

## Webinar “L’evoluzione della supply chain alimentare” Coop Svizzera: handling automatizzato a -23 °C

*Efficienza logistica ed energetica: questo il binomio che può sintetizzare la supply chain di Coop Svizzera, che ha scelto TGW per automatizzare completamente il centro di distribuzione dei prodotti surgelati, ottenendo un aumento del benessere delle risorse e, al contempo, una forte riduzione della CO2*

Monza, 01 giugno 2023 - La gestione di prodotti a temperatura controllata richiede oggi un duplice approccio di efficienza. Il primo e per così dire tradizionale riguarda le performance complessive della supply chain, che deve essere impostata in modo da garantire la gestione del prodotto nel rispetto delle sue condizioni di conservazione, che richiedono appunto una determinata fascia di temperatura. La seconda, ad oggi ben più attuale, sta nella necessità di fare tutto questo comprimendo per quanto possibile i consumi di energia, un aspetto reso urgente dai recenti scenari geopolitici e relativi impatti sui costi energetici.

Rispetto agli scorsi anni, infatti, all’attenzione relativa alla gestione, in termini di qualità e garanzia di corretta conservazione del prodotto, si è aggiunto l’imperativo del contenimento dei consumi energetici, e con questo dei costi ad essi relativi. Lo sa bene **Coop Svizzera, che tramite un centro distributivo centralizzato distribuisce i prodotti surgelati sull’intero territorio nazionale, attività che prima veniva svolta da tre centri di distribuzione locali. Oltre al surgelato TGW ha fornito tre grossi centri di distribuzione per l’ambiente secco, surgelato e per i prodotti da forno.** Con la concentrazione a Schafisheim, vicino Zurigo, di più centri di smistamento ad **elevato grado di automatizzazione**, Coop ha ottenuto una riduzione dell’impatto di CO2 superiore alle 10.000 tonnellate all’anno. «L’elevato grado di automatizzazione ha garantito anche un sensibile miglioramento della qualità dei posti di lavoro in ambienti refrigerati e sotto zero» sottolinea Andrea Pezzeri, Business Development Manager **TGW Logistics Group**, tra i relatori del [webinar "La supply chain del Food"](#), organizzato da Logistica Management e in programma il **15 giugno 2023** su piattaforma Zoom a partire dalle 14:30.

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

Il cuore dell’impianto di Coop Svizzera è costituito dal centro di distribuzione per i prodotti surgelati completamente automatico. «*Il magazzino dedicato ai prodotti surgelati è interamente gestito in automatico dalla nostra soluzione Full Pick, che governa l’intero processo di handling dei prodotti surgelati a -23° C.* - spiega Pezzeri - *Le attività interessate vanno dalla depallettizzazione della merce sotto zero, allo stoccaggio delle singole unità nel sistema shuttle, al prelievo, fino alla pallettizzazione completamente automatica con colli misti. Nel settore dei prodotti surgelati, il prelievo manuale è particolarmente faticoso per gli operatori a causa dell’esposizione prolungata alle basse temperature. Grazie al sistema di prelievo automatizzato si riduce quindi il carico sui*

*collaboratori nell'ambiente di lavoro sotto zero e viene garantita una manipolazione rispettosa della merce deperibile rispettando tutti i parametri di sicurezza alimentare».*

Guardando ai costi energetici, il magazzino con shuttle per prodotti surgelati assume una posizione di rilievo: **«Attraverso l'impiego dell'automatizzazione e della robotica, Coop Svizzera ha ridotto il volume complessivo da refrigerare e di conseguenza dell'energia necessaria per garantire la temperatura controllata. In aggiunta a questo, con una corretta ottimizzazione delle zone di temperatura, ha oggi a disposizione un magazzino per prodotti surgelati ottimizzato in termini di investimento e di costi d'esercizio»** conclude Pezzei.

Il complesso sistema di intralogistica realizzato da TGW Logistics Group per Coop Svizzera sarà tra i casi studio che verranno presentati al webinar di Logistica Management del prossimo 15 giugno, che avrà come chairman Andrea Payaro, Adjunct Professor Digital Transformation. Alla testimonianza portata da Andrea Pezzei si aggiungeranno anche quelle dei partner Infor Italia, Manhattan Associates, PTV e Raja, con quali si discute di digitalizzazione della supply chain e di sostenibilità del settore attraverso la pianificazione e l'ottimizzazione della logistica distributiva, nonché l'impiego di soluzioni di packaging innovative e a basso impatto ambientale.

**SAVE THE DATE!**

**Giovedì 15 giugno 2023, 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)