

SSPICE IT! – Programul de abilități de sustenabilitate pentru operatorii internaționali de catering și antreprenori prin training integrat



Submodulul nr.22: Reziliența economică și adaptarea în sectorul alimentară

ZONA TEMATICĂ	Reziliența economică și adaptarea în sectorul alimentară	
SUBZONA DE REFERINȚĂ	Antreprenoriat	
ORE	4	
OBIECTIVE DE ÎNVĂȚARE		
<p>1. Evaluarea riscurilor și vulnerabilităților:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Identificați riscurile care afectează stabilitatea economică.</i> • <i>Cuantificați riscurile și analizați dinamica pieței.</i> • <i>Examinați interdependențele pieței globale</i> <p>2. Strategii și practici adaptative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduceți strategii adaptative pentru reziliență. • Evidențiați diversificarea, lanțurile de aprovizionare flexibile și inovația. • Prezentați adaptări de afaceri de succes. 		
ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE		
teoretic	Practic	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lectură ✓ Studii de caz 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Analiza studiului de caz: Studiați adaptările de succes ale afacerilor la provocările economice. ✓ Atelier de evaluare a riscurilor: identificați și prioritizați riscurile potențiale pentru afaceri. ✓ Planificarea scenariilor: Planificați strategii pentru diferite scenarii economice. ✓ Sesiuni de învățare între egali: împărtășiți cele mai bune practici pentru reziliența economică. ✓ Discuții economice interactive: discutați efectele factorilor economici asupra întreprinderilor. 	

CUPRINS

SUBMODULUL 22: RISC ȘI ADAPTARE	4
Exercițiu: Confruntarea cu tot felul de evenimente neprevăzute	7
EXTRA	9
1. Lecturi suplimentare	9
2. Mulțumiri	10
3. Glosar	10

SUBMODULUI 22: Risc și adaptare

Reziliența economică în sectorul alimentar depinde de evaluarea proactivă a riscurilor și strategiile de adaptare. Într-o lume a incertitudinilor tot mai mari, înțelegerea potențialelor riscuri economice și a perturbărilor este crucială pentru susținerea afacerilor și asigurarea aprovizionării cu alimente. Aici, explorăm strategii cheie și oferim îndrumări pas cu pas pentru efectuarea evaluărilor de risc și planificarea scenariilor, care sunt abilități esențiale în navigarea pe teren incert.

În primul rând, ar trebui să identificăm **riscurile economice și potențialele perturbări**. Recunoașterea vulnerabilităților din lanțul de aprovizionare, cum ar fi dependența excesivă de furnizori îndepărtați sau planuri de rezervă inadecvate, este esențială. Sectorul alimentar trebuie să identifice potențiale blocaje și verigi slabe care ar putea perturba fluxul de mărfuri.

Riscurile economice provin adesea din fluctuațiile prețurilor mărfurilor, ale ratelor de schimb valutar și ale cererii consumatorilor. Companiile trebuie să monitorizeze tendințele pieței și să anticipeze potențiale șocuri ale prețurilor.

Dezvoltarea abilităților de a lua decizii informate în situații în care rezultatele sunt imprevizibile este un aspect vital. Pentru a identifica eficient riscurile economice și potențialele perturbări în sectorul alimentar, ar trebui urmați acești pași:

- ✓ **Analiza lanțului de aprovizionare** : Examinați-vă în detaliu lanțul de aprovizionare, identificând vulnerabilități precum dependența excesivă de furnizori îndepărtați sau lipsa planurilor de rezervă.
- ✓ **Monitorizarea tendințelor pieței** : monitorizați în mod regulat tendințele pieței, inclusiv prețurile mărfurilor, cursurile de schimb valutar și cererea consumatorilor, pentru a anticipa riscurile potențiale.
- ✓ **Analiza SWOT** : Efectuați o analiză SWOT (puncte forte, puncte slabe, oportunități, amenințări) pentru a evalua factorii interni și externi ai afacerii dvs. care afectează reziliența.

Un pas esențial este **planificarea unui scenariu** , elaborarea de strategii pentru diverse provocări economice. Planificarea scenariilor implică crearea mai multor scenarii viitoare pentru a se pregăti pentru o serie de provocări economice. După pandemia de COVID-19, planificarea scenariilor pentru viitoarele crize de sănătate este esențială. Aceasta include strategii pentru managementul forței de muncă, agilitatea lanțului de aprovizionare și soluții digitale pentru operațiuni de la distanță.

Pe măsură ce evenimentele meteorologice extreme devin din ce în ce mai frecvente, companiile ar trebui să dezvolte strategii rezistente la climă, care să

țină cont de schimbarea anotimpurilor de vegetație, disponibilitatea resurselor și provocările de transport.

Vizualizarea scenariilor viitoare pentru a ajuta la ghidarea eforturilor și acțiunilor va consta în explorarea diferitelor provocări economice potențiale și în dezvoltarea strategiilor pentru a le aborda în mod proactiv. Pentru a realiza acest lucru, este esențial să aruncăm o privire mai bună asupra procesului pas cu pas pentru planificarea eficientă a scenariilor:

- **Definiți obiectivele** : subliniați clar obiectivele exercițiului dvs. de planificare a scenariilor, specificând provocările economice pe care doriți să le abordați.
- **Identificați scenariii** : creați mai multe scenarii viitoare, inclusiv scenarii de cel mai bun și cel mai rău caz, pentru a acoperi un spectru larg de provocări potențiale.
- **Evaluarea riscurilor** : analizați impactul fiecărui scenariu asupra afacerii, lanțului de aprovizionare și operațiunilor dvs. Identificați riscurile și oportunitățile cheie.
- **Răspunsuri strategice** : Dezvoltați strategii și planuri de acțiune specifice pentru fiecare scenariu. Luați în considerare gestionarea forței de muncă, agilitatea lanțului de aprovizionare și soluțiile digitale.
- **Testare și simulare** : simulați scenariii pentru a evalua eficacitatea strategiilor dvs. și perfecționați-le după cum este necesar.

În continuare, am identificat diversificarea și flexibilitatea ca **instrumente cheie de reziliență** în sectorul alimentar. Companiile pot reduce riscul prin diversificarea ofertelor de produse. De exemplu, un producător de legume s-ar putea extinde în produse cu valoare adăugată, cum ar fi mâncăruri congelate sau sosuri.

Dezvoltarea surselor alternative de aprovizionare și a canalelor de distribuție adaugă flexibilitate. Acest lucru permite răspunsuri rapide la întreruperi, cum ar fi trecerea la furnizorii locali în timpul întreruperilor lanțului de aprovizionare.

Am venit cu câteva **perspective privind economia circulară**, pentru a spori eficiența resurselor și reducerea deșeurilor. Preocuparea majoră este, desigur, risipa alimentară.

Adoptarea principiilor economiei circulare, cum ar fi reducerea, reutilizarea și reciclarea, poate reduce costurile și reduce la minimum impactul asupra mediului.





Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Îmbrățișarea **practicilor durabile și inovatoare** în sectorul alimentar este o componentă vitală. De exemplu, companiile adoptă ambalaje ecologice pentru a reduce impactul asupra mediului și pentru a satisface preferințele consumatorilor pentru produse durabile. Aprovizionarea durabilă este, de asemenea, esențială, promovând ingredientele locale, sezoniere și etice. Sprijinirea fermierilor și producătorilor locali nu numai că sporește reziliența economică, ci și promovează implicarea comunității. De asemenea, adaptarea meniurilor pentru a utiliza ingrediente de sezon reduce dependența de importurile în afara sezonului și sporește prospețimea preparatelor.



Figura 2- Alimente comunitare (Sursa: Freepik)

Ceea ce am descoperit este, de asemenea, valorificarea inovațiilor în bucătărie inteligentă, utilizarea tehnologiei de ultimă oră, implementarea tehnologiilor blockchain și IoT pentru a urmări alimentele de la fermă la masă, sporește transparența și siguranța alimentară. În plus, utilizarea roboticii și a automatizării în procesarea și livrarea alimentelor poate reduce costurile și poate îmbunătăți eficiența.

Studii de caz: Inovatori care stimulează reziliența economică

- *Ocado - Depozite inteligente* : Ocado, un comerciant online de produse alimentare cu sediul în Regatul Unit, folosește depozite automate și AI pentru a optimiza onorarea comenzilor, sporind rezistența lanțului de aprovizionare.
- *Blue Apron - Inovație pentru trusa de masă* : Blue Apron, un serviciu de livrare a truselor de masă, folosește tehnologia pentru a personaliza trusele de masă și pentru a reduce risipa de alimente, asigurând sustenabilitatea economică.

SSPICE IT! proiectul este cofinanțat de Comisia Europeană în cadrul programului Erasmus+.

Conținutul acestei publicații reflectă doar punctul de vedere al Consorțiului SSPICE IT, iar Comisia nu este responsabilă pentru nicio utilizare care poate fi făcută a informațiilor pe care le conține.

Ceea ce putem fi de acord este că reziliența economică și adaptarea în sectorul alimentar sunt vitale într-o lume marcată de incertitudine și schimbare. Prin identificarea riscurilor, îmbrățișând sustenabilitatea și valorificând tehnologii inovatoare, întreprinderile pot face față provocărilor economice, asigurând viabilitatea pe termen lung a lanțului de aprovizionare cu alimente, reducând în același timp amprenta asupra mediului. Studiile de caz prezentate aici evidențiază modul în care companiile cu gândire de viitor conduc drumul în construirea rezilienței economice.

Exercițiu : Confruntarea cu tot felul de evenimente neprevăzute	
Cerințe preliminare	Lectura acestui capitol.
Timp	2 ore
Instrumente	Pix și hârtie
Obiective	Exersați dezvoltarea gândirii creative și imaginarea soluțiilor pentru potențiale riscuri.
Instrucțiuni	
<p>Lucrați la acest exercițiu individual sau în grup. Mai întâi, alegeți o afacere alimentară durabilă din următoarea listă:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agricultura urbană verticală • Cafenea durabilă (comerț echitabil și din surse locale) • Camion cu alimente vegane • Restaurant social „Zero Waste”. <p>Apoi, selectați unul dintre următoarele scenarii de dezastru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Furtună magnetică permanentă : O furtună solară constantă face ca toată tehnologia modernă să fie inutilizabilă în lanțul de producție alimentară. • Colapsul acordurilor comerciale internaționale : Tensiunile geopolitice pun capăt acordurilor comerciale, limitând importul și exportul de alimente din străinătate. • Inflația fulgerătoare a alimentelor : O serie de catastrofe economice determină creșterea vertiginoasă a costurilor de producție, făcând alimentele de bază inaccesibile pentru multe populații. • Epidemia „Boala gustului” : O boală misterioasă îi împiedică pe oameni să guste corect alimentele, reducând drastic interesul pentru mesele gourmet. 	

Scopul tău este să identifici cele mai bune strategii pentru a-ți menține afacerea pe linia de plutire și, în mod ideal, pentru a prospera în acest mediu haotic.

1. **Pe baza scenariului ales** , imaginați-vă cum ar putea arăta un „scenariu cel mai bun” și un „scenariu cel mai rău caz” pentru afacerea dvs.
2. **Din scenariile cele mai bune și cele mai defavorabile** , identificați principalele riscuri cu care se poate confrunta afacerea dvs. Ce aspecte afectează aceste riscuri (de exemplu, lanțul de aprovizionare, angajații, comportamentul consumatorilor etc.)? Enumerați cel puțin trei riscuri.
3. **Găsiți idei de strategii pe care** le puteți implementa acum, înainte de producerea dezastrului, pentru a preveni cel mai rău scenariu și pentru a promova cel mai bun scenariu. Ce schimbări ai putea face afacerii tale pentru a atinge acest obiectiv? Enumerați cel puțin trei strategii.
4. **Prezentați-vă scenariile și strategiile** colegilor de clasă și lăsați-i să-ți provoace ideile: ar putea evidenția riscuri pe care nu le-ați luat în considerare. Lucrați împreună pentru a găsi soluții pentru aceste noi riscuri.

EXTRA

1. Lecturi suplimentare

Vă recomandăm ca aspectele discutate în acest modul să poată fi abordate mai mult în următoarele materiale:

- *Securitatea alimentară și schimbarea globală a mediului*, carte de John Ingram, Polly Ericksen și Diana Liverman - O colecție cuprinzătoare de eseuri care examinează intersecția dintre securitatea alimentară, schimbările climatice și reziliența economică. Oferă o perspectivă multidisciplinară asupra provocărilor și soluțiilor din sectorul alimentar.
- *State of Food and Nutrition in the World* al Organizației pentru Alimentație și Agricultură (FAO) - oferă o analiză aprofundată a tendințelor globale în materie de securitate alimentară, inclusiv factorii de rezistență economică. Oferă date și perspective valoroase pentru înțelegerea stării securității alimentare.
- *Schimbările climatice și securitatea alimentară: un document-cadru* al Programului Alimentar Mondial (PAM) - explorează impactul schimbărilor climatice asupra securității alimentare și conturează strategii pentru construirea rezilienței economice în fața provocărilor legate de climă.

Jurnalul Internațional de Știința Alimentară (<https://www.hindawi.com/journals/ijfs/>)

2. Mulțumiri

Modulul 7 este rezultatul următoarei colaborări:

<i>Autorii modulului</i>	Rossi Loredana
<i>Colaboratori</i>	Nistor Alina
	Ceausu Ruxandra

3. Glosar

Termen	Definiție / Înțeles
<i>Pragul rentabilitate</i>	Nivelul vânzărilor sau al activității de afaceri la care veniturile totale sunt egale cu costurile totale, fără ca rezultat nici profit, nici pierdere. Semnifică punctul în care o afacere își acoperă toate cheltuielile, marcând tranziția de la pierdere la profit.
<i>Economia circulară</i>	Un model economic care își propune să minimizeze deșeurile și să profite la maximum de resurse prin proiectarea de produse, servicii și lanțuri de aprovizionare care reduc, reutiliza și reciclează materialele.
<i>Colaborare intersectorială</i>	Colaborare între diferite organizații și sectoare, cum ar fi guvernele, asociațiile industriale și întreprinderile private, pentru a împărtăși cunoștințele, resursele și expertiza pentru a spori reziliența economică.
<i>Răspuns la criză</i>	Strategii și planuri pentru abordarea și atenuarea impactului evenimentelor sau crizelor neașteptate asupra sectorului alimentar, asigurând continuitatea operațiunilor și integritatea lanțului de aprovizionare.
<i>Reziliența economică</i>	Capacitatea sectorului alimentar de a rezista și de a se recupera de la șocuri, perturbări și incertitudini, menținând în același timp funcțiile de bază și bunăstarea părților interesate. Acesta asigură stabilitatea aprovizionării cu alimente, a activității economice și a ocupării forței de muncă.
<i>Internetul lucrurilor (IoT)</i>	O rețea de dispozitive fizice și senzori interconectați care colectează și schimbă date, permițând monitorizarea și

<i>Evaluare a riscurilor</i>	<p>controlul în timp real al proceselor de producție și distribuție a alimentelor.</p> <p>Procesul de identificare, evaluare și prioritizare a potențialelor riscuri și vulnerabilități din sectorul alimentar și alimentar pentru a lua decizii informate și a dezvolta strategii de atenuare.</p>
<i>ROI (rentabilitatea investiției)</i>	Măsură financiară care evaluează profitabilitatea unei investiții prin compararea rentabilității obținute cu costul inițial, exprimat ca procent.
<i>Părți interesate</i>	Persoane, organizații sau grupuri care au un interes sau influență în sectorul alimentar, inclusiv fermieri, producători, comercianți cu amănuntul, consumatori și agenții guvernamentale.
<i>Lanț de aprovizionare</i>	O rețea de organizații, indivizi, activități, informații și resurse implicate în producția, distribuția și livrarea produselor alimentare de la furnizori către consumatori.
<i>Sustenabilitate</i>	Practici și inițiative care promovează sustenabilitatea ecologică, socială și economică, inclusiv aprovizionarea responsabilă, reducerea deșeurilor și ambalarea ecologică.
<i>Transparență</i>	Deschidere și claritate în lanțul de aprovizionare, permițând părților interesate să urmărească și să înțeleagă sursele și procesele implicate în producția și distribuția alimentelor.