Contrastare gli sprechi alimentari, le iniziative di Cirfood

cirfood-dc53a6eb

Il fenomeno degli sprechi alimentari costituisce un problema di dimensione globale che interessa tutte le fasce della popolazione e l'intera filiera del sistema alimentare, dalla fase produttiva a quella del consumo.

Per contrastarlo è necessario coinvolgere tutti gli stakeholder, le imprese e i consumatori al fine di promuovere **una cultura** della produzione e dell'alimentazione sana ed equilibrata, basata sul **corretto utilizzo delle materie prime e su modelli di economia circolari e sostenibili**.

"Per imprese come la nostra, che hanno scelto di guardare al futuro dei territori e delle comunità con responsabilità, attuare politiche e azioni di sviluppo sostenibili è imprescindibile per garantire agli adulti di domani le stesse opportunità e risorse di cui godiamo oggi" commenta **Maria Elena Manzini**, CSR Manager di CIRFOOD. *"La lotta agli sprechi alimentari è parte di questo nostro impegno, che da un lato si declina nella volontà di elaborare soluzioni all'avanguardia per ridurre le eccedenze alimentari in tutte le fasi di produzione, dall'altro, in donazioni a enti caritatevoli e azioni di sensibilizzazione rivolte a soci, dipendenti, clienti e studenti per promuovere una corretta educazione alimentare e ambientale, oltre a corretti stili di vita".*

Alcune delle azioni messe in campo da CIRFOOD per contrastare gli sprechi alimentari a 360°:

Iniziative rivolte ai consumatori e alle comunità

Patto contro lo Spreco Alimentare promosso da Too Good To Go: CIRFOOD ha scelto di aderire all'alleanza virtuosa tra aziende, terzo settore e associazioni dei consumatori volta ad avere un impatto concreto sullo spreco alimentare, in azienda e tra i consumatori. L'impresa ha aderito alle azioni del Patto, "Azienda Consapevole" e "Consumatore Consapevole" in linea con il percorso di partnership avviato nel novembre 2020 con Too Good To Go che ha visto l'introduzione delle **"Magic**

Box”, prima nei locali RITA, poi Tracce e Antica Focacceria S. Francesco, con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi, rimasti invenduti a fine giornata. Dall’avvio della partnership ad oggi sono state salvate oltre 11.900 Magic Box, con un **risparmio di più di 29.750 kg di CO2e**. Nell’ambito della collaborazione, CIRFOOD ha deciso di dedicare il mese di settembre alla lotta contro lo spreco alimentare, attivando dei webinar dedicati alla popolazione aziendale sulle buone pratiche per ridurre lo spreco nel quotidiano e sulla dimensione sociale del fenomeno, per coinvolgere ancor più i propri soci e i dipendenti in questa mission.

BAG ANTISPRECO nelle SCUOLE: al fine di coinvolgere sempre più giovani in pratiche virtuose di consumo responsabile, CIRFOOD, anche nel 2022, distribuirà in buona parte delle scuole che serve ogni giorno (oltre 450 comuni in Italia) **bag in tessuto o carta** che consentiranno agli studenti di portare a casa pane e frutta non consumati in refettorio.

DONAZIONI: CIRFOOD ha attivato accordi con onlus ed enti caritatevoli (Banco Alimentare, Caritas, Last Minute Market) in tutto il Paese per donare eventuali pasti in eccedenza, **evitando lo spreco di alimenti** e garantendo a tutti il diritto a un’alimentazione sana. Nell’anno 2021 sono stati donati mensilmente, in media, 260 kg di materie prime e oltre 6.064 pasti, in continuità con quanto previsto dalla Legge Gadda, pensata per incentivare le donazioni di cibo pronto e non consumato, anche nell'ambito della ristorazione collettiva.

AZIONE SOLIDALE: attraverso la piattaforma centralizzata in uso a CIRFOOD, con sede a Reggio Emilia, l’impresa collabora con Associazione Solidarietà mediante il “progetto Azione Solidale”. Complessivamente, nel 2021, ad Associazione Solidarietà sono stati **donati 2.500 kg di materie prime alimentari**, anche grazie al prezioso contributo dei nostri fornitori. Nel 2022, la partnership vedrà un’importante novità, grazie all’implementazione di una App che consente di tracciare in modo agevole e trasparente le donazioni devolute ad Associazione Solidarietà.

L’innovazione a favore della riduzione degli sprechi nelle fasi di approvvigionamento, logistica e produzione

Piattaforma di logistica: la soluzione centralizzata utilizzata consente a CIRFOOD di ridurre gli sprechi partendo dalla logistica e dar vita, così, a una catena di **approvvigionamento sostenibile**. Tale soluzione, basandosi su algoritmi di intelligenza artificiale e modelli di machine learning, prevede un sistema di demand forecasting e di ottimizzazione dell’inventario attraverso il quale l’impresa pianifica attentamente sia la fase di produzione che di approvvigionamento. Nel 2021, CIRFOOD ha **diminuito del 15% gli sprechi e ridotto in modo considerevole lo stoccaggio in magazzino**, sulla

base delle reali necessità del proprio business.

PlanEat: le bilance intelligenti. CIRFOOD ha dato vita a PlanEat, un progetto sperimentale che prevede l'**installazione di bilance dotate di IA per misurare le eccedenze alimentari** giornaliere. Il sistema riconosce ciò che è presente sul vassoio della bilancia e registra ogni dato, migliorando il controllo sullo spreco del cibo. Gli algoritmi di IA, implementati su fotocamere, consentono di classificare in modo automatico la tipologia di pietanza avanzata, minimizzando l'intervento dell'operatore e garantendo precisione nella produzione del dato. Ciò permette di attivare best practice che migliorano i processi di pianificazione. CIRFOOD stima che la presenza delle bilance, nei primi locali che hanno aderito al progetto pilota, consentirà nel 2022 di salvare quasi 2 tonnellate di cibo, corrispondenti, in media, a 4800 pasti. Qualora la sperimentazione porti ai risultati attesi, CIRFOOD replicherà le medesime buone pratiche in tutti i suoi locali.