

## **Directia estrena un nuevo espacio refrigerado en Barcelona**

**Situado en Polinyà, este local facilita el control de la temperatura de los alimentos y otros productos a una temperatura constante de entre 16 y 20 grados. La seguridad alimentaria, el cumplimiento normativo o la reducción de pérdidas de productos, son algunos de los beneficios que logran las empresas que apuestan por la logística a temperatura controlada**

Navidad es sinónimo de turrónes, chocolates, galletas, tartas, en definitiva, de dulces. Para que estos lleguen en condiciones óptimas al consumidor, es necesario apostar por una logística a temperatura controlada que garantice la cadena de frío desde el momento que la empresa lo elabora hasta que llegue a manos del consumidor, garantizando una entrega sin pérdidas de calidad del producto. Además, de evitar tener que tirar los artículos dañados, eliminando una posible pérdida económica.

Directia, el área de Mediapost especializada en soluciones logísticas, dispone de un nuevo espacio refrigerado en Polinyà (Barcelona), que permite controlar la temperatura de los productos almacenados, entre 16 y 20 grados, garantizando la cadena de frío de los alimentos u otros productos.

En este sentido, clientes actuales de Directia, referentes en el sector alimentación, se han visto beneficiados del nuevo espacio refrigerado para el almacenaje de sus productos. Así, Directia, como operador logístico 3PL, se convierte en punto clave para la logística en los comercios de proximidad, permitiendo a los diferentes actores en los canales de venta a recoger el producto y entregarlo en tienda. "En Directia nos caracterizamos por la flexibilidad del servicio y nuestra capacidad de dar solución logística a diferentes sectores del mercado. Este nuevo espacio de temperatura controlada nos ha permitido cubrir necesidades del sector alimentación y cosmética, entre otros, garantizando la llegada en estado excelente del producto al punto de venta", declara David Arteaga, responsable de Directia en Mediapost.

### **7 claves de la logística a temperatura controlada**

En la cadena de suministro de productos sensibles a la temperatura como alimentos, farmacéuticos y cosméticos, la logística a temperatura controlada es fundamental, y apostar por ella implica varios beneficios:

**Conservación de la calidad:** Mantener los productos a temperaturas específicas asegura que se preserven sus propiedades, lo que es crucial para que llegue en condiciones óptimas al consumidor final.

**Reducción de desperdicios:** Al garantizar que los productos se mantengan en condiciones óptimas, se minimizan las pérdidas por deterioro, lo que se traduce en un uso más eficiente de los recursos y una disminución en los costes asociados al desperdicio, aseguran desde Directia.

**Seguridad alimentaria:** La logística a temperatura controlada ayuda a evitar el riesgo de contaminación, reduciendo, así, el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Flexibilidad y adaptación en función del producto: Los sistemas de logística a temperatura controlada permiten adaptarse a diferentes tipos de productos y necesidades específicas, ofreciendo soluciones personalizadas que pueden mejorar la eficacia del transporte.

Aumento de la vida útil: Al controlar la temperatura, se puede prolongar la vida útil de muchos productos, permitiendo un mayor tiempo de distribución y mejorando la gestión del inventario.

Cumplimiento normativo: Muchas industrias están sujetas a regulaciones estrictas. Un sistema logístico que mantenga la temperatura adecuada facilita cumplir con las normativas, evitando sanciones y estándares de salud y seguridad, recuerdan desde Directia.

Confianza del consumidor: Proveer productos en condiciones óptimas refuerza la confianza y la lealtad del consumidor en la marca.

En resumen, la logística a temperatura controlada no solo optimiza la cadena de suministro, sino que también contribuye a la seguridad, calidad y satisfacción del cliente, convirtiéndola en una pieza esencial para empresas que comercializan productos sensibles.

**Datos de contacto:**

Asunción Aparicio Díaz

Trescom

610085559

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

Categorías: [Nacional](#) [Madrid](#) [Cataluña](#) [Industria Alimentaria](#) [Logística](#) [Consumo](#) [Otras Industrias](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>