

COMUNICATO STAMPA

Spreco alimentare

C'è una soluzione di filiera: la collaborazione tra le imprese

Le aziende del largo consumo stanno lavorando insieme per contrastare e ridurre il fenomeno dello spreco alimentare prodotto da industria e distribuzione.

Presentati oggi i risultati dei lavori svolti in ambito ECR Italia sulla prevenzione e la gestione delle eccedenze alimentari nella filiera.

Milano, 17 novembre 2015 – Si è tenuto questa mattina a Milano presso la Fondazione Stelline il convegno “**La lotta allo spreco alimentare: soluzioni e approcci di filiera**” organizzato da **GS1 Italy | Indicod-Ecr** in ambito **ECR Italia** e moderato da **Cristina Lazzati**, Direttore Responsabile Mark Up e Gdoweeek, per approfondire il tema dello spreco alimentare e della gestione delle eccedenze, che è di sempre maggiore rilevanza per le aziende della filiera per il forte impatto economico, sociale e ambientale che genera, e per il consumatore.

Ogni anno infatti **1/3 della produzione mondiale** di cibo (1,3 miliardi di tonnellate) finisce nella spazzatura, con cause che vanno ricercate sia nelle fasi finali di consumo che durante la fase di trasformazione e di distribuzione.

Le ricerche ci dicono che ogni anno in Italia vengono generate **5,6 milioni di tonnellate di eccedenze** lungo tutta la filiera, dai campi fino alla tavola del consumatore, pari al 16% del consumo annuo. Di questi 5,6 milioni di tonnellate, circa **il 20% è prodotto dalle aziende dell'industria e della distribuzione** (fonte: “Surplus Food Management Against Food Waste. Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti” Politecnico di Milano e Fondazione Banco Alimentare Onlus, 2015).

Ed è proprio sulla riduzione di questo 20% che le aziende del largo consumo hanno deciso di concentrare il loro impegno e il lavoro di ECR Italia, l'associazione che raggruppa le principali aziende di marca e della distribuzione moderna e che concentra la sua attività nell'identificare innovazioni per migliorare l'efficienza di filiera produttore/distributore/consumatore.

Un approccio collaborativo e il focus sui processi

«L'adozione di un approccio collaborativo nella lotta agli sprechi alimentari afferma la responsabilità sociale del sistema, non solo delle singole imprese, che va al di là delle dinamiche competitive e che ha permesso alle aziende attive in ECR Italia di identificare delle soluzioni di filiera efficaci e adottabili da tutti gli attori» ha affermato **Silvia Scalia**, Coordinatore di ECR Italia. «Ottimizzare la gestione dell'eccedenza alimentare significa lavorare in un'ottica collaborativa in azienda e su tutta la filiera: dal magazzino del produttore allo scaffale del punto vendita, sugli assi della prevenzione, della redistribuzione, del riciclo, del recupero e dell'eliminazione delle eccedenze».

«Il tema della lotta allo spreco è sempre di più da leggersi come un processo che deve essere affrontato in logica di sistema» ha dichiarato **Carlo Delmenico**, Direttore Responsabilità Sociale d'Impresa di **Sma**. «La ricerca di sinergie nel triangolo produzione, distribuzione, consumo pone le basi non solo alla ricerca di

soluzioni ma soprattutto a quel salto culturale comune che consentirà di raggiungere nuovi equilibri a livello etico ed ambientale migliori».

La prevenzione e la gestione delle eccedenze alimentari nella filiera

Come evitare che le eccedenze di cibo si trasformino in sprechi? La prevenzione è stato il primo ambito di intervento del tavolo di lavoro attivato nel 2013 in ambito ECR Italia, che, con la partecipazione attiva delle aziende dell'industria e della distribuzione, ha prodotto una prima fotografia dell'entità e delle cause del fenomeno, ha identificato alcune strategie di prevenzione e ha stilato delle best practice per la gestione delle eccedenze alimentari.

Sono cinque i principali assi di intervento identificati:

1. Misurare per intervenire: ovvero misurare l'eccedenza e sviluppare sistemi di allerta che attivino piani di intervento.
2. Coinvolgere: migliorare la consapevolezza, coinvolgere e motivare i dipendenti.
3. Prevedere: migliorare l'accuratezza delle previsioni e massimizzare la disponibilità di prodotto.
4. Disegnare: migliorare la progettazione del prodotto e dell'imballaggio in ottica sostenibile.
5. Semplificare: effettuare verifiche e revisioni di gamma alla luce dei possibili impatti in termini di creazione di eccedenze.

È inoltre emerso che, nella maggior parte dei casi, la mancanza di un processo adeguato di controllo del fenomeno si traduce in basse percentuali di recupero dell'eccedenza. Per le aziende della filiera le attività di prevenzione e di gestione delle eccedenze alimentari diventano in un vero e proprio processo aziendale, costituito da attività amministrative, attività operative e momenti decisionali che coinvolgono molteplici attori all'interno dell'azienda. Tanto più il processo è strutturato, tanto maggiore è la capacità di recupero e quindi minore lo spreco.

Pertanto nel 2014, proseguendo nel percorso iniziato, si è deciso di concentrare i lavori in ambito ECR Italia sui modelli per la gestione strutturata dell'eccedenza alimentare, e, in collaborazione con il **Politecnico di Milano**, sono stati identificati quattro ambiti di approfondimento, che ha illustrato **Marco Melancini**, Professore di Logistics e Operations Management del Politecnico di Milano durante il suo intervento:

- Definizione delle variabili di impostazione del processo di gestione dell'eccedenza.
- Identificazione di best practice a livello di filiera.
- Identificazione di aree di collaborazione a livello di filiera nella gestione dell'eccedenza.
- Formalizzazione delle principali barriere alla riduzione dello spreco alimentare.

Le Linee guida ECR Italia, distribuite al termine del convegno, sono disponibili a questi link:

- [Prevenzione e trattamento delle eccedenze alimentari](#)
- [La gestione dell'eccedenza alimentare: una guida per le aziende della filiera](#)

La soluzione collaborativa guarda ai processi

Un testimonianza sull'applicazione delle linee guida ECR Italia è stato offerto dagli interventi di **Renato di Ferdinando**, SoE Manager Customer Logistic Development di **Mondelez**. «I lavori svolti – ha spiegato Renato di Ferdinando – guardano ai processi aziendali, alle soluzioni attivabili per capire cosa significa per le imprese, quali sono le implicazioni di processo nella gestione delle eccedenze, con un occhio rivolto anche agli standard che abilitano la prevenzione dello spreco».

Marco Candiani, Direttore Operativo Logistica di **Stef**, ha offerto il punto di vista dell'operatore logistico, individuando due assi di collaborazione e sviluppo: l'elaborazione di soluzioni per diminuire rotture e danneggiamenti delle merci e l'ottimizzazione della vita utile del prodotto, monitorando la movimentazione grazie a sistemi evoluti che abilitano la trasparenza delle informazioni su tutta la rete di distribuzione e garantiscono la tracciabilità dei lotti e delle singole unità logistiche.



Il contributo degli standard GS1

Valerio Cortese, Direttore Sistemi Informativi di **Iper**, ha illustrato come l'adozione dello standard GS1 DataBar (un codice a barre di dimensioni ridotte che però contiene informazioni supplementari rispetto al solo identificativo GTIN) per la codifica dei prodotti a peso variabile confezionati nei punti vendita Iper abbia consentito di controllare e di gestire le date di scadenza dei prodotti in vendita e prevenire in questo modo lo spreco alimentare.

Il recupero e la redistribuzione delle eccedenze

Recuperare le eccedenze alimentari che vengono prodotte è una fase fondamentale per evitare lo spreco. E qui si inserisce l'importante ruolo svolto dalle organizzazioni no profit come **Fondazione Banco Alimentare**, da sempre impegnata su questo fronte e sulla redistribuzione sul territorio. **Giuliana Malaguti**, Responsabile Approvvigionamenti di Banco Alimentare, ha sottolineato come nonostante il recupero sia l'ultimo anello della filiera di produzione o di distribuzione, vada comunque inserito a pieno titolo nei processi aziendali, con pari dignità delle altre fasi.

Combattere lo spreco partendo dai dipendenti

È anche attraverso i propri dipendenti che le imprese possono combattere lo spreco alimentare: ne sono convinte le imprese che aderiscono a **ECR UK** – ha raccontato **James Northen**, Director of Industry Programmes **IGD** (ECR UK) – che hanno avviato una iniziativa, finalizzata a ridurre lo spreco domestico attraverso campagne di sensibilizzazione congiunte rivolte ai propri dipendenti.

Per informazioni:

Ufficio Stampa GS1 Italy | Indicod-Ecr

Eidos – Filippo Ferrari

Tel. 028900870 - Cell. 3394954174

E-mail: fferrari@eidos.net

GS1 Italy | Indicod-Ecr è l'associazione italiana che raggruppa 35mila aziende industriali e distributive operanti nel settore dei beni di largo consumo. Il suo obiettivo è di facilitare le relazioni tra le imprese e rendere più efficiente tutta la filiera produttore/distributore/consumatore. E lo realizza attraverso la diffusione di standard e modelli adottati a livello mondiale: dal ben conosciuto codice a barre, alla comunicazione elettronica B2B fino alle nuove etichette in radiofrequenza. È presente in Italia con GS1 Italy ed ECR Italia, che rappresentano i due organismi internazionali GS1 ed ECR Europe.

web: indicod-ecr.it - tendenzeonline.info

twitter: @GS1Italy - @tendenzeonline