



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



SSPICE IT!

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

SSPICE IT! – Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Lezione 22: Rischi e Adattamento

Il progetto SSPICE IT! è cofinanziato dalla Commissione europea nell'ambito del programma Erasmus+.

Il contenuto di questa pubblicazione riflette solo il punto di vista del partenariato di SSPICE IT! e la CE non è responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.

AREA TEMATICA	RESILIENZA ECONOMICA E ADATTAMENTO NEL SETTORE ALIMENTARE	
SOTTOAREA DI RIFERIMENTO	<i>Imprenditorialita'</i>	
DURATA	4 ore	
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		
<p>1. Valutazione dei rischi e delle vulnerabilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Identificare i rischi che condizionano la vulnerabilità economica.</i> ✓ <i>Quantificare i rischi ed analizzare le dinamiche di mercato.</i> ✓ <i>Esaminare le interdipendenze del mercato globale.</i> <p>2. Strategia e Pratiche di adattamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Introdurre strategie di adattamento per la resilienza.</i> ✓ <i>Dare risalto a diversificazione, filiere flessibili e innovazione.</i> ✓ <i>Presentare imprese che si sono adattate con successo.</i> 		
ATTIVITA' DI APPRENDIMENTO		
Teoriche	Pratiche	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lettura ✓ Casi di studio 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Analisi dei Casi studio: Studiare gli adattamenti alle sfide economiche di imprese di successo. ✓ Workshop sulla Valutazione dei rischi: Individuare e definire le priorità dei potenziali rischi per un'impresa. ✓ Pianificazione degli scenari: Strategie di pianificazione per differenti scenari economici. ✓ Sessioni di apprendimento tra pari: Condividere buone pratiche di resilienza economica. ✓ Discussioni interattive di Economia: Discutere gli effetti dei fattori economici sulle imprese. 	

CONTENUTI

LEZIONE 22: RISCHI E ADATTAMENTO.....	4
Caso di studio: innovatori che guidano la resilienza economica	7
Esercizio: <i>Affrontare gli imprevisti</i>	8
 EXTRA	 10
1. Ulteriori letture	10
2. Glossario.....	10
3. Riconoscimenti	12

LEZIONE 22: Rischi e adattamento

La resilienza economica nel settore alimentare si basa su una valutazione dei rischi proattiva e su strategie di adattamento. In un mondo con crescenti incertezze, capire i potenziali rischi e le perturbazioni economiche è fondamentale per supportare le imprese e assicurare i rifornimenti di cibo. Qui, analizzeremo le strategie chiave e forniremo una guida passo per passo per condurre valutazioni dei rischi e pianificazioni di scenari che sono competenze fondamentali per destreggiarsi in ambiti incerti.

In primo luogo, dovremmo identificare **i rischi economici e le potenziali perturbazioni**. È essenziale saper riconoscere le vulnerabilità nelle filiere di approvvigionamento come l'eccessiva dipendenza da fornitori lontani o l'inadeguatezza dei piani di riserva. Il settore alimentare deve individuare le potenziali strozzature e gli anelli deboli delle filiere che possono causare disagi nelle forniture delle merci.

I rischi economici spesso sorgono dal fluttuare dei prezzi delle materie prime, dai tassi di scambio delle valute e dalla domanda dei consumatori. Le imprese hanno bisogno di monitorare le tendenze del mercato e anticipare le potenziali crisi economiche.

Un aspetto fondamentale è sviluppare competenze, per prendere decisioni circostanziate in varie situazioni nelle quali gli esiti sono imprevedibili. Per individuare efficacemente i rischi economici e le potenziali perturbazioni del mercato nel settore alimentare, si dovrebbero seguire questi passi:

- ✓ **Analisi delle catene di approvvigionamento:** Esaminare accuratamente la catena di approvvigionamento individuando le vulnerabilità come l'eccessiva dipendenza dai fornitori in luoghi lontani o la mancanza di piani di riserva.
- ✓ **Monitoraggio delle tendenze del mercato:** Monitorare regolarmente le tendenze del mercato, inclusi i prezzi delle materie prime, i tassi di cambio delle valute, la domanda dei consumatori, per prevedere potenziali rischi.
- ✓ **SWOT Analysis:** Condurre analisi SWOT (Punti di forza, Debolezze, Opportunità, Minacce) per valutare fattori interni ed esterni che possono colpire la resilienza economica della propria impresa.

Una fase essenziale è la **pianificazione degli scenari**, corredata da strategie per diverse sfide economiche. Dopo un evento come la pandemia da COVID-19, è fondamentale prevedere degli scenari per future crisi sanitarie. Questi devono contenere anche strategie di gestione della forza lavoro, catene di approvvigionamento funzionali e soluzioni digitali per operazioni da remoto.

Poiché gli eventi climatici estremi sono divenuti più frequenti, le imprese dovrebbero sviluppare strategie climatiche resilienti che tengano in considerazione i cambiamenti dei cicli vegetativi, la disponibilità delle risorse e le sfide portate dal sistema dei trasporti.

Prevedere scenari futuri per consentire di indirizzare sforzi e azioni, consisterà nell'esaminare diverse potenziali sfide economiche e sviluppare strategie per affrontarle proattivamente. Per giungere a questo è essenziale guardare con attenzione al processo per fasi (di seguito elencate) per una pianificazione degli scenari più efficace:

- ✓ **Definire gli obiettivi:** Delineare con chiarezza gli obiettivi delle esercitazioni di pianificazione degli scenari, specificando le sfide economiche che si intendono affrontare.
- ✓ **Identificare gli Scenari:** Creare molteplici scenari possibili, includendo gli scenari migliori e i peggiori, per coprire un ampio spettro di potenziali sfide.
- ✓ **Valutazione dei rischi:** Analizzare di ogni scenario l'effetto sulla propria impresa, catena di approvvigionamento, e operazione. Identificare rischi e opportunità chiave.
- ✓ **Risposte strategiche:** Sviluppare strategie specifiche e piani di azione per ogni scenario. Considerare la gestione della forza lavoro, l'agilità della catena di approvvigionamento e le soluzioni digitali.
- ✓ **Test e simulazione:** Simulare scenari per valutare l'efficacia delle proprie strategie e, nel caso, rimodularle.

Abbiamo poi identificato la diversificazione e la flessibilità come **strumenti chiave di resilienza** nel settore alimentare. Le imprese possono ridurre i rischi diversificando la loro offerta. Per esempio, un produttore ortofrutticolo potrebbe ampliare la propria offerta con prodotti dal valore aggiunto come pasti surgelati e salse.

Sviluppare fonti di approvvigionamento alternative e canali di distribuzione aggiuntivi fornisce flessibilità. Ciò consente risposte rapide alle perturbazioni, come ricorrere a produttori locali durante le interruzioni delle catene di approvvigionamento.

Siamo giunti a questi **suggerimenti di economia circolare** per migliorare l'efficienza delle risorse e per la riduzione dei rifiuti. Con principale attenzione, ovviamente, allo spreco di cibo.

Adottare i principi di economia circolare, come la riduzione, il riuso, il riciclo può tagliare i costi e ridurre l'impatto ambientale.



Fig. 1 – Economia Circolare.
Fonte: Freepik

Utilizzare **pratiche sostenibili ed innovative** nel settore alimentare è una componente vitale. Per esempio, le imprese adottano imballaggi ecosostenibili per ridurre l'impatto ambientale ed incontrare le preferenze per i prodotti sostenibili da parte dei consumatori. Anche l'approvvigionamento sostenibile è fondamentale, così

come la promozione delle produzioni locali, alla stessa maniera dei prodotti etici e stagionali. Sostenere gli agricoltori e i produttori locali non solo migliora la resilienza economica ma anche promuove l'impegno delle comunità. Inoltre l'adozione di menù stagionali con l'uso di prodotti di stagione riduce la dipendenza dalle importazioni di prodotti fuori stagione e migliora la freschezza dei pasti.



Fig. 2 – Comunità alimentare. Fonte: Freepick

Inoltre, ciò che abbiamo rilevato è lo sfruttamento di piccole innovazioni in cucina, che usano tecnologie all'avanguardia. Implementare l'uso della tecnologia blockchain e dell'Internet delle cose (IoT – Internet of Things) per tracciare il cibo dalla fattoria alla tavola migliora la trasparenza e la salubrità del cibo. In aggiunta, l'uso della robotica e dell'automazione nella produzione di cibo e nella distribuzione può ridurre costi e migliorare l'efficienza.

Caso di studio: Innovatori che guidano la Resilienza economica

✓ *Ocado - Smart Warehouses*: Ocado, un rivenditore di generi alimentari online con sede nel Regno Unito, utilizza magazzini automatizzati ed Intelligenza Artificiale per ottimizzare l'evasione degli ordini, migliorando la resilienza della filiera di approvvigionamento.

✓ *Blue Apron - Meal Kit Innovation*: Blue Apron è un servizio di consegna di kit per pasti, che utilizza la tecnologia per personalizzarli e ridurre gli scarti alimentari, assicurando la sostenibilità economica.

La cosa su cui non possiamo che essere d'accordo è che la resilienza economica e l'adattamento nel settore alimentare sono vitali in un mondo segnato dall'incertezza e dal cambiamento. Identificando i rischi, adottando la sostenibilità e utilizzando tecnologie innovative, le imprese possono destreggiarsi tra le sfide economiche, assicurando la realizzabilità a lungo termine delle catene di approvvigionamento e nel contempo ridurre l'impatto ambientale. I casi studio presentati evidenziano come imprese illuminate stanno portando alla costruzione della resilienza economica.

Esercizio: <i>Affrontare gli imprevisti</i>	
Prerequisiti	Aver letto questo capitolo.
Durata	2 ore
Strumenti	Carta e penna
Obiettivi	Esercitarsi a sviluppare il pensiero creativo e a immaginare soluzioni per i rischi potenziali.
Istruzioni	
<p>Questo esercizio si può fare individualmente o in gruppo.</p> <p>Innanzitutto, scegli un'azienda alimentare sostenibile dall'elenco seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agricoltura verticale urbana • Caffetteria sostenibile (commercio equo e solidale e provenienza locale) • Food truck vegano • Ristorante sociale 'zero sprechi' <p>Seleziona quindi uno dei seguenti scenari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempesta magnetica permanente: Una tempesta solare costante rende inutilizzabile tutta la tecnologia moderna nella catena di produzione alimentare. • Crollo degli accordi commerciali internazionali: Le tensioni geopolitiche mettono fine agli accordi commerciali, limitando l'importazione e l'esportazione di cibo dall'estero. • Inflazione alimentare incontrollata: Una serie di catastrofi economiche fa salire alle stelle i costi di produzione, rendendo gli alimenti di base inaccessibili per molte popolazioni. • Epidemia di "malattia del gusto": Una misteriosa malattia impedisce alle persone di assaggiare correttamente i cibi, riducendo drasticamente l'interesse per i pasti gourmet. <p>Il tuo obiettivo è identificare le strategie migliori per mantenere a galla la tua attività e, idealmente, per prosperare in questo ambiente caotico.</p>	

1. Sulla base dello scenario scelto, immagina **quali potrebbero essere lo "scenario migliore" e lo "scenario peggiore"** per la tua attività.
2. In base agli scenari migliori e peggiori, **identifica i principali rischi** che la tua azienda potrebbe affrontare. Su quali aspetti potrebbero influire (ad es., la catena di approvvigionamento, i dipendenti, il comportamento dei consumatori, ecc.)? Elenca almeno tre rischi.
3. **Cerca di individuare le strategie** che potresti attuare ora, prima che si verifichi il disastro, per prevenire lo scenario peggiore e promuovere quello migliore. Quali cambiamenti potresti apportare alla tua azienda per raggiungere questo obiettivo? Elenca almeno tre strategie.
4. **Presenta gli scenari e le strategie** ai tuoi compagni di classe e lascia che mettano in discussione le tue idee: potrebbero evidenziare rischi che non avevi considerato. Lavorate insieme per trovare soluzioni a questi nuovi rischi.

EXTRA

1. Ulteriori letture

Raccomandiamo che gli aspetti trattati in questo modulo vengano maggiormente affrontati con i seguenti documenti:

- ✓ *Sicurezza alimentare e cambiamenti climatici globali*, libro di John Ingram, Polly Ericksen, and Diana Liverman – Una completa collezione di saggi che analizzano la correlazione tra la sicurezza alimentare, cambiamenti climatici e resilienza economica. Offre una prospettiva multidisciplinare sulle sfide e le soluzioni nel settore alimentare.
- ✓ *Lo stato della sicurezza alimentare e la nutrizione nel mondo, rapporto della FAO* – fornisce un'analisi approfondita delle tendenze della sicurezza alimentare globale, compresi i fattori della resilienza economica. Offre dati e spunti di valore per la comprensione dello stato della sicurezza alimentare.
- ✓ *Cambiamenti climatici e Sicurezza alimentare: Documento quadro del World Food Programme (WFP)* – esamina l'impatto dei cambiamenti climatici sulla sicurezza alimentare e delinea le strategie per la costruzione la resilienza economica a fronte delle sfide climatiche.
- ✓ Giornale internazionale della Scienza dell'Alimentazione (<https://www.hindawi.com/journals/ijfs/>)

2. Glossario

Break-even point: Il livello di vendite o attività commerciali al quale ai ricavi totali equivalgono i costi totali, conseguendo né profitti né perdite. Indica il punto in cui un'impresa riesce a coprire tutte le proprie spese, segnando così il passaggio dalla perdita al profitto.

Economia circolare: Un modello economico che aspira a minimizzare gli scarti e realizzare la maggior parte delle risorse attraverso la progettazione di prodotti, servizi e filiere che riducano, riusino e riciclino materiali.

Collaborazione trasversale: La collaborazione tra varie organizzazioni e settori, come governi, settori industriali, associazioni e imprese private, per condividere conoscenze, competenze e per migliorare la resilienza economica.

Reazioni alle crisi: Strategie e piani per affrontare e mitigare l’impatto di eventi e crisi inaspettate nel settore alimentare, per assicurare continuità nelle produzioni e nell’integrità della catena di approvvigionamento.

Resilienza economica: La capacità del settore alimentare di affrontare e riprendersi dalle crisi, dalle carenze e dalle incertezze e nel contempo preservare le funzioni fondamentali ed il benessere delle parti interessate. Essa assicura la stabilità nel rifornimento alimentare, l’attività economica e l’occupazione.

Internet delle Cose (Internet of Things-IoT): Un network di dispositivi fisici e sensori collegati che raccolgono e scambiano dati, che consentono un monitoraggio ed un controllo in tempo reale della produzione del cibo e dei processi di distribuzione.

Valutazione del rischio: Il processo di identificazione, valutazione, e prioritizzazione dei rischi potenziali e delle vulnerabilità nel settore alimentare e del catering per prendere decisioni informate e sviluppare strategie di mitigazione.

Tasso di rendimento ROI (Return on Investment): Misura finanziaria che valuta la redditività di un investimento attraverso la comparazione del rendimento ottenuto dal costo iniziale, espresso in percentuale.

Parti interessate (stakeholders): Singoli, organizzazioni, gruppi che hanno un interesse o un’influenza nel settore alimentare inclusi agricoltori, produttori, rivenditori, consumatori, agenzie governative.

Catena di approvvigionamento/filiera: Una rete di organizzazioni, individui, attività, informazioni e risorse coinvolte nella produzione, distribuzione e consegna dei prodotti alimentari, dai fornitori ai consumatori.

Sostenibilità: Pratiche ed iniziative che promuovono la sostenibilità ambientale, sociale ed economica compreso il reperimento responsabile, la riduzione degli scarti e il packaging eco-compatibile.

Trasparenza: Apertura e chiarezza nella catena di approvvigionamento, consente alle parti interessate e ai processi coinvolti nella produzione alimentare e la distribuzione, di tracciare e conoscere l’origine ed i processi utilizzati nella produzione e distribuzione del cibo.

3. Riconoscimenti

Questo modulo è il risultato della seguente collaborazione:

Autore del modulo: Rossi Loredana

Collaboratori: Nistor Alina

Ceausu Ruxandra