

Felsineo, QR code con blockchain per trasparenza verso il consumatore



Aprire un canale di **dialogo privilegiato tra consumatore e produttore** grazie a un gesto diventato tra i più comuni della vita quotidiana: la scansione di un QR Code con lo smartphone. È questo ciò che potrà fare, da dicembre, chi acquista la mortadella Felsineo 'La Sciccosa' da 750g e l'affettato vegetale Felsineo Veg Good&Green al Pepe Fairtrade, prodotti dallo storico marchio dell'industria agroalimentare italiana.

“Nella nostra azienda, tradizione e innovazione viaggiano su binari paralleli, con l'obiettivo di ottenere sempre la migliore qualità del prodotto, attraverso processi sostenibili per l'ambiente e sicuri per chi ci lavora”, spiega Arnaud Girard, Marketing Director del Gruppo Felsineo. “La scelta di aprirsi all'innovazione tecnologica portata dalla blockchain nasce dalla volontà di instaurare un rapporto di completa trasparenza e fiducia con i nostri consumatori, ed è stata resa possibile dalla società di advisory Consulenza e Risorse, che ci ha seguito dall'inizio al compimento di questo percorso”.

Tra gli obiettivi di questo progetto, di cui il Gruppo Felsineo è tra i pionieri nell'industria italiana del food, oltre alla **trasparenza verso il pubblico, c'è il miglioramento della filiera produttiva in**

termini di qualità, salubrità, sicurezza e rispetto delle normative, ma anche di riduzione degli sprechi, dalle prime fasi di approvvigionamento delle materie prime fino al servizio clienti.

Ai primi due prodotti Felsineo dotati di QR Code, disponibili a partire da dicembre 2021 presso le prime insegne della GDO italiana e alcune grandi catene del mercato francese, se ne affiancheranno via via altri nel corso del 2022.

Il consumatore diventa protagonista delle scelte aziendali attraverso l'etichetta



La tecnologia blockchain sviluppata per il Gruppo Felsineo è frutto del

lavoro della PMI innovativa Apio, partner tecnologico di Consulenza e Risorse. *"I vantaggi portati dalla semplice scansione del QR Code sulla confezione devono essere letti su due fronti: quello del consumatore, che acquisisce una maggiore consapevolezza di ciò che sta acquistando, e quello del produttore, che, grazie alla possibilità di interagire con i suoi clienti, ottiene importanti informazioni per orientare le sue scelte future"*, afferma **Luigi Jovacchini**, co-founder e CIO di CeR, che ha coordinato il progetto.

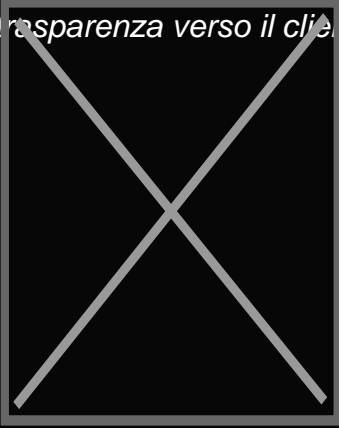
Oltre alla tracciabilità dei prodotti, l'utente può apprendere **ricette per cucinare la mortadella e condividere successivamente suggerimenti ed eventuali segnalazioni, con la certezza che arrivino direttamente al produttore**: tutto in una logica di condivisione su un'unica piattaforma che funziona da ponte tra le due estremità della filiera.

"Il dialogo è immediato perché non dobbiamo gestire altre pagine web, cloud, server o redirect: la comunicazione dei comportamenti degli utenti avviene così in modo certo e diretto. In questo modo il consumatore può fornire informazioni preziose per le scelte future dell'azienda", conferma Girard.

Un percorso a tappe guidato da Consulenza e Risorse: i vantaggi della blockchain per le aziende

Il progetto blockchain del Gruppo Felsineo è iniziato a settembre 2020 con una fase di formazione aziendale sui temi della tracciabilità, e si è poi sviluppato per gradi, dallo studio di fattibilità fino

all'individuazione dei partner tecnologici, come spiega Luigi Jovacchini: *"Felsineo si è subito dimostrata un'azienda all'avanguardia in grado di recepire questa innovazione tecnologica. Abbiamo costruito il progetto su alcuni pilastri fondamentali, per proiettare i prodotti del Gruppo nel futuro: la sicurezza e la freschezza degli alimenti, la riduzione degli sprechi, la sostenibilità, la trasparenza verso il cliente e le statistiche di visualizzazione"*.



I vantaggi della blockchain per un'azienda del settore food sono

molteplici. Tenere traccia di tutta la filiera produttiva permette di migliorare la freschezza degli alimenti, ne prolunga la durata di stoccaggio e riduce la possibilità di sprechi. Identificare le inefficienze inoltre garantisce la qualità della merce e aiuta a tenere traccia dell'autenticità dei prodotti, migliorando l'efficienza della catena di fornitura. Infine, il coinvolgimento diretto dell'utente, che dialoga attraverso l'etichetta, è un capitale di informazioni prezioso per il produttore.

"Abbiamo scelto CeR per il suo approccio nei nostri confronti, basato sulla condivisione di un percorso graduale, che è partito dalla formazione per creare conoscenza e consapevolezza delle tecnologia blockchain applicata ai sistemi produttivi", conclude Arnaud Girard. "CeR ci ha convinti anche per le sue competenze in materia, che l'hanno anche portata ad essere la prima società di advisory a organizzare e finanziare interamente il primo Master Universitario in Blockchain in Italia, oltre a diversi track records di progetti in tale ambito".