

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

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

Workshop “La catena del freddo”: servizi, soluzioni e best practice

La corretta temperatura dalla surgelazione alla consegna. Il caso Bofrost

Monza, 20 marzo 2018. **Bofrost Italia SpA**, importante realtà italiana della vendita porta a porta di alimenti surgelati, ha chiuso a febbraio il bilancio 2017/18 con 237 milioni di euro di fatturato, **+2,2 milioni di euro rispetto all'esercizio precedente**. Si tratta del decimo anno consecutivo di crescita (+77 milioni di euro dal 2007 a oggi) per l'azienda di San Vito al Tagliamento (PN), che ha raggiunto una quota di mercato del 10%. Un successo molto importante raggiunto grazie ad **un'accurata gestione della catena del freddo di ogni singolo prodotto lungo tutta la filiera alimentare**, dalle zone di origine delle materie prime, visionando ed approvando gli allevamenti, le coltivazioni ed i pescherecci. *«Tutti i fornitori che producono – afferma **Fabio Roncadin, responsabile supply chain Bofrost Italia** – a marchio Bofrost sono auditati e le loro performance vengono monitorate in continuo. Alcuni parametri di valutazione, infatti, prevedono che i fornitori debbano mettere in atto procedure che garantiscano il mantenimento della corretta temperatura (dalla surgelazione alla consegna) e dei parametri di specifica concordati. Tutti i lotti prodotti arrivano alla sede centrale di San Vito al Tagliamento (PN) e sono oggetto di numerosi controlli sia in fase di ricevimento che in fase di prelievo campioni per analisi».*

Solo quando i prodotti sono conformi ai parametri controllati, si possono inviare alle filiali per la vendita al consumatore finale, stoccandoli temporaneamente in celle dotate di registratore di temperatura la cui evidenza documentale viene conservata per adempiere agli obblighi imposti dall'autocontrollo. L'ultima fase di controllo della catena del freddo riguarda gli automezzi degli operatori di vendita, dotati di un sistema di controllo telematico della temperatura.

Di come preservare l'integrità dei prodotti, rispettando sia gli standard igienici che quelli di **sicurezza alimentare**, ne parlerà nel dettaglio Fabio Roncadin al workshop “La catena del freddo”, organizzato da Logistica Management e in programma a Milano il prossimo 11 aprile.

Durante l'incontro, verranno illustrate le principali strategie e soluzioni adottate dall'industria per ottimizzare al meglio una supply chain fortemente condizionata dalla temperatura.

Tra gli ospiti della giornata, oltre a Bofrost e Latteria Soresina, ci saranno anche A-Safe, Dematic, Gep Informatica, ID Solutions, Logesta, Rite-Hite e Svat Group che animeranno l'edizione 2018 del workshop "La catena del freddo".

La partecipazione all'evento è gratuita previa registrazione sul sito [CLICCA QUI >>](#)

Save the date:

11 aprile 2018 - Workshop “La catena del freddo”

Auditorium GiGroup, Piazza IV Novembre 5 - Milano

Organizzatore: Logistica Management

Sito web [CLICCA QUI >>](#)