Ulteriore passo avanti per Findus sul fronte sostenibilità

findus-sostenibilita-tonni-bf29e87e

Un piano di azioni e obiettivi concreti che parte dalla consapevolezza del proprio ruolo di leader nel settore alimentare. Questo il cuore della nuova strategia di Nomad Foods, leader Europeo nella produzione e commercializzazione di prodotti surgelati. Con sede a Londra e attività commerciali in 17 paesi e oltre 4.600 dipendenti, è il terzo attore al mondo nel settore surgelati. Tra i marchi, oltre a Findus in Italia, altri iconici brand come Birds Eye, Iglo, Lutosa e La Cocinera. Consapevoli dell'impatto ambientale significativo a livello globale della produzione di cibo, la nuova strategia, Our Sustainable Path (OSP), traducibile ne "Il nostro percorso di sostenibilità", si basa su sei impegni e obiettivi correlati e allineati all'agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Sostenibile, il progetto dell'ONU per garantire un futuro migliore e più sostenibile per tutti.

"Nutrire una popolazione in crescita in modo sostenibile, proteggendo l'ambiente e la biodiversità - commenta **Stefan Descheemaeker**, Chief Executive Nomad Foods - *è una delle principali sfide del nostro tempo ed è un tema sempre più a cuore dei nostri consumatori. La soluzione è una dieta sana e sostenibile che faccia bene non solo alle persone ma anche all'ambiente e abbiamo l'ambizione di poter fare, ogni giorno, la differenza, attraverso prodotti accessibili e sostenibili, disponibili per tutti."*

FINDUS: GRAZIE AI SURGELATI UNA DIETA SEMPRE PIÙ RISPETTOSA DELL'AMBIENTE. PESCE E VEGETALI DA APPROVVIGIONAMENTO RESPONSABILEE PACKAGING RICICLABILE

La strategia delineata a livello di Gruppo viene recepita in Italia da Findus,marchio che ha fatto la storia dei surgelati e che da anni porta avanti un percorso che mette al centro la sostenibilità. L'azienda, che dal 1964 ha il proprio stabilimento produttivo nel cuore del Lazio, a Cisterna di Latina, ha raggiunto importanti traguardi sul tema approvvigionamento responsabile.Attualmente circa il 90% del pesce e dei frutti di mare arriva da pesca sostenibile o da allevamento responsabile. Dal 2017 è stato introdotto sui prodotti di pesce il marchio blu di pesca sostenibile e certificata MSC (Marine

Stewardship Council).
La scelta di Findus ha spinto il mercato verso livelli più elevati di sostenibilità: ad oggi circa il 30% dei volumi dell'intero mercato del pesce surgelato sono stati certificati secondo gli standard di pesca sostenibile MSC (fonte: dati interni MSC). Approvvigionamento sostenibile non solo per quanto concerne la filiera ittica ma anche vegetale: nel 2018 l'azienda ha aderito alla Sustainable Agriculture Initiative Platform (SAI Platform), la principale iniziativa internazionale in materia di agricoltura sostenibile. Un percorso che porterà a far verificare secondo lo standard FSA (Farm Sustainability Assessment), da un audit di un ente terzo, il 90% dei volumi totali di vegetali, tra cui i prodotti più consumati, come il Minestrone, i Piselli e gli Spinaci entro la fine dell'anno. Progressi anche per quanto concerne il packaging: Findus si impegna, entro il 2022 ad adottare un packaging interamente riciclabile per i propri prodotti, già oggi lo sono il 70% delle confezioni.

"Entro i prossimi anni il 100% dei nostri prodotti ittici e dei nostri vegetali saranno approvvigionati in modo responsabile - commenta **Steven Libermann**, General Manager Findus - *Allo stesso tempo vogliamo migliorare l'impatto sull'ambiente delle nostre produzioni e stiamo mettendo in atto una serie di operazioni che ci porteranno a ridurre, di anno in anno, le emissioni di co2 e ad adottare un packaging interamente riciclabile entro i prossimi tre anni. Come leader di mercato in Italia siamo determinati a svolgere un ruolo guida nell'aiutare i nostri consumatori a mangiare in modo sempre più sostenibile, mettendo in evidenza il ruolo prezioso che possono giocare gli alimenti surgelati in questa sfida."*

I TRE PILASTRI DELLA STRATEGIA NOMAD FOODS
Entrando nel dettaglio, la strategia individuata da Nomad Food si basa su tre pilastri: materie prime approvvigionate in modo responsabile, promozione di scelte alimentari corrette e pratiche migliori per ridurre il proprio impatto sull'ambiente. Per ciascuno sono state individuate due aree di intervento con obiettivi e traguardi allineati all'Agenda ONU con i relativi tempi per raggiungerli. Nello specifico le azioni intraprese da Nomad Foods rientrano in alcuni degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile approvati dalle Nazioni Unite (Sustainable Development Goals – SDGs nell'acronimo inglese): sconfiggere la fame e assicurare salute e benessere per tutti e per tutte le età, garantire modelli sostenibili di produzione e consumo, conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile, proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre.

Per mostrare i propri progressi con la massima trasparenza nel 2017 Nomad Foods ha realizzato la prima Relazione sulla Sostenibilità, di cui verrà pubblicato un nuovo aggiornamento ogni anno. È stata appena pubblicata la seconda edizione che racconta il percorso del Gruppo nel 2018 e che si basa

sulle linee guida e gli standard individuati dal Global Reporting Initiative (GRI), un ente senza scopo di lucro nato con il fine di creare un supporto utile al rendiconto della performance sostenibile di organizzazioni di qualunque dimensione e Paese del mondo.

"Recenti studi evidenziano la necessità di passare ad una dieta più sostenibile composta da più verdure, pesce e proteine vegetali. Siamo determinati ad aiutare i nostri consumatori a mangiare in modo più responsabile e con il 64% dei nostri prodotti a base di pesce, verdura o pollo, siamo in una posizione privilegiata per farlo. Utilizzare gli obiettivi ONU come bussola ci haaiutato a fare chiarezza e a capire con precisione dove incanalare le nostre conoscenze e competenze per fare davvero la differenza" - aggiunge **Annelie Selander**, Group Sustainability Director.

GLI OBIETTIVI INDIVIDUATI DALLE LINEE STRATEGICHE NOMAD FOODS (OUR SUSTAINABLE PATH)

Il Gruppo Nomad sta facendo molti progressi per rendere possibili regimi alimentari più sani e sostenibili. Da oltre 20 anni il Gruppo lavora per assicurarsi che i prodotti a base di pesce e frutti di mare provengano da pesca responsabile e che la maggior parte delle verdure venga coltivata secondo principi di agricoltura sostenibile, come confermano le certificazioni, via via ottenute, che avvalorano pratiche virtuose già adottate da tempo. Il programma di sostenibilità viene costantemente aggiornato, tenendo in considerazione il ruolo nel mondo e l'impatto che l'azienda può avere. Ecco come la sostenibilità viene messa al centro del modo di operare del Gruppo e quali sono gli obiettivi prefissati.