

Il binomio sicurezza e tracciabilità nella filiera del food

A fronte di una crescita esponenziale del fabbisogno alimentare mondiale, alle tecniche di agricoltura e allevamento tradizionali sono state affiancate da tempo anche quelle “intensive” che, grazie all'impiego di macchinari e sostanze di origine industriale, hanno potuto garantire un livello di produzione più elevato che in passato.

Tali cambiamenti all'interno della filiera, hanno portato alla richiesta di maggiori garanzie sull'origine e la “storia” dei prodotti che consumiamo sulle nostre tavole, frutto di una produzione alimentare e industriale del cibo che, per essere certificata, deve porre la sicurezza dei processi al centro delle strategie aziendali di chi opera nel settore.

Effettuare rigidi controlli lungo tutta la filiera, a partire dalla raccolta delle materie prime fino alla distribuzione del prodotto finito, significa anche tracciare i diversi passaggi affrontati dagli alimenti prima di giungere al consumatore finale e, in caso di verifiche, poter rintracciare l'origine degli ingredienti e la composizione delle sostanze impiegate nei processi di trasformazione di cibi e bevande. Inoltre, avere una filiera certificata significa offrire al consumatore un prodotto di qualità, garantendone la corretta conservazione del prodotto lungo tutta la supply chain.

Per ottenere tutto questo, è necessario affiancare ai processi industriali dei servizi e delle soluzioni di logistica adeguati, in grado di ottimizzare la gestione e la movimentazione della merce, dalla produzione alla distribuzione. Oggi infatti, le aziende, alla ricerca di livelli di performance sempre più elevati, chiedono agli operatori logistici di assumere un ruolo ancora più rilevante rispetto a prima, coordinando al meglio servizi e risorse per ridurre gli sprechi, ma anche accorciando la supply chain grazie allo scambio tempestivo delle informazioni attraverso il supporto di adeguate tecnologie sia hardware che software.

Tali tematiche verranno approfondite il 12 novembre a Milano, nel corso della prima edizione di **Trace.ID Food (www.trace-id.eu)**, il convegno con esposizione che Editrice TeMi dedica all'industria alimentare, analizzandola da un triplice punto di vista: logistica, tracciabilità e tecnologia. Oltre ad interessanti spunti sulle prossime evoluzioni del settore, il Trace.ID Food offrirà ai partecipanti la possibilità di avere incontri one to one con le aziende fornitrici di soluzioni per la logistica e il supply chain management che saranno presenti con un proprio stand nell'area espositiva. Tra queste, ci saranno anche **Capgemini BS** con le sue soluzioni ad alto contenuto tecnologico per la cold chain alimentare, nella quale la temperatura controllata gioca un ruolo determinante per corretta conservazione dei cibi, **Generix Group** con il proprio software per la tracciabilità e l'ottimizzazione dei costi logistici, **Propagroup** con i suoi sistemi di assorbimento e di regolazione dell'umidità all'interno di imballi e container la corretta conservazione dei prodotti lungo tutta la filiera, oltre a **Vocollect** e alle sue soluzioni per un magazzino voice-centrico.

SAVE THE DATE

- **12 novembre 2014, Milano Hotel Michelangelo: Trace.ID Food - Prima edizione**
- **Organizzatore: Editrice TeMi**
- **Ingresso gratuito fino a esaurimento posti e previa registrazione sul sito www.trace-id.eu**

Per aggiornamenti: @LogisticaM