Foodservice, la svolta digitale passa anche dal ciclo delle merci

foodservice-gs1-ce245049

Il 2020 nel mondo del fuoricasa sarà ricordato come **l’anno dell’affermazione dell’ecommerce, del delivery e del take away**: con i limiti imposti per fronteggiare la pandemia, gli operatori del foodservice hanno dovuto sviluppare e investire su queste modalità “alternative” per poter proseguire le loro attività. Ma erano pronti ad affrontare queste novità, in particolare per quanto riguarda la **digitalizzazione del ciclo delle merci**? La risposta arriva dallo studio che **GS1 Italy** ha affidato a **TradeLab**, che ha intervistato 66 manager dei quattro segmenti dell’Ho.re.ca.: produzione, distribuzione, catene di ristorazione commerciale e ristorazione collettiva.

"Digitalizzare il ciclo delle merci significa mantenere allineato il flusso fisico dei prodotti e il flusso informativo ad esso correlato. Questa ricerca ha mostrato che in Italia la digitalizzazione del ciclo delle merci nel foodservice è ancora limitata, ma ha, altresì, fatto emergere l’interesse e l’attenzione da parte degli attori della filiera per le potenzialità che l’adozione di un linguaggio comune standard porta con sé", spiega **Paolo Cibien**, foodservice engagement manager di GS1 Italy. "La crisi sanitaria ha messo in discussione paradigmi consolidati e spinto a intraprendere nuovi percorsi e modi di fare: portali di ecommerce BtoB, piattaforme per la gestione degli ordini online, il boom dell’home delivery, senza dimenticare la crescente attenzione alla tracciabilità dei prodotti come driver di trasparenza e patto di fiducia con i consumatori".

L’umile **barcode** - come è stato definito in un articolo del *World Economic Forum* - e gli altri standard internazionali GS1 sono il potente strumento a supporto delle imprese, il prerequisito che abilita nuove soluzioni e nuovi servizi.

I sistemi che, grazie alla presenza del Gtin, possono informare in tempo reale sulle caratteristiche del prodotto sono considerati anche un’opportunità per essere più performanti nel customer care, ad esempio perché permettono di aggiornare in modo più rapido e preciso i prodotti e i menu pubblicati sul web, o perché consentono di condividere le immagini dei prodotti per finalità di marketing e

comunicazione online.

L’adozione degli standard GS1 che consentono di digitalizzare il ciclo delle merci appare prioritaria anche in tutti quei segmenti del foodservice dove c’è ampio spazio per l’innovazione tecnologica, come emerge in modo chiaro dallo studio promosso da GS1 Italy, che ha tratteggiato una situazione molto diversificata tra i diversi operatori del mercato.

Le aziende di produzione sono quelle che presentano il livello più alto di utilizzo del sistema di codifica basato sul Gtin e sugli standard GS1, perché implementato nelle relazioni con la Gdo. Le aree di miglioramento espresse dagli intervistati sono focalizzate sul livello del servizio logistico e sulle previsioni di riordini con la distribuzione, sullo sviluppo di sistemi di pianificazione delle consegne condivisi con le catene della ristorazione organizzata (commerciale e collettiva). Un altro ambito emerso è quello della dematerializzazione della bolla cartacea per accelerare le pratiche di consegna, la comunicazione di eventuali riserve e le procedure di pagamento.

Le aziende di distribuzione più strutturate ed evolute scansionano il Gtin per verificare la corrispondenza tra ordine effettuato, documento di trasporto e merce consegnata all’ingresso del Ce.Di. La lettura del codice GS1-128 sull’imballo e la cattura automatica delle informazioni relative a lotto e scadenza semplificano la tracciabilità e la rintracciabilità (nel rispetto dei vincoli normativi) anche verso le filiali e il cliente finale.

I distributori più piccoli stanno valutando il "salto" di operatività, con l’implementazione di Wms (Warehouse management system) e radiofrequenza per digitalizzare i processi e migliorare il servizio ai clienti. Il ciclo di fornitura per la ristorazione organizzata (commerciale e collettiva) ha due direttrici: verso i propri centri di distribuzione oppure diretta al punto di consumo.

L’implementazione completa del sistema GS1 consente:
• efficienza e digitalizzazione in molteplici processi aziendali.
• Rilevanti economie nella gestione del magazzino e nell’aggiornamento degli inventari per la consegna a magazzino.
• Automatizzazione nel controllo merci e conseguente snellimento delle attività a minor valore aggiunto da svolgere nei punti di consumo.
• Una risposta più rapida a richiami di prodotto.
• La digitalizzazione semplificata delle informazioni di prodotto, come allergeni e informazioni nutrizionali.

"La nostra sfida - conclude Cibien - è quella di **aiutare la filiera del fuori casa a essere più efficiente**, favorendo la digitalizzazione e la condivisione delle informazioni di prodotto. Ogni attore della supply chain può ottenere importanti benefici dall’adozione degli standard GS1".

Maggiori informazioni sul progetto Foodservice sul **sito di GS1 Italy**.