



Hub23 è stato concepito secondo gli standard tecnologici più innovativi, con soluzioni capaci di garantire il perfetto mantenimento della catena del freddo in tutte le sue fasi. In particolare, nella struttura sono presenti più di 1.700 m² dedicati a celle refrigerate a -20° C per lo stoccaggio dei surgelati.



ADIACENTE ALL'AUTOSTRADA A57 (INNESTO A4), HUB23 SI TROVA TRA LE DIRETTRICI EST (TRIESTE/CROAZIA), NORD (TREVISO/BELLUNO), OVEST (PADOVA/MILANO) E SUD (LITORALE ADRIATICO).
GPS: 45.541085, 12.297771

Hub23
Favaro Veneto - Venezia 30173
via Ist. S. Maria della Pietà 21/23
T +39 041 098 2001
F +39 041 098 2321
www.hub23.it - info@hub23.it

Mediterranea Trasporti
T +39 041 098 2400
www.mediterraneatrasporti.com
Gourmy
T +39 041 098 2901
www.gourmy.biz

Nederlof Italia
T +39 041 098 2001
www.nederlof.fish
Mar Log
T +39 041 098 2700
www.marlogconsorzio.it

Eye Fresh
T +39 041 098 2200
www.eyefresh.it
Freia Service
T +39 041 098 2500
www.freiaservice.com



Hub23.
Innovazione
al servizio
della logistica.

www.hub23.it



Hub23, il cuore logistico d'Europa dove **tecnologia e competenza producono efficienza e qualità.**

Da Venezia al mondo, e ritorno.

Hub23 è l'innovativo polo logistico progettato e costruito per diventare il punto di riferimento nazionale nella movimentazione di prodotti a temperatura controllata e non solo. Situato in un'area strategica per l'accesso sia all'Europa occidentale sia all'Europa centro-orientale, questa struttura di oltre 7.000 m² si trova nel territorio comunale di Venezia e si posiziona nel punto d'incontro tra le principali direttrici autostradali. Tecnologia, innovazione e design: in Hub23 si fondono le soluzioni più all'avanguardia per garantire la massima qualità dei prodotti e la migliore efficienza logistica.

Un servizio flessibile e puntuale.

Hub23 è una struttura all'avanguardia al servizio dei migliori professionisti nella gestione dei prodotti refrigerati e surge-

lati. Al suo interno, infatti, operano realtà italiane con una lunga esperienza nella distribuzione di alimenti a temperatura controllata.

In Hub23 tutto è pensato per garantire l'estrema puntualità di ogni consegna, elemento strategico fondamentale per soddisfare le esigenze del mercato. Ricevimento merci, stoccaggio, picking, controllo qualità e distribuzione: ogni specifica fase è strutturata per abbinare il mantenimento della qualità dei prodotti alla massima rapidità operativa.

Infine, la gestione integrata delle merci viene amministrata da sofisticati sistemi informatici in grado di garantire la massima efficienza logistica, il coordinamento tra le diverse fasi gestionali e il controllo totale di ogni singolo prodotto.

