

La prevenzione come azione concreta di responsabilità sociale d'impresa

Federica Coppo

Aspiag Service - Despar Nordest

La responsabilità sociale d'impresa è parte del "codice genetico" di Aspiag Service, la concessionaria Despar per il Nordest, fino dai suoi inizi. Il profondo radicamento al territorio, che è uno dei punti di forza dell'azienda, rende inevitabile l'incontro quotidiano con le problematiche locali, che spesso sollecitano un intervento diretto non soltanto delle autorità civili, ma anche degli operatori economici e delle aziende. Dalla presa di coscienza – sollecitata o spontanea – di queste esigenze, sono nati spesso progetti (o anche microprogetti) innovativi e di forte impatto sociale, come ad esempio il percorso di educazione alimentare, ambientale e motoria "Le buone abitudini", che dal 2010 proponiamo alle scuole primarie del nostro territorio di competenza e che finora ha coinvolto oltre 14.000 bambini e le loro famiglie. Uno dei problemi che maggiormente interrogano tutte le aziende della Gdo è quello della merce invenduta, ovvero quella merce che la legge impone di ritirare dagli scaffali prima dell'effettiva scadenza, che però è ancora perfettamente integra e senza controindicazioni per il consumo, producendo – in assenza di soluzioni – un

pesante spreco alimentare. Despar Nordest affronta la questione da due versanti: il primo punta a una gestione sempre più raffinata della logistica, per evitare che nei punti di vendita arrivi troppa merce, o la merce stazioni troppo a lungo nei magazzini. Il secondo versante è quello che prevede il recupero e la redistribuzione della merce non più commercializzabile. A partire dal 2003, Despar Nordest ha aderito a diversi progetti di recupero della merce in eccedenza. La prima iniziativa organica a cui l'azienda ha partecipato è stata il Last Minute Market in collaborazione con il Comune di Ferrara, nell'ormai lontano 2003. Nel 2007 è stata la volta di Bolzano, dove – in collaborazione con Caritas e Banco Alimentare – è partito il progetto "Pronto Fresco" (oggi "Siticibo"), che prevede il ritiro sistematico di prodotti freschi in prossimità di scadenza, con conseguente distribuzione a enti e associazioni di volontariato che si occupano di fornire assistenza alle persone e alle famiglie bisognose.

A fine 2010 è stato firmato un importante accordo di collaborazione con il Banco Alimentare.

Dallo scorso anno, infine, è stata consolidata la collaborazione con Last Minute Market, con l'ambizioso obiettivo di estendere entro il 2015 la raccolta e redistribuzione della merce in eccedenza a tutte le 207 filiali a insegna



Despar, Eurospar e Interspar che Aspiag Service gestisce in Triveneto e in Emilia-Romagna. La competenza e la capacità di networking di Last Minute Market si sono rivelate uno strumento ideale per reimmettere direttamente sul territorio, a vantaggio delle comunità che ne fanno parte, delle risorse che altrimenti rischiavano di andare perdute. I risultati sono assolutamente tangibili: nel 2013, l'azienda ha "rimesso in circolo" merce per un valore di 1.225.000 euro, raccolta in un centinaio delle proprie filiali. Nel 2014, grazie all'estensione della rete di raccolta, la quantità sarà probabilmente raddoppiata, visto che nel periodo gennaio-settembre il valore della merce redistribuita ha già superato 1.700.000 euro.

Innovazione tecnologica e riduzione degli sprechi alimentari domestici

Giorgio Sabatini

Indesit Company

Food care per Hotpoint-Ariston significa eccellenza nel risultato di conservazione e ha un duplice obiettivo:

- prolungare il più possibile la freschezza e la qualità degli alimenti come il primo giorno in termini di contenuto sensoriale e nutritivo
- minimizzare allo stesso tempo gli sprechi alimentari causati principalmente da una conservazione non ottimale (a oggi si stima che ciascun cittadino italiano cestini 76 kg di alimenti all'anno). Nel proprio percorso di leadership nella *food care*, Hotpoint-Ariston ha concentrato la ricerca e lo sviluppo in numerose innovazioni tecnologiche al servizio della migliore possibile conservazione del cibo:
 - la tecnologia *Air Tech Evolution*, che assicura una temperatura costante in ogni angolo del frigorifero, con un'oscillazione massima di un 1°C, per una conservazione migliore e più lunga degli alimenti
 - l'*Active Oxygen* un dispositivo in grado

di ridurre la proliferazione batterica e gli odori fino al 90%

- la *Food Care Zone*, un vano alla temperatura ottimale di 0°C-2°C dedicato alla perfetta conservazione degli alimenti più delicati quali carne e pesce
- il frigorifero 70 cm 4 porte *MultiTemperatureZone*, dotato di un vano speciale, l'unico in cui è possibile impostare la temperatura da -18°C a +8°C, a seconda dell'occasione d'uso. È possibile inoltre congelare velocemente alimenti anche a partire da 70°C e scongelare a 2°C, il modo migliore per garantire le qualità organolettiche e nutritive del cibo. Inoltre, grazie ai continui investimenti in ricerca e innovazione tecnologica, l'offerta di Hotpoint-Ariston si arricchirà presto di nuove funzioni:
 - il *Blast freezing*, una funzione dalle caratteristiche simili all'abbattitore che riduce i tempi di congelamento fino al 50%
 - il *Sistema sottovuoto integrato* che prolunga la freschezza degli alimenti fino a 5 volte rispetto a una normale conservazione in frigorifero grazie alla tecnologia del vuoto
 - l'*Atmod*, progetto nato con l'obiettivo di migliorare le prestazioni dello ionizzatore,

si avvale della tecnologia delle lampade UV e dei sensori di freschezza che, in aggiunta a quelli di temperatura e umidità, offrono una conservazione ottimale di qualsiasi tipo di alimento e in particolare di frutta e verdura.

Eccellenza nel risultato di conservazione, questa la mission dell'innovativa gamma di frigoriferi Hotpoint-Ariston dedicati a coloro che vogliono portare in tavola la migliore qualità dei cibi e minimizzare allo stesso tempo lo spreco alimentare.

