

Il Centro Agroalimentare di Bologna lancia Caab Fresh, il delivery b2b

17 Settembre 2024

È partito il 16 settembre Caab Fresh, il nuovo servizio di consegna diretta e a temperatura controllata di prodotti ortofrutticoli, effettuato dal Caab di Bologna in collaborazione con Torello. Una proposta innovativa per servire i grossisti, i dettaglianti e gli operatori del settore horeca nell'area metropolitana

Dalla Redazione



È partito lunedì 16 settembre a Bologna un nuovo servizio di **delivery di ortofrutta fresca**: si chiama **Caab Fresh** ed è la nuova proposta del Centro Agroalimentare felsineo per servire i grossisti, i dettaglianti e gli operatori del settore horeca nell'area metropolitana. Il Caab, da oggi, effettua infatti la consegna diretta e a temperatura controllata per prodotti ortofrutticoli.

Il servizio partirà appunto dal Centro Agroalimentare di Bologna e sarà svolto da **Torello**. S'inserisce nella strategia logistica urbana del Caab, puntando alla **riduzione dell'impatto ambientale** attraverso l'ottimizzazione dei percorsi di consegna e un migliore utilizzo dei veicoli.

La collaborazione con Torello, come riporta [Trasporto Europa](#), nasce dagli investimenti del gruppo campano in tecnologie sostenibili, come il **Green Logistic Automation Platform**, un sistema che permette di ridurre i consumi e sprechi grazie all'uso della tecnologia. Inoltre, Torello utilizza il **biocarburante Hvo**.

“Il servizio di consegna che abbiamo implementato con Torello è il primo passo per realizzare un cambiamento di paradigma nei rapporti B2B della piattaforma – spiega a Trasporto Europa **Duccio Caccioni**, diretto di mercato di Caab -. Fino ad oggi, chi voleva acquistare frutta e verdura al Caab doveva recarsi fisicamente presso la struttura, mentre ora il centro stesso offre un servizio di consegna dedicato e puntuale in tutta l'area metropolitana. Grazie alla specializzazione di Torello, possiamo garantire elevati standard qualitativi non solo per i prodotti alimentari, ma anche in termini di **efficienza e sostenibilità ambientale**”.

Il limite per l'horeca erano “gli orari scomodi”

Il Caab ha deciso di lanciarsi nel delivery per andare incontro alle **esigenze del mondo horeca**. Da un'analisi effettuata, infatti, è emerso che la maggior parte degli operatori non si servivano al mercato di via Canali perché gli orari di apertura (dalle 2 alle 8) non sono rispondenti a quelli delle proprie attività, come riporta il [Corriere di Bologna](#). Proprio per questo, pur nella consapevolezza che la qualità delle proposte del Caab è maggiore per esempio di quella offerta dalla Gdo e pur col desiderio di introdurre nei propri menù prodotti sempre più sani, sicuri e green, **solo il 17% dei ristoratori interpellati aveva rivelato di utilizzare la piattaforma per acquistare frutta e verdura**.

Il 24% degli intervistati aveva però fatto notare che avrebbe acquistato volentieri i prodotti al Caab se fosse stato disponibile un servizio di **consegne diurne** ad hoc.

Da qui la messa a punto di Caab Fresh, annunciato dal **presidente del Centro Agroalimentare** bolognese già un anno fa. “Il nuovo servizio ci rende immediatamente più vicini alla città e ai suoi commercianti, che sono i nostri primi stakeholders – dice **Marco Marcatili** -. Si tratta di un vero cambiamento di paradigma all'insegna della personalizzazione del servizio, che muta profondamente l'operatività del Caab, con l'obiettivo di rispondere in modo sempre più efficace alle esigenze e alle preferenze di clienti consolidati e clienti potenziali».

Progetti futuri

Il servizio di delivery del Caab partirà inizialmente in alcune aree selezionate della città metropolitana, con l'obiettivo di espandersi in futuro. È infatti “un modello replicabile in altre città italiane”, secondo il presidente Marcatili.

Copyright: Fruitbook Magazine