

A Host 2009 un talk show sulle tecnologie per la catena del freddo nell'horeca

L'edizione 2009 di Host, il Salone internazionale dell'ospitalità professionale svoltosi dal 23 al 27 ottobre a Fiera Milano, ha ospitato un talk show dedicato a un tema importante per le imprese dell'horeca, sotto il profilo sia dell'efficienza, sia dell'ottimizzazione delle risorse e dei costi: "La gestione della catena del freddo nell'horeca: nuove tecnologie e risparmio energetico". A organizzarlo è stata Smartfreeze, società operante nel mercato dei servizi a valore aggiunto per la refrigerazione professionale e specializzata, in particolare, nello sviluppo di soluzioni di tele-diagnostica per le attrezzature frigo.

Va premesso che Smartfreeze fonde le esperienze, la tecnologia e l'innovazione di Desmon srl, società produttrice di frigoriferi professionali; Eureka srl, specializzata nella progettazione e sviluppo di servizi integrati per l'e-business e Mosaico, spin-off universitaria operante nel campo del monitoraggio integrato e dell'automazione industriale.

Protagonisti della discussione

Il talk show, ospitato nello stand Desmon e moderato da Armando Garosci, giornalista di *Largo Consumo*, ha messo a confronto alcuni protagonisti del settore. Simone Gozzi, responsabile assicurazione qualità del Gruppo Camst, leader nazionale nella ristorazione collettiva, ha sottolineato che "dai fornitori di soluzioni tecniche ci attendiamo sistemi di diagnostica delle merci anche in assenza di un

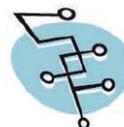
addetto al magazzino presso il singolo ristorante: dev'essere il sistema a compiere le verifiche necessarie. Questo vale, a maggior ragione, quando ricorriamo a trasportatori esterni, più difficili da monitorare. Si tratta di necessità concrete: basti pensare che il 40% dei prodotti che forniamo necessita di una temperatura di $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ".

Angelo Aulicino, project manager e transport engineer dell'Interporto di Bologna – complesso integrato di infrastrutture logistiche, ferroviarie e stradali per il

trasporto delle merci, caratterizzato da ottime connessioni stradali/ferroviarie, alto livello di sicurezza antifurto, antincendio e certificazione – ha aggiunto che la struttura "si sta

aprendo ai servizi di magazzinaggio a temperatura controllata, assecondando, in questo senso, una crescente domanda del mercato. Stiamo gestendo, per conto di Camst, una nuova struttura con celle frigorifere a $-24\text{ }^{\circ}\text{C}$ ".

Il professor Giuseppe Vanoli, ordinario di Fisica Tecnica all'Università del Sannio ed esperto di termodinamica, ha sottolineato che "occorre non solo controllare la qualità dei prodotti, ma anche usare la giusta quantità di energia. Le tecnologie devono funzionare anche a bassa temperatura e dare ottime risposte anche in ambienti d'uso impropri: penso ai display frigo usati nel canale bar". Davide Del Cogliano, amministratore delegato di Eureka e di Smartfreeze, ha concluso i lavori, sottolineando come le soluzioni tecnologiche messe a punto dalla società possano rappresentare una risposta efficace a queste necessità.



SMARTFREEZE

Smartfreeze srl
Tel 06.571763301
www.smartfreeze.it
info@smartfreeze.com