

COMUNICATO STAMPA

Lotta allo spreco alimentare: ECR Community è al fianco di *retailer* e produttori con un nuovo modello di collaborazione

Ridurre le perdite e lo spreco dei prodotti alimentari freschi, garantire la soddisfazione dei clienti, migliorare le vendite: il nuovo modello di collaborazione *Food Waste Collaboration Maturity Model* sviluppato da ECR Community Shrink & On Shelf Availability Group spiega come fare.

Milano, 2 febbraio 2018 – L'**ECR Community Shrink & On Shelf Availability Group** - il gruppo che da tempo lavora a livello europeo sui temi della disponibilità ottimale del prodotto a scaffale e delle perdite di prodotto dovute a furti, danneggiamenti e differenze inventariali - ha messo a punto un nuovo modello di collaborazione che permette agli operatori della *supply chain* di ridurre, di ottimizzare e di gestire gli sprechi alimentari. È il **Food Waste Collaboration Maturity Model**, che si basa sui risultati di una ricerca congiunta realizzata da **Oliver Wyman** e dalla **Kuehne Logistics University** di Amburgo in collaborazione con i *retailer* europei.

«Il Food Waste Collaboration Maturity Model è un modello pensato per aiutare distributori e produttori a valutare la propria capacità di collaborare e sviluppare iniziative comuni per la riduzione degli sprechi alimentari» commenta **Silvia Scalia**, ECR and training director **GS1 Italy**. «La collaborazione è un elemento chiave per la prevenzione e per il trattamento delle eccedenze alimentari. Abbiamo riflettuto a lungo su questi aspetti anche all'interno del gruppo di lavoro ECR italiano, nella consapevolezza che ridurre gli sprechi implica lavorare in un'ottica collaborativa lungo tutta la filiera, dal magazzino del produttore allo scaffale del distributore. Abbiamo analizzato i processi e identificato i punti critici, alla ricerca di soluzioni per prevenire efficacemente le eccedenze o per redistribuirle perché non si trasformino in spreco».

Le categorie dei prodotti freschi sono fondamentali nel *retail* ai fini della soddisfazione del cliente, ma rappresentano anche il fattore di rischio più elevato in termini di perdite e sprechi. La chiave per risolvere questo problema è la collaborazione tra tutti gli operatori della filiera e la creazione di una visione congiunta sull'intera *supply chain*. Per raggiungere quest'obiettivo **sono necessarie la disponibilità e la condivisione dei dati**, sia di quelli relativi ai prodotti principali sia di quelli riferiti alle transazioni, alle statistiche di vendita, alle previsioni commerciali, agli inventari, ecc.

In quest'ottica, l'ECR Community Shrink & On Shelf Availability Group ha sviluppato il **Food Waste Collaboration Maturity Model**, che funziona come un "manuale utente" e una guida per sviluppare e per migliorare un approccio di filiera finalizzato alla riduzione degli sprechi dei prodotti alimentari freschi.

John Fonteijn, responsabile global asset protection di **Ahold Delhaize** e presidente della ECR Community Shrink & On Shelf Availability Group, ha dichiarato: «Questo strumento è un elemento rivoluzionario in tutte quelle aree in cui i *partner* del settore retail hanno tentato faticosamente di realizzare, nel corso degli anni, collaborazioni efficaci, mirate a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, in quanto permette di collegare distributori e produttori e di allineare le rispettive competenze e obiettivi».

Il Food Waste Collaboration Maturity Model è stato presentato ufficialmente a Praga, lo scorso novembre, in un incontro a cui hanno partecipato oltre 50 rappresentanti del mondo distributivo (**ASDA, Marks & Spencer, Waitrose, Carrefour, Sonae, Migros, Albert, Tesco**, ecc.), del settore produttivo e del mondo accademico, provenienti da oltre 20 paesi europei e dagli Stati Uniti. L'evento è stato l'occasione per scambiarsi le proprie esperienze e discutere i risultati dei progetti realizzati da Tesco Stores UK, **Metro Group** e Ahold-Delhaize.

Un altro tema centrale dell'incontro è stato l'**introduzione di un sistema di scansione automatico delle informazioni attributive** (come data di scadenza e lotto), che prevede l'utilizzo del **GS1 DataBar®**, lo standard GS1 che permette una migliore gestione delle scadenze e una netta riduzione degli sprechi alimentari.

Per maggiori informazioni: <https://ecr-shrink-group.com/>

Per informazioni:

Ufficio Stampa GS1 Italy: Nuage Comunicazione – Emanuela Capitanio
Tel. 3474319334 - email: nuagecomunicazione@libero.it

Pressroom e approfondimenti: <https://gs1it.org/chi-siamo/pressroom/>

GS1 Italy è l'associazione che riunisce 35 mila imprese di beni di consumo. Ha l'obiettivo di facilitare il dialogo e la collaborazione tra aziende, associazioni, istituzioni per creare valore, efficienza, innovazione, per dare più slancio alle imprese e più vantaggi al consumatore. Offre soluzioni concrete come i sistemi standard GS1, per favorire la visibilità e l'efficienza della catena del valore. Il più conosciuto è il codice a barre, usato in Italia e in oltre 150 paesi al mondo, permette lo scambio di informazioni tra Industria e Distribuzione con chiarezza, semplicità e senza errori. Propone inoltre tecniche, strumenti, strategie operative: sono i processi condivisi ECR.

web: gs1it.org - tendenzeonline.info

twitter: [@GS1Italy](https://twitter.com/GS1Italy) - [@tendenzeonline](https://twitter.com/tendenzeonline)

facebook: <https://www.facebook.com/GS1Italy>