

Contatto stampa:  
Cecilia Biondi  
[cecilia.biondi@editricetemi.com](mailto:cecilia.biondi@editricetemi.com)

Contatto marketing:  
Anna Dall'Osso  
[anna.dalosso@editricetemi.com](mailto:anna.dalosso@editricetemi.com)

## Workshop “Food&Beverage” Come realizzare una distribuzione ottimale nel settore Ho. Re . Ca

Monza, 29 maggio 2019. Il settore del food presenta alcune criticità specifiche che richiedono una particolare attenzione e la loro successiva valorizzazione come: i costi di refrigerazione dei locali e quelli di stoccaggio, nonché i costi dell'allocazione nel refrigerato sono più alti rispetto al settore del secco. Anche la necessità di non interrompere **la catena del freddo** impone una gestione rapida della preparazione degli ordini e della successiva spedizione che richieda per gli alimenti tempi di giacenza fuori dal magazzino il più brevi possibile. Questi elementi rendono il settore del food un terreno di grande sperimentazione per le tecnologie logistiche altamente performanti. Sono queste le sfide che Dematic si è trovata ad affrontare e per la cui soluzione ha messo a punto tecnologie in grado di lavorare efficacemente anche in ambienti a temperatura controllata. Tra queste anche la soluzione di stoccaggio Multishuttle che esegue lo stoccaggio, il buffering e il sequenziamento dei prodotti tra le scorte di magazzino, oltre ad altre funzioni quali prelievo e allestimento di ordini. Un sistema che lavora sia con il chilled, a temperatura comprese tra 2° e 4°, sia con i cibi congelati, in ambiente a 25°.

L'esperienza maturata dall'azienda in tale settore sarà presentata da **Mauro Corona, Country Sales Manager di Dematic Italia**, durante il workshop “**Food&Beverage. L'ottimizzazione della supply chain nel settore**” organizzato da Logistica Management e [datavaluemagazine.com](http://datavaluemagazine.com), in collaborazione con Cirve, Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia. L'evento, in programma il 4 luglio 2019, dalle 10:00 alle 16:00, si terrà a Conegliano Veneto, presso l'aula magna dell'università, (CIRVE) in via Dalmasso,12.

Durante il workshop, un progetto reale che Dematic sta realizzando per **Polo SpA, azienda del settore Ho.Re.Ca**, fornirà l'occasione di conoscere più da vicino l'implementazione con la tecnologia Multishuttle di un magazzino pallet che lavora a -25° e provvisto anche di due corridoi per il chilled che consente la preparazione degli ordini. L'azienda pone alla base della propria efficienza un sistema completamente automatizzato che permette di tenere bassissimo il livello di errori di sistema, garantisce una tracciabilità completa di tutti gli articoli e l'evasione degli ordini in un tempo contenuto. Ulteriore vantaggio: evitare la presenza di operatori in ambienti con temperatura negativa garantendo condizioni di lavoro migliori per gli addetti al picking e allo stoccaggio dei prodotti congelati e surgelati.

Spiega Corona: «Negli ultimi anni la nostra esperienza nell'ambito del food è cresciuta notevolmente, soprattutto in Italia, segno di una sempre maggiore attenzione verso le tecnologie che possono ottimizzare la distribuzione. Il progetto sviluppato con Polo SpA mette insieme le esigenze legate alla preparazione ordini, compresi gli ordini multi articoli, alla consolidazione

*degli ordini e alla presa in spedizione. È tra le soluzioni più innovative che stiamo realizzando anche per le performance dl sistema».* Alla presentazione del progetto di Dematic parteciperà anche **Galdino Peruzzo, presidente di Polo SpA**, che riporterà la propria testimonianza in sede di convegno.

È stata inoltre confermata la partecipazione come relatori di: **Eugenio Pomarici, docente dell'Università degli Studi di Padova, Dipartimento TESAF, CIRVE**, che darà il proprio contributo da un punto di vista più accademico; **Aldo Franchi, Presidente Cantine Valdobbiadene Prosecco Val D'Oca**, il cui intervento verterà sull'automazione dei processi di immagazzinamento. In veste di chairman dell'evento: **Andrea Payaro, Vice President dell'ISCA ACADEMY**.

Durante il workshop saranno dati spunti di riflessione e una panoramica sullo stato dell'arte della supply chain e sui suoi sviluppi futuri da parte di massimi esperti di logistica e supply chain. Inoltre, saranno presentati diversi **casi di successo e testimonianze di aziende del settore** al fine di fornire riferimenti concreti su come implementare una supply chain efficiente.

In attesa di tutti i dettagli sul programma della giornata, vi invitiamo a [registrarvi](#) sin da ora sul sito dell'evento. Ricordiamo infatti che la partecipazione è gratuita previa registrazione.

**Save the date!**

**4 luglio 2019 – Aula magna università - Via Dalmasso 12, 31015 Conegliano (TV).**

**Workshop. L'ottimizzazione della supply chain nel settore [Food&Beverage](#)**

**Organizzatore: Logistica Management e [datavaluemagazine.com](#) – Editrice TeMi**

**Per maggiori informazioni e registrazione gratuita [CLICCA QUI >>](#)**

Profilo Editrice Temi

Editrice TeMi, casa editrice con sede a Monza, si occupa di editoria specializzata, web marketing ed eventi. Le riviste con relativi siti web sono: Logistica Management; Impresa Sanità; Datavaluemagazine.com e La Cartoleria.

Editrice TeMi organizza CONVEGNI (+ 150 partecipanti) specializzati aperti ad uno specifico settore di mecat, WORKSHOP tematici (+ 40 partecipanti) e incontri di business

"One2Ten" strutturati secondo esigenze specifiche di una singola azienda e focalizzati su un tema o una soluzione tecnologica particolare.