

# Eataly

## Rivenditore alimentare e ristorante

### Italia

Eataly è il più grande rivenditore al mondo di cibi e vini italiani di qualità artigianale, con diversi punti vendita in Italia, USA, Giappone, Emirati Arabi e molte altre nazioni.

- Promozione di prodotti di alta qualità a prezzi accessibili
- Esperienza a 360° del cliente durante la visita in negozio
- Monitoraggio in tempo reale delle temperature e della qualità

### L'azienda

## Una realtà in continua espansione

Il nome Eataly deriva dalla fusione delle due parole inglesi EAT e ITALY e rimanda direttamente ai due valori chiave dell'azienda: non solo mettere a disposizione di tutti prodotti di qualità, ma soprattutto trasmettere e valorizzare la cultura enogastronomica italiana.

Il primo punto vendita fu aperto a Torino nel 2007 e fu rapidamente seguito da una serie di nuove aperture in Italia e nel mondo, volte a far conoscere le eccellenze del nostro Paese trasmettendo ai clienti il valore della lavorazione artigianale e mettendo a loro disposizione gli strumenti per conoscere approfonditamente ciò che scelgono di mangiare.

Eataly segue i principi di Slow Food, un movimento fondato in Italia nel 1989 per promuovere la produzione alimentare sostenibile e la consapevolezza dei consumatori - in contrasto con il modello dei Fast Food.

## Il problema

# Preservare la qualità alle giuste temperature

L'obiettivo principale di Eataly è offrire ai propri clienti i migliori prodotti e garantire il rispetto di valori come la sostenibilità, la responsabilità e la relazione trasparente tra produttore e distributore.

Uno dei fattori principali per garantire alti standard qualitativi è il monitoraggio costante delle temperature di conservazione dei prodotti, che permette inoltre di prevedere guasti agli impianti di refrigerazione e conseguenti sprechi di cibo e/o di energia.

## La soluzione

# ICEGAP: la soluzione migliore per frigoriferi, freezer e vetrine refrigerate

ICEGAP si è rivelato la soluzione migliore per raccogliere i dati relativi ad ogni ambiente refrigerato dei punti vendita Eataly (frigoriferi, freezer, celle frigorifere e vetrine refrigerate).

Ogni area viene monitorata da un sensore, il quale trasmette via RF le temperature rilevate alla centralina rendendole disponibili sulla web application, accessibile tramite PC o smartphone da tutti i responsabili del negozio e della sede centrale.

Ogni temperatura al di fuori del range prestabilito viene considerata un'anomalia dopo un intervallo di tempo prestabilito e viene notificata al responsabile tramite una mail e un SMS di allarme, per permettere un intervento immediato ed evitare una scorretta conservazione e conseguenti alterazioni dei prodotti alimentari.

## Azioni:

- I sensori ICEGAP sono stati installati in tutte le aree refrigerate dei punti vendita
- Monitoraggio costante delle temperature, disponibile anche sulla web application ICEGAP
- Registro giornaliero delle temperature, con marca temporale e conforme alla normativa HACCP.

## Benefici:

- Garanzia di qualità e conformità alla normativa vigente
- Previsione di malfunzionamento e panoramica delle temperature di ogni ambiente monitorato, tramite un'unica web application
- Incremento del livello di soddisfazione e di fidelizzazione dei clienti.

Oggi

## Una collaborazione a lungo termine

Grazie all'installazione di ICEGAP, i punti vendita di Eataly hanno acquisito un valore aggiunto rispetto a numerose altre attività del settore.

La garanzia di alti standard qualitativi all'interno dei propri punti vendita, così come la riduzione dei consumi energetici e di sprechi dovuti alla cattiva conservazione degli alimenti, rispecchia i valori che stanno alla base della propria *mission* e della propria relazione di fiducia con i clienti e i fornitori.