Caffè: le (tante) vie della certificazione

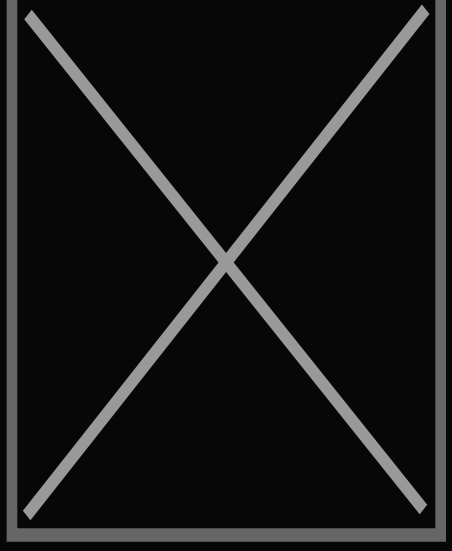
img1162-a0234982

Quali i sistemi di certificazione del caffè crudo o in generale di prodotto impiegati da illycaffè? La qualità della filiera di illycaffè – spiega Giovanna Gregori, Corporate Reputation and Sustainability Direct illycaffè – è garantita dall'adozione di una serie di importanti certificazioni e standard volontari nazionali e internazionali, dalla ISO 9001, alla Certificazione di conformità di prodotto Qualitè France, a quella di gestione ambientale ISO 14001 ed Emas. Così di fatto illycaffè è stata la prima azienda del settore in Europa a ricevere la certificazione per il sistema di gestione della qualità. Inoltre dal 2011 ha certificato il proprio modello di gestione della catena di fornitura del



caffè verde secondo lo standard Responsible Supply Chain Process – RSCP –, sviluppato da DNV GL, ente internazionale certificatore indipendente che, per lo sviluppo dello standard, ha preso come modello proprio la catena di fornitura di illycaffe. Poi il sistema è stato integrato con le linee guida emergenti in tema di sostenibilità e responsabilità d'impresa con gli standard per le attività di certificazione e di accreditamento. Un cambio di prospettiva rispetto ad altre attestazioni: qui è l'azienda a essere certificata come sostenibile nel suo complesso, non solo la gestione specifica dei processi di approvvigionamento. Grazie a un sistema che si basa sulla verifica di indicatori – Key Performance Indicator – che delineano requisiti di base e obiettivi da raggiungere, in un percorso in continuo miglioramento.

[caption id="attachment_137774" align="alignleft" width="228"]



GIOVANNA GREGORI – CORPORATE REPUTATION AND SUSTAINABILITY DIRECT ILLYCAFFÈ[/caption]

Quali sono gli iter e i vantaggi che portano illy a supportare un’area di produzione?

Negli ultimi 25 anni illycaffè ha messo a punto un sistema di relazioni dirette con i propri fornitori, basato su tre pilastri: a) selezionare, nei Paesi produttori di caffè, i coltivatori migliori. b) laddove possibile, l’istituzione di premi per la qualità; da trasferire a questi coltivatori, attraverso l’Università del Caffè e il lavoro quotidiano sul campo di agronomi specializzati, tutte quelle conoscenze maturate in oltre 80 anni di storia d’impresa. c) le produzioni migliori vengono acquistate dalle mani dei coltivatori pagando loro prezzi superiori a quelli di mercato. [ndr fino al 30% in più].

Esistono collegamenti tra produzione e formazione degli addetti ai lavori?

L’Università del Caffè e il Master universitario in Economia e Scienza del Caffé, si rivolgono a laureati di tutto il mondo, con l’obiettivo di fornire loro una preparazione accademica e multidisciplinare per lavorare in questo settore – e più in generale nel settore agroalimentare – lungo tutta la filiera produttiva, dalla coltivazione fino alla ristorazione e al retail, passando attraverso la logistica, il trading e il processo industriale. Con le sue 25 sedi in tutto il mondo, l’Università del caffè insegna ai produttori come ottenere il meglio dalla natura. Li assiste sul campo, li istruisce e aggiorna nelle tecniche di coltivazione più avanzate, nell’uso dei concimi buoni per la pianta e la terra, nelle corrette modalità di raccolta e lavorazione e li guida alla conoscenza dei processi economici e amministrativi.

Certificazioni: l’esperienza di Fairtrade nel caffè