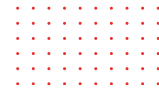


COMPANY PROFILE



LOGISTICA E FACILITY MANAGEMENT





LOGISTICA E FACILITY MANAGEMENT

**FORNIAMO SOLUZIONI PERFORMANTI,
INNOVATIVE E PERSONALIZZATE**

ad aziende operanti sia nel settore
FOOD che NO FOOD





BENVENUTI NELLA NOSTRA AZIENDA

Siamo una società specializzata nell'erogazione di servizi alle imprese.

Operiamo in ambito nazionale, avvalendoci di personale altamente specializzato, che è in grado di fornire soluzioni performanti, innovative e personalizzate, ad aziende operanti sia nel settore FOOD che NO FOOD.



PARTNER DEL CLIENTE

Offriamo progettazione e realizzazione di sistemi all'avanguardia, che permettono alle aziende di contenere i costi, lavorare in rapidità e sicurezza ed incrementare la propria produttività.

Ci proponiamo come partner del cliente ed in quest'ottica lavoriamo di volta in volta, per ottenere in ogni singolo progetto, la soluzione più innovativa ed affidabile.



I NOSTRI PUNTI DI FORZA

Il nostro punto di forza è la capacità di analizzare le esigenze dei clienti attraverso un esame attento delle criticità tecniche ed organizzative per garantire un servizio “su misura”.

1

ORGANIZZATIVO:

le aziende si concentrano esclusivamente sul proprio core business

2

FINANZIARIO:

riduzione dei costi di implementazione tramite il recupero di efficienza.
Certezza dei costi

3

STRATEGICO:

gestiamo i progetti con reattività responsiva, individuando e risolvendo eventuali criticità



SPECIALIZZAZIONI



Logistica

Ottimizzazione delle risorse,
gestione dei flussi,
riorganizzazione degli spazi



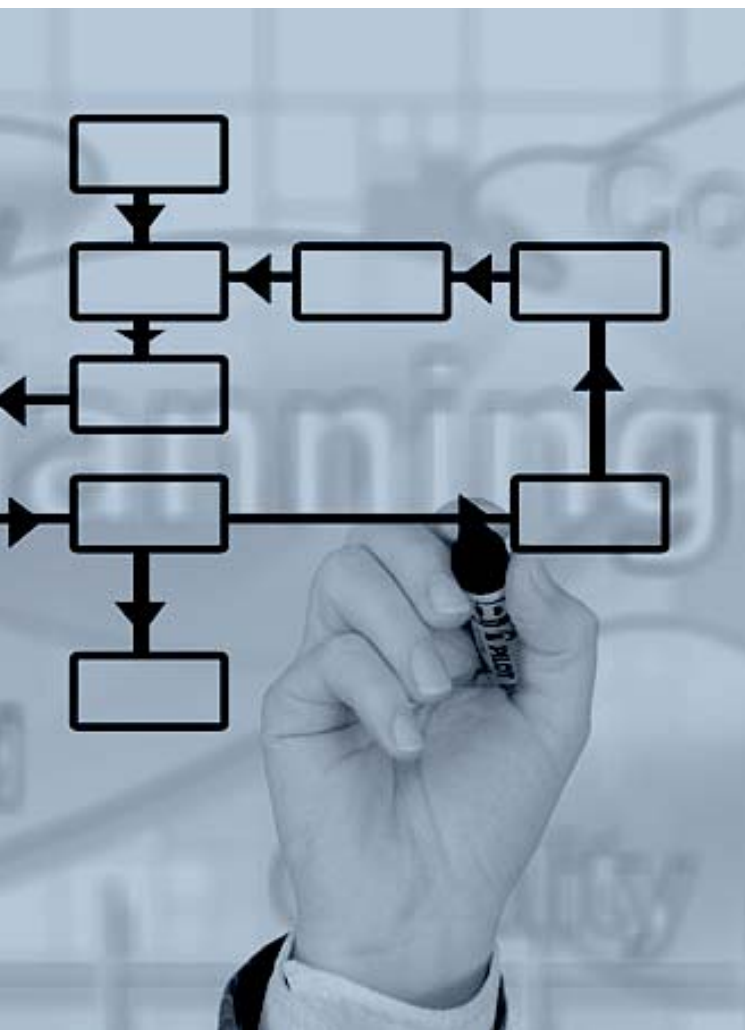
Stoccaggio

Soluzioni efficaci per ridurre i
costi, ottimizzando le superfici a
disposizione



Facility Management

Forniamo servizi integrati alle
persone ed all'edificio con
personale diretto in tutta Italia



VANTAGGI



01.

Definiamo gli obiettivi, le risorse necessarie e i tempi per raggiungere tutti i traguardi.

02.

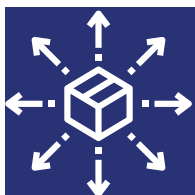
Offriamo un servizio completo, efficiente e di alta qualità operativa in ogni ambito industriale.

LA NOSTRA MISSION

- 01.** Creare nuovo valore oppure innovazione a qualcosa che già esiste, ma interpretandolo in maniera diversa.
- 02.** Mettere a disposizione soluzioni efficaci per ridurre i costi, ottimizzando e sfruttando intelligentemente le risorse a disposizione.
- 03.** Semplificare i processi per ridurre il numero di passaggi che vuol dire beneficiare di un livello di efficienza più elevato e, quindi, di costi minori.



I NOSTRI SERVIZI



Logistica

Logistica di magazzino



Facility Management

Servizi integrati alle persone ed all'edificio



Stoccaggio

Stoccaggio e movimentazione delle merci, codifica elettronica



Sezionamento

Sezionamento bovini ed ovini

LOGISTICA

A decorative pattern of red dots arranged in a grid, located on the left side of the slide.A decorative pattern of red dots arranged in a grid, located on the right side of the slide.

Dalla velocità con cui vengono evasi gli ordini, dipende il livello di competitività di un'impresa: per questo è importante che la logistica risponda ad una solida ed efficiente strategia.



Strategia realizzata puntualmente da Food@Moving, volta a:

- Gestire correttamente i flussi delle merci in entrata ed in uscita
- Ottimizzare le risorse
- Riorganizzare gli spazi
- Ridurre le operazioni legate alla movimentazione
- Controllare efficientemente le scorte
- Eliminare gli errori di picking
- Utilizzare software gestionali
- Prevenire le inefficienze.





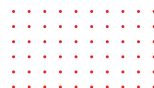
STOCCAGGIO

D E L L E M E R C I

Food@Moving mette a disposizione soluzioni efficaci per ridurre i costi, ottimizzando e sfruttando intelligentemente le superfici a disposizione.

Per efficientare lo stoccaggio delle merci occorre mirare ad una disposizione il più possibile efficace delle scorte, da valutare in funzione delle dimensioni, della rotazione e della tipologia delle merci. Questo permette non solo di migliorare l'uso degli spazi, ma anche di risparmiare tempo e di ridurre il lavoro della manodopera.





Soluzioni efficaci per ridurre i costi

Per riuscirci è necessario eliminare gli spostamenti e le attese inutili. Ridurre il numero di passaggi vuol dire beneficiare di un livello di efficienza più elevato e, quindi, di costi minori.

A questo scopo è necessario mappare i processi, in una prospettiva di semplificazione: si tratta di capire se, per eseguire una certa operazione, è possibile studiare un procedimento alternativo che consenta di ottenere un risultato uguale risparmiando tempo ed energie.

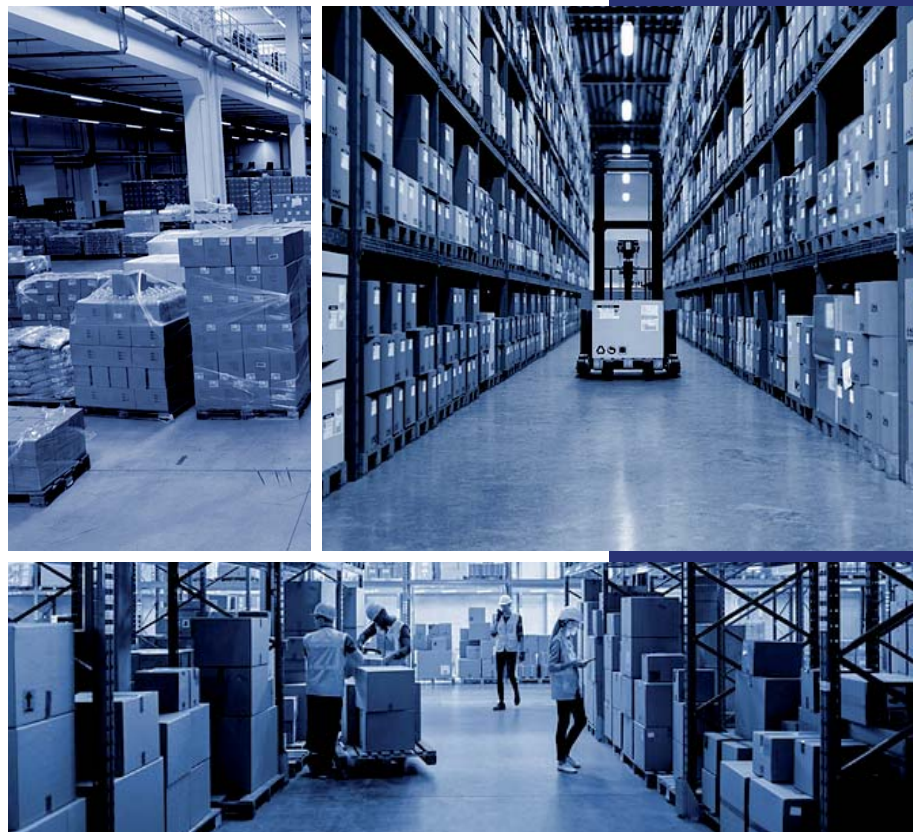




MOVIMENTAZIONE

L'efficienza nella movimentazione merci e la corretta gestione dei processi logistici sono elementi chiave per il successo di un'azienda moderna, in qualsiasi settore essa operi: la produttività aumenta ed il rischio di errori diminuisce.

Il magazzino diventa elemento centrale e monitorare con continuità performance e flussi, è essenziale.





Focus di Food@Moving è:

- ottimizzare le operazioni di carico e scarico, cercando di eliminare spostamenti ed attese inutili;
- migliorare gli spazi, per facilitare il lavoro del personale e dei mezzi;
- definire i sistemi di stoccaggio in funzione della tipologia della merce;
- utilizzare software di magazzino per snellire le procedure, tracciare continuamente le merci e monitorare il KPI;
- gestire processi e risorse per elaborare soluzioni integrate ed affidabili.

Adottare insomma sistemi di material handling funzionali e su misura, in grado di soddisfare le esigenze specifiche di ciascuna attività.





CODIFICA ELETTRONICA

La codifica di magazzino serve a identificare in modo univoco la merce (non possono esserci due prodotti con lo stesso codice). Il sistema di gestione magazzino è essenziale in questo processo in quanto genera i codici, assegna le ubicazioni ai prodotti e ne garantisce la tracciabilità.

La codifica elettronica è il miglior alleato per rendere tutto ciò facile, veloce e affidabile.

In automatico tutte le informazioni contenute nel codice elettronico finiranno nel software gestionale, dove sarà possibile tenere traccia della provenienza del prodotto, sulle sue caratteristiche e, in contemporanea, aggiungerlo (o sottrarlo nel caso in cui si tratti di una spedizione in uscita) alla quantità dello stesso prodotto già presente in inventario.

Seguire in tempo reale l'esecuzione di una missione ne migliora le tempistiche ma anche la qualità. Non solo un abbattimento dei tempi: soprattutto un impiego più razionale delle risorse e carichi di lavoro meno gravosi per gli operatori.





FACILITY MANAGEMENT



FOOD@MOVING si pone come interlocutore unico di Facility Management fornendo, con personale diretto in tutta Italia, servizi integrati alle persone ed all'edificio.





Mette a disposizione un team di professionisti con competenze specifiche, per coordinare attività diversificate, che pur non essendo direttamente correlate al business, risultano altamente pervasive, in quanto impattano su produttività, benessere e fidelizzazione di chi lavora.



Il punto di forza è la capacità di analizzare le esigenze dei clienti attraverso un esame attento delle criticità tecniche ed organizzative per garantire un servizio “su misura”.



Si garantisce un ambiente di lavoro confortevole che permette di ridurre i costi di implementazione tramite il recupero di efficienza.



FOOD@MOVING è dunque un abilitatore imprescindibile per il core aziendale di **Industrie, Catene Retail e GDO, Poli Logistici, Alberghi e RSA.**

Attraverso l'espletamento di servizi quali:

- PULIZIA ED IGIENE AMBIENTALE,
- PORTIERATO;
- GUARDIANIA NON ARMATA;
- GIARDINAGGIO;
- RECAPITI;
- FATTORINAGGIO;
- GESTIONE ARCHIVI;
- MERCHANDISING;
- GESTIONE DI MENSE AZIENDALI, SCOLASTICHE E/O ALTRE STRUTTURE COLLETTIVE PUBBLICHE E/O PRIVATE;
- ASSISTENZA E SERVIZI AUSILIARI ALLA PERSONA.



SEZIONAMENTO

O V I N I E B O V I N I


L'estrema dinamicità protesa alla crescita, ha indotto **FOOD@MOVING** ad esplorare nuovi terreni competitivi, pur non lasciando mai il settore della logistica.

In questo scenario si palesa l'attività di Sezionamento bovini ed ovini, espletata per conto di un cliente di primaria importanza, attraverso la quale nel pieno rispetto delle norme igieniche, si effettuano le seguenti operazioni:

- riduzione delle carcasse provenienti dal Centro di Macellazione in mezzene o quarti, e/o sesti;
- riduzioni in pezzature inferiori variabili a seconda delle specie;
- sezionamento con osso;
- disossamento;
- rifinitura;
- pesatura, classificazione ed etichettatura.



Sicuramente non si parla di sinergie a livello operativo, ma è pur vero che un'azienda, pur spostandosi da un mercato all'altro, può riuscire a mantenere intatte quelle che sono le sue peculiarità e le sue capacità di fare attività imprenditoriale. Questa forma di diversificazione ha consentito a FOOD@MOVING di ampliarsi all'interno del proprio business, offrendo un servizio con nuove funzioni d'uso.

A solid red triangle pointing to the left, located in the bottom right corner of the page.



CONTATTI



+39 080 5240863



www.food-moving.it



info@food-moving.it



Sede Legale e Operativa:
Modugno (BA) Via S. Pasquale, 8





LOGISTICA E FACILITY
MANAGEMENT

WWW.FOOD-MOVING.IT