



## RETAIL & SERVIZI



9,3 mld €

il valore dello spreco  
in Italia nel 2022

25%

riduzione degli sprechi  
con l'intelligenza  
artificiale

54%

utenti propensi a fare la spesa  
presso aziende che adottano  
politiche antispreco (Bva-Doxa)

# Le soluzioni contro lo spreco alimentare

Dai software che utilizzano l'intelligenza artificiale alle piattaforme digitali: aziende e retailer sono sempre più coinvolti

Daniele Colombo

Ogni anno nella sola Unione Europea vengono sprecati quasi 59 milioni di tonnellate di prodotti alimentari (131 kg per abitante), con un valore di mercato stimato a 132 miliardi di euro. In Italia nel 2022 sono state buttate 4,2 milioni di tonnellate di cibo, per un valore di 9,3 miliardi di euro, estendendo l'analisi anche alle perdite lungo la filiera: **lo spreco pesa per il 28% sull'industria, il 26% in agricoltura e l'8% nella distribuzione**, secondo il Rapporto Il caso Italia 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, per iniziativa della campagna Spreco Zero di **Last Minute Market**, impresa sociale e so-

Data: 30.11.2023 Pag.: 94,95,96,97  
 Size: 2088 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



## RETAIL & SERVIZI



**MATTEO SGATTI**  
 REGIONAL SALES  
 MANAGER DI REMIRA

- ★ Il progetto CiboAmico ha permesso di recuperare 130mila pasti
- ★ L'utilizzo di tool di Ai consente di incrementare il fatturato fino al 35%

cietà spin off dell'Università di Bologna. Quest'ultima, in collaborazione con **Hera**, ha anche dato vita al progetto CiboAmico. Sono oltre 130 mila i pasti recuperati dal 2009 a oggi in sei mesi emiliano-romagnole del Gruppo, per un valore totale di circa 550 mila euro, evitando la produzione di circa 58 tonnellate di rifiuti.

Le iniziative di redistribuzione fioccano, anche perché **l'Agenda dell'Onu chiede entro il 2030 di dimezzare lo spreco a livello di vendita al dettaglio** e dei consumatori e di ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese quelle del post-raccolto. La tecnologia può



- ★ Le box di Babaco Market non contengono più solo ortofrutta ma anche trasformati
- ★ La community di Too Good To Go conta 7,8 milioni di utenti iscritti

venire in aiuto, per esempio i tool basati sull'intelligenza artificiale possono ottimizzare la gestione delle scorte e permettere di tenere sotto controllo le eccedenze, introducendo promozioni in tempo reale o gestendo al meglio i prodotti in scadenza.

Ma come possono le aziende e i distributori procurarsi le merci giuste, nella giusta quantità, nel posto giusto, al momento giusto? L'intelligenza artificiale è destinata a trasformare l'industria alimentare e il retail grazie ad **accurati sistemi predittivi che evitano gli sprechi e migliorano la supply chain**. Remira, gruppo internazionale specializzato in soluzioni intelligenti per la supply chain e il commercio omnicanale, assicura che attraverso l'AI è possibile migliorare sensibilmente la redditività del business, incrementare fino al +35% del fatturato e ridurre del 40% gli errori di distribuzione e del 25% gli sprechi.

“La utilizziamo principalmente per prevedere in maniera accurata il futuro, così da individuare riordini o trasferimenti tra negozi o magazzini, identificando gli articoli più alto, basso o medio rotanti e andiamo a bilanciare offerta con la domanda, evitando di stoccare merce dove non serve, portandola dove c'è un consumo adeguato -racconta **Matteo Sgatti**, regional sales manager di Remira-. Un ambito critico nella gdo è per esempio la gestione dei lotti di scadenza. Dobbiamo garantire scorte adeguate nel momento giusto nel punto di vendita, specialmente per la parte fresco e freschissimo; questi algoritmi, elementi predittivi di autoapprendimento, riconoscono la stagionalità di alcuni articoli e capiscono quando avranno poco della domanda e periodo di stanca. Il sistema dà degli alert all'operatore e suggerisce quali lotti inviare in base alle scadenze e guida l'ottimizzazione del magazzino, per non avere



## RETAIL & SERVIZI

### INIZIATIVE CONCRETE ANTISPRECO

Ci sono diverse aziende che guardano a queste e altre innovazioni. Una di queste è **Fratelli Orsero**. La lotta allo spreco alimentare è il cuore del piano strategico di sostenibilità del Gruppo che punta a sensibilizzare sul problema: nel 2022 ha **salvato più di 856 tonnellate di frutta e verdura**. Più in dettaglio, il volume totale movimentato corrisponde a 4.153.208 di porzioni di frutta e verdura donate (623 tonnellate, per un controvalore in termini di costo di 606.000 euro). Importanti poi le partnership, come quelle con Too Good To Go e Recup, per la valorizzazione e donazione delle eccedenze: nel corso dell'anno sono state distribuite più di 3.000 Magic Box Orsero, per un totale di circa 15 tonnellate di frutta e verdura salvata

Ma Orsero lavora a 360 gradi. Il piano prevede, per esempio, di testare ogni anno un'innovazione dedicata alla riduzione dello spreco alimentare, a cominciare dal **packaging in chiave di aumento della shelf-life**, come la soluzione Apeel adottata per gli avocado prodotti in Messico dal Gruppo. Un secondo obiettivo è quello di coinvolgere entro il 2025 tutti gli stand di mercato Orsero in attività contro lo spreco alimentare: nel 2022 erano 9 gli stand coinvolti su 26 (35%) per un totale di 309 tonnellate donate. Un altro aspetto importante riguarda **l'attività di donazione delle eccedenze a enti caritatevoli**. Orsero ha stretto una partnership con Feba (European Food Banks Federation) per la redistribuzione del prodotto alimentare invenduto in tutti i Paesi in cui opera. Nel 2023

l'impegno è stato rafforzato con nuove partnership: Antoniano (Bologna), Acli Roma, Fondazione Solidarietà Caritas e Fondazione Caritas San Saturnino (Cagliari) e Coopi.



GUARDA IL VIDEO



merce poi invenduta". Remira ha sviluppato due software, uno ad hoc per la gdo, Logomate, e Outperform, per le aziende produttrici, che gestisce il previsionale fino alle linee produttive. Con queste soluzioni, per esempio, l'out of stock del gruppo **Coca Cola Beverages South Africa è stato ridotto dal 4% al 2,4% e ha permesso di evitare 2 milioni di casi di mancate vendite**. **Alnatura**, catena tedesca di supermercati di alimenti biologici, ha **automatizzato il 97% delle posizioni nell'assortimento secco e il 92% nel settore dei freschi**, con un risvolto positivo su tutta la catena di distribuzione.

Questi software permettono di ottimizzare i costi, stoccaggio, energia, il waste e per la logistica evitano, per esempio, di acquistare troppo accettando logiche di speculazione sull'offerta del fornitore senza conoscere bene l'andamento dello stock. "L'AI a oggi è un supporto alle decisioni, non un sostituto, è in grado di presentare scenari da interpretare dalla persona esperta che può accettare o meno il suggerimento -dichiarano dall'azienda-. Sull'AI in logistica siamo agli inizi, avrà più piede tra 5-10 anni dove potremo delegare ai sistemi totalmente autonomi". Un mondo che da qualche anno sta prendendo piede con un riscontro.

**Babaco Market** è un servizio di eGrocery in abbonamento che porta direttamente a casa dei consumatori delle box di prodotti alimentari fuori dall'ordinario, che per piccoli difetti estetici non rientrano negli standard dei tradizionali canali di distribuzione e per questo rischiano di essere sprecati. Recentemente ha ampliato, il servizio, **aggiungendo al recupero di prodotti ortofrutticoli anche il mondo dei prodotti trasformati attraverso progetti di economia circolare** per una spesa etica e sostenibile. In base alla nuova edizione dell'Osserva-

Data: 30.11.2023 Pag.: 94,95,96,97  
Size: 2088 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## RETAIL & SERVIZI

torio commissionato a Bva-Doxa, infatti, l'86% dei rispondenti ritiene che la maggior parte della gdo non venda prodotti prossimi alla scadenza o con confezioni/etichette rovinare, facendo sì che una grande quantità di prodotti rischi di essere sprecata, mentre il 54% degli intervistati si dichiara molto interessato a fare la spesa online da aziende che supportano l'antispreco, la sostenibilità e le eccellenze del territorio.

Anche **Too Good To Go**, società danese e certificata B Corp che consente agli utenti della propria app di acquistare e ritirare box con prodotti alimentari invenduti a un prezzo vantaggioso, ha ampliato il servizio dal fresco al prodotto a scaffale con il servizio Box Dispensa. L'app permette di recuperare e vendere online (a prezzi ribassati) il cibo invenduto. **Troppo buono per essere buttato grazie a Surprise Bag. Solo da inizio anno sono oltre 4.300.000 le Surprise Bag salvate nel nostro Paese.** Un impegno che vede coinvolti oltre 7,8 milioni di utenti e oltre 26 mila partner, tra cui Crai, Carrefour Italia, Alice Pizza. L'Osservatorio sullo Spreco Alimentare di Too Good To Go ha presentato uno studio, realizzato in collaborazione con l'Università di Torino, l'Università degli Studi Roma Tre e Bain & Company Italia. Secondo le testimonianze raccolte, anche da diversi manager italiani del retail, lo spreco nella gdo è da attribuire principalmente a due cause: la scadenza dei prodotti e il packaging difettoso. Nella fase di consumo la buona notizia è che l'83% degli intervistati dichiara di consumare alimenti anche dopo la scadenza del termine minimo di conservazione.

A differenza delle Surprise Bags, che vengono preparate da pubblici esercizi e dai supermercati per evitare che il cibo in eccesso della giornata e in

scadenza venga buttato, **Box Dispensa** interviene nella fase di trasformazione della filiera alimentare. Prodotti a lunga conservazione, offerti al 50% del prezzo di vendita. Tra i partner che hanno aderito all'iniziativa, Cameo, Elah Dufour Novi, Eridania, Fruttage, Gruppo Bauli, Gruppo Montenegro, Mutti, Polli, Riso Scotti e Sperlari. Grazie a Box Dispensa, **45 aziende dell'industria alimentare hanno già contribuito a salvare oltre 1.600.000 prodotti.** E a circa 6 mesi dal lancio della soluzione, sono state acquistate dagli utenti di Too Good To Go già oltre 70 mila Box Dispensa.

Un'altra piattaforma innovativa è quella creata da **Planeat.eco**, Società Benefit: propone a famiglie, single e aziende la possibilità di fare la spesa alimentare e pianificare i pasti acquistando ingredienti di qualità, preparati nelle esatte dosi per comporre le ricette. Si occupa anche del delivery a domicilio, inviando un kit di ingredienti freschi, lavati, pesati e porzionati divisi in contenitori compostabili, pronti per realizzare piatti senza spreco. La startup nata per combattere il food waste, **ha salvato in tre anni 42 tonnellate di cibo, 106 di Co2 e 25 milioni di litri d'acqua.**

Il comparto ortofruttilo è quello più oggetto di sprechi. L'azione si svolge anche nei mercati all'ingrosso come fa **Recup**, un'associazione di promozione sociale, che conta volontari per lo più under 35, che contrasta lo spreco alimentare attraverso un'azione nei mercati delle città di Milano e Roma. Dal 2016 è riuscita a recuperare e distribuire gratuitamente oltre **300 tonnellate di prodotti ortofruttili** ancora edibili destinati allo spreco, perché troppo maturi o esteticamente non conformi. L'attività principale di Recup si svolge al **Mercato Ortofrutticolo** all'ingrosso di Milano e in decine di mercati scoperti di Milano e Roma.

### LIDL E IL SACCHETTO ANTISPRECO



Nel mondo retail si è distinta Lidl, che a luglio scorso ha lanciato l'iniziativa **Sacchetto Antispreco**, coinvolgendo i suoi **730 punti di vendita** dislocati sul territorio nazionale. L'attività rientra nel più ampio progetto **Too Good To Waste** proposto nel 2019, che prevede l'applicazione di sconti mirati per incentivare la vendita dei prodotti che si avvicinano alla data di scadenza. **A più di un mese dal lancio, l'insegna aveva recuperato oltre 400 tonnellate di frutta e verdura ritenute non idonee alla vendita e venduto 100 mila sacchetti.** I sacchetti proposti ai clienti vengono preparati ogni giorno dallo staff dei singoli punti di vendita, e contengono 4 kg di frutta e verdura da acquistare al prezzo fisso di 3 euro.