

Presentazione nuovo magazzino Imperia

2016

Le aziende



La **Sandri Alessandro** è un'impresa di trasporti a conduzione familiare, specializzata nel settore alimentare.

Nel 1997 l'azienda ha aperto il primo magazzino con sede a Canale e nel 2001 il parco mezzi aveva già raggiunto le 30 unità.



Nel 2013 è stato registrato il marchio «fresco» e l'azienda ha iniziato anche la distribuzione di prodotti a temperatura controllata 0°-4°C e +15°C.



Dal 2014 l'azienda si occupa anche di e-commerce alimentare (stoccaggio e successiva distribuzione) ed è stato realizzato il marchio «C'E'».

Nel 2015 l'azienda è stata uno dei trasportatori ufficiale di Expo Milano, per quanto riguarda la fornitura di prodotti «freschi».



Le aziende



La **Cooperativa Servizi ARL** è una Cooperativa di lavoro fondata nel 2001, che effettua lavorazioni sia all'interno delle proprie strutture situate a Sant'Anna di Monteu Roero e Canale, sia presso le sedi dei propri clienti.

Lo stesso anno, attraverso l'accordo con la Sandri Alessandro, viene creata una partnership che permette ai clienti di fruire di una serie di servizi aggiuntivi al trasporto, come il confezionamento, il deposito e la preparazione di ordini.

Nel giro di pochi anni questa collaborazione si rivela un ottimo strumento per poter aiutare i clienti a risolvere i loro problemi logistici.

Grazie all'utilizzo di uno specifico software di magazzino supportato da radiofrequenza, la Cooperativa è in grado di fornire ai propri clienti la rintracciabilità dei lotti.



Nel 2014 l'azienda ha ottenuta dall'ente QC la certificazione BIO per effettuare lavorazioni su prodotti biologici.

Le aziende



Il punto di forza della Cooperativa Servizi è la **gestione del deposito conto terzi**.

Il personale assunto dalla Cooperativa Servizi lavora direttamente nei magazzini dei clienti stessi, effettuando tutte le operazioni richieste (in, out, picking, ecc.).

La Cooperativa solitamente installa presso le Sedi dei clienti anche il proprio software specialistico di gestione dei depositi, supportato da radiofrequenza.

Questo genera una serie di vantaggi:

- Tempi ridotti per la sistemazione delle pedane in magazzino (scaffali divisi per prodotto)
- Ottimizzazione del percorso da parte dei magazzinieri per la preparazione ordini
- Azzeramento degli errori (la pistola indica la posizione esatta per il prelievo di ciascun prodotto)
- Possibilità di aggiunta/diminuzione di personale in base agli ordini di produzione giornalieri



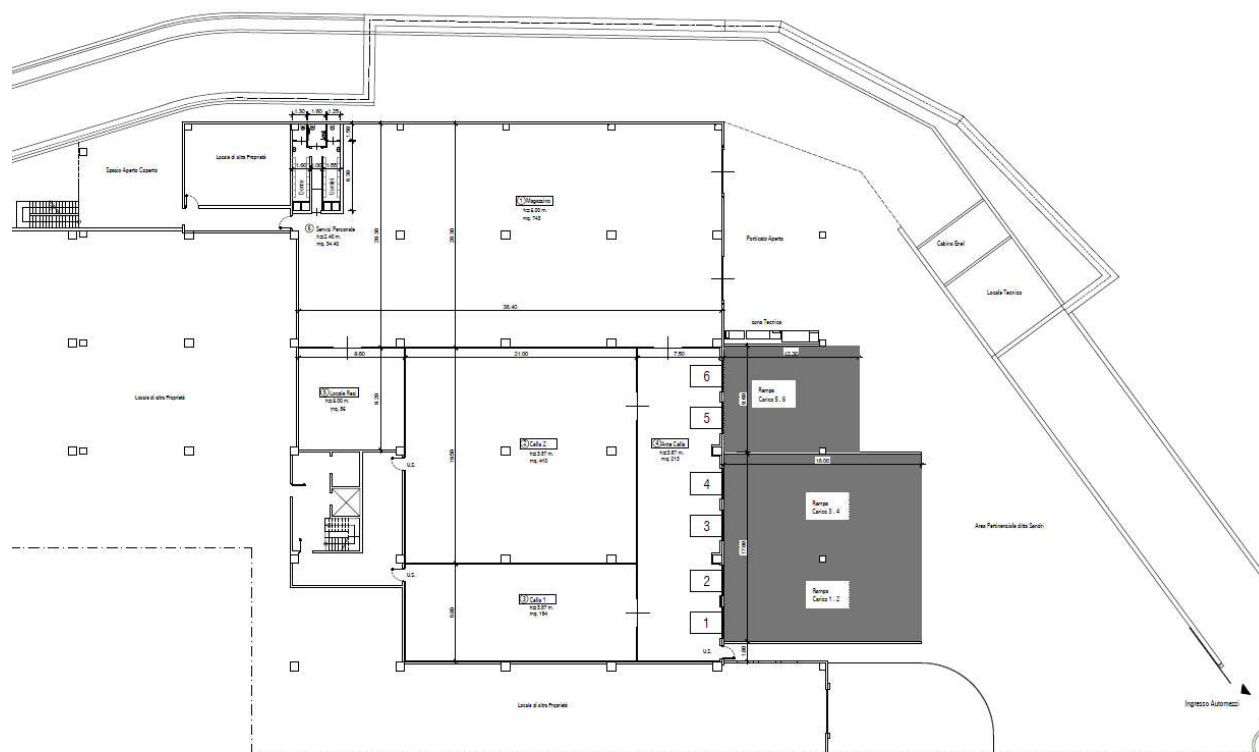
Le aziende



Il magazzino di Imperia

A **febbraio 2016** la Sandri Trasporti ha aperto un nuovo deposito di 2.610 mq totali, a Imperia.

Si tratta di un magazzino composto da 2 celle: una a +4°C e una a +15°C.



Planimetria Generale disegno scala 1:100

Il magazzino di Imperia



Ciò che ci ha spinto ad aprire un magazzino ad Imperia è stata l'esperienza che, nel corso degli anni, abbiamo maturato sul vino e sulla Liguria.

Essendo trasportatori specializzati su questo prodotto e sui prodotti alimentari in generale, sappiamo quanto è importante cercare di mantenere una temperatura idonea e costante, al fine di conservare inalterate le caratteristiche qualitative dei prodotti.

In Liguria d'estate, la temperatura aumenta notevolmente, quindi è importante che sia lo stoccaggio sia il trasporto vengano effettuati a temperature controllate.

Su richiesta dei clienti stessi, quindi, abbiamo deciso di effettuare la distribuzione su IM e SV direttamente con nostri mezzi e nostro personale.

Disponendo di camion refrigerati, quindi, il nostro obiettivo è diventare leader nella temperatura controllata su IM e SV, **stoccando e distribuendo prodotti a temperatura costante +15°C** (vino e cioccolato, ad esempio) **e 0°C/+4°C** (come salumi o formaggi).

Essendo una nostra filiale diretta, su queste 2 province i tempi di resa sono di 48h circa.

Il magazzino di Imperia

Il magazzino di Imperia è stato costruito rispettando i più alti standard di qualità e all'avanguardia nella tecnologia di rilevazione della temperatura.

La temperatura delle celle è registrata tramite apposito sistema, nel rispetto della procedura HACCP, con la possibilità di esportare o inviare via email report in diversi formati.

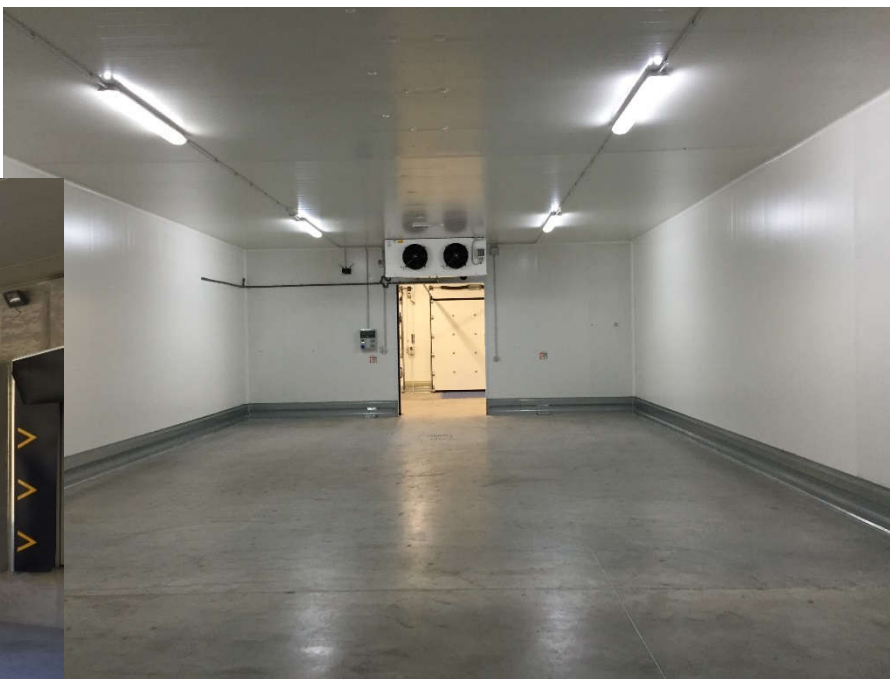
La rilevazione puntuale e continua della temperatura comprende anche la generazione di allarmi in caso le temperature si discostino da quelle impostate.

Se la temperatura supera quella definita come limite, viene generato un sistema di allarmistica via mail ed SMS, controllato dagli addetti responsabili.

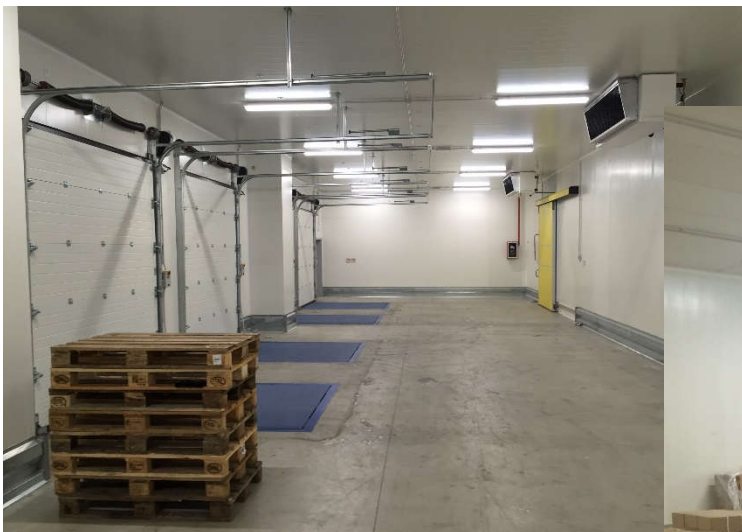
I magazzinieri sono inoltre dotati anche di termometri tascabili con sonda in acciaio, idoneo alla verifica della temperatura secondo le normative HACCP, direttamente sugli alimenti.

Possiamo quindi fornire ai clienti un monitoraggio continuo della temperatura dei loro prodotti, sia durante lo stoccaggio sia durante il trasporto (abbiamo infatti anche la possibilità di estrarre i report della temperatura dalle celle frigo dei camion).

Il magazzino di Imperia



Il magazzino di Imperia



PROMOZIONE

Per inaugurare l'apertura del nuovo deposito, fino al 30/09/2016 sulle province di **Imperia** e **Savona** applicheremo questa tariffa a tutti i clienti che ci affideranno del materiale:

9 €/q.le (minimo tassato 100 kg)

(restano invariate eventuali condizioni già in essere relative all'adeguamento gasolio)

La promozione è valida per la merce che ci verrà consegnata direttamente presso il Ns deposito di Canale o di Verduno.

Sperando di far cosa gradita porgiamo

Cordiali saluti.