

Contatto stampa:
Cecilia Biondi
cecilia.biondi@editricetemi.com

Contatto marketing:
Anna Dall'Osso
anna.dalosso@editricetemi.com

Workshop “Trace ID Food&Wine” Dietro ogni etichetta si nasconde una filiera

Logistica Management presenta il workshop “Trace ID Food&Wine” dedicato alla supply chain alimentare e delle bevande, in programma il 13 novembre 2018 presso l’Auditorium GiGroup di Milano, con un focus speciale sul settore vitivinicolo e casi applicativi di tecnologia blockchain

Monza, 12 settembre 2018. Oltre l'85% degli italiani considera importante conoscere l'origine delle materie prime per questioni legate al rispetto degli standard di sicurezza alimentare, in particolare per la pasta. Sono questi i dati emersi dalla consultazione pubblica online sulla trasparenza delle informazioni in etichetta dei prodotti agroalimentari, svoltasi ad inizio anno sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a cui hanno partecipato oltre 26mila cittadini. Sempre più italiani dunque leggono quanto riportato in etichetta e, sulla base delle informazioni indicate, scelgono quale marchio rispecchia al meglio i loro gusti e stili di vita, anche sugli alimenti base della nostra dieta mediterranea come pasta e riso, sui quali da febbraio è scattato l'obbligo di indicazione dell'origine della materia prima per consentire ai consumatori di conoscere il luogo di coltivazione del grano e del riso in modo chiaro sulle confezioni.

A tavola, dunque, i piatti verranno accompagnati da sempre più informazioni di qualità. Conoscere l'origine delle materie prime è il primo passo verso la rintracciabilità della filiera di fornitura già dall'etichetta, resa possibile grazie all'impiego di tecnologie combinate quali ad esempio codici bidimensionali associati alla blockchain. Il settore vitivinicolo presenta già diverse applicazioni di questo genere, ma anche l'agroalimentare non è da meno – il mitico “bollino blu” Chiquita offre oggi la possibilità di seguire il viaggio delle banane dalle piantagioni fino alla tavola, incluse le fasi di trasporto e stoccaggio, e il tutto tramite l'app Shazam – perché la fame di sapere del consumatore è diventata ormai un'esigenza che va alimentata. La trasparenza e la tracciabilità dei prodotti che viene garantita al consumatore, oltre ad essere ingredienti indispensabili per una customer experience performante, permettono inoltre alle aziende di consolidare la loro brand identity e aumentare il grado di fedeltà al marchio.

Questo è solo un assaggio dei contenuti che coloreranno la **terza edizione di Trace ID Food&Wine**, il workshop organizzato da Logistica Management che si terrà **il prossimo 13 novembre presso l’Auditorium GiGroup di Milano**. Non solo servizi logistici pensati ad hoc a seconda della tipologia di alimento o di bevanda e del canale distributivo, ma anche tanta innovazione, sia per conservare al meglio i prodotti freschi e freddi, rispettando le temperature spesso negative della cold chain, sia per rispondere alla crescente richiesta di informazioni sul prodotto a cui si accennava poc'anzi. Infine, un focus speciale sul settore vitivinicolo che rappresenta un'eccellenza del made in Italy e che ha saputo preservare la tradizione per la qualità delle materie prime volgendo lo sguardo all'innovazione.

Save the date:

13 Novembre 2018

Workshop Trace ID Food&Wine

Auditorium GiGroup Piazza IV Novembre 5 - Milano

Organizzatore: Logistica Management – Editrice TeMi

Per registrarsi all'evento: [CLICCA QUI](#)> >

Per partecipare in veste di partner dell'evento – al momento sono confermati Generix Group, Gep Informatica e Nord Elettronica - e avere maggiori informazioni sulle diverse modalità di adesione al workshop “Trace ID Food&Wine” potete scrivere a: marketing@editricetemi.com o telefonare allo 039 2302398.