



[Retour utilisateur](#)

Davigel et Sofrilog, un partenariat historique pour le déploiement de solutions logistiques flexibles et adaptées

Rungis, le 5 décembre 2013 – **Sofrilog, réseau national d'entrepôts frigorifiques, accompagne Davigel, filiale du groupe Nestlé, pour l'entreposage, le reconditionnement et transport de ses produits. Attentif aux besoins et aux spécificités de son client, Sofrilog apporte des solutions adaptées à la gestion des stocks et du transport des produits Davigel.**

Depuis 50 ans, Davigel développe des produits et des services pensés pour s'adapter aux exigences et aux contraintes de la restauration hors foyer. La structure de Davigel, unique sur le marché de la restauration, intègre tous les métiers depuis la sélection des produits, leur conception et leur fabrication, jusqu'à leur livraison dans les cuisines des professionnels de la restauration. Ainsi, la volonté d'apporter des réponses précises à une diversité de professions et de situations explique l'existence d'une gamme complète de produits développés spécifiquement pour les besoins de la RHF. Les produits Davigel sont disponibles crus, cuits ou cuisinés, surgelés ou réfrigérés, et groupés par grandes familles, de l'entrée au dessert. Davigel distribue également l'ensemble des glaces Nestlé pour la RHF.

Contexte et déploiement : un demi-siècle de collaboration et le déploiement progressif de solutions logistiques flexibles et adaptées

L'entreprise travaille avec Sofrilog depuis la création du réseau (à l'origine avec Sofrino avant création du réseau en 2007). En effet, Davigel avait déjà recours aux services de la société Sofrino pour des prestations de dépotages de containers et de stockage de produits surgelés de négoce importés.

A l'origine, le choix de Davigel s'est porté sur le réseau du fait de la proximité déterminante entre les entrepôts Sofrino et Davigel à Dieppe. Cette proximité physique a par la suite favorisé l'émergence d'une solide relation de confiance entre les deux partenaires. Dès lors, l'étendue de leur coopération n'a fait que s'accroître. Ainsi, au fil du développement de Davigel, de nouveaux besoins sont apparus et Sofrino a su apporter de nouvelles solutions logistiques telles que des **prestations de tri, d'étiquetage, de conditionnement, de préparation de commande**, etc.

2007 marque une étape importante dans leur collaboration, grâce à l'ouverture de l'entrepôt havrais Cap Gel, principal Hub international Import/Export du réseau Sofrilog. En plus des prestations logistiques grand froid (entreposage, préparation de commandes, gestion de la traçabilité en temps réel et consultation sur Internet, gestion des approvisionnements, congélation/décongélation...), le réseau Sofrilog a développé au sein de Cap Gel, des services complémentaires à forte valeur ajoutée tels que le **transport et la distribution à l'échelle nationale et internationale en lots complets ou partiels** ; des services de **conditionnement et de conditionnement** (tels que la découpe, le mélange calibré, l'ensachage, le co-packing, etc.) ; l'**analyse laboratoire** via un laboratoire sur site, accrédité par Cofrac, qui permet d'effectuer des analyses microbiologiques 4-5-6 germes, des analyses physico-chimiques et autres analyses spécifiques.

En 2013, le Groupe Sofrilog accompagne Davigel avec la mise en place de WTESFRI, un outil informatique de gestion dédié à la logistique sous température dirigée développé par Sofrilog. La mise en place de l'EDI avec



le système d'information SAP de Davigel (gestion entrées/sorties et qualité) offre à Davigel une traçabilité complète, une sécurisation des flux d'information et une consultation en temps réel du niveau de stock et de leurs mouvements.

« A terme, d'autres axes de développement tels que le conditionnement ou le transport, pourront étendre ce partenariat », explique, **Gérard Prévost, Responsable Transports de Davigel.**

Avantages : réalisation d'économie et amélioration de la satisfaction client

L'un des atouts majeurs du réseau Sofrilog est d'offrir à son client une réponse adaptée et flexible à des besoins spécifiques et en constante évolution. La sécurité alimentaire et le développement responsable sont deux valeurs essentielles, communes aux deux entreprises. **Gestion stricte de la qualité**, garantissant la **traçabilité**, la **transparence** et la **sécurité alimentaire** sont des éléments clés faisant de Sofrilog, le partenaire idéal de Davigel dans l'optimisation de la gestion de ses stocks et du transport de ses produits.

Focus sur les différentes solutions proposées par le réseau Sofrilog :

Le réseau Sofrilog propose des offres sur l'ensemble de la chaîne logistique :

- Entreposage
- Préparations de commandes
- Prestations industrielles / Congélation / Décongélation
- L'import/export
- Le transport et la distribution
- La consultation en ligne des niveaux de stock et des éléments de traçabilité, grâce au portail web de son système d'information
- L'intelligence logistique avec des solutions de GPA mutualisée, *multipick* et *multidrop*, intégrant la planification et la coordination des flux d'informations.

A propos de Sofrilog

Sofrilog, réseau national d'entrepôts frigorifiques, a été créé par SOFRICA et SOFRINO en 2006. L'ensemble représente 42 sites pour un volume de 1.400.000 m³ et une capacité de congélation de 1 200 tonnes par jour. Le réseau est constitué d'entreprises familiales solides, expertes en prestation logistique grand froid, partageant la même ambition d'excellence en matière de qualité, de proximité et de réactivité. Le réseau Sofrilog se compose aujourd'hui des sociétés Sofrica, Sofrino et Socopal, ainsi que des filiales du réseau : Pôle, Sofrilog Distribution, Sofrilog Trappes, Sofrilog Rungis, Sofrilog Marne, Transports Bataille, et Oofrais. Pour en savoir plus : www.sofrilog.com

A propos de Davigel

Chiffres Clés :

- Fondée en **1963**
- Filiale du groupe Nestlé
- CA : **783 millions** d'euros en 2012
- Plus de **10 000** établissements livrés chaque jour
- **70 000** clients nous font confiance chaque année
- **13** centres interrégionaux de distribution et **45** bases de livraison
- Plus de **1500** produits exclusivement réservés aux professionnels de la restauration hors foyer dont



41% de produits bruts et de **30%** de produits réfrigérés

- **1** nouveau produit tous les deux jours
- Plus de **65 %** de nos produits de provenance Française
- **67 %** de nos volumes produits de la mer
- Plus de **65 %** de nos volumes légumes éco-certifiés
- **3** ateliers de fabrication (Offranville, Barbezieux, Pontivy)
- Plus de **3000** collaborateurs en France
- Certifications **ISO 9001** et pour nos ateliers **ISO 22 000, ISO 14 001** et **OHSAS 18 001**

Contact Presse - Agence Scénarii

Agathe Parmentier
@ : aparmenier@scenarii.fr
Tél. : 01 55 60 20 43

Alexandra Rédin
@ : aredin@scenarii.fr
Tél. : 01 55 60 20 43