



## EXECUTIVE BRIEF

# Crea filiere alimentari trasparenti e nutri meglio il pianeta

I consumatori odierni vogliono sapere esattamente cosa mangiano. Non solo sono attenti agli ingredienti e ai dati nutrizionali ma desiderano essere informati sui luoghi di provenienza, sulle condizioni di vita degli animali e sull'impatto ambientale complessivo degli alimenti prodotti. I consumatori desiderano saperne di più sulle politiche e sugli sforzi per la sostenibilità ambientale delle aziende. Oltre ad essere, ovviamente, interessati ai dettagli, come ad esempio la certificazione biologica di un prodotto, la presenza di glutine e le coltivazioni locali. L'elenco delle informazioni che i consumatori desiderano avere è lungo e continua a crescere sempre di più.

Oltre alla trasparenza necessaria per costruire e mantenere la fiducia dei clienti, bisogna considerare che la sicurezza alimentare, la qualità e la conformità dei cibi sono aspetti critici per i produttori globali di alimenti e bevande. Nel frattempo, la crescente globalizzazione dell'approvvigionamento e della distribuzione dei generi alimentari, ha consentito ai produttori di disporre di più opzioni di approvvigionamento, nonché di raggiungere un maggior numero di clienti. La globalizzazione, tuttavia, comporta anche il rischio che, problematiche come la diffusione di contaminazioni o di malattie, possano verificarsi più spesso e in modo diffuso e complesso.

Nutrire il mondo e soddisfare contemporaneamente le esigenze dei consumatori moderni. La richiesta di trasparenza, il mantenimento della sicurezza alimentare e il rispetto delle normative in continua evoluzione sono sfide importanti per quasi tutti i produttori di alimenti e bevande, indipendentemente dalle dimensioni dell'azienda. Cosa c'è in gioco? La salute dei consumatori, i danni al marchio e i possibili richiami dei prodotti dai costi esorbitanti rappresentano le preoccupazioni maggiori dei produttori odierni. Poter contare su una supply chain trasparente e sulla possibilità di tracciare in modo completo gli ingredienti utilizzati, aumenta la sicurezza delle aziende, mentre disporre di una documentazione dettagliata relativamente a tutti gli ingredienti e i processi in uso può rafforzare la fiducia dell'opinione pubblica.

## Soddisfare la domanda dei consumatori di filiere alimentari trasparenti

I consumatori consapevoli hanno a cuore la salute, il benessere e le questioni sociali quando acquistano generi alimentari per la propria famiglia. Vogliono etichette nutrizionali chiare, benefici funzionali, visibilità per quanto riguarda i fornitori, rispetto per gli animali e sostenibilità ambientale. Inoltre, desiderano prodotti freschi, coltivati localmente e di qualità. Se, da un lato, queste aspettative mettono sotto pressione le aziende del Food & Beverage, dall'altro, soddisfare le richieste dei consumatori socialmente consapevoli può rappresentare un prezioso elemento di differenziazione.

I consumatori odierni vogliono saperne di più sulle origini del cibo che acquistano e sul percorso che lo porta dalla fattoria alla tavola. La International Food Information Council (IFIC) in un documento dedicato alle tendenze alimentari ha dichiarato: "Gli americani hanno un crescente bisogno di informazioni sugli alimenti che consumano e la tecnologia sta mettendo i consumatori nelle condizioni di poterle verificare come mai prima d'ora... mentre migliora la trasparenza dell'intera catena di approvvigionamento alimentare".<sup>1</sup> Forbes scrive: "I marchi preferiti dai consumatori sono diventati l'espressione di ciò che essi stessi aspirano a diventare e questo spiega l'interesse per le origini storiche delle aziende, per gli sforzi fatti in merito alla sostenibilità, per la responsabilità sociale e per la trasparenza aziendale."<sup>2</sup>

Le catene di generi alimentari, fortemente competitive, considerano la trasparenza come un'opportunità per differenziarsi sul mercato. Questo interesse, inizialmente concentrato soltanto su alcune categorie alimentari, si è ultimamente esteso a un numero sempre maggiore di prodotti e bevande. Gran parte di questo onere, purtroppo, ricade oggi sulle aziende di trasformazione alle quali viene richiesto di fornire tutti i dati.

## Che cosa guadagnano i produttori di F&B dalla piena trasparenza della catena di approvvigionamento?

Una filiera alimentare efficiente e trasparente è possibile solo tramite una solida collaborazione e un concreto coordinamento tra tutte le parti coinvolte. Preferibilmente in tempo reale. Questa opzione, tuttavia, può risultare complessa poiché molte aziende del settore Food & Beverage si affidano a stabilimenti produttivi e ad altri soggetti della supply chain di proprietà di fornitori o di partner commerciali, che a loro volta, si rivolgono ad altri fornitori, creando così una struttura stratificata e complessa che rende complicato garantirne la trasparenza. Affinché l'intero processo abbia successo, è necessario che le informazioni necessarie vengano trasmesse dagli agricoltori e dai fornitori a monte della catena di approvvigionamento, quindi ai distributori in fase di lavorazione e infine ai retailer a valle della catena di approvvigionamento.

Tutto questo può risultare impegnativo, ma i vantaggi per i produttori di alimenti e bevande sono evidenti. Cosa ancora più importante, sono i problemi di sicurezza alimentare ad essere causati a monte o a valle della filiera. Avere a disposizione i dati relativi ai fornitori e ai partner logistici significa poter determinare la causa principale di eventuali problematiche in modo più rapido e accurato, così da poter effettuare richiami più mirati. Un ulteriore vantaggio, è che l'intera supply chain diventa più reattiva rispetto alle interruzioni, come la variazione della qualità e dei volumi dei raccolti, in modo che i piani di approvvigionamento possano essere adattati facilmente e rapidamente. Altri vantaggi importanti, ma spesso trascurati, sono la consapevolezza del valore del marchio a livello di consumatore e la conoscenza di ciò che interessa al cliente.

Un'iniziativa che consente ai consumatori un accesso facile e istantaneo a informazioni dettagliate su migliaia di prodotti è l'iniziativa **SmartLabel**<sup>®</sup> in Nord America e l'equivalente iniziativa europea di GS1 Digital Link. Scansionando un codice QR, infatti, i consumatori possono accedere a una homepage ricca di informazioni circa nutrienti, ingredienti, allergeni, certificazioni di terze parti, programmi di conformità sociale, istruzioni d'uso, consigli e indicazioni per un trattamento sicuro. In futuro, è ragionevole aspettarsi che le informazioni sul prodotto diventino sempre più ampie e approfondite, includendo perfino l'origine di ogni ingrediente, lo stato di conservazione al momento dell'utilizzo e tanti altri dati ulteriori che non potrebbero mai trovare posto su un'etichetta fisica.

Un ottimo esempio di questo tipo di informazioni attualmente è offerto dal più grande produttore mondiale di salmone atlantico, che mostra al consumatore l'origine del pesce e i dettagli dell'allevamento. Il consumatore deve solo scansionare un codice QR per avere una visione completa di tutte le informazioni, dall'allevamento al confezionamento. Si tratta di un modo veramente efficace di supportare le dichiarazioni di sostenibilità e mantenere la fedeltà dei consumatori al marchio.

Il vantaggio è ancora maggiore quando tutti i dati sugli alimenti, dal campo alla tavola, non vengono utilizzati soltanto per fornire informazioni ai consumatori, ma anche per ridurre gli sprechi alimentari. Quando la qualità e il livello degli ingredienti sono trasparenti, allora diventa possibile, ad esempio, destinare le mele con la buccia danneggiata o di forma diversa e meno commerciale alla trasformazione alimentare anziché decidere di sprecarle.

## Acquisire trasparenza in tutta la filiera di approvvigionamento per nutrire meglio il pianeta

Stabilire la trasparenza dell'intera catena di approvvigionamento è un compito importante. Cercare di arrivarci in un unico gigantesco passo potrebbe significare fare il passo più lungo della gamba. L'approccio migliore, invece, consiste nell'iniziare integrando la tracciabilità nelle operazioni interne e poi, col tempo, cercare di espandere le operazioni volte a favorire la trasparenza a monte e a valle della filiera.

La trasparenza e la tracciabilità della supply chain dovrebbero far parte di un'iniziativa complessiva a favore della sicurezza alimentare, anziché perseguire un'iniziativa di tracciabilità fine a sé stessa. Un tale livello di impegno aumenta le probabilità che un'azienda faccia progressi nell'ambito della tracciabilità dei lotti e dimostri il suo impegno nel considerare questa attività come parte integrante della sicurezza alimentare. Tutti gli attori coinvolti, ad ogni livello devono essere formati e istruiti in tal senso.

La tracciabilità della supply chain è un primo passo significativo per migliorare la nostra capacità di nutrire il pianeta. Ecco come iniziare:

1. **Una piattaforma ERP intelligente moderna**—Per iniziare, occorre stabilire quali funzioni di tracciabilità sono eventualmente già presenti nel sistema ERP (Enterprise Resource Planning) in uso. Un sistema ERP moderno e preconfigurato deve essere dotato di queste funzionalità e configurato da persone che conoscono a fondo il settore del Food & Beverage e ne parlano correntemente la lingua. La semplicità di utilizzo è fondamentale, poiché le figure che ne hanno maggiormente bisogno, ossia i responsabili interni del controllo qualità, raramente usano il sistema ERP e devono quindi essere in grado di trovare rapidamente nel database le informazioni di cui hanno bisogno. Un'interfaccia semplice da utilizzare, con una rappresentazione grafica dei tracciati, facilita l'identificazione rapida delle cause principali di eventuali problematiche.
2. **Stabilire i dati da tracciare**— il concetto di tracciabilità è costituito da un sistema completo che combina la raccolta dei dati con identificatori univoci, in modo tale che tali dati possano essere condivisi e analizzati. È importante definire la granularità dei dati. I dati possono essere tracciati a un livello molto ampio, per esempio acquisendo il carico di un automezzo come lotto singolo, oppure a un livello più dettagliato, per esempio registrando il giorno e l'ora di consegna dei pallet con gli ingredienti freschi. Se un'azienda realizza prodotti contrassegnati come biologici, senza OGM o provenienti da allevamenti all'aperto, potrebbe anche decidere di tracciare gli ingredienti già nell'azienda agricola.
3. **Collegare i punti della filiera dalla fattoria alla tavola**—L'integrazione di queste capacità nell'ecosistema della filiera richiede la trasformazione digitale della supply chain per poter tracciare gli ingredienti e i prodotti a monte e a valle per una serie di fornitori, fornitori di logistica e partner. Per tracciare e localizzare gli ingredienti sospetti e isolare quindi eventuali problemi, è fondamentale affidarsi alle tecnologie dell'Internet of Things (IoT). Queste soluzioni consentono di automatizzare l'acquisizione dei dati dalla filiera e dalla blockchain, trasmettendo le informazioni a livello di lotto e di transazione a partire dalle fattorie, alla fabbrica di lavorazione, quindi alla distribuzione fino alla vendita al dettaglio.

Molti produttori Food & Beverage si stanno rendendo conto che i loro attuali sistemi tecnologici e i loro processi aziendali non sono in grado di supportare il livello di trasparenza e tracciabilità della supply chain richiesto dal mercato globale altamente competitivo di oggi. La chiave per abilitare e sfruttare queste capacità, tuttavia, è utilizzare le tecnologie che automatizzano e semplificano i processi in modo da potersi concentrare su ciò che conta di più: fornire al mondo alimenti sostenibili e sicuri.

Quando tutto questo viene implementato correttamente, la trasparenza e la tracciabilità della supply chain offrono anche vantaggi ulteriori, come l'aumento della fiducia dei consumatori e il rafforzamento del brand, la garanzia di fornire al mondo un'alimentazione sostenibile e sicura, la riduzione degli sprechi e il supporto complessivo alla sostenibilità.

<sup>1</sup> International Food Information Council Foundation, "Five food trends to watch in 2019," January 8, 2019.  
<sup>2</sup> Julia B. Olayanju, "Top trends driving change in the food industry," Forbes, February 16, 2019.

PER SAPERNE DI PIÙ 

Seguici:     



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](http://www.infor.com).

Copyright© 2022 Infor. Tutti i termini e i simboli grafici utilizzati nel presente documento costituiscono marchi commerciali e/o marchi registrati di Infor e delle relative consociate o affiliate. Tutti gli altri marchi qui riportati sono di proprietà dei relativi proprietari. [www.infor.com](http://www.infor.com)

Infor in Italia, Via Torri Bianche 24, 20871 Vimercate MB, [www.infor.com/it-it](http://www.infor.com/it-it)

INF-2530180-it-IT-0822-1