

Contatto marketing:  
Anna Dall'Osso  
[anna.dallosso@editricetemi.com](mailto:anna.dallosso@editricetemi.com)

**Webinar “Cold Chain nel settore alimentare”: 28 novembre 2023**  
*Mantenere la temperatura (e non solo) sempre sotto controllo*

*Qual è la soluzione di misura ideale per misurare e documentare parametri quali temperatura, umidità, pressione e shock? Venitelo a scoprire all'ultimo webinar di quest'anno di Logistica Management, grazie alla testimonianza e alle soluzioni di Testo SpA*

Monza, 8 novembre 2023 – La gestione della temperatura durante i processi di produzione dei generi alimentari è determinante per la qualità degli alimenti, così come il rispetto dei requisiti d'igiene e delle condizioni ambientali previste per la lavorazione e lo stoccaggio secondo il sistema HACCP.

Compromettere tale protocollo durante i processi di produzione e distribuzione potrebbe alterare le proprietà del prodotto ed è quindi nell'interesse di tutti gli operatori (produttori, trasportatori e distributori) garantire la qualità degli alimenti mantenendo integra la cold chain. Per questo motivo, ognuno di loro è chiamato a seguire le norme vigenti e ad utilizzare le giuste strumentazioni per monitorare con efficacia e in tempo reale la temperatura controllata in ogni fase della supply chain.

Il monitoraggio e il controllo non solo della temperatura degli alimenti, ma anche dell'umidità, delle pressioni nonché della CO<sub>2</sub> presente nell'aria diventa fondamentale per garantire continuità alla cold chain lungo la filiera, come spiegherà **Luca Laudi Product Specialist di Testo SpA** nel suo intervento al webinar **“Cold chain nel settore alimentare”**.

L'evento è organizzato da Logistica Management e moderato da Marco Bettucci, Lecturer di Operations and Technology, SDA Bocconi School of Management.

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

Laudi parlerà delle criticità della catena del freddo, introducendo gli strumenti di misura più efficaci per garantire la perfetta conservazione degli alimenti deperibili a partire dalla fase di produzione e trasformazione, fino ad arrivare allo stoccaggio e distribuzione. *«Dal trasporto alla conservazione dei prodotti, passando per la produzione e preparazione degli alimenti fino alla vendita, ogni fase deve essere conforme alle linee guida HACCP. Per questo Testo offre numerosi strumenti di misura e soluzioni complete per garantire in ogni momento la qualità e la sicurezza degli alimenti. Questi sono ideali per registrare e documentare i parametri di misura rilevanti come la temperatura, l'umidità e i controlli di qualità nonché per creare report di misura, utili per il monitoraggio costante della cold chain. – afferma Laudi, che prosegue - Per garantire tutto questo, le aziende si affidano ai nostri data logger e ai sistemi di monitoraggio che forniscono costantemente risultati affidabili»*.

Per risultati oggettivi e confrontabili è quindi necessario l'impiego di misuratori di temperatura efficaci che si adattino alle diverse esigenze degli ambienti di lavorazione e dei generi alimentari,

dai freschi ai freschissimi, fino ad arrivare ai surgelati. Ad esempio, i data logger di temperatura trovano applicazione soprattutto in quei settori industriali in cui la temperatura e l'umidità dell'aria svolgono un ruolo essenziale. Tra gli strumenti che Laudi illustrerà nel corso del suo intervento, ci saranno il data logger Wi-Fi Testo Saveris 2 e Saveris Food V3, impiegati da molte aziende per misurare la temperatura all'interno di magazzini di stoccaggio, celle frigorifere e ambienti di lavoro. *«Saveris 2, ad esempio, è un sistema di monitoraggio flessibile, basato su un sistema di data logger Wifi e un cloud esterno per la gestione dei dati; dopo la registrazione dell'account, si può interrogare velocemente il sistema, scaricando tutti i dati, attraverso la creazione di report automatici che permettono di avere sempre tutto sotto controllo. Questo sistema, data la facilità d'installazione, si può adattare anche a piccole realtà»*, conclude Laudi.

Maggiori dettagli sui vantaggi di queste soluzioni verranno svelati durante il webinar “Cold chain nel settore alimentare” che, ricordiamo, si rivolge ai direttori operations, direttori della supply chain, direttori della logistica, direttori qualità del settore food&beverage. Un'occasione unica di networking con gli esperti di tecnologia e soluzioni per la supply chain **Jungheinrich Italiana, Generix Group, Modula, Testo e Ubiquicom**, che permette di avere una visione sulle nuove soluzioni, sistemi e tecnologie per la gestione e l'ottimizzazione efficiente dei flussi lungo la supply chain del food.

**Per maggiori informazioni su come aderire come partner: [anna.dalosso@editricetemi.com](mailto:anna.dalosso@editricetemi.com).**

***SAVE THE DATE!***

**Martedì 28 novembre 2023, ore 14:30 – 17:00**

**Webinar Cold Chain alimentare**

**Organizzatori: Logistica Management**

**Per info e registrazioni [CLICCA QUI](#)**

### **Editrice TeMi**

Editrice TeMi è una casa editrice con sede a Monza e proprietaria, tra le altre, delle seguenti testate: **Logistica Management** ([logisticamanagement.it](http://logisticamanagement.it)), la rivista di riferimento nel panorama logistico italiano e nel supply chain management. Presente sul mercato da più di 20 anni, si rivolge ad un ampio target di manager della logistica, della produzione, della distribuzione e della supply chain. **Impresa Sanità** ([impresasanita.it](http://impresasanita.it)) la rivista, pensata per il manager della Sanità, è un nuovo modo di fare informazione nell'ambito sanitario con l'obiettivo di diffondere notizie, tendenze, studi e novità inerenti soluzioni organizzative, logistiche, sistemi e nuove tecnologie per migliorare i processi lungo la filiera del farmaco e della sanità.

**Chimica Magazine** ([www.chimicamagazine.com](http://www.chimicamagazine.com)), la rivista che si occupa dell'efficienza e dell'utilizzo ottimale delle risorse in tutti gli ambienti dell'industria di processo: in particolare l'industria chimica e farmaceutica e il settore oil&gas. Con un occhio particolare alla sostenibilità, all'ambiente e alle energie rinnovabili.

Editrice TeMi organizza **eventi specializzati** per settore merceologico e incontri di business strutturati secondo esigenze specifiche e focalizzati su un tema o una soluzione tecnologica particolare. Inoltre, mette a disposizione delle aziende servizi di **web marketing** per garantire al mercato una comunicazione completa e in tempo reale. Gestisce su YouTube lo **spazio “temichannel”** ([youtube.com/temichannel](https://youtube.com/temichannel)) per la pubblicazione di video di casi di successo, demo di prodotti e servizi: strumento di grande efficacia a completamento della parola stampata o su web.

[press@editricetemi.com](mailto:press@editricetemi.com)- [www.editricetemi.com](http://www.editricetemi.com)