

## Webinar “La supply chain del Food”: 7 luglio 2022 Tecnologie di misura per tutta la catena logistica

*Nel corso del webinar “La supply chain del Food” organizzato da Logistica Management e in programma il 7 luglio 2022, Testo parlerà dei sistemi di monitoraggio e dei controlli strumentali per garantire la qualità e la sicurezza della catena alimentare*

Monza, 31 maggio 2022 - La catena del freddo è composta da una serie di procedure, regole e tecniche che servono a preservare e garantire la massima qualità del prodotto, dalla produzione al trasporto, fino alla vendita. Compromettere il protocollo durante una di queste fasi potrebbe alterare la qualità del prodotto ed è quindi nell'interesse di tutti gli operatori (produttori, trasportatori e distributori) garantire la qualità del prodotto 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.

**Come preservare al meglio gli alimenti sensibili alla temperatura in maniera efficiente?** Scopritelo prendendo parte al [webinar "La supply chain del Food"](#), organizzato da Logistica Management e in programma il **7 luglio 2022** su piattaforma Zoom a partire dalle 14:30. Moderato da **Andrea Payaro**, Adjunct Professor Digital Transformation, il webinar vede già confermati i partner **sedApta**, specializzata nello sviluppo di soluzioni IT per smart manufacturing e Industry 4.0, e **Testo**, uno dei maggiori produttori mondiali di strumenti di misura.



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

**Luca Laudi, Product Specialist di Testo**, parlerà degli strumenti di misura più efficaci per garantire la catena del freddo di alimenti deperibili a partire dalla fase di trasporto, perché la catena del freddo tra il produttore e il consumatore finale non deve assolutamente essere interrotta, neanche nei camion, nei treni e negli aerei. *«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, la qualità come la temperatura, l'umidità e i controlli di qualità nonché per creare report di misura –*

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*».

Tra gli strumenti che Laudi illustrerà nel corso del suo intervento, troviamo 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*», precisa Laudi.

Testo offre inoltre un'ampia gamma di data logger utilizzabili negli ambienti lavorativi in cui è importante una registrazione costante e affidabile dei dati per parametri, come la temperatura o l'umidità dell'aria. Contemporaneamente un monitoraggio costante dei dati serve a riconoscere per tempo settori critici. «*A partire dalla logistica fino ad arrivare alla produzione, abbiamo la strumentazione ideale per mantenere la temperatura "sotto controllo" e preservare le proprietà organolettiche e la sicurezza degli alimenti deperibili*» conclude Laudi.

Questi i principali argomenti del [webinar "La supply chain del Food"](#), organizzato da Logistica Management e in programma il **7 luglio 2022** su piattaforma Zoom a partire dalle 14:30.

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

Ricordiamo infine che il webinar si rivolge ai Direttori Operations, Direttori della supply chain, Direttori della logistica, Direttori Qualità del settore food&beverage. Un'occasione unica di networking con esperti di tecnologia e soluzioni per la supply chain, 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.dallosso@editricetemi.com](mailto:anna.dallosso@editricetemi.com).**

***SAVE THE DATE!***

**Giovedì 7 luglio 2022, ore 14:30 – 17:00**

**Webinar La supply chain del Food**

**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), 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) 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), 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) 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)