

Friodis nasce per garantire la corretta conservazione degli alimenti freschi surgelati durante il trasporto, proponendo le soluzioni ottimali per rispettare appieno la catena del freddo.

Allo scopo, l'azienda propone le borse della linea Termika, che donano al consumatore un'autonomia che lo libera dalle problematiche legate al trasporto dei prodotti surgelati; in effetti, il rispetto della temperatura di conservazione è fondamentale per quello che concerne lo sviluppo della flora batterica, che risulta essere rapido e pericoloso. Friodis, quindi, assicura una qualità finale agli alimenti, permettendo di non invalidare l'impegno del produttore e del distributore, e consentendo di lasciare inalterate le proprietà

Borsa Termika con sistema di tracciabilità

FRIODIS • Una soluzione per garantire la corretta conservazione degli alimenti surgelati durante il trasporto

organolettiche dell'alimento. Tutto ciò garantisce un approccio psicologico positivo del consumatore nei confronti del trasporto dei prodotti sia freschi che surgelati fino alla propria casa, con la conseguenza di aumentarne gli acquisti.

L'azienda, inoltre, offre le sue comode borse termiche anche agli operatori del settore vacanze, autostradale e Catering.

Lungo le reti autostradali, infatti, nei punti di ristoro, questo sistema di trasporto degli alimenti valorizza la qualità dei servizi forniti dai vari gestori. A chi opera, poi, nel settore degli alimenti all'ingrosso, le borse termiche garantiscono alla clientela prestazioni oggi innovative e rivolte al rispetto della catena del freddo.

La grande novità in casa Friodis



è determinata dal recente brevetto di un innovativo sistema di tracciabilità dei prodotti della linea Termika, che consente in qualunque momento di sapere quali materie prime sono state impiegate per la produzione, il lotto di provenienza, o ancora la data di produzione, la macchina che ha realizzato il prodotto finito, chi era l'operatore, e molto altro ancora.

In questo modo, la percezione della qualità del prodotto finito viene sicuramente amplificata; il target market godrà nel contempo di opportunità interessanti, anche per quanto concerne operazioni di marketing o co-marketing, per attività promozionali ed instore promotion, con le borse personalizzate fino a 8 colori con grande qualità finita di marchi ed immagini in foto.

I codici di tipo random, o alfanumerici sequenziali, oltre a garantire la tracciabilità sulla filiera, sono utili per incentivare le vendite del prodotto alimentare come con una sorta di "Ghiaccia & Vinci": le borse Termika, oltre a promuovere le attività commerciali o i marchi, diventano automaticamente dei "biglietti della lotteria" se abbinate a concorsi a premi.

In più, Friodis ha anche la possibilità di produrre lotti, non solo interi, ma anche parziali con codice random, e questo è interessante se ad esempio un retailer decide di impiegare per un periodo di tempo le buste



**Marketing
ISOTERMICO** ❄️❄️❄️

Un esempio di borsa personalizzabile per azioni di marketing

con codice random in relazione ad un concorso che prevede l'estrazione di un premio legato ad un numero. Questa novità completa la già esistente organizzazione aziendale in ambito qualità (per quanto concerne la capo gruppo Imballcenter di cui Friodis Italia è l'estensione sul mercato per la catena del freddo), che si avvale di certificazione ISO 9001 per lo stabilimento di Diecimo (LU) e Pescaglia (LU) e della ISO 14001 per lo stabilimento di Pescaglia (LU), che utilizza energia verde Enel 100% proveniente da fonti alternative. Da segnalare che i materiali impiegati per la produzione Termika sono certificati per il contatto alimentare e che tutte le borse sono lavabili e riutilizzabili.

<<Noi siamo l'unica azienda che ha brevettato la tracciabilità - commenta Nicola Giuliani, amministratore di Friodis -



ed in più garantiamo anche la sicurezza di una borsa idonea al contatto con gli alimenti. Tracciabilità e food contact sono due concetti in cui crediamo fermamente e di cui stiamo cercando di chiarirne i vantaggi, anche per differenziarci da una concorrenza che magari propone borse termiche a prezzi più bassi poiché realizzate a partire da materiali rigenerati (che costano il 15-20% in meno rispetto alle materie prime vergini), e che non hanno le carte in regola per poter stare a contatto con gli alimenti>>.

Per quanto riguarda il food contact l'azienda si appoggia a laboratori specializzati di settore che controllano le materie prime dal punto di vista dell'atossicità: tutte le materie prime adottate per la produzione di Termika sono infatti atossiche, oltre che vergini, ossia non rigenerate.

<<Anche quest'ultimo aspetto - spiega Giuliani - risulta di estrema importanza, in quanto i materiali rigenerati hanno un odore sgradevole, il quale inevitabilmente migra dalla busta agli alimenti con cui è in contatto, e ciò condiziona chiaramente il giudizio del consumatore. Ognuno di noi, infatti, prima di mangiare viene influenzato oltre che dall'aspetto di un prodotto alimentare anche dall'odore che esso emana. Tutto ciò non accade con buste termiche realizzate con materie prime vergini, che sono invece inodo-

ri>>.

<<L'impiego, quindi, di borse termiche atossiche ed inodori - conclude Giuliani - risulta importante anche in previsione del fatto che tali buste, successivamente al primo trasporto di surgelati, abitualmente venduti confezionati, vengono successivamente riadoperate più volte e magari a diretto contatto con prodotti freschi quali frutta, verdura, etc.>>.

Friodis

Thermal bag "Termika" guarantees a correct conservation of frozen products and maintain the cold chain during transportation; every bag is marked with alphanumeric codes that allow traceability.