

rassegna stampa
LUGLIO 2024

www.tecnalimentaria.it

TecnAimentaria

FOOD INDUSTRY

Technology for the Food Industry - International magazine in Italian/English

N°7 Luglio / July 2024

Pubb. Mensile SpA - Spediziona in Abbonamento Postale - D.L. 30/2002 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46 art. 1 comma 1 lett. c) - Arco 2019/1/0024 - ISSN 2405-0541

CUOMO[®] 60
1964-2024
macchine industriali

FOOD PROCESSING MACHINERY
CAN MAKING MACHINERY
TWIST CAP MACHINERY

wherever you are
since 1964.

Cuomo Macchine Industriali
is a young 60-year-old company
with a great future ahead of it.

WELCOME TO THE HISTORY,
WELCOME TO THE FUTURE
OF THE INDUSTRY.

Innovation. Quality. Services.

cuomoind.it

Marketing & Strategy

Interfaccia per la massima qualità

Rigoni di Asiago investe nella logistica: il WMS di Stesi nel nuovo magazzino automatico

Rigoni di Asiago ha scelto Stesi Srl per la gestione del nuovo magazzino automatico. Una realtà di rilievo che va ad ampliare ancor più la già vasta clientela di Stesi nel segmento alimentare composta da marchi come Alce Nero, Valcolatte, Roberto Industria Alimentare, Babbì, Sutto Wine, Caritine Capetta, Casa Sant'Orsola e Santero. Tutte aziende affermate, che propongono prodotti selezionati, spesso biologici e sempre di fascia medio-alta a scaffale. A questi si aggiunge ora Rigoni di Asiago.

Nata negli anni '20 del secolo scorso sull'Altopiano di Asiago per la produzione e commercializzazione di miele, l'azienda è cresciuta negli anni diversificando la sua produzione con confetture e creme spalmabili, divenendo leader in Italia e incrementando la propria presenza sui mercati internazionali con un fatturato di oltre 130 milioni di euro nel 2022.

L'elevato livello qualitativo che contraddistingue tutti i prodotti Rigoni di Asiago si deve all'attenzione maniacale per la selezione delle materie prime e al completo controllo della filiera. L'intero ciclo è automatizzato e controllato da tecnologie all'avanguardia. Tutti i passaggi sono registrati per assicurare la tracciabilità, dalle materie prime al prodotto finito.

La scelta di Rigoni di Asiago di conseguire la certificazione biologica per tutti i suoi prodotti - ottenuta già nel 1992 - rispecchia il costante impegno dell'azienda veneta in termini di sostenibilità, perseguita con la riduzione dell'impatto della produzione sull'ambiente, con un minor consumo di combustibili fossili, un contenuto



utilizzo d'acqua ed evitando l'uso intensivo dei terreni a coltivazioni. Rientra in questo impegno anche la recente creazione del nuovo magazzino automatico per la gestione del materiale destinato alle linee di produzione (imballaggi, capsule, vasetti, etc.), un'area di 2.300 m² che porta la superficie complessiva dedicata a magazzino a 6.800 m² e con una capacità di 5.500 posti pallet.

L'avvio del nuovo magazzino automatico, previsto a inizio 2025, sarà affidato Stesi. L'azienda trevigiana, specializzata nello sviluppo di soluzioni supply chain execution systems atte a ottimizzare i flussi logistici di magazzino, si occuperà anche delle interfacce con il magazzino automatico, il sistema MES e gestionale presistenti.

L'obiettivo è ottenere un magazzino efficiente in ogni fase: controllo delle merci in entrata, controlli di qualità, tracciabilità dei lotti, miglioramento della logica di gestione, con risvolti estremamente

positivi dal punto di vista della sostenibilità, poiché il nuovo sistema consentirà di ridurre ulteriormente gli sprechi in termini di spazi (minore necessità di costruire nuove strutture e capannoni) e numero di mezzi impiegati (e quindi di emissioni prodotte e costi di manutenzione), oltre ad azzerare i tempi di inventario e abbattere i costi legati agli errori operativi, alla gestione degli infortuni e al numero degli operatori impiegati.

Con Rigoni di Asiago ancora una volta il Solution Provider Stesi ha l'occasione di distinguersi per la sua capacità di gestione delle automazioni derivate da un'esperienza ventennale nel campo, ma anche per l'abilità di far funzionare le automazioni di parti terze integrandole con il proprio sistema, confermandosi una realtà in grado di potenziare aziende e prodotti che già vantano un importante valore sociale, etico e commerciale.
www.stesi.it



Marketing & Strategy

Interface for the highest quality



Rigoni di Asiago invests in logistics: Stesi WMS in the new automatic warehouse

Rigoni di Asiago chose Stesi Srl to manage its new automated warehouse. Rigoni di Asiago is going to expand Stesi's already large customer base in the food sector, which is currently composed of big brands such as Alice Nero, Valcolatte, Roberto Industria Alimentare, Babbi, Sutto Wine, Cantine Capetta, Casa Sant'Orsola, and Santero. These are all well-established companies that always offer mid-to-high-end, selected products, often organic. Rigoni di Asiago too will be joining Stesi's big family. It was founded in the 1920s on the Asiago Plateau and started by producing and marketing honey. Over the years, the company has grown by diversifying its production with jams and spreadable creams. Now it is a leader in Italy, and it is increasing its presence in international markets with a turnover of more than 130 million euros in 2022. Rigoni di Asiago goods are well known for their exceptional quality, which is the result of their obsessive attention to detail in the raw material selection and the complete control of the supply chain. The entire cycle is automated and controlled by the latest technology, and every step is recorded to ensure traceability, from raw materials to the finished product.

Rigoni di Asiago's decision to achieve organic certification for all its products, obtained back in 1992, reflects the company's constant commitment to sustainability. Aiming to lessen its environmental impact, the Veneto-based company realized how critical it was to lower the consumption of fossil fuels, minimize water waste, and avoid the intensive use of cultivated land. Also part of this commitment is the recent creation of the new automated warehouse,

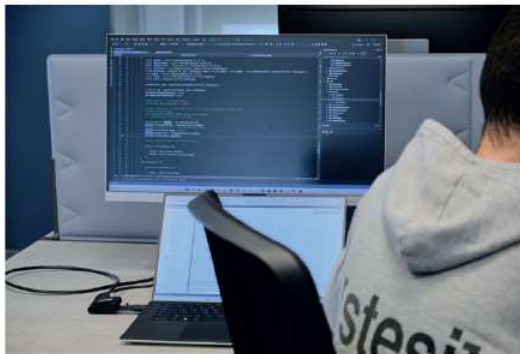


designated to handle material destined for the production lines (packaging, capsules, jars, etc.). The warehouse occupies an area of 2,300 m², which brings the total area dedicated to warehousing to 6,800 m² with a capacity of 5,500 pallet spaces. The startup of the new automated warehouse, scheduled for early 2025, will be entrusted to Stesi.

Stesi is a Treviso-based company that specializes in the development of supply chain execution systems designed to optimize warehouse logistics flows. The software house (and system integrator) will also handle interfaces with the pre-existing automated warehouse, MES, and management system. The goal is to achieve an efficient warehouse at every stage: incoming goods control, quality control, lot traceability, improved management. This implementation will have an extremely positive impact sustainability-

wise, since the new system will further reduce waste in terms of space (less need to build new structures and sheds), number of vehicles used (and therefore emissions and maintenance costs), as well as zero inventory time and out down costs related to operational errors, injury management, and the number of operators employed.

With Rigoni di Asiago once again, Stesi has the opportunity to prove its worth as a system integrator for its ability to make third-party automations work by integrating them with its own system. It will also distinguish itself for its ability to manage automations, derived from twenty years of experience in the field, and confirm itself as a reality capable of enhancing the already important social, ethical, and commercial value of other companies. www.stesi.it



11 luglio 2016 | 11

Rigoni di Asiago sceglie Stesi Srl per la gestione del magazzino

di G. B. 2016

Rigoni di Asiago ha scelto Stesi Srl, l'azienda trevigiana, specializzata nello sviluppo di soluzioni supply chain execution systems, per la gestione del nuovo magazzino



Rigoni di Asiago ha scelto Stesi Srl per la gestione del nuovo magazzino automatico. Una realtà di rilievo che va ad ampliare ancor più la già vasta clientela di Stesi nel segmento alimentare composta da marchi come Alce Nero, Valcolatte, Roberto Industria Alimentare, Babbi, Sutto Wine, Cantine Capetta, Casa Sant'Orsola e Santero. Tutte aziende affermate, che propongono prodotti selezionati, spesso biologici e sempre di fascia medio-alta a scaffale. A questi si aggiunge ora Rigoni di Asiago.

Nata negli anni '20 del secolo scorso sull'altopiano di Asiago per la produzione e commercializzazione di miele, l'azienda è cresciuta negli anni diversificando la sua produzione con confetture e creme spalmabili, divenendo leader in Italia e incrementando la propria presenza sui mercati internazionali con un fatturato di oltre 130 milioni di euro nel 2022.

L'intero ciclo è automatizzato e controllato da tecnologie all'avanguardia. Tutti i passaggi sono registrati per assicurare la tracciabilità, dalle materie prime al prodotto finito.

La scelta di Rigoni di Asiago di conseguire la certificazione biologica per tutti i suoi prodotti – ottenuta già nel 1992 – rispecchia il costante impegno dell'azienda veneta in termini di sostenibilità, perseguita con la riduzione dell'impatto della produzione sull'ambiente, con un minor consumo di combustibili fossili, un contenuto utilizzo d'acqua ed evitando l'uso intensivo dei terreni a coltivazioni. Rientra in questo impegno anche la recente creazione del nuovo magazzino automatico per la gestione del materiale destinato alle linee di produzione (imballaggi, capsule, vasetti, etc), un'area di 2.300 m2 che porta la superficie complessiva dedicata a magazzino a 6.800 m2 e con una capacità di 5.500 posti pallet.

L'avvio del nuovo magazzino automatico, previsto a inizio 2025, sarà affidato Stesi. L'azienda trevigiana, specializzata nello sviluppo di soluzioni supply chain execution systems atte a ottimizzare i flussi logistici di magazzino, si occuperà anche delle interfacce con il magazzino automatico, il sistema MES e gestionale preesistenti.



[Interprogetti Editori](#) [Abbonamenti](#) [Privacy Policy](#) [Iscrizione newsletter](#)



Tecnologie Alimentari



Aumentare
la produttività
dell'impianto



[ULTIMO NUMERO](#) [ARCHIVIO](#) [NOTIZIE](#) [MEDIA KIT](#) [CONTATTI](#) [SCHEDE AZIENDE E PRODOTTI](#)

SEARCH HERE

Rigoni di Asiago sceglie le soluzioni Stesi per il nuovo magazzino automatico

7 8 LUGLIO 2024



LEGGI L'ULTIMO NUMERO



ISCRIVITI ALLA
NEWSLETTER

Rigoni di Asiago ha scelto **Stesi Srl** per la gestione del nuovo magazzino automatico. Una realtà di rilievo che va ad ampliare ancor più la già vasta clientela di Stesi nel segmento alimentare composta da marchi come Alce Nero, Valcolatte, Roberto Industria Alimentare, Babbi, Sutto Wine, Cantine Capetta, Casa Sant'Orsola e Santero. Tutte aziende affermate, che propongono prodotti selezionati, spesso biologici e sempre di fascia medio-alta a scaffale. A questi si aggiunge ora Rigoni di Asiago.

La scelta di Rigoni di Asiago di conseguire la certificazione biologica per tutti i suoi prodotti – ottenuta già nel 1992 – rispecchia il costante impegno dell'azienda veneta in termini di sostenibilità, perseguita con la riduzione dell'impatto della produzione sull'ambiente, con un minor consumo di combustibili fossili, un contenuto utilizzo d'acqua ed evitando l'uso intensivo dei terreni a coltivazioni. Rientra in questo impegno anche la recente creazione del nuovo magazzino automatico per la gestione del materiale destinato alle linee di produzione (imballaggi, capsule, vasetti, etc), un'area di 2.300 m² che porta la superficie complessiva dedicata a magazzino a 6.800 m² e con una capacità di 5.500 posti pallet.



IL SITO PRODUTTIVO ALBAREDO (VR).
IN APERTURA: STABILIMENTO PRODUTTIVO FOZA
ALTOPIANO DI ASIAGO

Un magazzino efficiente a 360°

L'avvio del nuovo magazzino automatico, previsto a inizio 2025, sarà affidato Stesi. L'azienda trevigiana, specializzata nello sviluppo di soluzioni supply chain execution systems atte a ottimizzare i flussi logistici di magazzino, si occuperà anche delle interfacce con il magazzino automatico, il sistema MES e gestionale preesistenti.

L'obiettivo è ottenere un magazzino efficiente in ogni fase: controllo delle merci in entrata, controlli di qualità, tracciabilità dei lotti, miglioramento della logica di gestione, con risvolti estremamente positivi dal punto di vista della sostenibilità, poiché il nuovo sistema consentirà di ridurre ulteriormente gli sprechi in termini di spazi (minore necessità di costruire nuove strutture e capannoni) e numero di mezzi impiegati (e quindi di emissioni prodotte e costi di manutenzione), oltre ad azzerare i tempi di inventario e abbattere i costi legati agli errori operativi, alla gestione degli infortuni e al numero degli operatori impiegati.

Con Rigoni di Asiago ancora una volta il Solution Provider Stesi ha l'occasione di distinguersi per la sua capacità di gestione delle automazioni derivante da un'esperienza ventennale nel campo, ma anche per l'abilità di far funzionare le automazioni di parti terze integrandole con il proprio sistema, confermandosi una realtà in grado di potenziare aziende e prodotti che già vantano un importante valore sociale, etico e commerciale.



La scelta di **Rigoni di Asiago** di conseguire la certificazione biologica per tutti i suoi prodotti - ottenuta già nel 1992 - rispecchia il costante impegno dell'azienda veneta in termini di sostenibilità, perseguita con la riduzione dell'impatto della produzione sull'ambiente, con un minor consumo di combustibili fossili, un contenuto utilizzato d'acqua ed evitando l'uso intensivo dei terreni a coltivazioni.

Rientra in questo impegno anche la recente creazione del nuovo magazzino automatico per la gestione del materiale destinato alle linee di produzione (imballaggi, capsule, vasetti, ecc.). **un'area di 2.300 mq che porta la superficie complessiva dedicata al magazzino a 6.800 mq e con una capacità di 5.500 pallet.** L'elevato livello qualitativo che contraddistingue tutti i prodotti Rigoni di Asiago si deve all'attenzione maniacale per la selezione delle materie prime e al completo controllo della filiera.

L'intero ciclo è automatizzato e controllato da tecnologie all'avanguardia. Tutti i passaggi sono registrati per assicurare la tracciabilità, dalle materie prime al prodotto finito. L'avvio del nuovo magazzino automatico, previsto a inizio 2025, sarà affidato a **Stesi**. L'azienda trevigiana si occuperà anche delle interfacce con il magazzino automatico, il sistema MES e gestionale preesistenti.

L'obiettivo è ottenere un magazzino efficiente in ogni fase: controllo delle merci in entrata, controlli di qualità, tracciabilità dei lotti, miglioramento della logica di gestione, con risvolti estremamente positivi dal punto di vista della sostenibilità, poiché il nuovo sistema consentirà di ridurre ulteriormente gli sprechi in termini di spazi (minore necessità di costruire nuove strutture e capannoni) e numero di mezzi impiegati (e quindi di emissioni prodotte e costi di manutenzione), oltre ad azzerare i tempi di inventario e abbattere i costi legati agli errori operativi, alla gestione degli infortuni e al numero degli operatori impiegati.

Rigoni di Asiago investe nella logistica automatizzata con il WMS di Stesi, ampliando la capacità del magazzino e ottimizzando l'efficienza operativa in ottica sostenibile

Sistemi di Magazzino

Rigoni di Asiago e l'innovazione logistica: nuovo magazzino automatico

3 Luglio 2024



Rigoni di Asiago, storica azienda fondata negli anni '20 sull'Altopiano di Asiago, ha scelto **Stesi Srl** per la gestione del nuovo **magazzino automatico**.

Questa scelta strategica rafforza ulteriormente la posizione di Stesi nel **settore alimentare**, dove già annovera clienti come **Alce Nero**, **Valcolatte**, **Roberto Industria Alimentare**, **Babbi**, **Sutto Wine**, **Cantine Capetta**, **Casa Sant'Orsola** e **Santero**.

Originariamente focalizzata sulla produzione di miele, **Rigoni di Asiago** ha diversificato nel tempo la propria offerta con confetture e creme spalmabili, diventando un leader nel mercato italiano e internazionale, con un fatturato di oltre 130 milioni di euro nel 2022.

La qualità dei prodotti Rigoni di Asiago è garantita da un attento controllo della **filiera produttiva**, dalla selezione delle materie prime fino al prodotto finito.

L'**automazione** e l'uso di tecnologie avanzate assicurano la **tracciabilità** in ogni fase del processo produttivo.

L'azienda, che ha ottenuto la certificazione biologica già nel 1992, è fortemente impegnata nella sostenibilità ambientale, con iniziative volte a ridurre l'uso di combustibili fossili, il consumo d'acqua e l'intensità delle coltivazioni.

Il nuovo magazzino automatico

Nell'ambito di questo impegno per la **sostenibilità**, Rigoni di Asiago ha recentemente creato un nuovo magazzino automatico destinato alla gestione dei materiali per la produzione, come imballaggi e vasetti.

Questo **magazzino**, esteso su 2.300 m², porta la superficie totale dedicata a magazzino a 6.800 m² e offre una capacità di 5.500 posti pallet.

L'implementazione del nuovo magazzino automatico, prevista per l'inizio del 2025, sarà gestita da Stesi, azienda trevigiana specializzata in soluzioni di **supply chain execution systems**.

Stesi si occuperà anche dell'integrazione con il sistema MES e gestionale già esistente.

L'obiettivo principale è ottimizzare ogni fase del **magazzino**: dal controllo delle merci in entrata alla tracciabilità dei lotti, migliorando la logica di gestione e riducendo gli sprechi.

Questo nuovo sistema consentirà di diminuire la necessità di costruire nuove strutture, ridurre l'uso di mezzi di trasporto e, di conseguenza, abbattere le emissioni e i costi di manutenzione.

Inoltre, i tempi di inventario saranno azzerati e i costi legati agli errori operativi, alla gestione degli infortuni e al numero di operatori impiegati saranno significativamente ridotti.

Stesi e l'automazione logistica

Con questo progetto, **Stesi** si conferma un Solution Provider di eccellenza, grazie alla sua **ventennale** esperienza nella gestione delle automazioni.

La capacità di integrare automazioni di terze parti con il proprio sistema permette a Stesi di potenziare ulteriormente le aziende clienti, rafforzandone il valore **sociale, etico e commerciale**.

Rigoni di Asiago, con questo investimento nella **logistica automatizzata**, dimostra ancora una volta il proprio impegno verso l'innovazione e la sostenibilità, confermandosi un punto di riferimento nel settore alimentare di qualità.

Technoretail NEWS TR MAGAZINE VIDEO EVENTI



Il nuovo magazzino automatico di Rigoni si estende su un'area di 2.300 mq

■ SUPPLY CHAIN

Rigoni sceglie Stesi per la gestione del nuovo magazzino automatico

Rigoni di Asiago, storico brand specializzato nella produzione di miele, confetture e creme spalmabili, ha scelto **Stesi** per la **gestione del nuovo magazzino automatico**, il cui avvio è previsto a inizio 2025.

La scelta di Rigoni di Asiago di conseguire la **certificazione biologica** per tutti i suoi prodotti – ottenuta già nel 1992 – rispecchia il costante impegno dell'azienda veneta in termini di **sostenibilità**, perseguita con la riduzione dell'impatto della produzione sull'ambiente, con un **minor consumo di combustibili fossili**, un **contenuto utilizzo d'acqua** ed **evitando l'uso intensivo dei terreni a coltivazioni**. Rientra in questo impegno anche la recente creazione del **nuovo magazzino automatico** per la gestione del materiale destinato alle linee di produzione (imballaggi, capsule, vasetti), un'area di 2.300 mq che porta la **superficie complessiva** dedicata a **magazzino a 6.800 mq** e con una **capacità di 5.500 posti pallet**.

L'azienda trevigiana, specializzata nello sviluppo di soluzioni supply chain execution systems atte a ottimizzare i flussi logistici di magazzino, si occuperà anche delle **interfacce con il magazzino automatico**, il sistema Mes e gestionale preesistenti.

L'obiettivo è ottenere un magazzino efficiente in ogni fase: controllo delle merci in entrata, controlli di qualità, tracciabilità dei lotti, miglioramento della logica di gestione, con risvolti estremamente positivi dal punto di vista della sostenibilità, poiché il nuovo sistema consentirà di **ridurre ulteriormente gli sprechi in termini di spazi** (minore necessità di costruire nuove strutture e capannoni) e **numero di mezzi impiegati** (e quindi di emissioni prodotte e costi di manutenzione), oltre ad azzerare i tempi di inventario e abbattere i costi legati agli errori operativi, alla gestione degli infortuni e al numero degli operatori impiegati.

Con Rigoni di Asiago ancora una volta il Solution Provider Stesi ha l'occasione di distinguersi per la sua capacità di **gestione delle automazioni** derivante da un'esperienza ventennale nel campo, ma anche per l'abilità di far funzionare le automazioni di parti terze integrandole con il proprio sistema, confermandosi una realtà in grado di potenziare aziende e prodotti che già vantano un importante valore sociale, etico e commerciale.

[SUPPLY CHAIN](#) | 02 Luglio 2024 [STAMPA](#) [EMAIL](#) [CONDIVIDI](#) [f](#) [X](#) [in](#) [@](#) [v](#)



TUTTAMENTE
ANCHE TU!

REGISTRA GRATIS
inehoreca.it e ce

- HOME
- NOTIZIE
- OSPITALITÀ
- PROTAGONISTI
- TURISMO
- TRASPORTI
- VIDE

Home » Tecnologia e Innovazione » Il resort di lusso Castelfalfi investe nella supply chain per andare oltre...

Tecnologia e Innovazione

Il resort di lusso Castelfalfi investe nella supply chain per andare oltre l'eccellenza

pubblicato da Redazione 5 2 Luglio 2024

211 0

Condividi



L'ospitalità luxury individua nella supply chain il nuovo punto di forza per garantire agli ospiti un'esperienza ancora più esclusiva. È il caso della tenuta toscana di **Castelfalfi**, realtà da sogno che si estende su 2.700 ettari di colline fertili coltivate a vigneti e ulivi e che non si fa mancare un campo da golf da 27 buche – il più grande della Regione – oltre a ville, appartamenti e hotel, tutti raccolti nella magica cornice di un castello medievale e del suo borgo, un tempo sito sacro agli Etruschi.

Una location dal sapore antico, concepita per promuovere il concetto dell'accoglienza extralusso in chiave sostenibile, come conferma la recente assegnazione delle due Chiavi MICHELIN: dotata dei comfort più evoluti, la tenuta Castelfalfi è stata ristrutturata rispettando i principi della bioedilizia e, grazie ai consumi contenuti e alle basse emissioni di CO2 nell'ambiente, è tra i pochi ad avere ottenuto il certificato **Clima Hotel**. Eccellenza strutturale che si affianca all'eccellenza dei suoi prodotti agricoli rigorosamente biologici (tra cui 7 etichette di vino e un pregiato olio ottenuto dalla spremitura delle olive prodotte dalle 10 mila piante autoctone direttamente nel frantoio di proprietà) e all'eccellenza ricettiva che, in un siffatto contesto, non può concepire alcun margine d'errore.

Qui, in un perfetto equilibrio tra antico e moderno, tra tradizione e innovazione, edifici dalle evocative facciate medievali si alternano a strutture e servizi decisamente contemporanei tra cui le boutique, i ristoranti, la Spa e il nuovo grande spazio eventi in costruzione. E gli ospiti si rilassano tra una degustazione e la caccia al tartufo, tra un'escursione naturalistica e una lezione di cucina.

Una molteplicità di spazi e di attività esperienziali che richiedono l'ineccepibile gestione di materiali e scorte, coprendo distanze tra strutture, magazzini e depositi. Una complessa organizzazione curata dal personale interno senza che mai l'ospite ne percepisca l'onere. Un compito che, per garantire una gestione ancora più efficace, è stato oggi affidato alla tecnologia.

Il percorso che ha portato Castelfalfi a tale scelta è iniziato con la consulenza richiesta a Engineering & Consulting di Toyota Material Handling Italia (TMHIT), realtà leader specializzata nel fornire soluzioni logistiche per lo sviluppo di modelli di movimentazione merci di elevata qualità e sicurezza. Dopo la prima fase di consulenza, TMHIT – tramite la divisione Logistics Solutions – ha messo in campo Stesi Srl, solution provider e Preferred Partner di TMHIT, incaricato di sviluppare una soluzione concreta ed efficiente. L’analisi è partita dal vero problema del cliente: la necessità di sviluppare un nuovo modello logistico che potesse consentirgli di gestire nel modo più efficiente possibile le numerose attività all’interno della tenuta (ristorazione, bar, piscine, eventi, golf...) e i materiali che esse comportano (beverage, attrezzature...), finora depositati senza un’effettiva coerenza né un affidabile sistema di tracciabilità in tanti magazzini, ciascuno caratterizzato da una logistica propria, senza alcuna visione d’insieme. È stata proposta quindi un’analisi dello stato attuale seguita dalla progettazione di un nuovo modello integrato di logistica per l’intera tenuta.

Il team di lavoro (TMHIT e Stesi) è partito dall’analisi dei flussi di materiale e dalla mappatura di tutte le aree di allocazione per capirne le dimensioni, il numero e il tipo di referenze in esse stoccate. Una volta stabilita la priorità del resort (offrire un servizio eccellente, oltre ogni aspettativa, al livello del contesto e dell’alto livello ricettivo/ristorativo), la soluzione è risultata evidente: erogare un servizio di extralusso è possibile solo dotandosi di un sistema in grado di gestire in modo ottimale la logistica così da governare le grandi quantità di materiali differenti stoccate un po’ ovunque e, parallelamente, risolvere un importante problema di security legato all’elevato valore di alcuni di essi.

Il progetto di consulenza, seguito dal Project Leader Marco Troia – Group Procurement & Logistics Manager di Castelfalfi, avviato alla fine del 2022, ha consentito di rilevare la presenza di 30 diversi punti di stoccaggio dei materiali e circa 7.400 articoli registrati in anagrafica consegnati in 50 diversi punti di ricevimento merci. È inoltre emerso che, nel corso della stagione, sono stati movimentati circa 3.500 articoli, 1800 dei quali referenze di olio e vino, con 500-600 trasferimenti di materiale al mese. Ancora, gli oltre 1.000 m2 dedicati allo stoccaggio di materiale sono risultati sparsi su circa 8 depositi, con il conseguente impiego di 5 operatori logistici dedicati al trasporto di tale materiale da un luogo all’altro del resort.

“All’inizio del 2024, una volta avviata la fase di implementazione dell’ottimizzazione della logistica seguita dall’adozione del WMS di Stesi” dichiara Emanuele Cesari – Engineering & Consulting Manager di Toyota Material Handling, “i primi risultati si sono rivelati subito incoraggianti con la riduzione a 2 dei magazzini principali di ricevimento e partenza del materiale, la razionalizzazione a circa 14 punti di consumo, nonché una gestione molto più accurata e consapevole dei 5.100 articoli movimentati”. Ma il vero, grande risultato è stata la soluzione al problema iniziale: il WMS di Stesi consentirà a Castelfalfi di non dover pensare alla logistica per concentrarsi sulla sua vera mission: coccolare il cliente con un servizio ineccepibile, degno del sogno di extralusso promesso.

Molti gli ambiti di azione di Toyota e di Stesi che, con la sua piattaforma software integrata Silwa, combina in un unico sistema le funzionalità dei sistemi WMS e MES. Un connubio vincente che unisce la trasversalità di un leader di mercato alla capacità di personalizzazione di un provider altamente specializzato. “Il nostro software proprietario trova applicazione in tantissimi ambiti, dall’alimentare alla meccanica, dalla farmaceutica alla ristorazione” afferma Emilio Collot, Sales Director di Stesi. “Siamo felici di aver aperto la strada anche nel settore dell’ospitalità alto di gamma, contribuendo a ridurre ulteriormente la distanza tra organizzazione e qualità che, nel caso specifico di Castelfalfi, si traduce in un servizio al cliente di eccellenza. Con questo nuovo impianto vorremmo dare prova che i sistemi per la gestione logistica non sono solo consigliati ad aziende che producono o distribuiscono, ma che trovano vantaggiose applicazioni anche in svariati altri contesti e settori”.



HOME

LE NOTIZIE DI OGGI

L'INTERVISTA

DAL MERCATO

IN PRIMO PIANO

FOCUS MAGAZZINI

A



02/07/2024

Nella tenuta toscana di Castelfalfi ospitalità di lusso e logistica vanno a braccetto

L'ospitalità luxury individua nella supply chain il nuovo punto di forza per garantire agli ospiti un'esperienza ancora più esclusiva. È il caso della **tenuta toscana di Castelfalfi**, realtà da sogno che si estende su 2.700 ettari di colline fertili coltivate a vigneti e ulivi e che non si fa mancare un campo da golf da 27 buche – il più grande della Regione - oltre a ville, appartamenti e hotel, tutti raccolti nella magica cornice di un castello medievale e del suo borgo, un tempo sito sacro agli Etruschi.

Una location dal sapore antico, concepita per promuovere il concetto dell'accoglienza extralusso in chiave sostenibile, come conferma la recente assegnazione delle due Chiavi Michelin: dotata dei comfort più evoluti, la tenuta Castelfalfi è stata ristrutturata rispettando i principi della bioedilizia e, grazie ai consumi contenuti e alle basse emissioni di CO2 nell'ambiente, è tra i pochi ad avere ottenuto il **certificato Clima Hotel**. Eccellenza strutturale che si affianca all'eccellenza dei suoi prodotti agricoli rigorosamente biologici (tra cui 7 etichette di vino e un pregiato olio ottenuto dalla spremitura delle olive prodotte dalle 10 mila piante autoctone direttamente nel frantoio di proprietà) e all'eccellenza ricettiva che, in un siffatto contesto, non può concepire alcun margine d'errore.

Qui, in un perfetto equilibrio tra antico e moderno, tra tradizione e innovazione, edifici dalle evocative facciate medievali si alternano a strutture e servizi decisamente contemporanei tra cui le boutique, i ristoranti, la Spa e il nuovo grande spazio eventi in costruzione. E gli ospiti si rilassano tra una degustazione e la caccia al tartufo, tra un'escursione naturalistica e una lezione di cucina.

Una molteplicità di spazi e di attività esperienziali che richiedono l'ineccepibile gestione di materiali e scorte, coprendo distanze tra strutture, magazzini e depositi. Una complessa organizzazione curata dal personale interno senza che mai l'ospite ne percepisca l'onere. Un compito che, per garantire una gestione ancora più efficace, è stato oggi affidato alla tecnologia.

Il percorso che ha portato Castelfalfi a tale scelta è iniziato con la **consulenza richiesta a Engineering & Consulting di Toyota Material Handling Italia (TMHIT)**, realtà leader specializzata nel fornire soluzioni logistiche per lo sviluppo di modelli di movimentazione merci di elevata qualità e sicurezza. Dopo la prima fase di consulenza, TMHIT - tramite la **divisione Logistics Solutions** - ha messo in campo **Stesi Srl**, solution provider e preferred partner di TMHIT, incaricato di sviluppare una soluzione concreta ed efficiente. L'analisi è partita dal vero problema del cliente: la necessità di sviluppare un nuovo modello logistico che potesse consentirgli di gestire nel modo più efficiente possibile le numerose attività all'interno della tenuta (ristorazione, bar, piscine, eventi, golf...) e i materiali che esse comportano (beverage, attrezzature...), finora depositati senza un'effettiva coerenza né un affidabile sistema di tracciabilità in tanti magazzini, ciascuno caratterizzato da una logistica propria, senza alcuna visione d'insieme. È stata proposta quindi un'analisi dello stato attuale seguita dalla progettazione di un nuovo modello integrato di logistica per l'intera tenuta.

Il team di lavoro (TMHIT e Stesi) è partito dall'analisi dei flussi di materiale e dalla mappatura di tutte le aree di allocazione per capirne le dimensioni, il numero e il tipo di referenze in esse stoccate. Una volta stabilita la priorità del resort (offrire un servizio eccellente, oltre ogni aspettativa, al livello del contesto e dell'alto livello ricettivo/ristorativo), la soluzione è risultata evidente: **erogare un servizio di extralusso è possibile solo dotandosi di un sistema in grado di gestire in modo ottimale la logistica** così da governare le grandi quantità di materiali differenti stoccati un po' ovunque e, parallelamente, risolvere un importante problema di security legato all'elevato valore di alcuni di essi.

Il progetto di consulenza, seguito dal project leader **Marco Troia - group procurement & logistics manager di Castelfalfi**, avviato alla fine del 2022, ha consentito di rilevare la presenza di **30 diversi punti di stoccaggio dei materiali e circa 7.400 articoli registrati in anagrafica consegnati in 50 diversi punti di ricevimento merci**. È inoltre emerso che, nel corso della stagione, sono stati **movimentati circa 3.500 articoli, 1800 dei quali referenze di olio e vino, con 500-600 trasferimenti di materiale al mese**. Ancora, **gli oltre 1.000 m2 dedicati allo stoccaggio di materiale sono risultati sparsi su circa 8 depositi, con il conseguente impiego di 5 operatori logistici dedicati al trasporto di tale materiale da un luogo all'altro del resort**.

"All'inizio del 2024, una volta avviata la fase di implementazione dell'ottimizzazione della logistica seguita dall'adozione del WMS di Stesi" dichiara **Emanuele Cesari - engineering & consulting manager di Toyota Material Handling**, *"i primi risultati si sono rivelati subito incoraggianti con la riduzione a 2 dei magazzini principali di ricevimento e partenza del materiale, la razionalizzazione a circa 14 punti di consumo, nonché una gestione molto più accurata e consapevole dei 5.100 articoli movimentati"*. Ma il vero, grande risultato è stata la soluzione al problema iniziale: il WMS di Stesi consentirà a Castelfalfi di non dover pensare alla logistica per concentrarsi sulla sua vera mission: coccolare il cliente con un servizio ineccepibile, degno del sogno di extralusso promesso.

Molti gli ambiti di azione di Toyota e di Stesi che, con la sua **piattaforma software integrata Silwa**, combina in un unico sistema le funzionalità dei sistemi WMS e MES. Un connubio vincente che unisce la trasversalità di un leader di mercato alla capacità di personalizzazione di un provider altamente specializzato. *"Il nostro software proprietario trova applicazione in tantissimi ambiti, dall'alimentare alla meccanica, dalla farmaceutica alla ristorazione"* afferma **Emilio Collot, sales director di Stesi**. *"Siamo felici di aver aperto la strada anche nel settore dell'ospitalità alto di gamma, contribuendo a ridurre ulteriormente la distanza tra organizzazione e qualità che, nel caso specifico di Castelfalfi, si traduce in un servizio al cliente di eccellenza. Con questo nuovo impianto vorremmo dare prova che i sistemi per la gestione logistica non sono solo consigliati ad aziende che producono o distribuiscono, ma che trovano vantaggiose applicazioni anche in svariati altri contesti e settori"*.

TECH4TRADE

[Home](#)[News](#)[Redazione](#)[Villaggio Tecnologico](#)[Radio Marketing](#)

Il resort di lusso Castelfalfi investe nella supply chain

Redazione 2 Luglio 2024

L'ospitalità luxury individua nella supply chain il nuovo punto di forza per garantire agli ospiti un'esperienza ancora più esclusiva. È il caso della tenuta toscana di **Castelfalfi**, realtà da sogno che si estende su 2.700 ettari di colline fertili coltivate a vigneti e ulivi e che non si fa mancare un campo da golf da 27 buche oltre a ville, appartamenti e hotel, tutti raccolti nella magica cornice di un castello medievale e del suo borgo, un tempo sito sacro agli Etruschi.

Una location dal sapore antico, concepita per promuovere il concetto dell'accoglienza extralusso in chiave sostenibile, come conferma la recente assegnazione delle due Chiavi MICHELIN: dotata dei comfort più evoluti, la tenuta Castelfalfi è stata ristrutturata rispettando i principi della bioedilizia e, grazie ai consumi contenuti e alle basse emissioni di CO2 nell'ambiente, è tra i pochi ad avere ottenuto il certificato Clima Hotel. Eccellenza strutturale che si affianca all'eccellenza dei suoi prodotti agricoli rigorosamente biologici (tra cui 7 etichette di vino e un pregiato olio ottenuto dalla spremitura delle olive prodotte dalle 10 mila piante autoctone direttamente nel frantoio di proprietà) e all'eccellenza ricettiva che, in un siffatto contesto, non può concepire alcun margine d'errore.

Qui, in un perfetto equilibrio tra antico e moderno, tra tradizione e innovazione, edifici dalle evocative facciate medievali si alternano a strutture e servizi decisamente contemporanei tra cui le boutique, i ristoranti, la Spa e il nuovo grande spazio eventi in costruzione. E gli ospiti si rilassano tra una degustazione e la caccia al tartufo, tra un'escursione naturalistica e una lezione di cucina.

Una molteplicità di spazi e di attività esperienziali che richiedono l'ineccepibile gestione di materiali e scorte, coprendo distanze tra strutture, magazzini e depositi. Una complessa organizzazione curata dal personale interno senza che mai l'ospite ne percepisca l'onere. Un compito che, per garantire una gestione ancora più efficace, è stato oggi affidato alla tecnologia.

Il percorso che ha portato Castelfalfi a tale scelta è iniziato con la consulenza richiesta a **Engineering & Consulting di Toyota Material Handling Italia**, realtà leader specializzata nel fornire soluzioni logistiche per lo sviluppo di modelli di movimentazione merci di elevata qualità e sicurezza. Dopo la prima fase di consulenza, TMHIT ha messo in campo **Stesi Srl**, solution provider e Preferred Partner di TMHIT, incaricato di sviluppare una soluzione concreta ed efficiente. L'analisi è partita dal vero problema del cliente: la necessità di sviluppare un nuovo modello logistico che potesse consentirgli di gestire nel modo più efficiente possibile le numerose attività all'interno della tenuta, finora depositati senza un'effettiva coerenza né un affidabile sistema di tracciabilità in tanti magazzini, ciascuno caratterizzato da una logistica propria, senza alcuna visione d'insieme. È stata proposta quindi un'analisi dello stato attuale seguita dalla progettazione di un nuovo modello integrato di logistica per l'intera tenuta.

Il team di lavoro è partito dall'analisi dei flussi di materiale e dalla mappatura di tutte le aree di allocazione per capirne le dimensioni, il numero e il tipo di referenze in esse stoccate. Una volta stabilita la priorità del resort, la soluzione è risultata evidente: erogare un servizio di extralusso è possibile solo dotandosi di un sistema in grado di gestire in modo ottimale la logistica così da governare le grandi quantità di materiali differenti stoccati un po' ovunque e, parallelamente, risolvere un importante problema di security legato all'elevato valore di alcuni di essi.

Il progetto di consulenza, seguito dal Project Leader **Marco Troia** - Group Procurement & Logistics Manager di Castelfalfi, avviato alla fine del 2022, ha consentito di rilevare la presenza di 30 diversi punti di stoccaggio dei materiali e circa 7.400 articoli registrati in anagrafica consegnati in 50 diversi punti di ricevimento merci. È inoltre emerso che, nel corso della stagione, sono stati movimentati circa 3.500 articoli, 1800 dei quali referenze di olio e vino, con 500-600 trasferimenti di materiale al mese. Ancora, gli oltre 1.000 mq dedicati allo stoccaggio di materiale sono risultati sparsi su circa 8 depositi, con il conseguente impiego di 5 operatori logistici dedicati al trasporto di tale materiale da un luogo all'altro del resort.

“All’inizio del 2024, una volta avviata la fase di implementazione dell’ottimizzazione della logistica seguita dall’adozione del WMS di Stesi” dichiara **Emanuele Cesari** - Engineering & Consulting Manager di Toyota Material Handling, “i primi risultati si sono rivelati subito incoraggianti con la riduzione a 2 dei magazzini principali di ricevimento e partenza del materiale, la razionalizzazione a circa 14 punti di consumo, nonché una gestione molto più accurata e consapevole dei 5.100 articoli movimentati”. Ma il vero, grande risultato è stata la soluzione al problema iniziale: il WMS di Stesi consentirà a Castelfalfi di non dover pensare alla logistica per concentrarsi sulla sua vera mission: coccolare il cliente con un servizio ineccepibile, degno del sogno di extralusso promesso.

Molti gli ambiti di azione di Toyota e di Stesi che, con la sua piattaforma software integrata Silwa, combina in un unico sistema le funzionalità dei sistemi WMS e MES. Un connubio vincente che unisce la trasversalità di un leader di mercato alla capacità di personalizzazione di un provider altamente specializzato. “Il nostro software proprietario trova applicazione in tantissimi ambiti, dall’alimentare alla meccanica, dalla farmaceutica alla ristorazione” afferma **Emilio Collot**, Sales Director di Stesi. “Siamo felici di aver aperto la strada anche nel settore dell’ospitalità alto di gamma, contribuendo a ridurre ulteriormente la distanza tra organizzazione e qualità che, nel caso specifico di Castelfalfi, si traduce in un servizio al cliente di eccellenza. Con questo nuovo impianto vorremmo dare prova che i sistemi per la gestione logistica non sono solo consigliati ad aziende che producono o distribuiscono, ma che trovano vantaggiose applicazioni anche in svariati altri contesti e settori”.



Primo Piano Attualità Hotel Trasporti Viaggi Tour Operator Redazione Cerca Q

Il resort di lusso Castelfalfi investe nella supply chain per garantire massima efficienza e sostenibilità

di Redazione Luglio 2, 2024

L'ospitalità luxury individua nella **supply chain** il nuovo punto di forza per garantire agli ospiti un'esperienza ancora più esclusiva. È il caso della tenuta toscana di **Castelfalfi**, realtà da sogno che si estende su 2.700 ettari di colline fertili coltivate a vigneti e ulivi e che non si fa mancare un campo da golf da 27 buche, il più grande della Regione, oltre a ville, appartamenti e hotel, tutti raccolti nella magica cornice di un castello medievale e del suo borgo, un tempo sito sacro agli Etruschi.

Una location dal sapore antico, concepita per promuovere il concetto dell'accoglienza extralusso in chiave sostenibile, come conferma la recente assegnazione delle due **Chiavi MICHELEN**: dotata dei comfort più evoluti, la tenuta Castelfalfi è stata ristrutturata rispettando i principi della bioedilizia e, grazie ai consumi contenuti e alle basse emissioni di CO2 nell'ambiente, è tra i pochi ad avere ottenuto il certificato **Clima Hotel**. Eccellenza strutturale che si affianca all'eccellenza dei suoi prodotti agricoli rigorosamente biologici (tra cui 7 etichette di vino e un pregiato olio ottenuto dalla spremitura delle olive prodotte dalle 10 mila piante autoctone direttamente nel frantoio di proprietà) e all'eccellenza ricettiva che, in un siffatto contesto, non può concepire alcun margine d'errore.

Qui, in un perfetto equilibrio tra antico e moderno, tra tradizione e innovazione, edifici dalle evocative facciate medievali si alternano a strutture e servizi decisamente contemporanei tra cui le boutique, i ristoranti, la Spa e il nuovo grande spazio eventi in costruzione. E gli ospiti si rilassano tra una degustazione e la caccia al tartufo, tra un'escursione naturalistica e una lezione di cucina.

Una molteplicità di spazi e di attività esperienziali che richiedono l'ineccepibile gestione di materiali e scorte, coprendo distanze tra strutture, magazzini e depositi. Una complessa organizzazione curata dal personale interno senza che mai l'ospite ne percepisca l'onere. Un compito che, per garantire una gestione ancora più efficace, è stato oggi affidato alla tecnologia.

Il percorso che ha portato Castelfalfi a tale scelta è iniziato con la consulenza richiesta a **Engineering & Consulting di Toyota Material Handling Italia** (TMHIT), realtà leader specializzata nel fornire soluzioni logistiche per lo sviluppo di modelli di movimentazione merci di elevata qualità e sicurezza. Dopo la prima fase di consulenza, TMHIT – tramite la divisione **Logistics Solutions** – ha messo in campo **Stesi Srl**, solution provider e Preferred Partner di TMHIT, incaricato di sviluppare una soluzione concreta ed efficiente. L'analisi è partita dal vero problema del cliente: la necessità di sviluppare un nuovo modello logistico che potesse consentirgli di gestire nel modo più efficiente possibile le numerose attività all'interno della tenuta (ristorazione, bar, piscine, eventi, golf...) e i materiali che esse comportano (beverage, attrezzature...), finora depositati senza un'effettiva coerenza né un affidabile sistema di tracciabilità in tanti magazzini, ciascuno caratterizzato da una logistica propria, senza alcuna visione d'insieme. È stata proposta quindi un'analisi dello stato attuale seguita dalla progettazione di un nuovo modello integrato di logistica per l'intera tenuta.

Il team di lavoro (TMHIT e Stesi) è partito dall'analisi dei flussi di materiale e dalla mappatura di tutte le aree di allocazione per capirne le dimensioni, il numero e il tipo di referenze in esse stoccate. Una volta stabilita la priorità del resort (offrire un servizio eccellente, oltre ogni aspettativa, al livello del contesto e dell'alto livello ricettivo/ristorativo), la soluzione è risultata evidente: erogare un servizio di extralusso è possibile solo dotandosi di un sistema in grado di gestire in modo ottimale la logistica così da governare le grandi quantità di materiali differenti stoccati un po' ovunque e, parallelamente, risolvere un importante problema di security legato all'elevato valore di alcuni di essi.

Il progetto di consulenza, seguito dal Project Leader **Marco Troia** – Group Procurement & Logistics Manager di Castelfalchi, avviato alla fine del 2022, ha consentito di rilevare la presenza di 30 diversi punti di stoccaggio dei materiali e circa 7.400 articoli registrati in anagrafica consegnati in 50 diversi punti di ricevimento merci. È inoltre emerso che, nel corso della stagione, sono stati movimentati circa 3.500 articoli, 1800 dei quali referenze di olio e vino, con 500-600 trasferimenti di materiale al mese. Ancora, gli oltre 1.000 m2 dedicati allo stoccaggio di materiale sono risultati sparsi su circa 8 depositi, con il conseguente impiego di 5 operatori logistici dedicati al trasporto di tale materiale da un luogo all'altro del resort.

"All'inizio del 2024, una volta avviata la fase di implementazione dell'ottimizzazione della logistica seguita dall'adozione del WMS di Stesi" dichiara **Emanuele Cesari** – Engineering & Consulting Manager di Toyota Material Handling, *"i primi risultati si sono rivelati subito incoraggianti con la riduzione a 2 dei magazzini principali di ricevimento e partenza del materiale, la razionalizzazione a circa 14 punti di consumo, nonché una gestione molto più accurata e consapevole dei 5.100 articoli movimentati"*. Ma il vero, grande risultato è stata la soluzione al problema iniziale: il WMS di Stesi consentirà a Castelfalchi di non dover pensare alla logistica per concentrarsi sulla sua vera mission: coccolare il cliente con un servizio ineccepibile, degno del sogno di extralusso promesso.

Molti gli ambiti di azione di Toyota e di Stesi che, con la sua piattaforma software integrata Silwa, combina in un unico sistema le funzionalità dei sistemi WMS e MES. Un connubio vincente che unisce la trasversalità di un leader di mercato alla capacità di personalizzazione di un provider altamente specializzato. *"Il nostro software proprietario trova applicazione in tantissimi ambiti, dall'alimentare alla meccanica, dalla farmaceutica alla ristorazione"* afferma **Emilio Collot**, Sales Director di Stesi. *"Siamo felici di aver aperto la strada anche nel settore dell'ospitalità alto di gamma, contribuendo a ridurre ulteriormente la distanza tra organizzazione e qualità che, nel caso specifico di Castelfalchi, si traduce in un servizio al cliente di eccellenza. Con questo nuovo impianto vorremmo dare prova che i sistemi per la gestione logistica non sono solo consigliati ad aziende che producono o distribuiscono, ma che trovano vantaggiose applicazioni anche in svariati altri contesti e settori"*.

Aziende

Rigoni di Asiago affida a Stesi la gestione del nuovo magazzino automatico

By Redazione 5 - 26 Giugno 2024

👁️ 225 🗨️ 0

◀️ Condividi
in
f
x
📧
📧
🔒
🔗



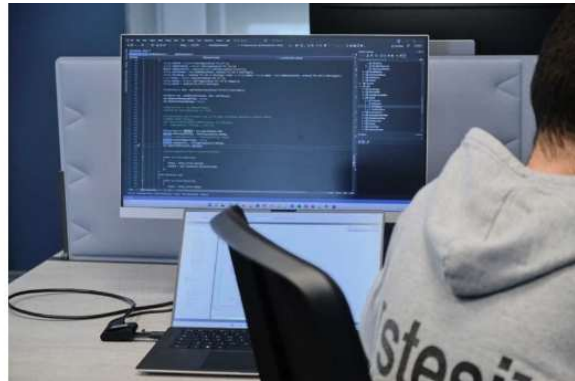
Rigoni di Asiago ha scelto **Stesi Srl** per la gestione del nuovo **magazzino automatico**. Una realtà di rilievo che va ad ampliare ancor più la già vasta clientela di Stesi nel segmento alimentare composta da marchi come Alce Nero, Valcolatte, Roberto Industria Alimentare, Babbi, Sutto Wine, Cantine Capetta, Casa Sant'Orsola e Santero. Tutte aziende affermate, che propongono prodotti selezionati, spesso biologici e sempre di fascia medio-alta a scaffale. A questi si aggiunge ora **Rigoni di Asiago**.

Nata negli anni '20 del secolo scorso sull'Altopiano di Asiago per la produzione e commercializzazione di miele, l'azienda è cresciuta negli anni diversificando la sua produzione con confetture e creme spalmabili, divenendo leader in Italia e incrementando la propria presenza sui mercati internazionali con un fatturato di oltre 130 milioni di euro nel 2022.

L'elevato livello qualitativo che contraddistingue tutti i prodotti **Rigoni di Asiago** si deve all'attenzione maniacale per la selezione delle materie prime e al completo controllo della filiera. L'intero ciclo è automatizzato e controllato da tecnologie all'avanguardia. Tutti i passaggi, sono registrati per assicurare la tracciabilità, dalle materie prime al prodotto finito.

La scelta di **Rigoni di Asiago** di conseguire la **certificazione biologica per tutti i suoi prodotti** – ottenuta già nel 1992 – rispecchia il costante impegno dell'azienda veneta in termini di sostenibilità, perseguita con la riduzione dell'impatto della produzione sull'ambiente, con un minor consumo di combustibili fossili, un contenuto utilizzo d'acqua ed evitando l'uso intensivo dei terreni a coltivazioni. Rientra in questo impegno anche la recente creazione del nuovo magazzino automatico per la gestione del materiale destinato alle linee di produzione (imballaggi, capsule, vasetti, etc), un'area di 2.300 m2 che porta la superficie complessiva dedicata a magazzino a 6.800 m2 e con una capacità di 5.500 posti pallet.

L'avvio del nuovo magazzino automatico, previsto a inizio 2025, sarà affidato Stesi. L'azienda trevigiana, specializzata nello sviluppo di soluzioni supply chain execution systems atte a ottimizzare i flussi logistici di magazzino, si occuperà anche delle interfacce con il magazzino automatico, il sistema MES e gestionale preesistenti.



L'obiettivo è ottenere un magazzino efficiente in ogni fase: controllo delle merci in entrata, controlli di qualità, tracciabilità dei lotti, miglioramento della logica di gestione, con risvolti estremamente positivi dal punto di vista della sostenibilità, poiché il nuovo sistema consentirà di ridurre ulteriormente gli sprechi in termini di spazi (minore necessità di costruire nuove strutture e capannoni) e numero di mezzi impiegati (e quindi di emissioni prodotte e costi di manutenzione), oltre ad azzerare i tempi di inventario e abbattere i costi legati agli errori operativi, alla gestione degli infortuni e al numero degli operatori impiegati.

Con **Rigoni di Asiago** ancora una volta il **Solution Provider Stesi** ha l'occasione di distinguersi per la sua capacità di gestione delle automazioni derivante da un'esperienza ventennale nel campo, ma anche per l'abilità di far funzionare le automazioni di parti terze integrandole con il proprio sistema, confermandosi una realtà in grado di potenziare aziende e prodotti che già vantano un importante valore sociale, etico e commerciale.

