Le consegne? Ci piacciono estreme

img-9975-78d8b45a

Consegne sempre puntuali, tempestive e con prodotti in perfetto stato di conservazione. Questi i parametri che ogni distributore segue quotidianamente per soddisfare i propri clienti. Cosa fare quando la logistica pone qualche limite, quando i locali sono difficili da raggiungere o quando nei centri cittadini ci sono aree a traffico limitato o isole pedonali? In aggiunta, come essere efficienti ma avere sempre un'attenzione maggiore verso l'ambiente, cercando di ridurre al minimo gli sprechi e le immissioni di CO2? Molti dei soci CIC, da tempo, affrontano la situazione con maestria, trovando soluzioni adatte a tutte le circostanze, magari legando abilità imprenditoriale, capacità nel problem solving e voglia di servire al meglio il canale Ho.Re.Ca.

UN TRASPORTO TUTTO GREEN

"Le Cinque Terre, oltre a essere patrimonio dell'Unesco, sono difficili da percorrere, soprattutto con mezzi di trasporto come possono essere i furgoni", dichiara Stefano Panconi, della GF1. "Questo perché si sviluppano in pochi chilo¬metri quadrati di terra, tra mare e montagna, e anche i centri storici hanno vie molto strette, limitate al traffico e percorribili solo a piedi. Ecco allora la nostra idea: usare un triciclo elettrico, snello e pratico, in funzione a Monterosso, un veicolo che non inquina e può consegnare la merce ovunque". Si tratta di un mezzo innovativo, con una vera e propria cella frigorifera con temperatura controllata a -20° e +5°, munita di batteria e garantita per alimenti freschi e surgelati. "Per ora facciamo qualche mese di prova, giusto per capire se il mezzo di Eco Project – questo il nome del progetto – soddisfa al 100% le esigenze di noi fornitori e dei clienti; se tutto andrà per il meglio, ci muniremo di altri mezzi, perfetti per essere celeri e per tendere una mano all'ambiente", conclude Stefano Panconi.

UNA FLOTTA IBRIDA PER MILANO

Attenzione estrema per le città di mare e per le coste ma, allo stesso modo, anche i grossi centri urbani necessitano, sempre di più, di riduzioni sui gas di scarico prodotti dagli automezzi. Ne è esempio palese Milano, sempre sotto controllo per polveri sottili e inquinamento ambientale: proprio da qui parte il progetto di Agenzia Lombarda, da parecchio tempo attenta all'ambiente. "Da circa 7

anni abbiamo installato pannelli fotovoltaici su tutta la superficie del tetto del magazzino, portandoci quasi al totale azzera-mento dei costi di energia elettrica", racconta Massimo Sassi, responsabile dell'azienda. "Ma siamo andati oltre, e ci siamo muniti di una flotta di automezzi ad alimentazione ibrida, metano e benzina. Siamo arrivati a questa decisione valutando tre aspetti essenziali: affrontare le crescenti richieste da parte dei comuni e della città in termini ambientali per l'uso di veicoli di consegna meno inquinanti, migliorare l'impatto aziendale e un ingente risparmio nei costi del carburante". Una flotta green, capace di trovare 'armonia' con le necessità del capoluogo lombardo e dell'hinterland, agevolata anche dalla creazione di un distributore aziendale. "Il trasporto con il metano, oltre a dare qualche benefit in fatto di pagamenti e permessi, ci autorizza ad arrivare nel centro storico per fare consegne ai nostri clienti", conclude Sassi.

CONSEGNE AD ALTA QUOTA

Puntualità, efficienza e ambiente pulito per la Morelli Food Service che, da diversi anni, ha scelto un'energia proveniente dalle centrali idroelettriche del Trentino Alto Adige, con certificazione al 100%. Rispettosi della natura ma attivi anche nel servizio, soprattutto quando si tratta di luoghi e locali difficili da raggiungere come le baite e i rifugi. "In questi casi ci organizziamo con le consegne con l'elicottero – spiega Lorenzo Morelli proprietario dell'azienda – Solitamente le consegne iniziano a ottobre e, se la neve non è ancora abbondante, si arriva con il camion anche a 1500 metri di quota, quando l'accesso è impossibile ci organizziamo con l'elicottero". Un sistema che, a primo impatto, potrebbe essere definito eroico ma ben collaudato, visto che la Morelli Food lo applica da circa 20 anni. "Prepariamo dei bancali da 450 chili al massimo, li portiamo sul campo d'atterraggio, si sistemano in una rete, si sollevano con un gancio e, nell'arco di 1 minuto e mezzo, le derrate alimentari giungono a destinazione. Una volta abbassate e aperte le reti, il trasporto nel rifugio o nella baita avviene a mano". Un metodo approvato dalle province di Trento e Bolzano che coprono le spese sulle prime forniture stagionali.

NEL CUORE DELLA "SERENISSIMA"

Dal cielo alle vie d'acqua, così la padovana Siqur Catering risolve la questione delle consegne nel cuore di Venezia. "Indifferentemente portiamo ai nostri clienti merci fresche, secche e surgelati, abbiamo un'ottima organizzazione e da parecchio tempo garantiamo i prodotti a circa 500 attività della città lagunare -dichiara Sandro Malerba di Siqur -Prepariamo i carichi dal deposito, li mettiamo sui camion i quali, entro le 4:00 del mattino, devono essere all'attracco delle imbarcazioni che si dirigeranno poi verso Venezia. Ovviamente, i prodotti surgelati vengono sistemati nelle celle e i prodotti secchi vengono collocati a bordo delle 7 o 8 barche gestite da una società privata con la quale collaboriamo da tempo. Una volta giunte a destinazione, ogni singolo collo è scaricato a mano e sistemato su appositi carrelli, adatti a muoversi tra i vicoli e i ponti veneziani, tirati a mano. Scaricata e

consegnata la merce, spesso, è necessario fare più giri. Questa è la procedura che applichiamo tutti i giorni della settimana, ad eccezione della domenica e del lunedì". Immaginandosi la scena, pare quasi di rivivere la fervente attività commerciale dell'antica Serenissima, dove anche la collaborazione tra "gli addetti al trasporto" è un elemento fondamentale, soprattutto quando le imbarcazioni si attaccano l'una all'altra e le persone si passano a mano ogni singola scatola sino a posarla sul pontile di attracco. E in caso di acqua alta? "Beh – continua Malerba – basta evitare di navigare nei canali attraversati dai ponti più bassi o semplicemente aspettare che la marea si abbassi… In questo caso si sa, la merce arriverà un po' dopo rispetto alle 24 ore garantite".