

Comunicato stampa

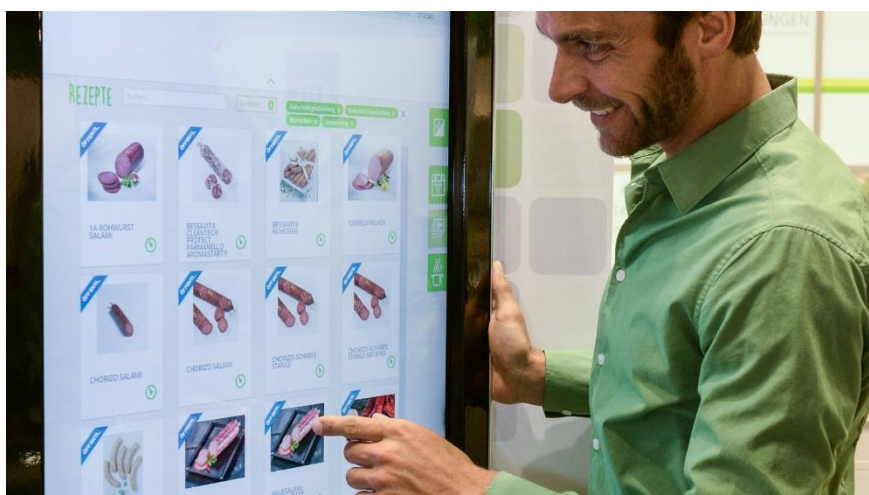
Febbraio 2019

IFFA 2019: la digitalizzazione nel settore delle macellerie artigianali

Antje Schwickart
Tel. +49 69 75 75-6474
Antje.Schwickart@messefrankfurt.com
www.messefrankfurt.com
www.iffa.com

Alla prossima edizione di IFFA, dal 4 al 9 maggio 2019 a Francoforte sul Meno, i macellai potranno scoprire come nel settore delle macellerie artigianali tradizione e futuro siano sempre più uniti. La trasformazione digitale e le svariate possibilità che offre aprono alle macellerie artigianali nuovi potenziali e opportunità. IFFA 2019 presenta una panoramica delle nuove applicazioni digitali per il settore delle macellerie artigianali.

Considerando che il settore delle macellerie artigianali sta vivendo una situazione economica stabilmente positiva, le imprese hanno ormai raggiunto il limite della loro capacità produttiva a causa della carenza di personale qualificato. Pertanto i potenziali di efficienza inutilizzati devono essere sfruttati. Un provvedimento al riguardo è investire nella moderna tecnologia e nelle tecnologie digitali. Di fatto con il supporto del digitale i lavori di routine che richiedono molto tempo possono essere eseguiti più rapidamente con l'obiettivo di dedicare più tempo al cliente. La varietà dei moduli e delle soluzioni digitali è enorme.



Fonte: Messe Frankfurt/Jochen Günther

Messe Frankfurt Exhibition GmbH
Ludwig-Erhard-Anlage 1
60327 Frankfurt am Main

Comunicazione al cliente con grandi potenzialità

Digitalizzazione significa anche aggiungere una nuova dimensione alle relazioni con i clienti. Per Max Beck, maestro macellaio presso la macelleria Opfer a Ringgau e autore del blog "Wursthanderwerker"

(l'artigiano dei würostel), la digitalizzazione significa principalmente utilizzo dei social media per la comunicazione con i clienti: "Siamo una piccola impresa con un punto vendita al dettaglio. Per me la digitalizzazione s'incetra sull'utilizzo dei media digitali. Ad esempio posso pubblicizzare una promozione che ha luogo la settimana prossima su Facebook e raggiungere esattamente i gruppi target che intendo informare, senza alcuna dispersione." Max ha inoltre in programma di ottimizzare lo shop online già esistente. "Tuttavia – afferma Max – è importante che il primo acquisto avvenga in negozio o in uno dei nostri stand al mercato, dove i clienti possono ricevere i nostri consigli, mentre per gli acquisti successivi va bene anche il negozio online."

Automatizzare i processi aziendali

La macelleria Bechtel di Zella punta su soluzioni pratiche per i suoi processi operativi. L'azienda, che conta tre filiali e un centro di distribuzione all'ingrosso, adotta, ad esempio, un sistema di registrazione degli orari di lavoro dei dipendenti completamente automatizzato. Johannes Bechtel, maestro macellaio e laureato in Scienze Economiche, Finanza e Contabilità promuove la trasformazione digitale nella macelleria dei suoi genitori e spiega: "La registrazione degli orari di lavoro ci ha semplificato enormemente la vita. Un'altra utile applicazione digitale è la telemetria nei distributori automatici di salsicce e würostel posti davanti a due nostre filiali. Mi permette di controllare le scorte direttamente dal cellulare." Johannes Bechtel ha anche altri progetti che riguardano in particolare la documentazione digitale delle misure igieniche e l'apertura di uno shop online e dichiara: "Solamente con un sistema di ordinazione completamente automatizzato rendiamo facile e veloce effettuare gli acquisti per i clienti online." Come utente, ecco cosa si aspetta dalle applicazioni digitali: "Devono essere concepite in modo da poter essere usate con facilità e rapidamente, consentendo però ai dipendenti di poter ancora 'lavorare artigianalmente'. E non dimentichiamo che devono essere sicure!"

Soluzioni su misura

Max Esser, maestro macellaio presso Wurstspezialitäten Esser di Erkelenz, afferma: "La digitalizzazione, per noi, è il mezzo giusto per raggiungere il nostro fine. Non riscuotiamo successo perché siamo digitali, ma perché offriamo prodotti di buona qualità e una consulenza competente. Senza il supporto della digitalizzazione probabilmente non avremmo raggiunto questo risultato. Utilizziamo le applicazioni digitali soprattutto per semplificare il lavoro dei dipendenti come, ad esempio, le bilance digitali per la vendita diretta. Avendo così tanti articoli difficilmente ci si può aspettare che i dipendenti, in particolare i tirocinanti e i collaboratori provenienti da altri settori, li padroneggino in tempi brevi. Attualmente per semplificare il lavoro dei nostri dipendenti combiniamo i sistemi digitali con ancora molti sistemi analogici. Dovremmo diventare

più efficienti sul fronte digitale. Finché dovremo ancora inserire a mano il numero dell'articolo sulla bilancia, allora la bilancia digitale non è abbastanza efficiente." Per quanto riguarda la produzione, la macelleria Esser con le sue oltre 25 filiali utilizza un sistema di gestione delle merci. Max Esser spiega che grazie a questo sistema si possono preparare le bolle di consegna velocemente e pianificare i prezzi delle offerte sistematicamente. "Non esiste la soluzione digitale perfetta, in massima parte sono persino troppo complicate. Ognuno deve cercare quella più adatta alla propria azienda. Se una soluzione digitale non semplifica il lavoro, significa che non è quella giusta."

La *Deutscher Fleischer-Verband/DFV* (Associazione tedesca dei macellai) ha istituito un comitato strategico dedicato alla trasformazione digitale, facendo così di questo tema un aspetto importante della politica dell'associazione. I sostenitori di questo 'think tank' si incontrano regolarmente e forniscono ai colleghi consigli pratici per muoversi in questo campo. Gero Jentzsch, responsabile comunicazione presso la *Deutscher Fleischer-Verband*, dichiara: "Ci occupiamo soprattutto dei temi che servono a ottimizzare i processi aziendali. Una macelleria resterà sempre un'impresa artigianale e produrrà prodotti alimentari artigianali di alta qualità; questo è il suo punto di forza. Ma i processi collaterali che ruotano attorno alla produzione, ad esempio, quelli relativi agli ordini o i processi operativi, possono essere ottimizzati grazie ai servizi digitali."

IFFA: la fiera leader dell'industria della carne

IFFA rappresenta l'evento di riferimento per il settore delle macellerie artigianali. Dal 4 al 9 maggio 2019, oltre 1.000 aziende presenteranno le ultime novità e tendenze dell'intera filiera della carne. All'edizione 2019 di IFFA sarà presente un'area espositiva importante dedicata alle macellerie artigianali nel nuovo padiglione 12.0. Qui si presenteranno le aziende leader del settore nell'area intitolata "Vendita – tutto per le macellerie" e troverà posto anche l'area riservata ai concorsi organizzati dalla *DFV*. Nel padiglione 12.1 i visitatori potranno scoprire tutte le ultime novità e tendenze relative a ingredienti, spezie, additivi, budelli e materiali per il confezionamento. Le aziende leader di mercato presenti in questo segmento rappresentano dei partner importanti per la lavorazione artigianale della carne. Il padiglione 11 ospiterà i settori merceologici: confezionamento, impianti di distribuzione, sistemi di misurazione e pesatura, così come le aziende specializzate nella lavorazione e nel taglio della carne. I produttori dei settori macellazione e trinciatura esporranno nuovamente nei padiglioni 9.0 e 9.1, mentre il padiglione 8 sarà dedicato ai processi di lavorazione.

IFFA
La fiera n. 1 dell'industria della carne
Francoforte sul Meno, 4. - 9.5.2019

Per ulteriori informazioni e biglietti d'ingresso: www.iffa.com.

Comunicati stampa e materiale fotografico:

<http://iffa.com/press>

IFFA è in rete:

www.iffa.com/facebook

www.iffa.com/twitter

www.iffa.com/youtube

www.iffa.com/linkedin

Informazioni essenziali su Messe Frankfurt

Messe Frankfurt è il più grande operatore al mondo specializzato nell'organizzazione di fiere, congressi ed eventi dotato di un proprio polo fieristico. Con oltre 2.500* collaboratori dislocati in 30 sedi consegue un fatturato annuo di circa 715* milioni di euro. Messe Frankfurt ricorre a una profonda interconnessione con i vari settori e a una rete di distribuzione internazionale per servire in maniera efficiente gli interessi commerciali dei suoi clienti. Un'ampia gamma di servizi, onsite e online, garantisce ai clienti in tutto il mondo un livello di qualità costantemente elevato e flessibilità nella pianificazione, organizzazione e realizzazione della loro manifestazione. La gamma dei servizi offerti spazia dall'affitto del polo fieristico all'allestimento degli stand, dai servizi di marketing al personale e alla ristorazione.

La sede principale della Società è a Francoforte sul Meno. Gli azionisti sono la Città di Francoforte, che detiene il 60 per cento, e il Land Assia con il 40 per cento. La sede principale della Società è a Francoforte sul Meno. Gli azionisti sono la Città di Francoforte, che detiene il 60 per cento, e il Land Assia con il 40 per cento.

Per ulteriori informazioni: www.messefrankfurt.com

*dati provvisori (2018)