



Seur relanza su servicio de frío reforzando los medios implicados

Seur continúa su firme apuesta por la innovación, a través del relanzamiento de su producto Seur Frío a temperatura controlada desde la recogida hasta la entrega en el destino. Aunque la compañía lleva más de 10 años ofreciendo este servicio, con el objetivo de adaptarse a las necesidades actuales, Seur ha revisado su oferta actual y ha diseñado un plan estratégico que contempla reforzar los medios implicados, lo que supone "una apuesta de la compañía para poner en valor este servicio en un entorno cada vez más exigente y competitivo", según sus responsables. Para ello, Seur ha previsto una inversión de dos millones de euros, que contempla la adquisición de 25 trailers dotados de instalación GPS con control de temperatura online y la adecuación de instalaciones (cámaras, contenedores y placas eutécticas)

para garantizar la cadena de frío en todo el proceso. Un refuerzo del servicio que busca "afianzar su potencial de crecimiento para los próximos años en el sector de alimentación gourmet, al que se suma el auge de la venta *online* de este tipo de productos". Son muchas las *e-commerce* gastronómicas que utilizan ya el servicio Seur Frío, como Minimarket gourmet Petramora, Lagambaroja, Marisquito.com o productos de Denominación de Origen. Un servicio totalmente compatible con los servicios complementarios de la compañía, esto es, reembolso, valor de mercancía asegurado, entrega en sábado o comprobante de entrega. Valores adicionales que permiten a Seur "ocupar una posición predominante en un mercado, como es el de la logística de frío, competitivo y extremadamente fragmentado".