

# SOLUZIONI PER LA SUPPLY CHAIN NEL SETTORE FOOD



*Fresh. Fair. Fullservice!*



## 'Più tempo per il vostro core business'

*'Quick Service Logistics è un'azienda a conduzione familiare che mira a distinguersi per la sua affidabilità e integrità. I nostri clienti ci considerano dei veri e propri partner perché prendiamo seriamente le loro necessità, facendole nostre.*

*Siamo pertanto sempre alla ricerca della procedura migliore, sviluppando soluzioni supply chain adatte alle esigenze di ciascun cliente, dai processi di base alla pianificazione di dettaglio, fino alle operazioni di routine. Eccellenza e flessibilità sono tra i punti di forza del nostro impegno quotidiano a vantaggio dei nostri clienti. Per questo ci avvaliamo di un team motivato che svolge un ottimo lavoro, composto da colleghi con uno spiccato senso di responsabilità'.*

Markus Bappert, Amministratore Delegato

Florian Entrich, Amministratore Delegato

## SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PER I CLIENTI PIU' ESIGENTI

Un management innovativo non deve perdere mai di vista i valori aziendali. Per noi della QSL, la lealtà nei confronti di clienti e collaboratori è alla base di una buona reputazione tanto quanto il senso di responsabi-

lità, la trasparenza e il rispetto nei confronti dell'ambiente. Infatti la nostra attività si fonda su solide basi, gettate nel 1949 con la costituzione della nostra sorella Ludwig Meyer GmbH & Co. KG, rinomata azienda specializzata nel campo della distribuzione alimentare.

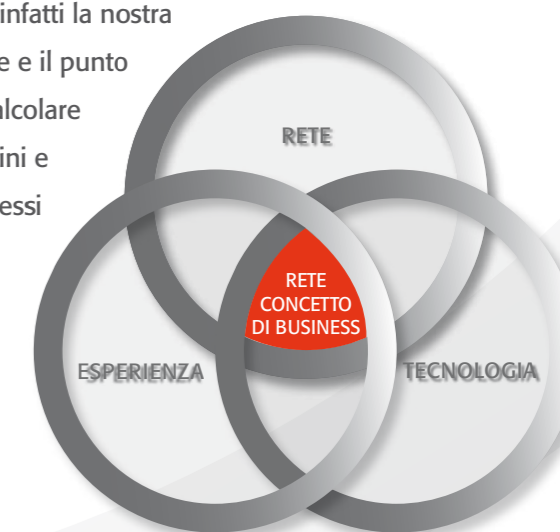
In qualsiasi cosa noi facciamo vogliamo essere la prima scelta per i nostri clienti. Come ci riusciamo? Grazie ai nostri elevati standard di qualità, agli esaurienti programmi di addestramento e formazione continua e a tanta passione. Diamo tempo ai nostri clienti di concentrarsi sul loro core business svolgendo per loro conto tutte le

attività legate alla logistica che acquisisce, in questo modo, un importante valore aggiunto. I nostri collaboratori hanno maturato un'ottima esperienza nell'implementazione di soluzioni per la supply chain e sviluppano processi efficienti e organizzazioni stabili su misura per ciascun cliente. Per questo ci basiamo su una ricetta universale e comprovata per raggiungere il successo: la centralizzazione e l'accorpamento dell'approvvigionamento, la corretta gestione degli stock e della distribuzione.

I nostri sofisticati sistemi IT ci consentono di gestire una piattaforma integrata che ci permette di aggregare i flussi degli ordini

dei nostri clienti e attraverso la quale realizziamo nuove sinergie - elemento chiave nel campo della logistica. L'attenzione, in ogni caso, si concentra sul Ristorante, il 'Point of Sale', attorno al quale ruota veramente tutto. Il Ristorante è infatti la nostra punta di diamante e il punto di partenza per calcolare i volumi degli ordini e gestire tutti i processi associati.

*Le basi del nostro successo*







### ***'Rendiamo tutto possibile per i nostri clienti'***

*'Siamo a disposizione dei nostri clienti quando hanno bisogno di supporto per un ordine o se necessitano di una fornitura urgente, perché tutto deve essere perfetto per il 'Point of Sale'. Un Ristorante di successo non deve essere mai sprovvisto di nulla se vuole che i propri clienti siano soddisfatti. Questa è la ragione per cui il nostro Helpdesk è un servizio essenziale per la nostra azienda.*

*Che si tratti di ordini, reclami o fatture, io e i miei colleghi troveremo sempre la soluzione migliore. Il nostro sistema informatico altamente performante ci consente di inserire ed elaborare velocemente qualsiasi richiesta. Ciò ci permette di scambiare anche qualche parola in più con il cliente, interagendo in modo più personale.'*

Annie Alima Traore, supporto helpdesk QSL

## **UN VALORE AGGIUNTO GRAZIE ALLA LOGISTICA 4PL**

L'idea iniziale era quella di sviluppare una soluzione integrata per la supply chain e in effetti oggi siamo guidati da un approccio globale completo e ben concepito per l'esigente sistema della ristorazione veloce e per i settori affiliati.

Noi di QSL ci consideriamo un fornitore di servizi di logistica alimentare con funzioni commerciali, in quanto gestiamo, per conto dei nostri clienti, l'intera catena dei processi logistici, dalla gestione degli acquisti allo stoccaggio, dal prelievo e consegna della merce ai Ristoranti, dalla fatturazione all'assistenza post vendita. Che si tratti di acquisti, warehousing, distribuzione, ge-

stione reclami o brokering, l'ampiezza dei servizi forniti è adattabile a tutte le esigenze del cliente.

I nostri moderni magazzini sono progettati per lo stoccaggio di ogni tipologia di merce (fresca, secca, surgelata) e sono riforniti giornalmente anche attraverso i nostri cross-dockings.

La gestione degli stock è il punto di partenza per il controllo di tutti i processi. Tale aspetto è gestito in collaborazione con i nostri clienti, i quali stabiliscono che cosa, da chi e a quale prezzo intendono comprare. I purchasing managers si occupano

di tutto il resto, programmando gli acquisti, gestendo le merce a magazzino e occupandosi del pagamento. QSL quindi acquisisce la proprietà della merce sino a quando non viene consegnata al 'Point of Sale', assumendosi in pieno il rischio capitale.

Per i nostri clienti questa attività garantisce un concreto valore aggiunto.

*La soddisfazione accresce l'efficacia*







### ***I nostri processi sono fortemente integrati'***

*'Lo stoccaggio e il trasporto di alimenti sono compiti di grande responsabilità, in particolare quando si devono movimentare, in modo professionale, prodotti deperibili o che richiedono temperature specifiche. Le temperature dei nostri magazzini sono mantenute costanti entro limiti prestabiliti a seconda dei prodotti stoccati. Garantiamo ai nostri clienti il mantenimento della catena del freddo e siamo in grado di documentare l'andamento della temperatura.*

*Questo è uno degli aspetti in cui la nostra esperienza fa la differenza. I nostri team sono altamente specializzati e per questo sono in grado di avere il completo controllo della situazione, anche nei periodi in cui la domanda aumenta sensibilmente. Ciò è fondamentale perché per gestire una movimentazione giornaliera di quasi 900 tonnellate di alimenti, ogni mossa deve essere calibrata alla perfezione.'*

Mathias Huber, Direttore della filiale del magazzino multi-temperatura di Dornstadt

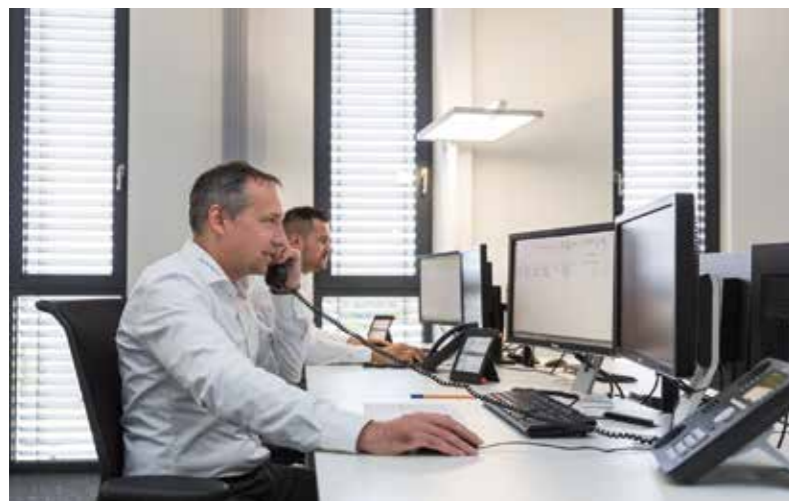
## **CONTINUOUS REPLENISHMENT – UNO STOCCAGGIO OTTIMALE**

Per la maggior parte dei clienti del sistema ristorazione, il proprio assortimento di prodotti è considerato un marchio distintivo strategico. Pertanto la qualità dei prodotti

è particolarmente importante per noi, così come la scelta dei fornitori più idonei da parte dei clienti.

Come specialisti degli acquisti operativi, facciamo in modo che tutti gli articoli siano disponibili nel posto giusto al momento giusto e che i Ristoranti non siano mai sprovvisti di nulla; un compito che svolgiamo con entusiasmo ed elevata competenza.

Organizziamo l'approvvigionamento e lo stoccaggio della merce in base alla zona geografica; ciò ci consente di ottimizzare la distribuzione del carico in fase di trasporto.



In questo modo procuriamo ai nostri clienti considerevoli vantaggi in termini di costi e di tempo. I nostri mezzi per il trasporto a lunga distanza sono tra i più moderni e l'utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale rientra tra le nostre priorità.

Nei nostri cross-docking conserviamo insieme prodotti freschissimi e altre tipologie di alimenti in modo da rendere il trasporto più breve possibile, mantenendo così la freschezza e la qualità della merce e garantendo l'efficienza logistica. In questo modo possiamo assicurare che tutto ciò che raggiunge i ristoranti sia sempre di qualità ineccepibile.







## INTERAZIONI CON I FORNITORI – SOURCING CONSULTING PER LE PMI

Chi acquista i prodotti da grossisti o da grandi distributori solitamente paga una fee sui prodotti acquistati. In qualità di provider logistico con funzione commerciale, QSL offre il controllo del flusso di merce senza aggiungere alcun mark-up.

Ciò significa che i nostri clienti possono stabilire liberamente il loro assortimento di prodotti e le relative specifiche, scegliere i fornitori e negoziare con loro i prezzi di acquisto a cui QSL aggiunge esclusivamente il costo logistico puro.

La novità nel nostro approccio sta, quindi, nel fatto che QSL calcola in

modo completamente trasparente il proprio valore aggiunto.

QSL non si occupa semplicemente di gestione degli acquisti operativi e degli stock, ma la sua attività inizia, coerentemente con le esigenze del cliente, molto prima. Offriamo infatti, il nostro supporto anche a clienti che stanno ancora definendo il loro assortimento, nella ricerca e selezione dei fornitori ideali e di prodotti di qualità, grazie alla conoscenza del mercato dei prodotti alimentari che si è costruita in questi anni.

Inoltre, ci assumiamo la responsabilità

dei prefinanziamenti, alleviando gli effetti di questi ultimi sul bilancio aziendale dei nostri clienti. Ad esempio, QSL si fa carico del cosiddetto “star del credere”, il rischio di insolvenza del fornitore.







### **'La pianificazione dei miei percorsi è eccellente'**

*Grazie al mio moderno camion riesco a consegnare diverse tipologie di prodotti alimentari mantenendoli sempre alla temperatura ottimale. Il camion è suddiviso in vari scompartimenti che possono essere regolati a varie temperature. In un'unica consegna, il ristorante può ricevere sia panini che patatine surgelate. E se la temperatura negli scompartimenti cambia, il sistema telematico è in grado di segnalarlo in tempo utile per risolvere il problema prima che la merce si danneggi.*

*Grazie a questi strumenti e alla nostra esperienza, io e i miei 1.800 colleghi consegniamo tutti i prodotti con la garanzia che arrivino freschi, anche nei luoghi più impervi.*

Ernad Zulic, conducente per QSL di Dornstadt



## **DISTRIBUZIONE MULTI-TEMPERATURA: IL SISTEMA ONE-STOP-SHOP**

Il nostro moderno parco veicoli ci permette di soddisfare ogni esigenza in termini di consegne. Il sistema 'one-stop-shop' garantisce la fornitura di tutte le tipologie

di merce (fresca, secca e surgelata) in un unico luogo con una sola consegna.

In questo modo si ottengono numerosi vantaggi: i processi amministrativi diventano più efficienti, i nostri clienti hanno più tempo da dedicare al loro core business e il personale dei ristoranti può concentrarsi esclusivamente sui propri ospiti.

Con moderni veicoli multi-temperatura, sorvegliati da un sistema telematico che rende disponibili online tutti i dati, trasportiamo in modo sicuro ogni tipologia di merce a temperatura controllata. Il

sistema GPS ci permette invece di rilevare in ogni momento la posizione del veicolo e comprendere se è arrivato puntuale a destinazione. Con circa 1.200 veicoli, la nostra sorella tedesca, la Ludwig Meyer GmbH & Co. KG, possiede una notevole capacità di trasporto.

Ma c'è di più: i nostri veicoli ultra-silenziosi permettono di non infastidire i residenti delle zone attraversate dai nostri percorsi e rendere così i ristoranti luoghi ospitali, apprezzati anche dai loro vicini.







## FULL SERVICE A DISPOSIZIONE DEL 'POINT OF SALE'

Quanto? Da dove? Quando? Verso quale destinazione? Qui in QSL, la gestione dello stoccaggio intelligente inizia già dal nostro Helpdesk. E' qui che, per cinque giorni a settimana, Ristoranti inviano le

richieste di consegna dei loro prodotti, basandosi sulle previsioni dei volumi di vendita e del fatturato.

Mettiamo a disposizione dei Ristoranti una nostra "linea diretta" che offre l'assistenza per eventuali ordini supplementari e/o urgenti e per la risoluzione delle problematiche emerse in fase di consegna. Consegniamo dal lunedì al venerdì, così da poter mantenere alti i livelli di qualità e freschezza dei prodotti, evitare le rotture di stock presso i Ristoranti e gestire i picchi di domanda. Il nostro sistema IT è la base per una gestione efficiente del servizio in quanto tiene traccia di tutti i

processi della supply chain garantendone un controllo flessibile e permettendo di gestire la fatturazione diretta ai Ristoranti. In tal modo siamo in grado di produrre, sul richiesta dei nostri clienti, una reportistica unica su ciascun servizio gestito da QSL.

I nostri team sono composti da veri esperti di mercato che conoscono tutte le normative vigenti in materia. Superfluo ricordare che ci atteniamo alle norme del settore, come l'International Food Standard (IFS), e prepariamo i nostri dipendenti in modo da soddisfare i requisiti specifici di ogni cliente. A conferma della



nostra piena adesione a questi standard disponiamo di approfonditi audit e certificazioni.







## TRASPORTO A LUNGA DISTANZA: TUTTA L'EUROPA ALLA VOSTRA PORTATA

QSL è la scelta ideale per chi cerca un partner affidabile e puntuale per la distribuzione in tutta Europa di prodotti alimentari. I nostri mezzi e i nostri autisti

altamente specializzati collegano tutte le sedi di QSL e i nostri partner in Europa 7 giorni su 7.

Con più di 100 veicoli multi-temperatura facciamo in modo che i prodotti siano caricati e consegnati al momento giusto, mantenendo la catena del freddo.

Lo staff riceve una formazione specifica per la gestione dei prodotti alimentari e viene costantemente formato sull'utilizzo delle tecnologie più innovative da parte dell'azienda, sulle normative HACCP e sugli standard IFS.

Inoltre, la temperatura dei prodotti viene

monitorata costantemente durante il trasporto, attraverso termometri dotati di connessione GPS, che segnalano in tempo reale anomalie di temperatura. Le informazioni sono trasferite, quindi, ad un centro di controllo che le registra e vengono messe a disposizione del cliente.

### I nostri servizi in breve:

- Carichi completi/parziali di merce a temperatura controllata
- Collegamenti giornalieri con tutta l'Europa
- Mezzi a basso impatto ambientale
- Veicoli a doppio piano con maggiore capacità di carico
- Formazione continua degli autisti
- Helpdesk per la gestione di ordini, reclami, richieste straordinarie
- Sistema di salvaguardia ambientale certificato conformemente alla normativa DIN ISO14001
- Presenza in 12 Paesi europei







### ***'Grazie al mio programma di formazione posso ottenere grandi risultati'***

*„Il programma di formazione di QSL mi ha dato la possibilità di aumentare le mie competenze sia in ambito lavorativo, sia nella vita privata, dandomi ad esempio modo di distinguere un'insalata croccante, una pizza gustosa o un hamburger di qualità quando esco con i miei amici nel weekend.*

*Ho imparato anche quanto siano importanti in questo processo la protezione dell'ambiente e un'efficiente gestione delle risorse naturali. Cordialità e rispetto sono parole chiave nel definire i rapporti tra i vari membri del personale nella nostra azienda; abbiamo dirigenti e colleghi meravigliosi che sono sempre disponibili a darci una mano e ci supportano per qualunque nostra esigenza.'*

Annalena Meyer, apprendista assistente di gestione della comunicazione d'ufficio, Friedrichsdorf

## **RISPETTO PER L'AMBIENTE**

La logistica è nata per soddisfare le esigenze delle persone e noi di QSL ci consideriamo fornitori di servizi per il benessere dei consumatori. La sostenibilità

è per noi non è una semplice professione di fede ma una pratica che viviamo nel quotidiano; facciamo di tutto affinché i nostri veicoli abbiano il minimo impatto possibile sull'ambiente.

Sistemi informatici efficienti e soluzioni telematiche innovative ci supportano nei processi logistici, garantendo il mantenimento della catena del freddo. I nostri conducenti vengono regolarmente addestrati alla guida sicura e attenta, contribuendo così a proteggere le nostre risorse.

In qualità di datori di lavoro, diamo la massima importanza alla solidità dell'am-

biente di lavoro in cui operano i nostri dipendenti: essendo una impresa a conduzione familiare, abbiamo radici profonde. Molti nostri colleghi hanno già festeggiato diversi anniversari di servizio presso la nostra casa madre Ludwig Meyer, fondata nel 1949 e alcuni conducenti hanno raggiunto il considerevole traguardo di 35 anni in azienda.

Per garantire un futuro anche ai nostri figli sosteniamo progetti sociali per ragazzi e famiglie, come circoli sportivi o diversi progetti organizzati da associazioni di volontariato. In QSL prendiamo sul serio la nostra responsabilità sociale.







## QUALITÀ CERTIFICATA PER OGNI PROCESSO

QSL mira a garantire la massima qualità di tutti i suoi processi, utilizzando il suo know-how per implementare standard qualitativi superiori rispetto a quanto richiesto dall'IFS o dall'HACCP.

Questi standard sono costantemente monitorati sia dal nostro team per il controllo qualità sia attraverso audit organizzati dai clienti stessi.

Pur avendo già ottenuto ottimi risultati, il nostro obiettivo è quello di far sì che la responsabilità nei confronti dell'ambiente e delle future generazioni divenga un elemento strutturale della nostra

filosofia. Nel 2015 abbiamo, quindi, introdotto un sistema di gestione ambientale certificato secondo gli standard della normativa ISO 14001. Questo sistema mira a stabilire obiettivi misurabili, come la riduzione del consumo energetico e l'utilizzo di fonti rinnovabili. Inoltre, abbiamo deciso di estendere tale criterio anche ai servizi dei fornitori esterni.

Oltre che una logica conseguenza dell'impegno ambientale di QSL, la certificazione



DIN ISO 14001 ha voluto rappresentare un modo per impegnarsi ad implementare costantemente i processi in modo da migliorare sempre più le performance ambientali dell'azienda.

Siamo, quindi, seriamente impegnati a favore dell'ambiente e garantiamo ai nostri clienti un'elevata salvaguardia ambientale in ogni area operativa.







***Fresh. Fair. Fullservice!***

Quick Service Logistics Italia s.r.l. • Via Argentieri 13 • I-39100 Bolzano  
Tel: +39/045/6395248 • Fax: +39/045/6394511 • [qsl-info@meyer-logistik.com](mailto:qsl-info@meyer-logistik.com) • [www.quick-service-logistics.it](http://www.quick-service-logistics.it)

Meyer Quick Service Logistics GmbH & Co. KG • Ludwig-Meyer-Straße 2-4 • D-61381 Friedrichsdorf  
Tel: +49/6175/4009-0 • Fax: +49/6175/4009-200 • [info@meyer-logistik.com](mailto:info@meyer-logistik.com) • [www.quick-service-logistics.de](http://www.quick-service-logistics.de)