COLD CHAIN FOOD FORUM 2015

Come impostare un modello di

LOGISTICA COLLABORATIVA

2° EDIZIONE

ottimizzare i flussi di consegna e controllare la temperatura

Milano, StarHotel Business Palace, 18 febbraio 2015

12 Aziende del Mondo Food & Retail

U. Zamparelli
Unilever
F. Mazzola
Auchan
A. Tarabusi
Nestlé
M. Silvestri
Müller
P. Rangoni
Carrefour Italia
G. Marasi
Emmi Holding Italia
D. Poli
La Linea Verde
G. Gentile
REWE
A. Ceccantini
Fileni
A. Spinelli
Latteria Soresina
M. Casetta
Eataly Net
P. Zamboni
Florette

7 Esperti del Settore

A. Benzoni
Swisslog Italia WDS
F. Cesari
DHL Global Forwarding Italy
B. Gaudenzi
LogiMaster - Università degli Studi di Verona
A. Lombardo
DHL Supply Chain Italia
F. Mastromatteo
Testo
M. Meckesheimer
Sensitech
A. Rizzi
Università degli Studi di Parma

NOVITÀ 2015

ADVISORY BOARD

6 autorevoli specialisti del **mondo della logistica** condividono con noi un progetto per efficientare i processi, accorciare i tempi e diminuire i costi.

Giuseppe Gentile
Direttore Logistica
REWE

Barbara Gaudenzi
Direttore **LogiMaster**
Professore **Università degli Studi di Verona**

Fabio Mazzola
Direttore Logistica
Auchan

Demetrio Poli
Responsabile Logistica
La Linea Verde

Michele Silvestri
Direttore Logistica
Müller

Attilio Tarabusi
Direttore Logistica
Nestlè

2 TAVOLE ROTONDE

COLLABORAZIONE GDO-FOOD

PALLET PER LA COLD CHAIN

Golg sponsor: SENSITECH SUPPLY CHAIN VISIBILITY — STEF

Silver sponsor: DHL — swisslog inspired solutions — testo

Espositore: JUNGHEINRICH Machines. Ideas. Solutions.

Con il patrocinio di: LM

Media Partner: euromerci — collection — Il Giornale della Logistica — Largo Consumo — Logistica Management — Logistica Magazine — TeMi Editrice — Trasportare Oggi

Istituto Internazionale di Ricerca
Know-how. People. Results

Iscriviti ora! 02.83847627
iscrizioni@iir-italy.it www.iir-italy.it

COLD CHAIN FOOD FORUM 2015

Come impostare un modello di

LOGISTICA COLLABORATIVA

ottimizzare i flussi di consegna e controllare la temperatura

Lo scorso febbraio ci siamo lasciati con un acceso dibattito che coinvolgeva GDO e Food su come impostare un cambiamento culturale in Azienda per portare avanti un progetto di Logistica collaborativa.

Per l'edizione 2015, abbiamo deciso di partire proprio da qui, prendendo spunto da come **Unilever** ha **attivato sinergie con un player dello stesso settore,** con l'obiettivo di risparmio e sostenibilità. Forti della nostra anima indipendente, presenteremo il lavoro svolto da un **Advisory Board** d'eccellenza, il cui rigore **metodologico e la qualità dei risultati** saranno certificati dalla Prof.ssa Barbara Gaudenzi del LogiMaster dell'Università di Verona.

L'evento allargherà i propri confini e sarà valorizzato da un focus sulla **IV Gamma** e sui **Surgelati**.

Non perdere la speciale Tavola Rotonda dedicata ai Pallet e l'occasione di confrontarti con gli operatori logistici e di trasporto per individuare le soluzioni in linea con il suo business.

Riserva il suo posto in sala chiamando lo 02 83847627

SVILUPPA IL TUO PENSIERO CRITICO GRAZIE AD UN CONFRONTO APERTO

SCOPRI LE NOVITÀ E PARTECIPA AD UN'OCCASIONE DI NETWORKING UNICA SUL MONDO DEI FRESCHI

NOVITÀ 2015

ROUNDTABLE SUI PALLET

Impostare un sistema Tag RFID sui pallet e migliorare la qualità dell'imballaggio può aiutare a mantenere integro il prodotto e ad evitare anomalie e resi. Scopri come all'interno del programma

ANCHE QUEST'ANNO ABBIAMO LAVORATO PER GARANTIRTI QUALITÀ E VALORE AGGIUNTO

NOVITÀ 2015

AREA EXPO

L'allestimento espositivo ti farà conoscere le soluzioni e le persone che fanno la differenza nel mondo logistico

NOVITÀ 2015

ADVISORY BOARD

L'evento si è arricchito di un Advisory Board: 6 "addetti ai lavori" del mondo della logistica vi presenteranno un **"Manifesto per una collaborazione attiva tra il mondo Food & GDO per la IV Gamma, i prodotti freschi e i surgelati"**, una serie di spunti per efficientare i processi, accorciare i tempi e diminuire i costi.

TARGET DELL'EVENTO

- **Responsabile Logistica**
- **Direttore di Produzione / Direttore di Stabilimento / Responsabile Deposito**
- **Resp. Operations**
- **Resp. R&D**
- **Resp. Qualità del settore food & beverage**

Istituto Internazionale di Ricerca
Know-how. People. Results

Riserva il tempo prezioso per gli affari!

5 buoni motivi per investire con noi

1. **Presentare** i Vostri prodotti e servizi a un pubblico mirato e interessato
2. **Incontrare** personalmente **Responsabile Logistica**, **Direttore di Produzione**, **Responsabile Qualità** pronti ad investire su servizi e soluzioni
3. **Promuovere** la Vostra azienda a una platea selezionata in un **unico luogo**, in **una sola giornata**, risparmiando tempo e denaro!
4. Essere considerato tra le **Aziende Leader** mondo sanità
5. **Avere** a disposizione un'**ampia platea** di partecipanti sfruttando l'intera **promozione** dell'Evento

L'area espositiva: un'occasione imperdibile di networking!

Per tutta la durata della manifestazione sarà allestita un'area espositiva nata per favorire l'incontro tra domanda e offerta.

Qui gli espositori avranno a disposizione uno stand preallestito per incontrare i visitatori e fornire loro tutti i dettagli tecnici relativi ai servizi e prodotti offerti.

Un punto di incontro per stabilire nuovi contatti e approfondire le tematiche
tra "adetti ai lavori" e clienti

Per informazioni:
Eleonora Pagliuso
Tel. 02 83847265
eleonora.pagliuso@iir-italy.it

Volete anche voi diventare sponsor o espositore?
Non perdete l'opportunità di prenotare subito il Vostro Stand!

Tanti modi per farsi notare

Scegliete tra le diverse sponsorizzazioni e troverete quella più adatta alla Vostra azienda:

> **Intervento durante il convegno** a cura di un Vostro Relatore

> **Distribuzione di vostro materiale** a cura delle nostre hostess

> **Visibilità del Vostro Logo**:
nella brochure dell'evento
sul sito web
sulla cartellonistica
nelle pubblicità su riviste

> **Box con profilo aziendale** nella brochure dell'evento

> **Sponsorizzazione** di coffee break, colazioni di lavoro e cocktail

> **Creazione di gadget** personalizzati con il vostro logo: cordoncini porta badge, blocchi, shopper o altro

> **Stand** nell'Area Expo

COLD CHAIN FOOD FORUM 2015

Come impostare un modello di

LOGISTICA COLLABORATIVA

ottimizzare i flussi di consegna e controllare la temperatura

PROGRAMMA

8.30 Registrazione Partecipanti
9.00 Apertura a cura del Chairman

9.15 **Come attivare sinergie con player dello stesso settore in ottica di sostenibilità e di risparmio. La collaborazione con Findus**
Ugo Zamparelli
Logistic Development Manager-IT
Unilever

9.45 TAVOLA ROTONDA
Collaborazione GDO-Food nella logistica del freddo
Presentazione del "Manifesto": 7 suggerimenti pratici emersi dagli incontri di brainstorming dell'Advisory Board

- come condividere il mezzo aggregando per classi merceologiche che richiedono la stessa temperatura
- lavorare senza intermediare è davvero fattibile? È possibile utilizzare camion propri della produzione che scaricano ai Ce.Di. e si recano poi nei Punti Vendita limitrofi?
- quali caratteristiche devo rispettare i trasportatori per essere "certificati": dal controllo delle temperature alla partenza del mezzo al monitoraggio delle stesse a bordo con stampa automezzo
- conoscere l'ordine di impianto delle promozioni per far sapere in anticipo e con certezza al produttore i prodotti, il periodo di vendita e le aspettative del distributore
- impostare la comunicazione da parte del destinatario di eventuali anomalie che si sono verificate alla ricezione della merce in modo da poter emettere una fattura differita e corretta
- provvedere alla Geolocalizzazione dei camion
- anticipo della bolla in formato elettronico (Messaggio EDI DESADV)

Fabio Mazzola
Direttore Logistica
Auchan

Attilio Tarabusi
Direttore Logistica
Nestlé

Demetrio Poli
Responsabile Logitica
La Linea Verde

Michele Silvestri
Direttore Logistica
Müller

Giuseppe Gentile
Direttore Logistica
REWE

Con il contributo di:
Alessandro Benzoni
Head of Design, Engineering & Consulting
Swisslog Italia WDS

Tavola Rotonda coordinata da:
Barbara Gaudenzi
Direttore **LogiMaster**
Professore **Università degli Studi di Verona**

10.45 Intervento a cura di **STEF**

11.15 Coffee break e visita all'area espositiva

11.45 **Come evitare l'interruzione della catena del freddo per i prodotti surgelati**

12.15 **Sistemi innovativi per il monitoraggio di temperature critiche nello stoccaggio e nel trasporto**
- Esigenze di misura nel settore del trasporto refrigerato
- Strumenti ideali per il monitoraggio di temperatura e umidità nei trasporti
- Sistemi WiFi per il monitoraggio con funzione cloud

Fabio Mastromatteo
Country Product Manager - Portable & Systems
Testo

12.45 Colazione di lavoro e visita all'area espositiva

Come impostare un modello di

LOGISTICA COLLABORATIVA

ottimizzare i flussi di consegna e controllare la temperatura

COLD CHAIN FOOD FORUM 2015

Chairman pomeriggio
Antonio Rizzi
RFID Lab, **Università di Parma**

13.45 **Dal trasporto via aerea e via mare alla supply chain: le soluzioni logistiche integrate di DHL per il prodotto alimentare**
- Le soluzioni di DHL Global Forwarding per il trasporto via aerea e via mare in cold chain
- Cold Chain Food Management: le sfide e l'approccio di DHL Supply Chain Italia

Federico Cesari
Business Development Manager Food & Perishable
DHL Global Forwarding Italy
Antonio Lombardo
General Manager BU Consumer
DHL Supply Chain Italia

14.15 *TAVOLA ROTONDA*
PALLET PER LA COLD CHAIN
Come una corretta impostazione dei pallet e una migliore qualità dell'imballaggio primario possono aiutare a mantenere integro il prodotto
- Perché impostare un sistema di Tag RFID sui pallet e sensori di temperatura nel trasporto
- Doppio pianale sul camion
- Certificazioni dei pallet alla partenza
- Come uniformare gli imballi

Alberto Spinelli
Responsabile Logistica
Latteria Soresina

Andrea Ceccantini
Direttore Logistica
Fileni

Paolo Rangoni
Direttore Supply Chain
Carrefour Italia

15.15 **New Developments for In-Transit Temperature Monitoring**
This presentation will provide a review of the start-of-the-art of temperature monitoring including emerging technology around real-time temperature monitoring. In addition, the presentation will cover practical temperature monitoring aspects such as what, where, how do you measure temperature, as well as how to use the data for cold chain improvement
- Overview of in-transit temperature monitoring devices - from the simple to the sophisticated
- How to incorporate temperature monitoring into an overall cold chain management approach
- Using the data collected from temperature monitoring effectively

Martin Meckesheimer
Industrial Statistician / Food Project Team Manager
Sensitech

15.45 Tea break

16.00 **Come migliorare l'impatto sui prodotti della cold chain con il contributo dell'Ufficio Qualità**
- ridurre la percentuale di muffe legate alla catena del freddo
- impostare i resi merce da sbloccare per la vendita in funzione della tracciabilità termica sui trasporti di consegna

Giorgio Marasi
Head of Logistics
Emmi Holding Italia

16.30 **Catena del freddo ed e-commerce: quali sfide per la logistica alla luce della nuova offerta di prodotti freschi di Eataly Net**
Marco Casetta
Responsabile Logistica
Eataly Net

17.00 **Dalla materia prima al cliente: l'importanza dell'eccellenza nel trasporto per un Azienda di IV Gamma orientata al mercato nazionale ed estero**
Pierluigi Zamboni
Responsabile Acquisti MP e Logistica
Florette

17.30 Chiusura dei lavori

Modalità di iscrizione

Istituto Internazionale
di Ricerca

Via Morigi, 13
20123 Milano - Italia

Tel.: 02 83847.627

www.iir-italy.it
iscrizioni@iir-italy.it

Priority code P5851

Scheda di iscrizione

☐ € 799	+ IVA per partecipante		P5851V
☐ € 199	+ IVA per partecipante	**SPECIAL PRICE** per FOOD & GDO entro il 19/1/2015	P5851F
☐ € 399	+ IVA per partecipante	**SPECIAL PRICE** per FOOD & GDO	P5851FG

Dati partecipante

Nome _____ *Cognome* _____

Funzione _____

E-mail _____ *Cell.* _____

Ragione Sociale _____

Indirizzo di Fatturazione _____

CAP _____ *Città* _____ *Prov.* _____

Partita IVA _____

Tel. _____ *Fax* _____

Consenso dato da: _____

Training Manager _____

Il Servizio Clienti Vi contatterà per completare l'iscrizione e per definire le modalità di pagamento.

Luogo e sede

StarHotel Business Palace - *Via Gaggia, 3 - 20139 Milano*
Tel. 02 535451

Ai partecipanti saranno riservate particolari tariffe per il pernottamento presso hotel convenzionati.

I partecipanti degli eventi IIR potranno usufruire di tariffe agevolate viaggiando con

.italo

Contattaci al numero 02 83847.627 per ricevere il tuo voucher!

iiR DOC on line

Non ha potuto partecipare a un evento?
Richieda gli atti a:
doconline@iir-italy
Tel. 02 83847.624

Seguici su:

Informazioni generali
La quota d'iscrizione comprende la documentazione didattica, i pranzi e i coffee break ove segnalati nel programma. Per circostanze imprevedibili, l'Istituto Internazionale di Ricerca si riserva il diritto di modificare il programma, i relatori, le modalità didattiche e/o la sede del corso. IIR si riserva altresì il diritto di cancellare l'evento nel caso di non raggiungimento del numero minimo di partecipanti, comunicando l'avvenuta cancellazione alla persona segnalata come "contatto per l'iscrizione" via email o via fax entro 5 giorni lavorativi dalla data di inizio dell'evento. In questo caso la responsabilità di IIR si intende limitata al solo rimborso delle quote di iscrizione pervenute.

Tutela dati personali - Informativa
Si informa il Partecipante ai sensi del D.Lgs. 196/03: (1) che i propri dati personali riportati sulla scheda di iscrizione ("Dati") saranno trattati in forma automatizzata dall'Istituto Internazionale di Ricerca (I.I.R.) per l'adempimento di ogni onere relativo alla Sua partecipazione alla conferenza, per finalità statistiche e per l'invio di materiale promozionale di I.I.R. I dati raccolti potranno essere comunicati ai partner di I.I.R. e a società del medesimo Gruppo, nell'ambito delle sue attività di comunicazione promozionale; (2) il conferimento dei Dati è facoltativo: in mancanza, tuttavia, non sarà possibile dar corso al servizio. In relazione ai Dati, il Partecipante ha diritto di opporsi al trattamento sopra previsto.
Titolare e responsabile del trattamento è *l'Istituto Internazionale di Ricerca, via Forcella 3, Milano nei cui confronti il Partecipante potrà esercitare i diritti di cui al D.Lgs. 196/03 (accesso, correzione, cancellazione, opposizione al trattamento, indicazione delle finalità del trattamento). La comunicazione potrà pervenire via: e-mail: variazioni@iir-italy.it - fax 02.8395118 - tel. 02.83847634*

Modalità di disdetta
L'eventuale disdetta di partecipazione (o richiesta di trasferimento) all'evento dovrà essere comunicata in forma scritta all'Istituto Internazionale di Ricerca entro e non oltre il 6° giorno lavorativo (compreso il sabato) precedente la data d'inizio dell'evento.
Trascorso tale termine, sarà inevitabile l'addebito dell'intera quota d'iscrizione. Saremo comunque lieti di accettare un Suo collega in sostituzione purché il nominativo venga comunicato almeno un giorno prima della data dell'evento.