

Bofrost aumenta il proprio impegno per la sostenibilità. L'azienda di San Vito al Tagliamento (PN), che è la più grande realtà italiana della vendita a domicilio di specialità alimentari surgelate e fresche (1 milione di famiglie clienti, 2.800 tra dipendenti e collaboratori e una sessantina di filiali su tutto il territorio nazionale), ha numerosi progetti in cantiere per centrare l'obiettivo fissato dal gruppo internazionale Bofrost di cui fa parte: raggiungere la neutralità climatica entro il 2035. Uno di questi riguarda i mezzi per le consegne: attenzione al monitoraggio dei mezzi e al via una valutazione sul passaggio di una parte della flotta all'elettrico.

*“Da tempo la nostra azienda è impegnata a fare la propria parte nel raggiungimento degli obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile”, dichiara l'amministratore delegato di Bofrost Italia **Gianluca Tesolin**. “Oggi rilanciamo con un cambio di passo, dettato dall'ineludibilità delle sfide portate dal cambiamento climatico e dalla volontà di portare alla nostra clientela, sempre più consapevole e attenta all'ambiente, prodotti e servizi in cui la qualità è inscindibile dalla sostenibilità.”*

La prima area di attenzione di Bofrost è rappresentata, naturalmente, dai **consumi energetici**, che per un'azienda dedicata alla distribuzione di prodotti surgelati e freschi è la voce più impattante.

*“Non nascondiamo che per noi il risparmio energetico è una priorità anche economica: la spesa per i consumi elettrici è aumentata del 250% nell'ultimo anno”* sottolinea sempre Tesolin. Già da tempo Bofrost sta investendo sul fotovoltaico: oggi tra sede e filiali sono installati 21 impianti che producono 1,7 milioni di kWh all'anno, pari al 15% del fabbisogno energetico, con risparmio di 1.105 tonnellate all'anno di anidride carbonica.

L'innovazione più importante riguarda la refrigerazione di magazzini e celle: Bofrost ha deciso di passare dalla tecnologia di refrigerazione basata sui gas fluorati agli impianti a CO<sub>2</sub>: 1kg di CO<sub>2</sub> equivale a circa 2.140kg di altro gas e questa novità è in grado di ridurre i consumi di più del 30%. Dopo il polo di San Vito al Tagliamento (15.000 metri tra uffici, magazzini e celle frigorifere dove vengono conservate 7.000 tonnellate di alimenti), che ha vinto il riconoscimento come “Miglior impianto a CO<sub>2</sub> integrato in Europa” nel 2019, Bofrost ha installato altri due impianti a CO<sub>2</sub> nelle filiali di Montirone (BS) e Pianiga (VE) ed è in procinto di rinnovare anche la filiale di Erba.

Sotto la lente anche i **consumi dei veicoli** utilizzati per le consegne: oltre a procedere al monitoraggio sistematico di fattori dove piccole percentuali vogliono dire grandi risparmi (analisi delle percorrenze, stili di guida, manutenzioni), Bofrost Italia sta anche valutando di seguire l'esempio di Bofrost Germania, che intende **convertire parte della flotta**

## all'elettrico.

*“Oltre a questo gioca un ruolo fondamentale il coinvolgimento delle nostre persone, che sono formate per attuare azioni responsabili dal punto di vista dei consumi: dai giusti comportamenti alla guida dei mezzi, alla manutenzione regolare delle celle automezzi e di filiale per ottenere la massima efficienza, fino agli accorgimenti nell'uso di riscaldamento, climatizzatori e luci negli uffici che possono aiutare a minimizzare gli sprechi.”*

Infine Bofrost, che negli ultimi anni ha ampliato notevolmente la gamma dei prodotti conservati fra 0° e 4°C, ha deciso di **riorganizzare la logistica del fresco in un'ottica sostenibile**, inaugurando il “Progetto HUB” che rivoluziona le procedure di stoccaggio, movimentazione e distribuzione dei prodotti da frigorifero.

*“Siamo partiti nel 2021 con analisi dati e sviluppo IT, testato su 10 filiali startup ed entrato in fase di roll out a luglio di quest'anno”, spiega Gianluca Tesolin. “La realizzazione di un sistema di hub e l'utilizzo di procedure avanzate per l'analisi dei dati ci permettono di gestire gli stock con un livello di precisione altissimo, non solo per garantire ai nostri clienti la massima rapidità di consegna e freschezza dei prodotti, ma anche per ottimizzare gli spostamenti e ridurre così i chilometri percorsi dai mezzi.”*

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**



**TRUCK<sub>by</sub>  
PNEUSNEWS**

© riproduzione riservata pubblicato il 1 / 02 / 2023