

# LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL'IMPRESA

*Cesenatico, 31 maggio 2017* – il mondo evolve, la tecnologia fa passi da gigante e l'impresa si adatta. INOX BI.m., l'azienda di Bellaria Igea Marina che opera già da 23 anni sul nostro territorio e che vanta 4 linee di produzione – refrigerazione, cottura, **arredamento inox, self service** – per il mercato *food* ha adottato la filosofia manageriale dell'industria 4.0 senza andare a incidere sull'equilibrio uomo-macchina.

Quanto conta in un'azienda una corretta gestione di magazzino? Conta tanto ma così tanto in termine di costi, tempo e decisioni da prendere a livello imprenditoriale che Inox BI.m. ha acquisito già dall'inizio del 2016 nuovi software attivando il sistema di magazzino automatico connesso al processo di gestione.

La Gestione di Magazzino che comprende come attività lo stoccaggio della merce, la gestione degli ordini e le spedizioni internazionali è un'attività importantissima per un'azienda e richiede personale adeguatamente preparato in grado di intervenire con dati, grafici e analisi delle statistiche alla mano durante le riunioni cui normalmente presenziano i vertici aziendali.

Tanti e in costante aggiornamento sono i software gestionali messi sul mercato dall'industria informatica. Se fin non molto tempo fa si trattava di un'attività alla portata di molti dipendenti, ai giorni nostri è in realtà una figura professionale ben definita in grado di gestire la tecnologia più che le merci.

*“Per l'anno in corso, abbiamo anche previsto un nuovo aggiornamento del parco macchine utensili e nuovi impianti per automatizzare l'intero il processo di produzione della lamiera, tutto questo viene fatto nell'ottica di ”*  
**industria 4.0 “” con questa dichiarazione Fabio Ionni titolare di INOX BI.m. anticipa le ulteriori novità in arrivo in azienda e poi prosegue “Il nostro nuovo software gestionale ci permette di valutare nell'immediato quali sono gli articoli di nostra produzione che registrano un minore tempo di permanenza in magazzino perché richiesti sul mercato nazionale e internazionale, tra questi i frigoriferi 700 lt, i frigoriferi 1400 lt, gli abbattitori cinque teglie, i cuoci pasta e le friggitrici sono quelli che registrano un maggiore successo”.**

Ufficio Stampa Laura Ravasio – Nuova Comunicazione  
cell. 348 9330574 – email [ravasio@nuovacomunicazione.com](mailto:ravasio@nuovacomunicazione.com)  
[www.nuovacomunicazione.com](http://www.nuovacomunicazione.com)

<https://www.facebook.com/NuovacomunicazioneRimini/>