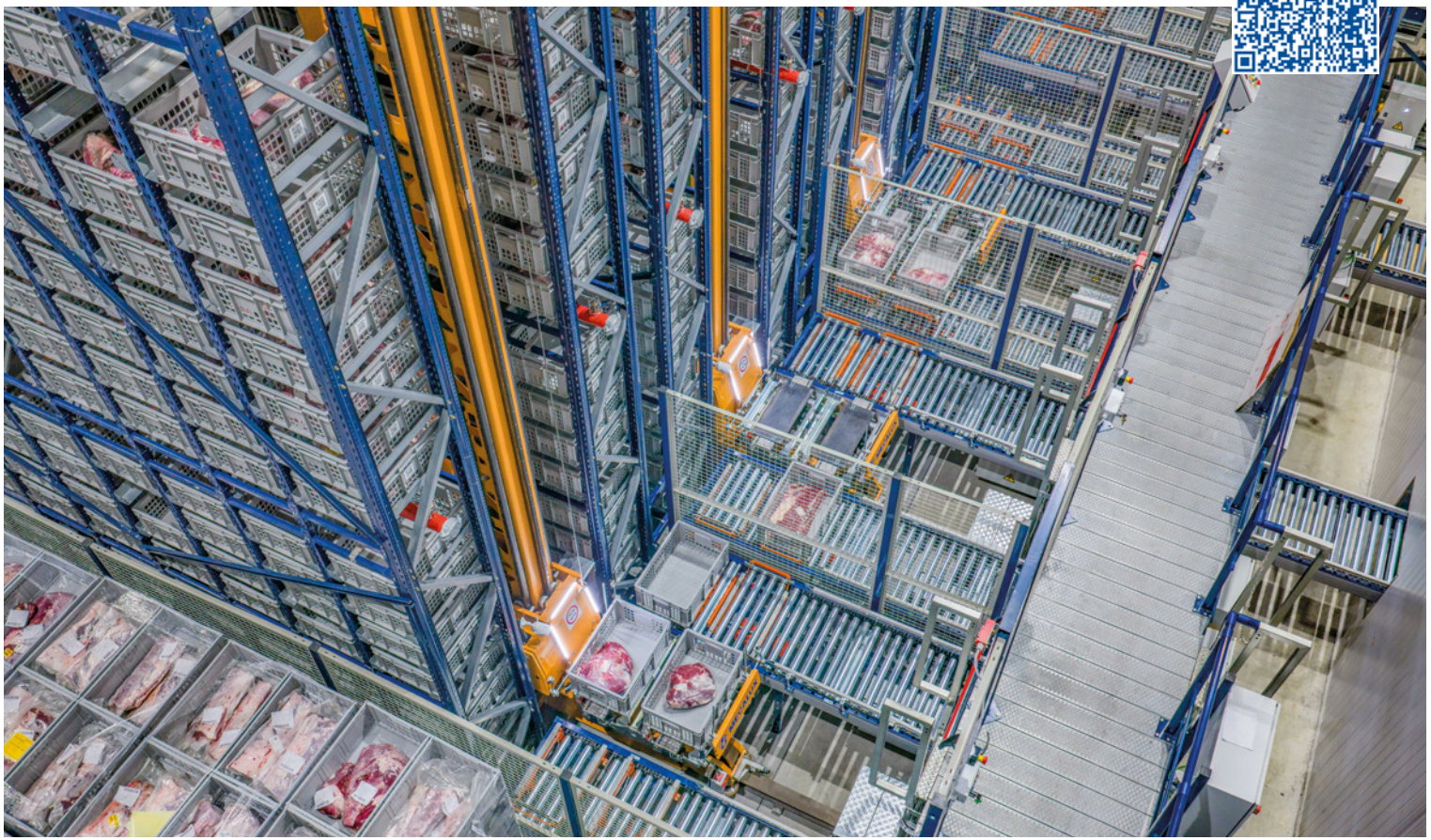
50 tonnellate di carne gestite ogni giorno

Novafrigsa automatizza la movimentazione e lo stoccaggio di carne confezionata sottovuoto per aumentare la capacità, rafforzare la tracciabilità e ottimizzare la gestione della catena del freddo.

Paese: **Spagna** | Settore: **food & beverage**



SFIDE

- Gestire la crescita della produzione senza compromettere la tracciabilità di ogni taglio di carne.
- Eliminare i movimenti manuali associati al trasferimento giornaliero del prodotto dal reparto di sezionamento.
- Ottimizzare lo spazio di stoccaggio e mantenere la catena del freddo.

SOLUZIONI

- Magazzino automatico per contenitori miniload.
- Software di gestione magazzino Easy WMS.
- Trasportatori automatici per contenitori.

VANTAGGI

- Controllo individuale di ogni taglio di carne e visibilità totale dello stock in tempo reale.
- Movimentazione automatica di 50 tonnellate giornaliere di prodotto senza errori.
- Stoccaggio di 21.888 contenitori in appena 378 m^2 e minore consumo energetico grazie alla centralizzazione dello stock.

Novafrigsa è un'azienda del Gruppo Coren specializzata nella lavorazione della carne bovina. Situata in Galizia, fa parte di uno dei maggiori gruppi agroalimentari della Spagna e si posiziona come un attore rilevante nel settore della carne grazie alla sua capacità industriale e al suo orientamento verso la qualità e la sicurezza alimentare.

» **Fondazione: 1995**
» **Team di professionisti: 420 persone**

Quando un'azienda fornisce migliaia di chilogrammi di carne fresca a clienti di tre continenti, la logistica smette di essere un supporto operativo per diventare un fattore strategico. La crescita del business di Novafrigsa poneva una sfida tanto chiara quanto esigente: aumentare la capacità senza compromettere la tracciabilità, la catena del freddo né l'efficienza operativa.

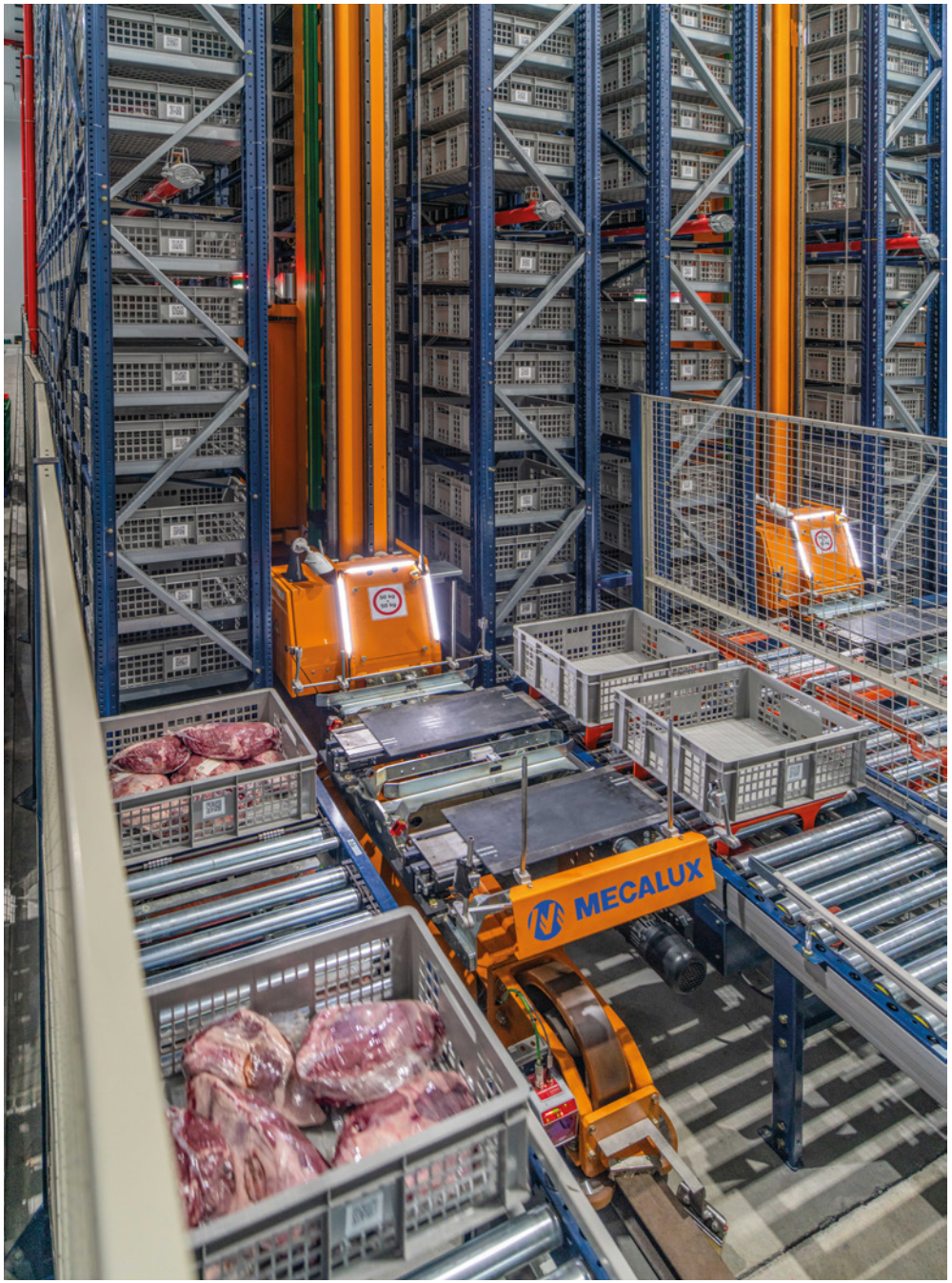
Lo stabilimento di Novafrigsa a Lugo, il maggiore centro di lavorazione della carne bovina della Galizia, ha registrato una crescita costante negli ultimi anni. "Nel 2025 abbiamo superato i 200 milioni di euro di fatturato e raggiunto un volume di produzione record. Oltre a rifornire il mercato nazionale, esportiamo in Europa, Asia e Africa. Questa crescita richiedeva una logistica più scalabile e preparata per gestire maggiori volumi di prodotto", spiega Javier Prieto, direttore della produzione.



La soluzione adottata da Novafrigsa unisce un magazzino automatico per contenitori miniload e Easy WMS, il software di gestione magazzino di Mecalux, per centralizzare tutta la carne confezionata sottovuoto in un solo luogo. L'installazione che opera a temperature tra -2 e 0 ºC, è connessa direttamente alla zona di sezionamento tramite trasportatori automatici per contenitori che velocizzano la movimentazione della merce e garantiscono il controllo delle referenze.

"Con il magazzino automatico adesso possiamo concentrare tutta la carne in un'unica installazione. Abbiamo ottimizzato lo spazio, migliorato l'efficienza operativa e mantenuto la tracciabilità di ogni taglio. Inoltre, la digitalizzazione ci permette di sapere in ogni momento quale prodotto abbiamo, dove si trova e quando deve essere spedito", commenta Prieto.

Easy WMS garantisce la tracciabilità della carne dalla ricezione fino alla spedizione





Massimo rendimento in uno spazio ridotto

Stoccare 21.888 contenitori in appena 378 m^2 è possibile grazie a un progetto che sfrutta ogni metro quadrato disponibile. Il magazzino automatico di Novafrigsa, costituito da sei corsie lunghe 27 m e da scaffalature alte 12 m, concentra tutta la carne confezionata sottovuoto in una superficie inferiore a quella di un campo da basket.

Questo elevato livello di compattazione risulta particolarmente vantaggioso negli ambienti a temperatura controllata. "Stoccare la merce in un unico spazio ci aiuta ad essere più efficienti dal punto di vista energetico. Inoltre, trattandosi di un sistema automatico che rimane chiuso, riusciamo a mantenere meglio la temperatura e a ridurre il consumo energetico necessario per la conservazione del prodotto", sottolinea Prieto.

Tracciabilità di ogni singolo taglio

"Abbiamo deciso di automatizzare la movimentazione di circa 50 tonnellate al giorno di carne perché le operazioni erano sempre più complicate e dipendevano da attività manuali. Avevamo bisogno di eliminare le movimentazioni interne per guadagnare in produttività ed efficienza", afferma Laura Expósito, responsabile Organizzazioni e Metodi di Novafrigsa.

Dopo il processo di sezionamento, gli operatori introducono la carne confezionata sottovuoto nei contenitori. In seguito, un circuito di trasportatori automatici a due livelli li trasferisce fino al magazzino automatico miniload, dove Easy WMS — integrato con l'ERP dell'azienda —, gestisce la loro ubicazione in base a criteri operativi e una rotazione FIFO. In questo modo, Novafrigsa ottimizza la gestione dello stock e assicura la sua conservazione in un ambiente a temperatura controllata.

"Nell'industria carnica, dove la vita utile del prodotto è un fattore critico, Easy WMS ci permette di mantenere la tracciabilità individuale di ogni taglio di carne. In ogni momento sappiamo quale referenza è presente in ciascun contenitore, la sua origine, data di confezionamento e il resto delle caratteristiche necessarie per rispondere alle richieste dei nostri clienti", dichiara Expósito.





"Con il magazzino automatico abbiamo ottimizzato lo spazio, migliorato l'efficienza operativa e mantenuto la tracciabilità di ogni taglio".

Javier Prieto
Direttore della produzione
di Novafrigsa

Quando si generano gli ordini, Easy WMS coordina l'uscita dei contenitori verso la zona di picking nella sequenza ottimale. "Il sistema stesso identifica la merce più adeguata per ogni ordine in funzione di criteri come la rotazione, il peso e le specifiche di ogni cliente", commenta Expósito.

Il magazzino dispone di quattro postazioni di preparazione in cui si lavora in base alla strategia "prodotto a persona". "Il principale vantaggio è che l'operatore non deve più spostarsi per cercare la merce. Il prodotto arriva direttamente alla postazione di lavoro, riducendo gli spostamenti e gli sforzi fisici che non apportano valore aggiunto", sostiene.





“La soluzione di Mecalux ci ha permesso di semplificare il lavoro, minimizzare gli errori nella preparazione degli ordini e rispondere con maggiore rapidità ai nostri clienti”.

Laura Expósito
Responsabile Organizzazione e Metodi di Novafrigsa



Guidati da Easy WMS, gli operatori preparano gli ordini in scatole che, una volta completate, vengono pallettizzate e inviate all’area spedizioni. Secondo Expósito, l’automazione è stata fondamentale per ottimizzare le operazioni logistiche: “Abbiamo semplificato il lavoro, ridotto al minimo gli errori nella preparazione degli ordini e migliorato i tempi di risposta ai nostri clienti”.

Un socio per continuare a crescere

Gestire più tonnellate di carne, garantire la tracciabilità di ogni taglio e mantenere la catena del freddo esigeva una trasformazione logistica di grande portata. “Mecalux ha risolto una necessità strategica per la nostra crescita. Sia durante l’implementazione sia nella fase operativa, l’affiancamento, il supporto tecnico e il servizio post-vendita hanno rappresentato un importante elemento distintivo”, sottolinea il direttore della produzione di Novafrigsa. Una valutazione condivisa anche da Expósito: “Lavorare con Mecalux è stato sinonimo di vicinanza e adattamento alle nostre necessità. Grazie alla soluzione automatica possiamo aumentare la capacità produttiva e continuare a crescere sia nel mercato nazionale sia in quello internazionale”.