



Milano, Italia, 8-11 maggio 2017

CON LAMBERET OGNI CIBO HA LA SUA TEMPERATURA. A TUTTOFOOD 2017 IL MEGLIO DEGLI ALLESTIMENTI REFRIGERATI PER IL FOOD DELIVERY DI QUALITÀ

Milano, 8-11 maggio 2017
(Pad. 2 - Stand P01/R10)

Alla 6^a edizione del Salone internazionale dell'agroalimentare, il costruttore francese, leader negli allestimenti isotermici per il trasporto a temperatura controllata, presenta l'ampiezza di gamma dei suoi veicoli commerciali leggeri insieme a due partner d'eccezione, Peugeot Professional e Carrier Transicold.

Presente per la seconda volta a **Tuttofood** in programma a Milano Rho-Fiera dall'8 all'11 maggio, **Lamberet** espone al Salone dell'agroalimentare una selezione di mezzi della sua nuova gamma di furgoni e pianali-cabina specifici per il trasporto frigorifero di prodotti alimentari, freschi e surgelati.

Oggi Lamberet è l'unico in Europa ad offrire il **trasporto frigorifero da 1 a 100 metri cubi**, capace di adattarsi a qualsiasi esigenza, anche a quella dei piccoli veicoli coibentati anche elettrici, che possono spingersi fino nei centri storici e al domicilio dei consumatori.

In particolare, la **nuova gamma di veicoli leggeri allestiti isotermici Lamberet** è la più ampia e anche la più completa. Sono **63 i modelli di veicoli di peso inferiore alle 7 t PTAC** (peso di carico totale autorizzato) che vengono prodotti da 16 diversi costruttori e messi sul mercato dal carrozziere francese con i più innovativi allestimenti frigoriferi personalizzati.

*“63 modelli di veicoli leggeri sono un record non solo per Lamberet ma anche per tutto il settore - sottolinea **Sandro Mantella**, General Manager Lamberet Italia - Nessun'altra azienda in Europa realizza direttamente i propri allestimenti per i furgoni, i pianali-cabina e i telai-cabina. Ma soprattutto all'interno di questo segmento Lamberet propone la gamma più completa. Se prendiamo in considerazione tutte le versioni disponibili per ciascuno dei 63 modelli - lunghezza, altezze differenti e varianti dei veicoli - abbiamo più di mille combinazioni diverse che possiamo realizzare. Questa diversità è un asse strategico di Lamberet il cui obiettivo è offrire a ogni cliente un veicolo personalizzato e il più possibile performante per la sua attività”.*

Obiettivo di Lamberet per il 2017 è rinforzare la crescita nel settore dei veicoli commerciali dopo un 2016 eccezionale che ha fatto registrare un incremento delle vendite pari al 22% in Francia e al 31% negli altri Paesi (In Italia la crescita è stata del 29%).

Press Contact:

Marketing & Communication LAMBERET SAS – Francia - <http://www.lamberet.com> - E-Mail : communication@lamberet.fr
Quentin Wiedemann – Tel. +33 (0)6.78.66.47.74

LAMBERET S.p.A. – Italia - Corso Europa, 5 – 20020 Lainate (MI)
Tel. 0331 814998 – E-mail: info@lamberet.it

Press Contact Italia:

MONNALISA eventi & comunicazione - Milano - 02 80.50.11.11 - E-Mail : ufficiostampa@monnalisaweb.com
Chiara Bianchi - Tel. +39 347 29.09.612



Tuttofood è dunque una manifestazione imperdibile per **Lamberet**. Dopo l'edizione 2015 che ha aperto la stagione di EXPO e con un'affluenza prevista di 80.000 operatori, **Tuttofood** è la terza fiera del settore in Europa e un punto di riferimento per i Paesi del Mediterraneo. L'obiettivo di quest'edizione è creare un hub dell'agroalimentare che trasformi Milano nella "capitale del food" e ottimizzi l'incontro tra domanda e offerta.

*"Le abitudini della nostra società stanno cambiando - prosegue Sandro Mantella. L'offerta di cibo, in particolar modo quello di qualità, sta aumentando. I consumatori chiedono sempre di più la consegna del fresco, di prodotti agroalimentari ricercati o dei piatti pronti gastronomici, direttamente a casa o sul posto di lavoro e in breve tempo. Questo sta avvenendo soprattutto nelle grandi città, dove c'è anche una maggiore propensione alla spesa e alla ricerca del prodotto di qualità. Le pause pranzo sono sempre più brevi. E una volta a casa dopo il lavoro non si ha più voglia di mettersi in cucina, ma nemmeno di rivestirsi e uscire al ristorante a mangiare. Per questo i servizi di food delivery stanno diventando sempre più importanti. In prima linea ci sono i big delle vendite online come **Amazon**, ma anche la GDO come **Esselunga** o altre realtà come **UberEats, JustEat, Foodora, Deliveroo e Glovo**. Una tendenza che crescerà nel prossimo futuro e che, secondo noi di Lamberet, cambierà nei prossimi anni il volto della logistica che sarà sempre più organizzata per rispondere al trasporto dell'ultimo miglio e di prossimità".*

Della stessa opinione è anche **Vito Saponaro** Direttore Marchio Peugeot in Italia: *"La crescita dell'e-commerce e della consegna a domicilio di cibi e di piatti pronti che stiamo notando in questo periodo pensiamo avrà un forte impatto sulla distribuzione e sul trasporto d'ora in avanti, sulle nuove tecnologie per conservare gli alimenti deperibili e sulla loro influenza in termini di dotazioni dei mezzi di trasporto. Riteniamo che stiano cambiando le esigenze di consegna sempre più orientate a soddisfare le necessità dell' "ultimo miglio" sempre più parcellizzato e "su misura", salvaguardando però l'efficienza dei processi e la sostenibilità sia ambientale che economica della filiera".*

Le novità di Lamberet a TuttoFood 2017

Forte di una profonda riorganizzazione che ha visto l'entrata a pieno regime della fabbrica di Saint Eusèbe (100mila mq di cui 15 mila coperti) per l'allestimento e la coibentazione dei veicoli commerciali leggeri, Lamberet è sempre più orientata a soddisfare le esigenze degli operatori del trasporto e della logistica organizzata di merci alimentari di qualsiasi genere: dagli ortaggi ai salumi, dalla carne fresca o al pesce, dal gelato ai dolci.

"La partnership con Lamberet - prosegue Vito Saponaro - è stata avviata nel 2015 proprio in occasione di Tuttofood, si è consolidata l'anno scorso e prosegue anche nel 2017 confermando la strategia già avviata, ovvero quella di essere presenti nelle fiere dei settori dove operano i clienti e i potenziali clienti. Il nostro obiettivo è quello di essere loro vicini, portando i prodotti che sono i loro compagni di lavoro, e nel contempo proponendo la nostra gamma a chi ancora non ci conosce, ma che prende parte alle fiere di settore proprio per fare business. L'inserimento a Listino dei veicoli trasformati ci permette di fornire ai clienti versioni ottimizzate, un processo di montaggio che risponda agli standard del Marchio, con

Press Contact:

Marketing & Communication LAMBERET SAS – Francia - <http://www.lamberet.com> - E-Mail : communication@lamberet.fr
Quentin Wiedemann – Tel. +33 (0)6.78.66.47.74

LAMBERET S.p.A. – Italia - Via Europa, 5 – 20020 Lainate (MI)
Tel. 0331 814998 – E-mail: info@lamberet.it

Press Contact Italia:

Monnalisa eventi & comunicazione - Milano - 02 80.50.11.11 - E-Mail : ufficiostampa@monnalisaweb.com
Chiara Bianchi - Tel. +39 347 29.09.612



informazioni certe su costi tempi e caratteristiche tecniche dei veicoli avendo un prezzo unico, tutto ciò per permettere al cliente di godere della garanzia diretta di Peugeot su tutto: veicolo e allestimento."

Soddisfazione anche da parte di **Marco Gagliardone**, Managing Director Carrier Transicold Italia che commenta così la presenza a Tuttofood: *"Proprio come la Casa del Leone, abbiamo deciso di prendere parte alla fiera a fianco di Lamberet per dare un segnale concreto del nostro impegno a lavorare insieme per offrire ai clienti le migliori soluzioni ad alta efficienza energetica e refrigerazione sostenibile. Il nostro obiettivo è quello di assicurare l'integrità della catena del freddo, garantendo la continuità, l'assoluta mancanza di interruzioni o mal funzionamenti nell'impianto frigo, che per i professionisti rappresenta sempre una fonte di ingente danno per la loro attività"*.

In partnership con Peugeot Professional e con Carrier Transicold, nel padiglione Carni & Salumi di Tuttofood Lamberet presenta 4 veicoli commerciali, certificati ATP per il trasporto delle derrate deperibili:

1. **Boxer telaio cabina L2** allestito Lamberet con cassa New Frigoline e gruppo frigo Carrier Xarios 350.
2. **Expert furgone coibentato** con unità refrigerante Kerstner allestibile anche con gruppo frigo Carrier.
3. **Partner L1 coibentato** con gruppo frigo Kerstner.
4. **Partner cella negozio**

Tutti i pannelli delle coibentazioni e delle celle frigorifere Lamberet sono realizzati in poliuretano espanso con rivestimento stampato in modo specifico per ciascun modello sin dalla fase di sviluppo industriale. In questo modo, vengono realizzati pezzi unici per il pianale, il tetto, le pareti laterali e le portiere, senza l'utilizzo di collanti o silicone. Altra differenza sostanziale, lo spessore dei rivestimenti che garantisce l'isotermia fino a -20° anche quando si viaggia con temperature esterne molto elevate.

Lamberet S.p.A. è la filiale italiana del gruppo francese. La sede si trova nella zona industriale di Lainate e si sviluppa su una superficie 15mila mq e 3mila dedicati a officina-magazzino. La sede sarà completata nel 2017 con un'area dedicata ai collaudi dei veicoli. La Rete di Vendita di Lamberet Italia è costituita da dealer e venditori diretti che coprono tutto il territorio nazionale, isole comprese. Per il completamento degli autotelai cabinati e autoveicoli allestiti, la rete dei dealer è composta da Golo nel nord est, Estasi e Pedrelli nell'Emilia Romagna, Europa Car in Toscana e Cargoplast nel centro-sud. Per i semirimorchi, oltre all'headquarter di Lainate, la Rete è costituita da Viocar per Triveneto e Romagna, Romana Diesel per il Lazio, Ribatti Veicoli Industriali per Puglia, Abruzzo e Molise, MAVI (anche se non in esclusiva) per la Sicilia. Per la manutenzione e la riparazione della carrozzeria i clienti possono contare su 12 punti di assistenza complessivamente tra dealer, sede e officine autorizzate distribuite in tutta Italia.

Press Contact:

Marketing & Communication LAMBERET SAS – Francia - <http://www.lamberet.com> - E-Mail : communication@lamberet.fr
Quentin Wiedemann – Tel. +33 (0)6.78.66.47.74

LAMBERET S.p.A. – Italia - Via Europa, 5 – 20020 Lainate (MI)
Tel. 0331 814998 – E-mail: info@lamberet.it

Press Contact Italia:

Monnalisa eventi & comunicazione - Milano - 02 80.50.11.11 - E-Mail : ufficiostampa@monnalisaweb.com
Chiara Bianchi - Tel. +39 347 29.09.612