

## **Nuevo servicio especializado en transporte y logística de alimentos y bebidas de Grupo Ibertransit**

**Los productos alimentarios se cuentan entre los más delicados de la cadena de suministros. Esto es obvio para congelados y alimentos perecederos, pero no es menos cierto cuando hablamos de transporte de bebidas no refrigeradas o productos y alimentos secos**

Bebidas y alimentos secos: no los descuides

Los productos alimentarios se cuentan entre los más delicados de la cadena de suministros. Esto es obvio para congelados y alimentos perecederos, que cuentan con estrictas y detalladas normativas de higiene. Pero no es menos cierto cuando hablamos de bebidas no refrigeradas o productos secos. Una botella de vino necesita unas condiciones ambientales muy concretas para conservar todo su aroma y bouquet. Un paquete de harina o de cereales para el desayuno debe llegar a su destino intacto, y para ello es imprescindible calcular y mantener la densidad óptima de transporte y almacenamiento, la ventilación adecuada y el porcentaje de humedad preciso.

Transporte de alimentos a temperatura controlada

El transporte refrigerado o isotérmico no es terreno exclusivo de frutas y lácteos. Las bebidas y los alimentos secos también deben conservarse en condiciones óptimas. Para ello, es imprescindible cumplir estrictamente una serie de normas y precauciones:

- Mantener una temperatura constante.
- Cuidar la integridad de los envases.
- Controlar constantemente la humedad: el exceso de humedad implica riesgo de contaminación por mohos y, en cambio, un ambiente más seco de lo necesario puede desecar el producto y hacer menguar su peso.
- Renovar el aire y optimizar su circulación, para evitar que el olor de un producto impregne el envase de otro.
- Transportar únicamente productos compatibles, que requieran el mismo rango de temperatura y humedad. O bien emplear camiones bitemperatura o tritemperatura.
- Escoger una densidad de almacenamiento óptima para cada producto, según su envasado y sus necesidades particulares de ventilación.
- Asegurar una trazabilidad completa del producto, no únicamente de su transporte o localización en el almacén, sino también de sus condiciones ambientales precisas a lo largo de todo el proceso.

Si tu transportista no te ofrece todo esto con plenas garantías, no lo dudes: contacta ahora con Grupo Ibertransit.

Externaliza tu logística alimentaria en Iberlogistika

Son muchos los inconvenientes de crear y mantener un almacén propio: la inversión inicial es muy elevada y tarda en amortizarse, los costes son prácticamente fijos y la escalabilidad es limitada. En definitiva, mantener un almacén te cuesta siempre lo mismo (es decir, mucho). Los costes serán los mismos cuando el negocio flojee y, en las puntas de producción, sus limitaciones se harán evidentes.

Externalizar tu almacén alimentario te permite adaptar tus costes al volumen de negocio de cada momento, adaptándote a la estacionalidad de tu producto de alimentación. Y, por supuesto, te ahorra una inversión inicial más que considerable.

Recogida y entrega: dos momentos críticos

Por más puntual y preciso que sea un servicio logístico externo, es importante que la mercancía esté debidamente preparada en el punto de recogida y que el punto de entrega (supermercados, hipermercados, etc...) permita una descarga ágil. Todos los componentes de la cadena de suministro deben estar perfectamente coordinados, ¡especialmente cuando transportamos alimentos!

Mantén siempre el control con Grupo Ibertransit, los especialistas en transporte y logística de alimentos y bebidas.

Externalizar la logística no significa dejar tu producto en manos ajenas y rezar para que todo salga bien. Para tu tranquilidad, el control debe seguir estando en tus manos. Escoge siempre una empresa de logística que te garantice fiabilidad total, sin incidencias, y que te ofrezca la solución de trazabilidad más completa, para rastrear tu producto y supervisar tus stocks en todo momento.

Grupo Ibertransit ofrece fiabilidad absoluta y control total. Nuestra tasa de incidencias roza el 0%. Además, somos especialistas en transporte y almacenamiento de bebidas y alimentos secos. Nos amoldamos a tu volumen de producción, a tus pautas de distribución, a tus necesidades de embalaje y densidad de almacenamiento.

**Datos de contacto:**

Anna Albadalejo

Anna Albadalejo. Más información, solicitud de imágenes o entrevistas: [aalbadalejo@ibertransit.com](mailto:aalbadalejo@ibertransit.com)  
+34 902108944

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>