

## PROTEZIONE ALLA FONTE

Come proteggere efficacemente le confezioni di carne dal problema delle differenze inventariali che, secondo le rilevazioni del Barometro mondiale dei furti nel retail, nell'ambito del food riguarda soprattutto la carne fresca, accanto a salumi e formaggi? È il problema che un retailer europeo ha posto due anni fa a Inalca, leader italiano nella produzione di carne, parte del Gruppo Cremonini. Per rispondere a questa esigenza, l'azienda ha adottato le soluzioni di protezione alla fonte di Checkpoint Systems, leader mondiale in questo settore nella fornitura di soluzioni per la gestione delle differenze inventariali, la visibilità del prodotto, applicandole al proprio stabilimento di Ospedaletto Lodigiano, la più grande e moderna struttura in Europa, dove viene macellato e lavorato oltre il 65% di tutto il bovino adulto nazionale. Lo scorso 14 settembre, siamo andati a visitare gli impianti dello stabilimento, dove le etichette RF della multinazionale americana vengono applicate sulle linee di confezionamento dei porzionati ed elaborati freschi in atm e del sottovuoto.

### Impatto minimo sulla produzione

"Nello stabilimento di Ospedaletto Lodigiano - ha spiegato Luca Scandola, responsabile sviluppo vendite e direttore divisione porzionati di Inalca - disponiamo di otto linee per il porzionato e tre per il sottovuoto. I nostri clienti del retail preferiscono non affrontare l'impegno della gestione manuale dell'etichettatura nei Cedi o nel punto di vendita. Per questo, abbiamo pensato di integrare nella produzione una protezione alla fonte, orientandoci verso le soluzioni Checkpoint. Abbiamo constatato che il processo di applicazione dell'etichetta in radiofrequenza si integra all'interno della linea in modo

# INALCA

## Produzione più protetta a tutto vantaggio del retail con le soluzioni in RF di Checkpoint Systems



Il video della visita è disponibile su:  
[www.youtube.com/largoconsumo](http://www.youtube.com/largoconsumo).



### LE AZIENDE

**Inalca è l'azienda del Gruppo Cremonini leader nella macellazione e lavorazione di carne. Lo stabilimento di Ospedaletto Lodigiano ha una capacità di macellazione di 150 capi/ora. Checkpoint Systems è leader nella fornitura di soluzioni per la gestione delle differenze inventariali, la visibilità del prodotto e l'etichettatura dei capi di abbigliamento.**

### LA SOLUZIONE

**Nel 2009 Inalca ha adottato le soluzioni di protezione alla fonte di Checkpoint Systems all'interno del processo di confezionamento delle carni, con l'obiettivo di proteggere le confezioni sottovuoto e atm dei porzionati e degli elaborati.**

### I VANTAGGI

**Le soluzioni Checkpoint minimizzano l'impatto sulla produzione, mantenendo la produttività, e permettono ai retailer di ricevere i prodotti già protetti e pronti alla vendita.**

semplice. Con Checkpoint abbiamo studiato in particolare il modo più efficace per minimizzare l'impatto e mantenere la produttività. Inoltre, abbiamo realizzato insieme uno studio sulla dimensione esatta dell'etichetta peso/prezzo che ospita le etichette RF, individuando la soluzione migliore".

La natura dei prodotti alimentari peraltro richiede standard specifici per ogni prodotto utilizzato nel processo di lavorazione. "Le soluzioni Food Safe

Checkpoint - ha affermato Flavio Musci, sales manager source tagging Sud Europa della multinazionale - sono le uniche a essere certificate ISEGA per il contatto diretto e indiretto con gli alimenti e TUV per l'utilizzo negli apparecchi a microonde, garantendo la massima sicurezza per il consumatore. In più, le etichette Checkpoint offrono un'elevatissima resistenza all'umidità e alle scariche elettrostatiche". In questo senso, va menzionata l'etichetta RF

POLI POLI, con due strati di polipropilene che sigillano il circuito impedendo all'umidità di entrare in contatto con esso e disattivare l'etichetta. La soluzione Checkpoint SPOTing (Security Protection on Tag), dal canto suo, consente di integrare il circuito CKP sotto l'etichetta mantenendo invariato il processo produttivo: merito delle etichette CKP 2010 PET PET, le più sottili sul mercato, che assicurano la massima qualità di stampa dei dati sull'etichetta.

### Una soluzione versatile e sicura

La partnership con Checkpoint si è quindi rivelata fruttuosa sia per l'azienda emiliana, sia per i retailer. "Per noi - ha confermato Scandola - le soluzioni CKP hanno significato minimo impatto sulla produzione e nessuna variazione sulla produttività; i retailer nostri clienti, a molti dei quali forniamo questo servizio, hanno a disposizione prodotti sicuri, che arrivano in negozio pronti alla vendita. Senza dimenticare che si tratta di soluzioni versatili: i retailer possono scegliere tra protezione totale o parziale della produzione".

"Solo con l'applicazione del circuito RF alla fonte - ha concluso Musci - si ottiene una protezione totale e costante, fornendo risultati realmente sensibili: secondo la nostra esperienza, i retailer che beneficiano della protezione alla fonte hanno ridotto le perdite anche più del 30%".



Inalca spa  
Viale Europa, 10  
26864 Ospedaletto Lodigiano (Lo)  
Tel. 0377.979396  
Fax 0377.979254  
[www.inalca.it](http://www.inalca.it)



Il video della visita è disponibile su:

[www.youtube.com/largoconsumo](http://www.youtube.com/largoconsumo)