



RAPPORTO SINTETICO PER LA DIRIGENZA

Mantenere un futuro alimentare sostenibile dall'azienda agricola alla forchetta

Food & Beverage

Tra le attuali tendenze globali che riguardano il cambiamento climatico, la riduzione dei rifiuti, la crescita economica e la trasparenza politica, è emersa una crescente consapevolezza in tutto il mondo sulle pratiche sostenibili sia nei settori privato che in quello pubblico. Per le aziende del settore alimentare e delle bevande, la sostenibilità può essere influenzata in quasi tutte le fasi della catena di fornitura,—dall'approvvigionamento e la lavorazione alla distribuzione e alla vendita al dettaglio. Ognuna di queste distinte funzioni della catena di fornitura può attivare iniziative sostenibili all'interno della propria area e sono tutte profondamente interconnesse. Un cambiamento in qualsiasi area della catena di fornitura di alimenti e bevande ha un impatto sulla sostenibilità nelle altre aree. Quando si utilizzano soluzioni cloud per creare un cambiamento, è più facile per le parti interessate in ogni settore alimentare e delle bevande abbattere i silos di comunicazione e lavorare insieme per modificare le modalità di produzione e distribuzione degli alimenti.

Definizione della sostenibilità

Secondo la Commissione Brundtland delle Nazioni Unite, lo sviluppo sostenibile può “garantire di soddisfare le esigenze del presente senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare le proprie esigenze.”¹ Analogamente, il Programma ambientale delle Nazioni Unite afferma che i sistemi alimentari sostenibili forniscono sicurezza e nutrizione “alimentare per tutti in modo tale che le basi economiche, sociali e ambientali per generare sicurezza e nutrizione alimentare per le generazioni (attuali e) future non siano compromesse.” Tali sistemi alimentari sostenibili sono fondamentali per creare e consumare cibo “sufficiente, economico e nutriente, preservando al contempo le risorse naturali e gli ecosistemi da cui dipendono i sistemi alimentari.”²

Oltre alle responsabilità ambientali, un'industria alimentare sostenibile deve tenere conto della responsabilità sociale: I dipendenti, come gli agricoltori o i lavoratori di fabbrica, ricevono salario di vita? Gli animali vengono trattati umanamente? Ai consumatori finali vengono fornite informazioni trasparenti sulla qualità dei loro prodotti?

Impatto sul settore

Nel settore alimentare e delle bevande, la sostenibilità è spesso associata all'agricoltura o all'ambiente. La realtà è che la sostenibilità è tessuta in tutta la catena di fornitura alimentare. La lavorazione degli alimenti, o la trasformazione dell'agricoltura in cibo commestibile, esiste per raggiungere l'obiettivo di nutrire il mondo, che è un fattore principale per le iniziative di sostenibilità.

Questo obiettivo, tuttavia, è complicato a causa della crescente popolazione mondiale e della scarsità di risorse. Secondo la Banca Mondiale, la popolazione "globale era di circa 3 miliardi nel 1960. Nel 1987, in meno di tre decenni, aveva superato i 5 miliardi e nel 2018 c'erano circa 7,6 miliardi di persone nel mondo."³ Allo stesso tempo, il 60-70% dell'ecosistema mondiale si sta degradando più rapidamente di quanto possa essere ripristinato.⁴

Per questo motivo, il settore della lavorazione degli alimenti sta lavorando per creare consapevolezza sui problemi o mettere in atto politiche per proteggere l'ambiente. Nell'azienda agricola, la rotazione delle colture viene utilizzata per combattere gli effetti dell'erosione del suolo, mentre sono in corso ricerche per ridurre le emissioni di gas metano prodotte dalle flatulenze e dai ruttii delle mucche.⁵ Allo stesso tempo, vengono approvate leggi per scoraggiare l'uso dei sacchetti di plastica nei negozi, mentre i programmi delle agenzie incoraggiano i consumatori e i ristoranti a utilizzare i "prodotti danneggiati" per evitare gli sprechi alimentari. Nel processo di produzione, le aziende si vantano dei loro tentativi di ridurre il consumo energetico e gli sprechi, specialmente nelle fabbriche.

Senza dubbio, la sostenibilità e le iniziative eco-compatibili sono passate dalla nicchia al mainstream. Le aziende del settore alimentare non trattano più la sostenibilità come una "buona" moda, ma piuttosto come una necessità fondamentale per la redditività a lungo termine.

Bilanciare l'offerta alimentare, l'agricoltura sostenibile e altro ancora

Con una popolazione mondiale che si stima raggiungerà i 10 miliardi entro il 2050, l'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (Food and Agriculture Organization, FAO) delle Nazioni Unite cita che "nutrire questa popolazione in espansione in modo nutriente e sostenibile richiederà miglioramenti sostanziali ai sistemi alimentari globali, regionali e locali in modo che possano fornire occupazione e mezzi di sussistenza dignitosi ai produttori e a tutti gli attori lungo la catena alimentare, offrire prodotti nutrienti ai consumatori e farlo senza danneggiare la nostra risorse naturali."⁶

Una risposta è l'agricoltura sostenibile, in cui i produttori alimentari impiegano metodi che promuovono la salute del suolo, riducono l'uso di acqua e riducono al minimo i livelli di inquinamento nell'azienda agricola. Allo stesso tempo, i rivenditori e i consumatori sono incoraggiati a cercare marchi alimentari "basati sui valori" che adottino metodi che promuovano il benessere dei lavoratori agricoli, che siano ecologici o che rafforzino l'economia locale.⁷

Altre risposte includono la produzione e l'imballaggio sostenibili. Le aziende stanno cercando di produrre alimenti con contributi minimi (come materie prime, acqua ed energia) al fine di limitare l'impatto totale della lavorazione degli alimenti. Inoltre, poiché il 95% dell'impatto ambientale dell'imballaggio deriva dalla produzione della confezione, le aziende si stanno concentrando anche sulla riduzione dell'uso di materiali e sulla scelta di componenti riciclati.⁸

Oltre alla crescita, alla produzione, alla distribuzione e al consumo del cibo stesso, la filosofia dell'agricoltura sostenibile incarna anche principi più ampi che "supportano il giusto trattamento dei lavoratori agricoli e prezzi alimentari che forniscono all'agricoltore un reddito vivibile."⁹

Combattere la perdita di cibo e gli sprechi

Una parte significativa del cibo consumabile non viene mai consumata. Secondo la FAO, si stima che un terzo di tutto il cibo venga perso o sprecato tra la fattoria e il piatto. Dal punto di vista socio-economico, le perdite tendono a verificarsi “vicino all’azienda agricola” nelle regioni a reddito inferiore, mentre gli sprechi sono principalmente “vicini al piatto” nelle regioni a reddito più elevato.

In un rapporto del World Resources Institute (WRI), “i motivi più immediati per cui il cibo lascia la catena di approvvigionamento alimentare umana si ricollegano alla preoccupazione per la sicurezza o l’idoneità al consumo di un alimento, o per cui non vi è alcun uso o mercato percepito.” Queste cause sono ulteriormente aggravate dal “deterioramento o dalla qualità subottimale, o da problemi come l’aspetto degli alimenti, l’eccesso di offerta e le fluttuazioni stagionali della produzione.”⁹

Ancora più in profondità, le cause di perdita e spreco alimentare sono amplificate da diversi fattori strettamente correlati:

- **Driver tecnologici:** Infrastrutture scadenti, apparecchiature inadeguate e imballaggi non ottimali
- **Driver manageriali:** Pratiche, competenze o conoscenze inadeguate nella gestione alimentare; pratiche di approvvigionamento inflessibili; scarsa previsione e pianificazione dell’offerta e della domanda; e strategie di marketing
- **Comportamentali:** Norme e atteggiamenti, mancanza di consapevolezza e preoccupazioni sui possibili rischi
- **Strutturali:** Condizioni demografiche, clima, politiche e normative, economia e finanziamenti che portano a perdite e sprechi alimentari

Secondo quanto proposto dal WRI, un modo per contrastare queste sfide è adottare l’approccio “Target-Measure-Act”. In primo luogo, le aziende e le agenzie governative hanno fissato obiettivi, preferibilmente allineati con l’obiettivo di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite di una riduzione del 50% della perdita e dei rifiuti alimentari entro il 2030. In secondo luogo, il prossimo passo fondamentale per la gestione degli alimenti è misurare la quantità di cibo perso e sprecato, o quantificarlo all’interno della catena di approvvigionamento. In terzo luogo, adottare misure basate su conoscenze e dati per implementare una varietà di interventi in tutta la catena di approvvigionamento.¹⁰

Il ruolo della tecnologia nella sostenibilità

Quando sfruttate le funzionalità accelerate, analitiche e flessibili delle soluzioni cloud, la vostra azienda Food&Beverage può portare avanti gli sforzi di sostenibilità lungo l’intera catena di approvvigionamento. Utilizzando funzionalità end-to-end, la tecnologia cloud può fornire la velocità, la scalabilità, la portata globale e l’agilità necessarie per garantire un maggiore cibo alle persone e al pianeta, ottimizzando al contempo la redditività per l’organizzazione.

Ottimizzazione della catena di approvvigionamento

Le catene di approvvigionamento connesse aiutano a garantire la consegna tempestiva degli ingredienti e a gestire la tracciabilità. La collaborazione e la condivisione dei dati sono strategie chiave impiegate da molte catene di approvvigionamento per migliorare le prestazioni, ridurre l’inventario, aumentare la disponibilità e analizzare gli sforzi sostenibili,—indipendentemente dalla strategia impiegata nella catena di distribuzione.

Utilizzo delle risorse

Le soluzioni di gestione delle risorse possono contribuire a migliorare l’efficacia complessiva delle apparecchiature. Adottando un approccio proattivo alla strategia di gestione delle risorse, le organizzazioni possono aumentare i tempi di attività delle apparecchiature, estendere il ciclo di vita delle risorse, supportare iniziative di sostenibilità, ridurre al minimo i problemi di non conformità e ridurre i problemi di sicurezza.

Gestione delle formule

Le soluzioni per la gestione del ciclo di vita dei prodotti (Product Lifecycle Management, PLM) aiuteranno le aziende a competere sul mercato con nuovi gusti, nuove offerte di prodotti e nuovi modi per confezionare cibi destinati a ristoranti o scaffali di alimentari, garantendo al contempo la conformità a tutte le normative. Le soluzioni PLM aiutano a garantire che terreni, animali e altre risorse naturali non siano compromessi sulla strada verso la novità.

Analisi e informazioni aziendali

L'utilizzo di una piattaforma cloud offre ai produttori alimentari funzionalità di creazione di report intuitive e integrate. Grazie alla business intelligence in rete, all'interfaccia utente moderna e agli strumenti di produttività, le organizzazioni possono identificare le potenziali conseguenze e ottenere informazioni efficaci e fruibili per il successo della sostenibilità.

La tecnologia progettata per il Food&Beverage aiuta a migliorare l'efficienza complessiva, con conseguenti miglioramenti della sostenibilità in tutta la catena di approvvigionamento. A prima vista questa può sembrare una "buona" iniziativa, tuttavia è fondamentale per la crescita e la redditività dell'industria alimentare negli anni a venire.

¹ Commissione mondiale per l'ambiente e lo sviluppo, [Our Common Future](#), 1987, pag. 16.

² "Food and food waste." [Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente \(UNEP\)](#)

³ Suzuki, Emi. "La popolazione mondiale continuerà a crescere e raggiungerà quasi 10 miliardi entro il 2050." [Blog dei dati della Banca Mondiale](#), 8 luglio 2019,

⁴ "Ambiente." [La Banca Mondiale](#)

⁵ Volpicelli, Gian. "The strange war against cow farts." [WIRED UK on Climate Change](#), 1° dicembre 2018,

⁶ "Sistemi alimentari: Il nostro approccio." [Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura](#)

⁷ "What is sustainable agriculture." [UC Davis Agricultural Sustainability Institute](#)

⁸ "Principles Of Sustainability For Food Products." [Manufacturing.net](#), 20 agosto 2010

⁹ World Resources Institute, [REDUCING FOOD LOSS AND WASTE: Setting a Global Action Agenda](#). 2019

¹⁰ "Agricoltura Sostenibile." [National Geographic](#)

PER SAPERNE DI PIÙ 

Seguici:     

infor

Infor è un fornitore globale di business software nel cloud specializzato per settore di mercato. Oltre 65.000 organizzazioni in più di 175 paesi si affidano ai 17.000 dipendenti di Infor per raggiungere i propri obiettivi aziendali. Per saperne di più visita www.infor.com.