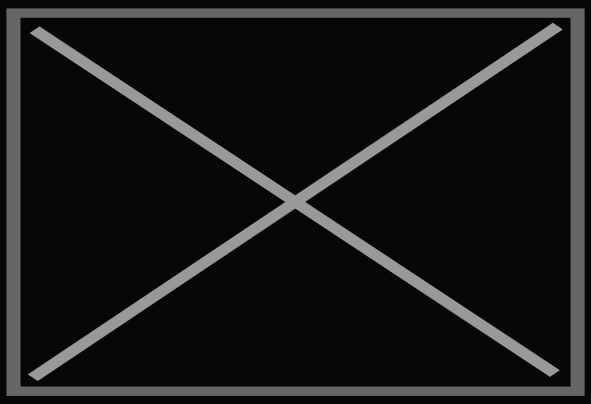
Cattel a Venezia, consegne anche dove gli altri non arrivano

cattel-venezia-7fc7b9ae

Non ci sono accordi né patti, eppure la presenza di **Cattel** su **Venezia** ha carattere quasi esclusivo. Da anni ormai l'azienda è attiva in varie regioni italiane, tra cui Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia ed Emilia Romagna, ed è divenuta un punto di riferimento per gli operatori del canale HO.RE.CA., rifornendo oltre 7000 attività del settore, principalmente **ristoranti, hotel e bar**. Questo è possibile grazie al vasto assortimento dei prodotti proposti (oltre 7000 referenze a catalogo) e alla loro elevatissima qualità, ma ciò che riesce a rendere l'azienda fornitore quasi esclusivo, è anche la sua capacità di assicurare un **servizio consegne accurato, capillare, tempestivo e puntuale**. Un servizio che, grazie alla presenza di ben 10 barche, si spinge anche dove altri non arrivano per timore di non poter contenere i costi di trasporto o garantire affidabilità e costanza nel raggiungere le località più remote. È il caso di Venezia e delle sue isole, a cui Cattel riesce a garantire consegne regolari nonostante le condizioni che, talvolta, possono essere particolarmente disagevoli.

La raccolta degli ordini avviene attraverso terminali collegati via etere con la sede centrale per un'immediata e sicura trasmissione degli stessi, che vengono poi evasi rapidamente grazie all'efficiente organizzazione del magazzino. Il centro distributivo - nelle fasi di ricevimento merci, prelievo, allestimento e spedizione - è gestito con radio frequenza in accordo con le normative vigenti sulla tracciabilità, allo scopo di garantire ai clienti una **costante vigilanza sui prodotti commercializzati**. Un'efficienza che caratterizza ogni anello della complessa catena, che parte dal ricevimento dell'ordine, continua con la rapida preparazione della merce e si chiude con la consegna puntuale, anche nel giro di poche ore (A x A), nel caso di alimenti particolarmente deperibili come il pesce fresco marchiato Jesol Pesca.



A causa dell’impossibilità dei locali veneziani di stoccare grandi quantitativi di merce, **le consegne vengono effettuate quotidianamente tramite il servizio di 8 barche**, mentre le due rimanenti si occupano di rifornire Burano e Torcello. Le merci partono da San Donà, arrivano a Mestre e da qui vengono trasferite sulle barche refrigerate di Cattel che raggiungeranno rapidamente il centro storico e le sue isole, garantendo la corretta conservazione dei prodotti: i trasporti alimentari a temperatura controllata richiedono, infatti, mezzi idonei e competenze specifiche perché la catena del freddo non venga interrotta in alcuna fase del processo e la temperatura del cibo si mantenga costante durante l’intera durata del viaggio.

È grazie a questo lavoro invisibile eppure fondamentale che i migliori ristoranti lagunari riescono a conquistare ogni giorno migliaia di turisti e avventori in cerca di una cucina qualitativamente eccellente a base dei prodotti più vari.