](#)