

Surplus Food Management Against Food Waste

Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti.

Autori

Paola Garrone

Marco Melacini

Alessandro Perego

Ricerca promossa in collaborazione da



POLITECNICO
MILANO 1863



Outcomes

Sono 5,6 milioni le tonnellate di cibo prodotte in eccedenza in un anno lungo la filiera agroalimentare italiana, dai campi al consumatore finale, di cui 5,1 milioni divengono spreco.

L'intensità con cui le eccedenze sono recuperate e ridistribuite sta crescendo - dal 7,5% di 4 anni fa al 9% circa oggi - grazie al diffondersi di best practice e ad una maggiore consapevolezza sociale.

L'efficacia del recupero risulta maggiore laddove si mettono in atto processi di gestione strutturati. Le aziende di trasformazione "best-in-class" recuperano fino all'80% delle eccedenze. Nella grande distribuzione, nonostante le tradizionali difficoltà di recupero, i negozi "best-in-class" raggiungono il 30%.

Il recupero è un processo costoso - da 0,2 a 2 euro al kg in funzione dello stadio della filiera- ma considerando il valore del cibo recuperato si ha un "effetto moltiplicatore" (=rapporto tra valore recuperato e costo per il recupero) che varia da 3 a 10.

I nuovi dati sul fenomeno dello spreco alimentare

In Italia vengono prodotte in un anno circa 5,6 milioni di tonnellate di eccedenze alimentari, intese come cibo che viene realizzato, trasformato, distribuito o preparato per il servizio ma che per varie ragioni non viene venduto o consumato, un quantitativo che risulta pari a circa un sesto di quanto viene consumato alla fine della catena. Un valore in calo rispetto alla rilevazione di 4 anni fa grazie all'effetto concomitante di due fenomeni: contrazione generale dei consumi e maggiore attenzione alle cause di generazione delle eccedenze. La maggior parte dell'eccedenza (57%) viene generata dagli attori economici, ma anche il consumatore influisce notevolmente sul fenomeno (43%). Concentrando l'attenzione sull'eccedenza generata dagli attori economici e sul contributo dei diversi stadi, si osserva che il 64% dell'eccedenza viene generata nel settore primario, il 5% nello stadio di trasformazione, il 24% nello stadio di distribuzione e il 7% nello stadio di ristorazione.

Ogni anno vengono sprecate 5,1 milioni di tonnellate di cibo, che rappresentano il 15,4% dei consumi annui alimentari (realizzati in esercizi commerciali o a livello domestico) e il 91,4% dell'eccedenza alimentare. L'entità del recupero – tra l'8 e il 9% - è leggermente in crescita rispetto alla rilevazione di 4 anni fa, frutto di una maggiore attenzione (anche a seguito della congiuntura economica) e al diffondersi di best practice (si pensi, ad esempio, alle iniziative dei punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata). Lo spreco alimentare viene generato in parte (53%) dalle aziende della filiera, in parte dal consumatore (47%). Focalizzando l'attenzione sullo spreco generato dalle aziende e sul contributo dei diversi stadi, si osserva che il 65% viene generato nel settore primario, il 3% nello stadio di trasformazione, il 25% nello stadio di distribuzione e il 7% nello stadio di ristorazione. I diversi stadi hanno quindi diversi tassi di recupero dell'eccedenza (eccedenza che non diviene spreco): si passa dal 57% nell'industria di trasformazione al 10% circa nella distribuzione e ristorazione.

Il costo dello spreco alimentare non è solo sociale ma anche economico ed ambientale. Insieme al prodotto alimentare vengono sprecate le risorse utilizzate per produrlo, nel complesso in Italia sono così persi 12,6 miliardi di euro all'anno ed emesse 13 milioni di tonnellate di CO2 equivalente.

Non tutte le eccedenze sono uguali. La "semplicità" con cui l'eccedenza alimentare può essere recuperata ai fini dell'alimentazione umana è diversa a seconda sia della tipologia di prodotto sia dello stadio della filiera in cui si genera. Oltre il 50% delle eccedenze presenta un grado di recuperabilità medio (49%) o alto (3%): si tratta delle eccedenze generate dalle imprese di trasformazione e di distribuzione; a queste si aggiungono le eccedenze generate da una parte del mondo dell'agricoltura e della ristorazione collettiva (ortofrutta e mense, ad esempio).

La gestione strutturata del processo di recupero delle eccedenze

La "qualità" del processo di gestione delle eccedenze dipende dalle scelte che vengono assunte in merito a quattro variabili chiave: la modalità di misurazione delle eccedenze, il grado di formalizzazione del processo, il livello di coordinamento tra le funzioni e la logica di impostazione del processo di conferimento. Il processo è definibile come ben strutturato se la misurazione delle eccedenze è sistematica, le attività e gli snodi decisionali sono formalizzati, se sono previsti meccanismi espliciti di coordinamento tra le diverse funzioni coinvolte nel processo e meccanismi chiari di relazione con le Organizzazioni Non Profit. La ricerca ha evidenziato come un elevato grado di strutturazione del processo di gestione abbia un impatto

positivo sul livello di eccedenza recuperata. Per esempio, le aziende di trasformazione del segmento “ambiente” che presentano processi più strutturati¹ arrivano a donare fino all’80% dell’eccedenza generata (rispetto ad una media del 42%). Analogamente, nella distribuzione, i punti vendita che hanno adottato processi strutturati² donano fino al 30% delle eccedenze di prodotti freschi (contro una media del 10%).



Variabili per la strutturazione del processo e applicazione di due casi di studio

Il fattore tempo. D’altra parte, un esame attento delle cause di generazione delle eccedenze evidenzia che oltre il 50% nasce da cause legate al fattore tempo (esempio: superamento della cosiddetta “sell by date”, ossia la data entro cui un prodotto deve essere venduto a un’altra impresa della filiera affinché quest’ultima abbia il tempo necessario per rivendere a sua volta il prodotto o utilizzarlo). La definizione dei corretti e tempestivi snodi decisionali è quindi la principale variabile che consente di identificare le eccedenze e gestirle in modo che non divengano spreco.

Il costo del recupero e l’“effetto moltiplicatore”

Il costo aziendale per il recupero delle eccedenze dipende oltre che dalla presenza di attività dedicate, anche dalla causa di generazione, dalle caratteristiche dei prodotti e dall’organizzazione del conferimento³. Come ordine di grandezza, il costo di recupero dell’eccedenza per finalità di donazione è stimabile fra 0,05- 0,1 €/kg per le aziende di trasformazione, tra 0,4-0,8 €/kg per i punti vendita e tra 1,5-2 €/kg per le mense della ristorazione. Il costo unitario diminuisce nei casi in cui è maggiore la “recuperabilità” dei prodotti e la quantità media conferita in donazione.

Ai costi sostenuti dalle aziende, devono essere aggiunti quelli sostenuti dalle Organizzazioni Non Profit a cui l’eccedenza è conferita. Tali costi dipendono dalla capacità organizzativa delle

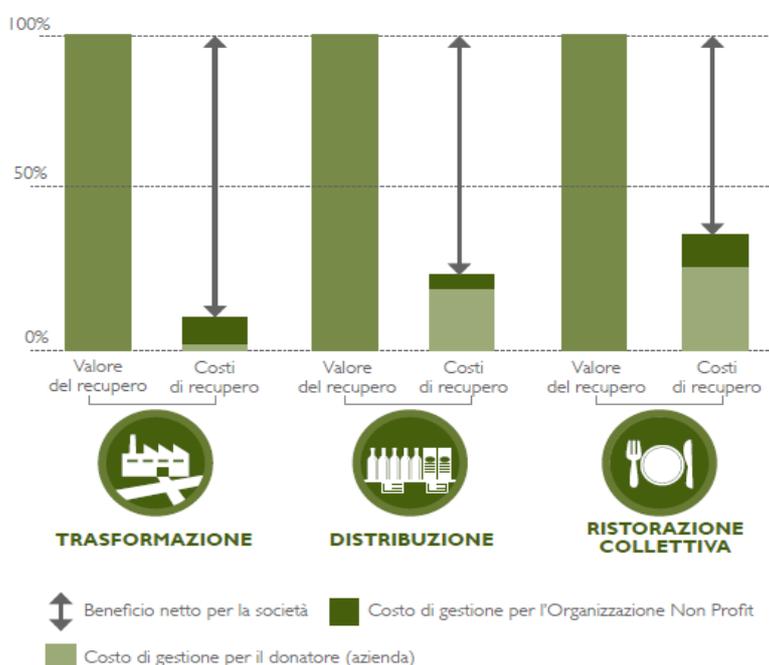
¹ Si veda caso A riportato al termine del documento

² Si veda il caso B riportato al termine del documento

³ Si veda Si veda il caso C riportato al termine del documento

Organizzazioni Non Profit, ma anche da fattori quali la presenza di volontari o l'uso di spazi concessi gratuitamente. Se sono presenti le condizioni per implementare un modello di recupero a "km zero" (ad esempio, l'azienda è vicina all'Organizzazione Non Profit), il costo può risultare inferiore a 0,1 €/kg. Se invece i due attori si trovano a maggiore distanza, il costo cresce fino a 0,5 €/kg.

Considerando che il valore medio stimato per i pasti recuperati dalla ristorazione è pari a circa 6,5 €/kg, mentre si aggira intorno a 2,5 €/kg per i prodotti alimentari conferiti da aziende di trasformazione e di distribuzione, il costo delle attività di recupero e donazione corrisponde a circa il 10 - 30 % del valore recuperato. Pertanto esiste un importante "effetto moltiplicatore" nella donazione: investendo 1 € nella filiera del recupero si può ottenere cibo da conferire agli indigenti per un valore fra i 3 e i 10 €. L' "effetto moltiplicatore" migliora con l'ottimizzazione dei processi e il coordinamento tra gli attori coinvolti.



Effetto moltiplicatore del recupero in tre stadi della filiera: costi e benefici per la società

Politiche per il recupero delle eccedenze alimentari

L'incremento del recupero delle eccedenze alimentari e la conseguente riduzione dello spreco alimentare sono legati sia all'impegno degli attori della filiera (aziende ed Organizzazioni Non Profit) sia all'efficacia delle politiche pubbliche. Tanto più queste ultime si fondano sulla c.d. "Food Use Hierarchy" tanto più possono massimizzare la loro efficacia destinando in via prioritaria il recupero delle eccedenze alimentari per uso umano verso quella categoria di cittadini che vivono sotto la soglia di povertà.

In Italia il quadro normativo ha dimostrato di essere efficace nel promuovere la donazione di alimenti e il recupero di eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale. Nel 2003 è stata approvata la L. n. 155 la c.d. "legge del Buon Samaritano", ai sensi della quale le O.N.L.U.S. sono considerate "consumatori finali" in riferimento alla responsabilità derivante da norme di sicurezza alimentare (*Food Safety*). Nel 2013 la Legge n. 147/2013 art. 1 c. 236,237 ha fissato una serie di requisiti fondamentali in tema di sicurezza (*safety*) per la cessione di eccedenze

alimentari. Infatti, secondo la Legge N. 147/2013 sia le O.N.L.U.S. sia i donatori di alimenti (cioè, gli attori economici della filiera, inclusi gli operatori della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica) devono garantire un adeguato stato di conservazione, trasporto, deposito e uso dei prodotti alimentari donati, ciascuno per la parte di competenza. FBAO e Caritas Italiana, in collaborazione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore (Piacenza), l'Università degli Studi di Milano, hanno presentato per la validazione al Ministero della Salute, un "Manuale di corrette prassi operative" nel rispetto di quanto previsto dalla Legge N. 147/2013 e in linea con quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004.

A partire dal 2003, l'Unione Europea ha emanato numerosi Regolamenti contenuti nel cosiddetto "Pacchetto Igiene" per garantire la "sicurezza dell'alimento", dal lato igienico-sanitario. Tuttavia anche a livello europeo mancano delle linee guida specifiche per la donazione e il recupero di eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale.

Se da un lato quindi è necessario garantire la "sicurezza dell'alimento" occorre tuttavia evitare un eccessivo appesantimento amministrativo e gestionale per gli attori coinvolti nel processo di donazione, recupero e distribuzione delle eccedenze.

In questa direzione è necessario incentivare e agevolare la donazione di eccedenze alimentari anche dal punto di vista fiscale. In Italia manca un "*vero e proprio incentivo*" alla donazione di eccedenze, sono previste invece delle "*agevolazioni fiscali*" dal punto di vista dell'IVA (esenzione della donazione e possibilità di recupero dell'IVA versata per la produzione o acquisto) e dal punto di vista delle imposte dirette.

Dall'altro lato è necessario sostenere da parte dell'autorità pubblica le attività di trasporto, stoccaggio e gestione delle eccedenze effettuate dalle Organizzazioni Non Profit.

In conclusione se da un lato il quadro normativo italiano ha, come accennato sopra, dimostrato di essere efficace nel promuovere la donazione di eccedenze si avverte ora l'esigenza di un'armonizzazione del quadro normativo stesso perché possa efficacemente indirizzare "la donazione, il recupero e la distribuzione delle stesse ai fini di solidarietà sociale" all'interno di un sistema in cui ogni attore possa essere "*incentivato*" nel ruolo che gli compete, ivi compresa l'Autorità Pubblica nella prevenzione dello "*spreco alimentare*" e nella "*lotta alla povertà*".

Best practices

La ricerca ha evidenziato la presenza di aziende della filiera che possono essere considerate best-in-class.

CASO A – Settore di trasformazione

L'azienda ha attivo in Italia da diversi anni un sistema integrato di gestione delle eccedenze volto a non smaltire come rifiuto nessun prodotto ancora buono e sano. Il sistema è personalizzato per tipologia di causa di generazione dell'eccedenza. Con riferimento alla causa principale, il raggiungimento della "sell-by-date" interna, inizialmente vengono svolte operazioni promozionali con distributori disponibili ad accettare prodotti che superino la sell-by-date. Secondariamente i prodotti vengono venduti a stockisti (principalmente esteri). Pur potendo utilizzare questo canale per la quasi totalità dell'eccedenza l'azienda ha deciso di rinunciare a tale guadagno, destinando una parte significativa delle eccedenze alla donazione. Il processo è guidato dalla funzione logistica e vede il coinvolgimento della funzione Corporate Social Responsibility (CSR) nella definizione delle alternative da attivare, oltre che nel rapporto con le Organizzazioni Non Profit per migliorare l'efficacia della donazione.

CASO B – Settore di distribuzione

Per un'insegna di distribuzione nazionale il processo gestione delle eccedenze è strutturato come segue. Per politica aziendale, la donazione viene recepita da tutti i lavoratori non come un'alternativa residuale, ma come attività a valore aggiunto per l'azienda intera, da implementare ogni qualvolta si presenti la possibilità di farlo. Con le Organizzazioni Non Profit, sono stati presi accordi precisi in termini di orari di ritiro, addetti coinvolti e processi da implementare nell'ordinario passaggio della merce da punto vendita a ente. Sono presenti all'interno del punto vendita aree dedicate per lo stoccaggio dei prodotti da donare, ovvero sia spazi nel magazzino per gli alimenti a temperatura ambiente, sia spazi nelle celle frigorifere per gli alimenti a temperatura controllata. Tutti gli operatori adibiti al ritiro dei prodotti a scaffale sono formati sia sulle tipologie di prodotti da donare sia sulle procedure da seguire. L'azienda riesce a donare in questo modo oltre il 30% del totale di eccedenza generata.

CASO C – Settore di ristorazione

Il recupero dell'eccedenza nella mensa aziendale considerata (dotata di cucina riguarda le porzioni di cibo preparate e non servite. Si consideri la causa di generazione delle eccedenze "sovraproduzione": al termine del servizio di ristorazione la quota di pasti ancora presente nei porta pietanze sono "porzionati", ossia messi in vaschette mono-porzione o multi-porzione. Le vaschette vengono portate in abbattitori per garantirne la corretta conservazione e poste in celle frigorifere. Successivamente, secondo gli accordi presi al termine della giornata o il giorno successivo, la Organizzazione Non Profit passa a ritirare i prodotti con mezzi refrigerati. Prima della consegna viene inoltre sempre verificata la temperatura dei prodotti.