
ECONOMIA CIRCOLARE: LA FILIERA DELLA PANIFICAZIONE NEL LAZIO



 ASviS / Goal 12

CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo



I Target

Target:

- 12.1 Dare attuazione al quadro decennale di programmi sul consumo e la produzione sostenibile, con la collaborazione di tutti i paesi e con l'iniziativa dei paesi sviluppati, tenendo conto del grado di sviluppo e delle capacità dei paesi in via di sviluppo
- 12.2 Entro il 2030, raggiungere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali
- 12.3 Entro il 2030, dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto
- 12.4 Entro il 2020, ottenere la gestione ecocompatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti in tutto il loro ciclo di vita, in accordo con i quadri internazionali concordati, e ridurre significativamente il loro rilascio in aria, acqua e suolo, al fine di minimizzare i loro effetti negativi sulla salute umana e l'ambiente
- 12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo
- 12.6 Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche
- 12.7 Promuovere pratiche in materia di appalti pubblici che siano sostenibili, in accordo con le politiche e le priorità nazionali
- 12.8 Entro il 2030, fare in modo che le persone abbiano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e la consapevolezza in tema di sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura
- 12.a Sostenere i paesi in via di sviluppo a rafforzare la loro capacità scientifica e tecnologica in modo da andare verso modelli più sostenibili di consumo e di produzione
- 12.b Sviluppare e applicare strumenti per monitorare gli impatti di sviluppo sostenibile per il turismo sostenibile, che crei posti di lavoro e promuova la cultura e i prodotti locali
- 12.c Razionalizzare i sussidi ai combustibili fossili inefficienti che incoraggiano lo spreco, eliminando le distorsioni del mercato, a seconda delle circostanze nazionali, anche attraverso la ristrutturazione fiscale e la graduale eliminazione di quelle sovvenzioni dannose, ove esistenti, in modo da riflettere il loro impatto ambientale, tenendo pienamente conto delle esigenze specifiche e delle condizioni dei paesi in via di sviluppo e riducendo al minimo i possibili effetti negativi sul loro sviluppo in un modo che protegga le comunità povere e quelle colpite

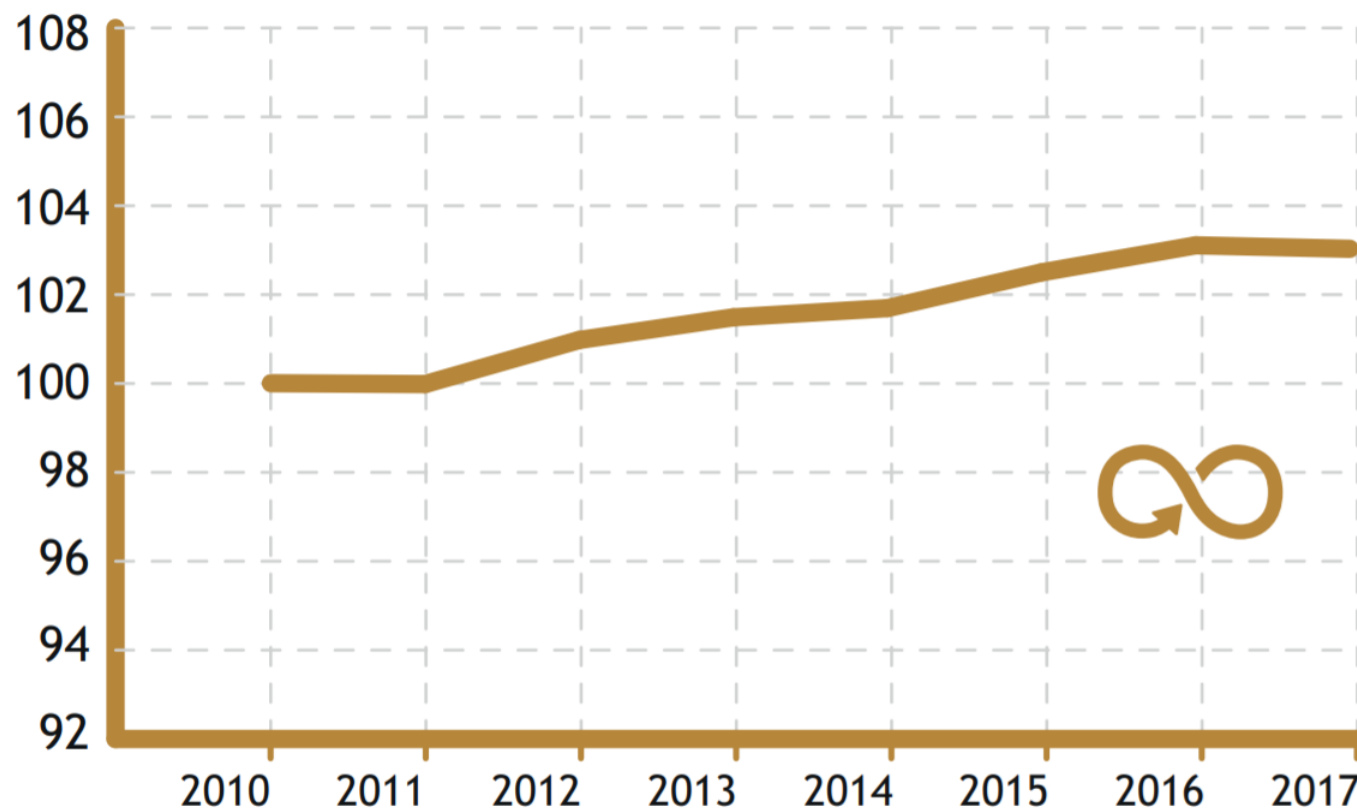
I target del Goal 12

12.3 Entro il 2030, dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto



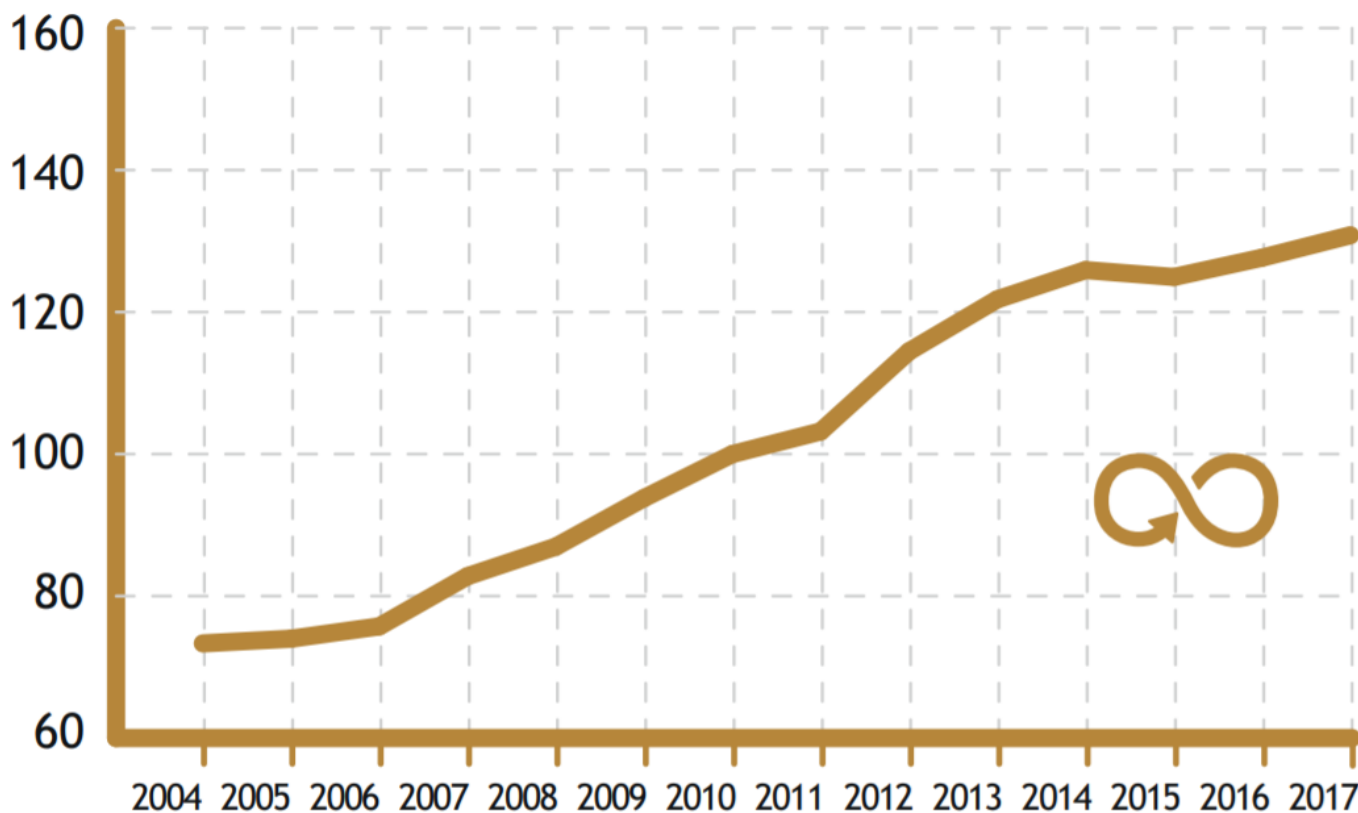
GOAL 12

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

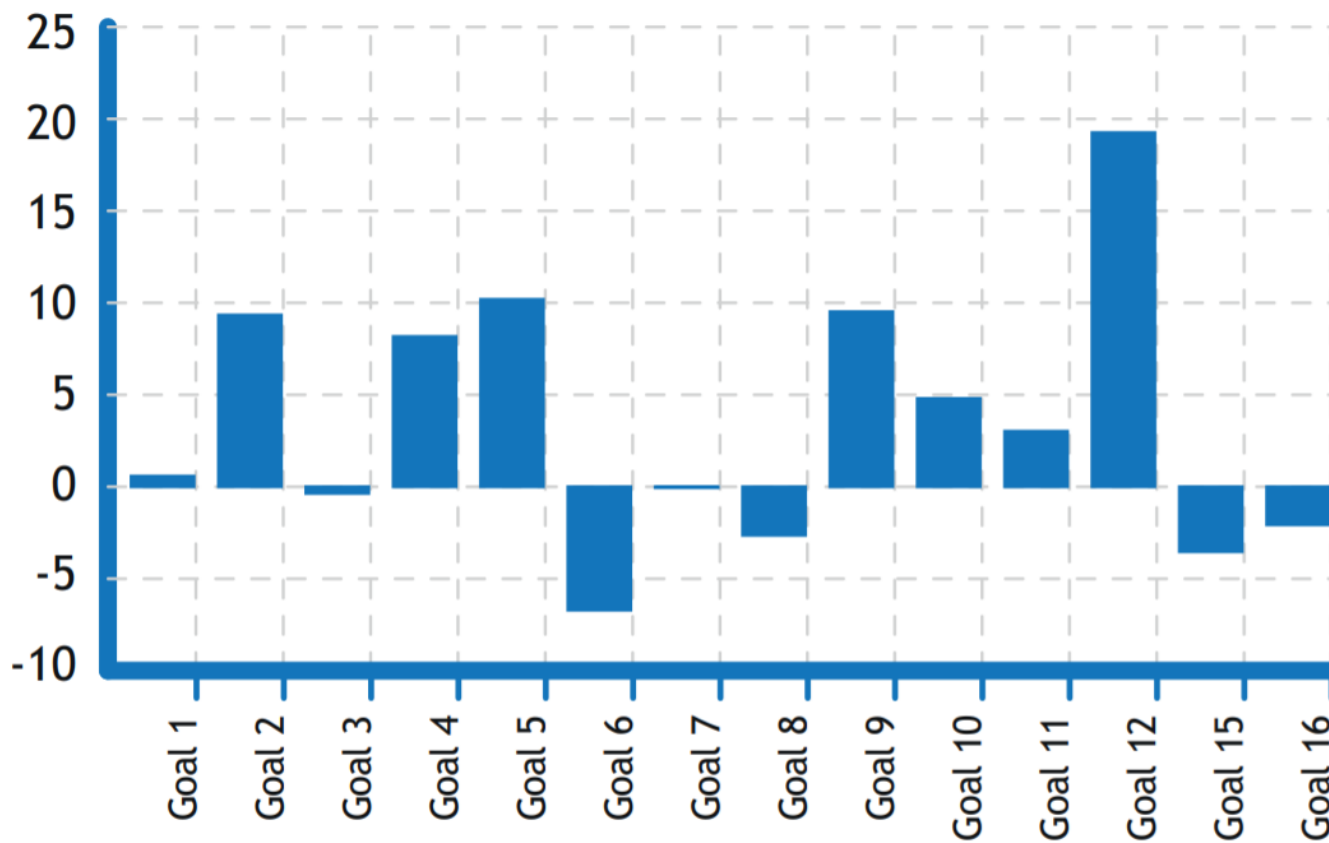


GOAL 12

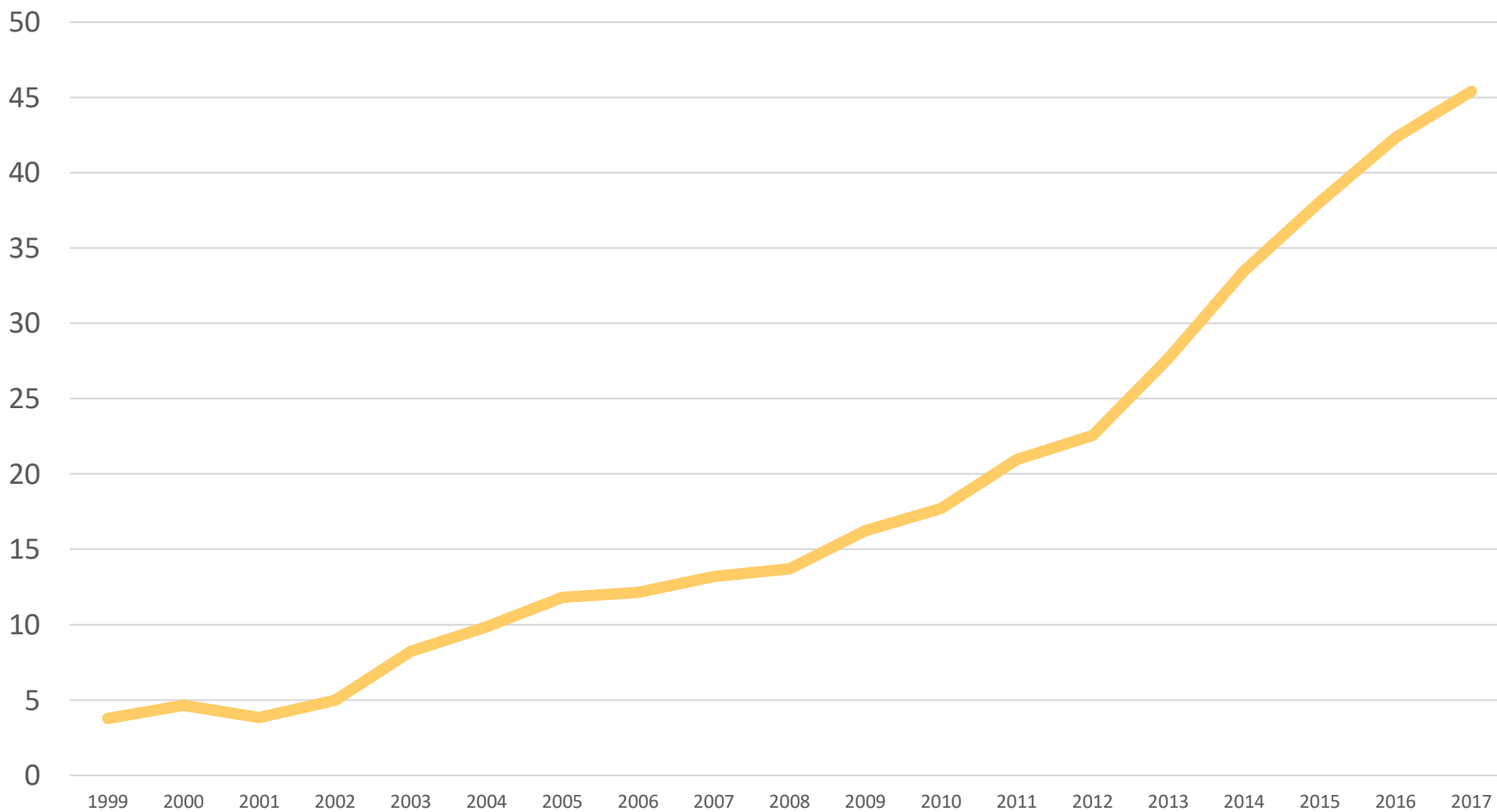
Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

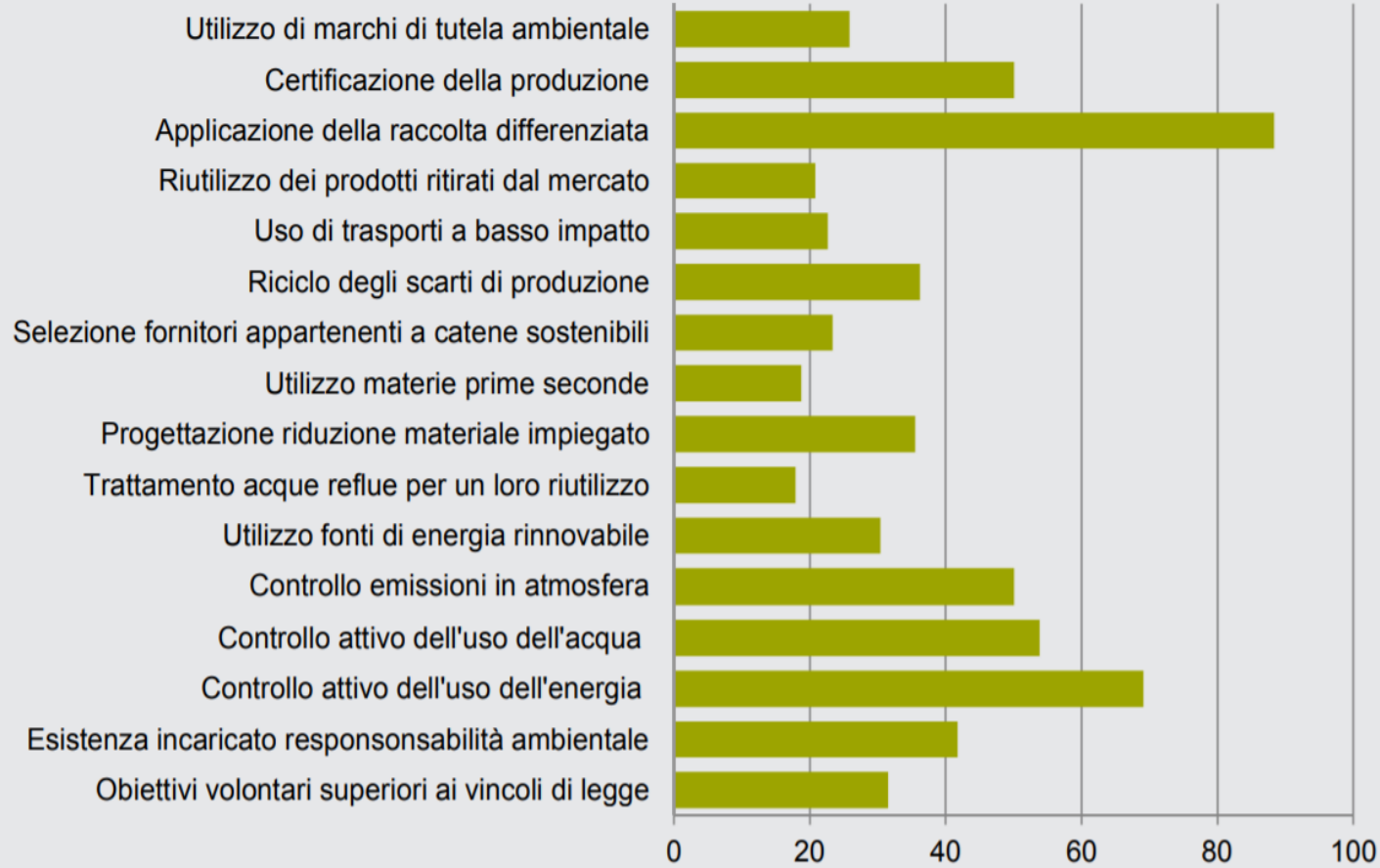


Lazio



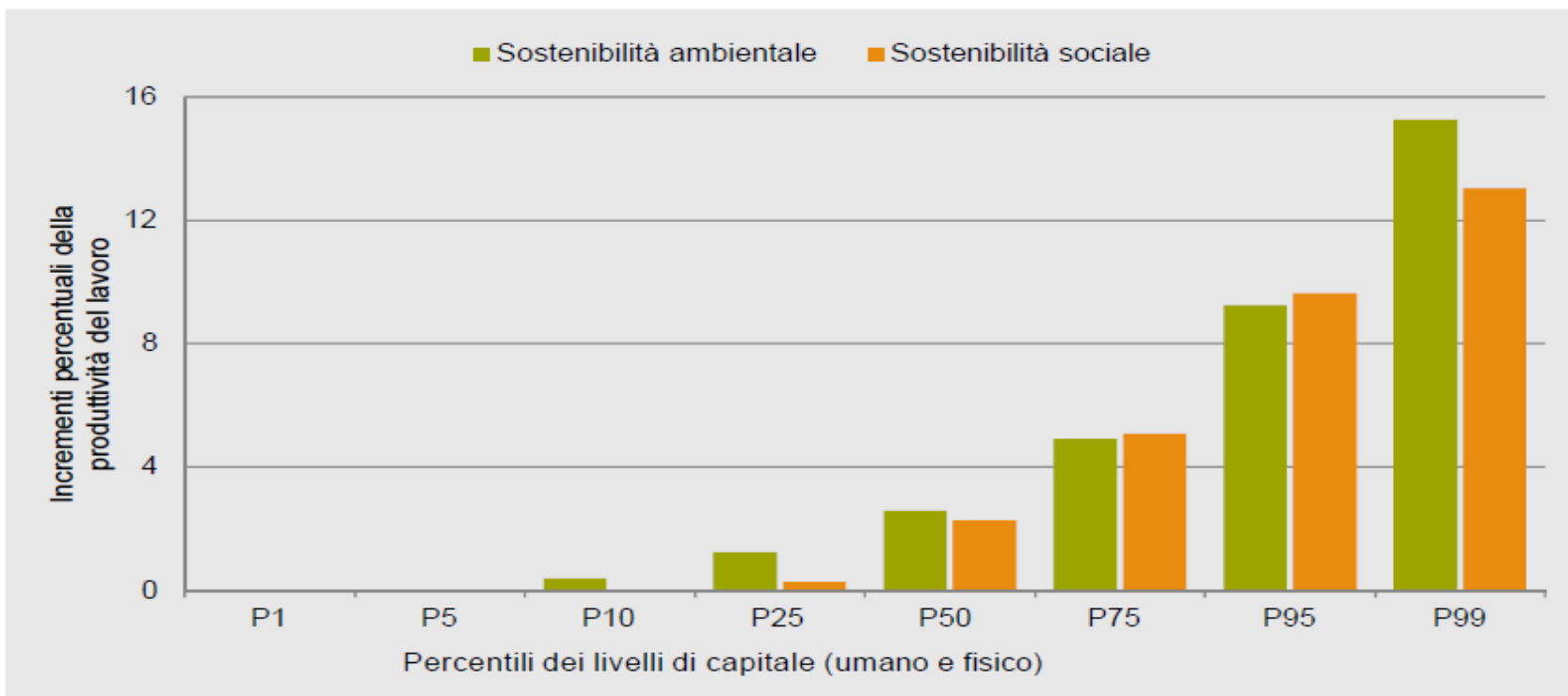
Il Goal 12 a Roma





- l'88,4 % delle imprese attua la raccolta differenziata.
- il 69,1 % controlla attivamente l'uso dell'energia.
- Il 50% monitora invece attivamente l'uso dell'acqua e adotta misure per ridurre i consumi e regolare le emissioni in atmosfera.
- Meno del 20% trattano le acque reflue per un loro riutilizzo e l'impiego delle materie prime seconde.

Figura 5.9 Stima della produttività del lavoro per profili congiunti dei livelli di capitale (umano e fisico) e della sostenibilità sociale e ambientale. Media 2015-2017 (incrementi percentuali rispetto alle unità che non adottano strategie di sostenibilità e con bassi livelli di capitale fisico e umano)



- A parità di condizioni, infatti, si osserva l'esistenza di un "premio di sostenibilità", in termini di produttività del lavoro, che cresce all'aumentare del grado di attenzione alla sostenibilità ambientale e sociale dell'impresa.
- Si stimano differenziali di produttività superiori del +8% per le imprese mediamente sostenibili e del +12% per quelle altamente sostenibili.
- Questa relazione sembra valere però solo per le imprese con alte dotazioni di capitale umano e fisico.

Fonte: Elaborazione su dati Istat



C - ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

10 - INDUSTRIE ALIMENTARI

...

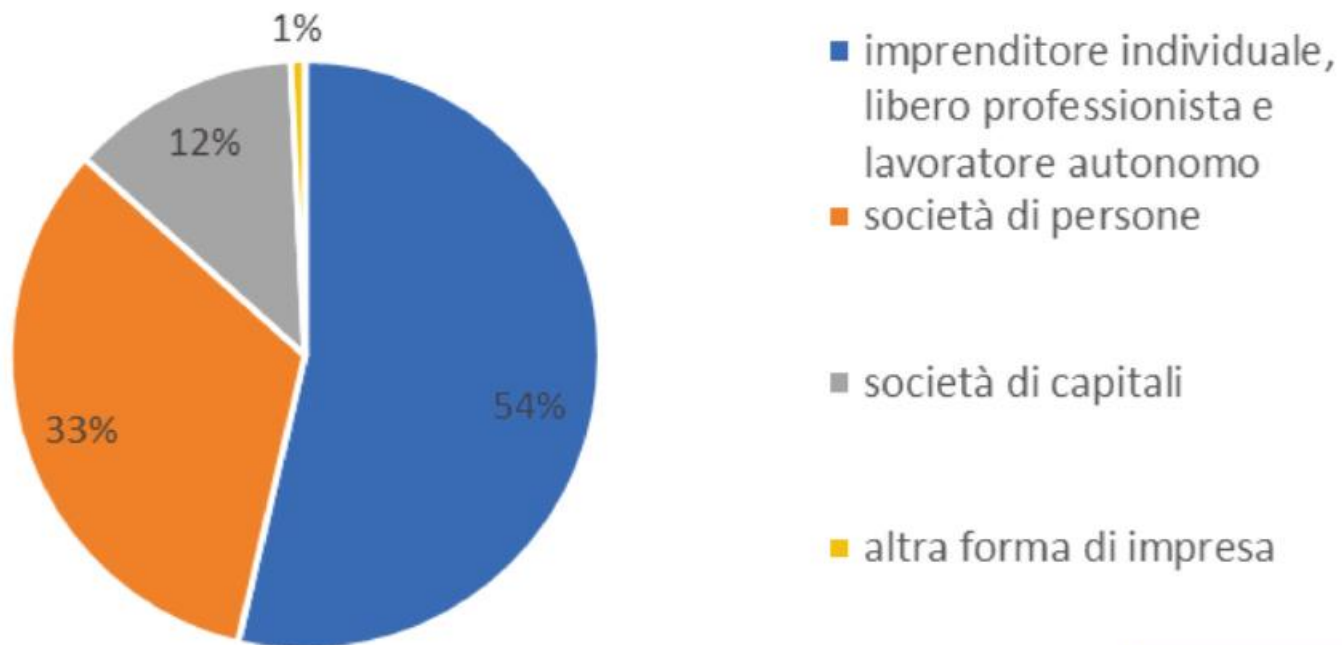
10.7 - PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO E FARINACEI

10.8 - PRODUZIONE DI ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

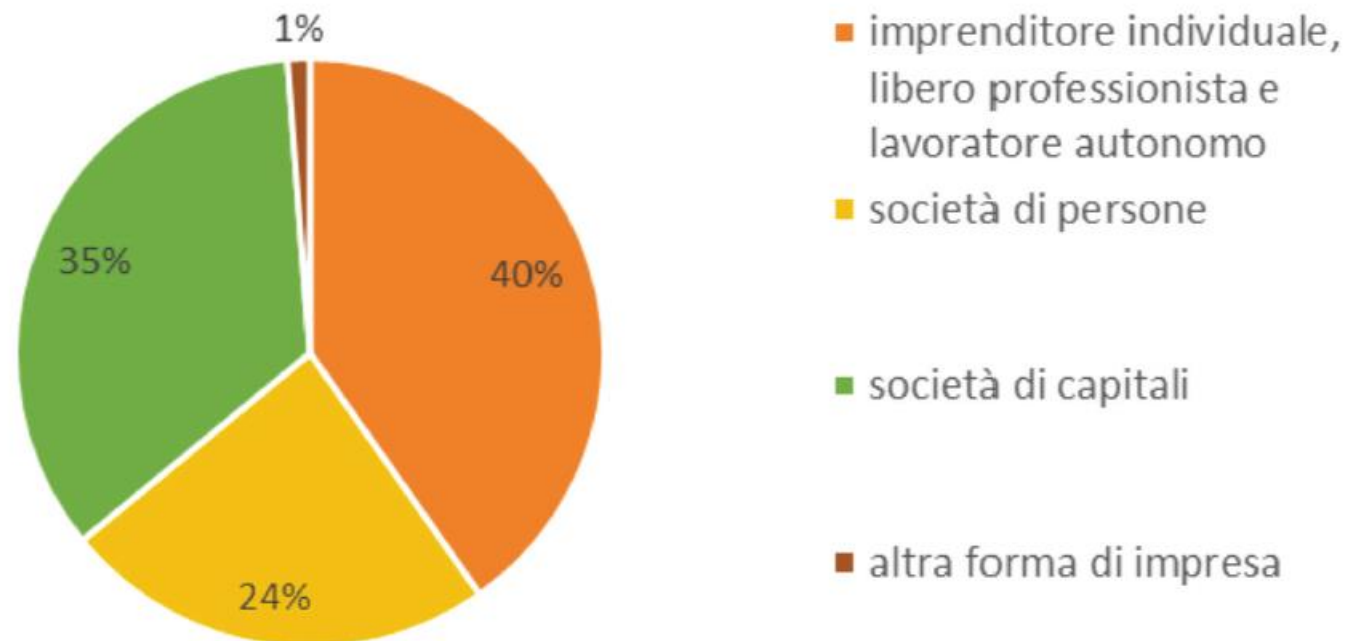
10.9 - PRODUZIONE DI PRODOTTI PER L'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI



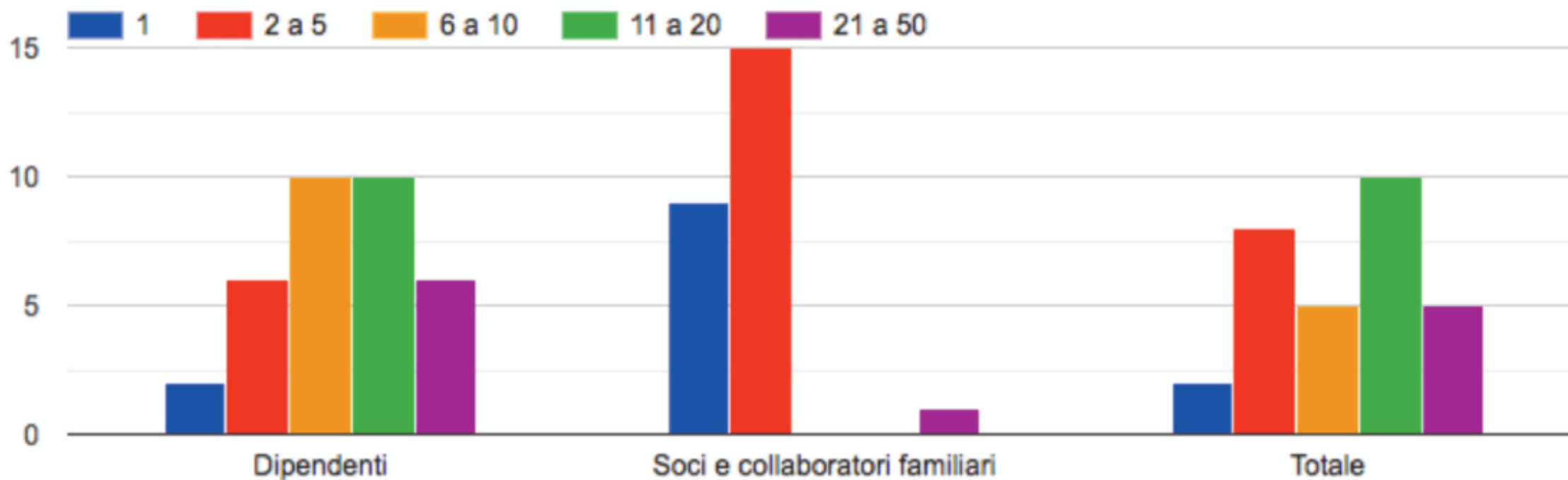
Forma giuridica - imprese settore panificatori (Italia)



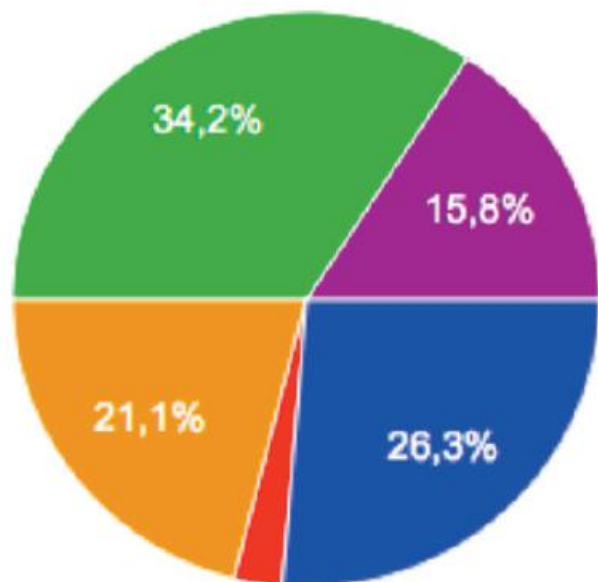
Forma giuridica - imprese settore panificatori (Roma)



Numero di dipendenti

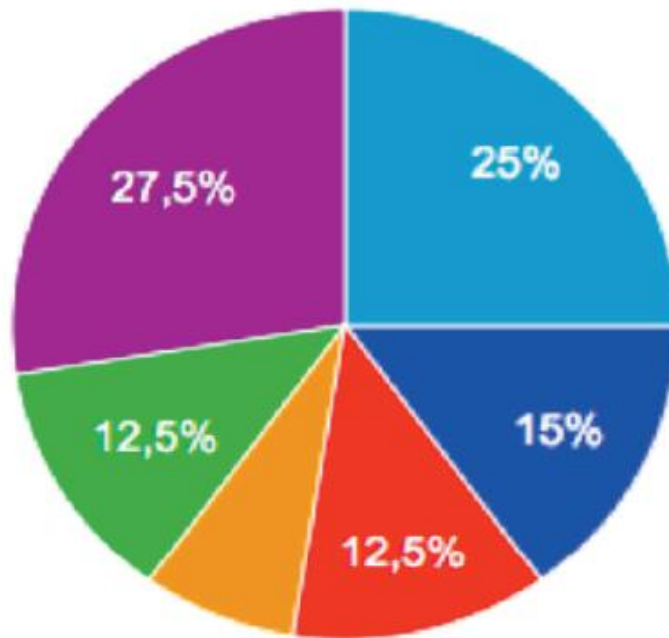


Fatturato medio



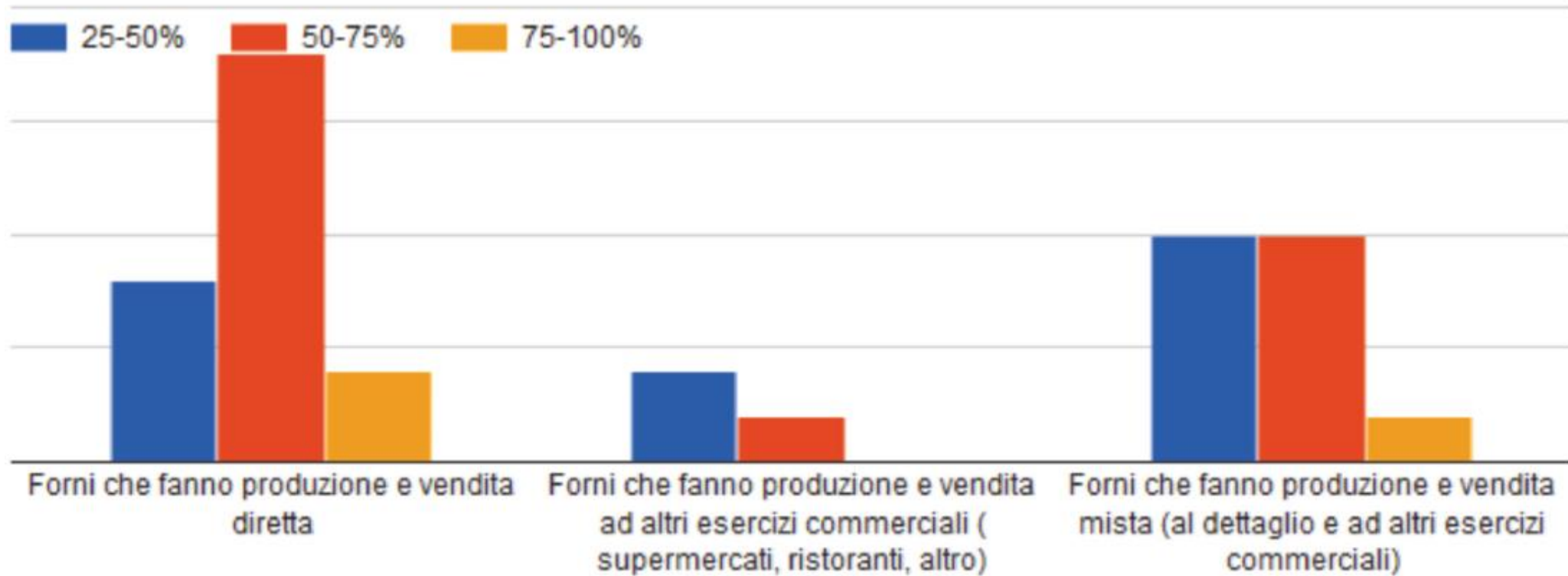
- meno di 50 mila euro
- tra 50 mila e 100 mila euro
- meno 500.000 euro
- Meno di 1 milione di euro
- più di 1 milione di euro

Durata dell'attività d'impresa

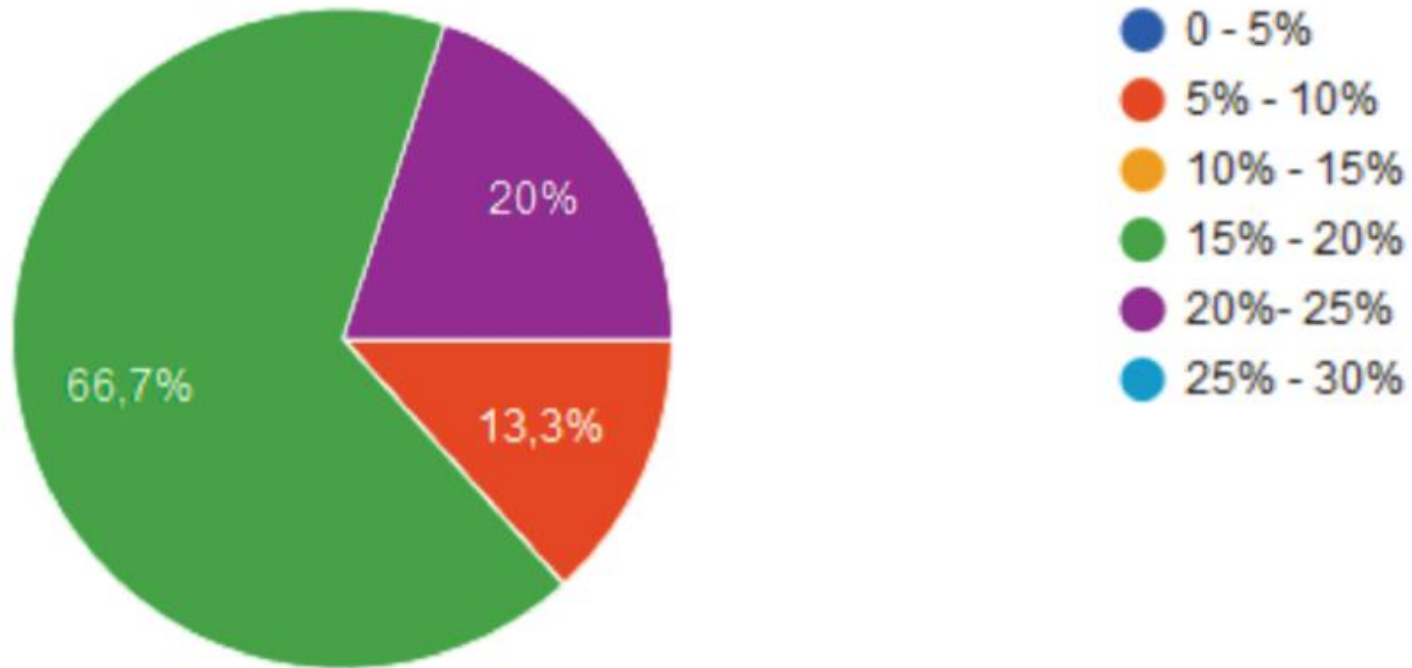


- Da meno di 1 anno
- Da 1 a 5 anni
- Da 5 a 10 anni
- Dai 10 ai 20 anni
- Da più di 20 anni
- Da più di 10 anni

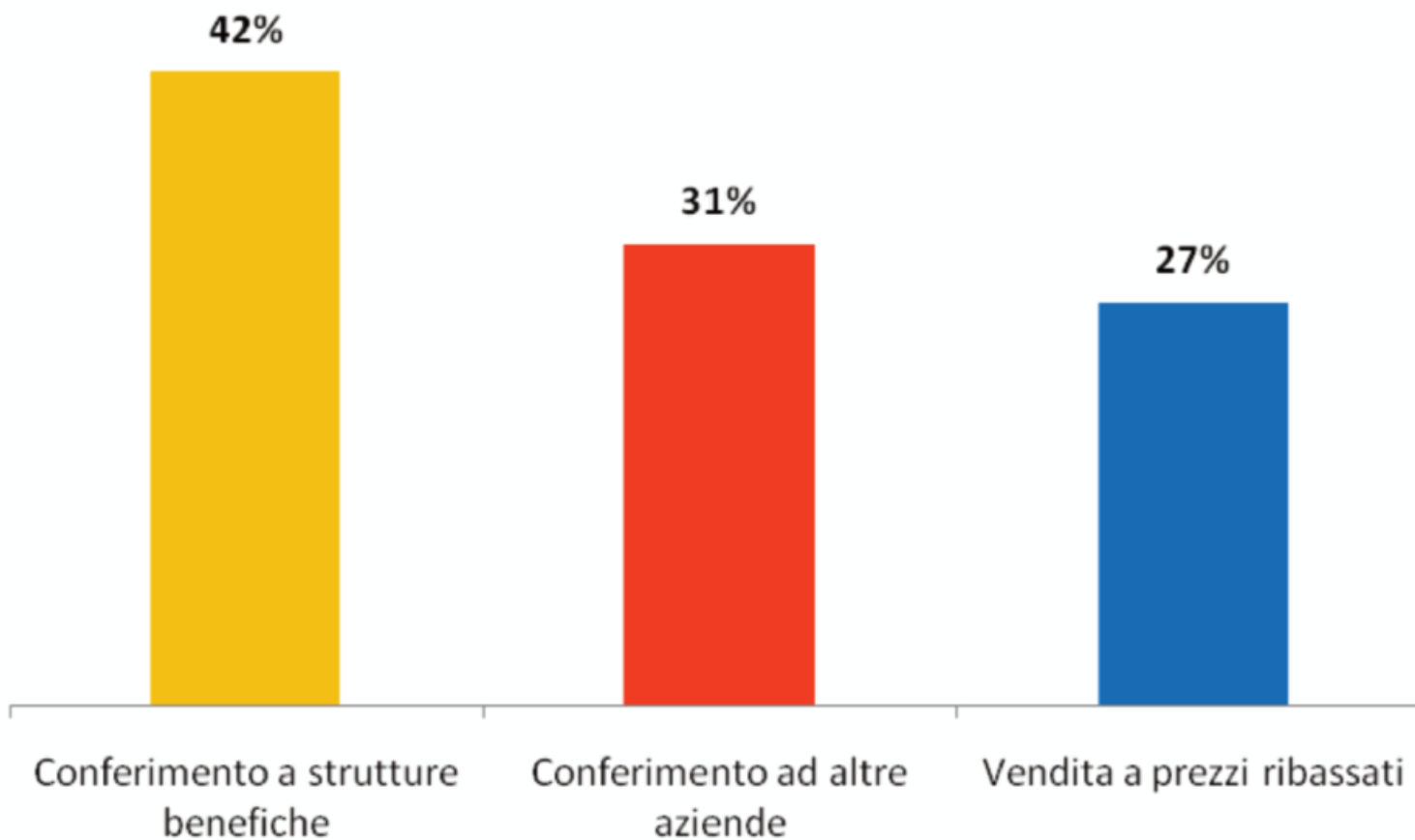
Nel tuo territorio la maggior parte della produzione del pane viene effettuata:



Nella tua provincia, quale è la quota di pane e prodotti da forno
invenduti giornalmente?



Quali delle opzioni proposte ritieni più efficace per il riutilizzo dell'invenduto?



Le proposte

- 1) la vendita a prezzi ribassati dei prodotti prossimi a scadenza presso rivenditori specializzati;
- 2) una ulteriore trasformazione che permetta il prolungamento della vita utile del prodotto finale;
- 3) riutilizzo dei materiali di scarto per conferire una seconda vita ai prodotti, mettendo in contatto il settore degli alimentaristi con delle aziende che possano riutilizzare gli scarti di produzione alimentari come materie prime seconde per nuovi processi produttivi;
- 4) la *cessione a titolo gratuito* delle eccedenze a istituti di beneficenza.



Le reti per la riduzione degli sprechi

- S-Cambia Cibo: nata a Bologna, è una piattaforma finalizzata a condividere alimenti vicini alla scadenza. Per utilizzarla è sufficiente fotografare il prodotto, inserire alcune informazioni e caricare l'offerta. Questa verrà geolocalizzata sulla mappa e chi è interessato potrà contattarti direttamente per mettervi d'accordo sul luogo di consegna.
- Ratatouille: nata dall'idea di un gruppo di giovani trevigiani, si tratta di una app che consente di condividere con persone interessate il tuo frigo virtuale, per dare la possibilità a qualcun altro di recuperare del cibo gratis e a te di non sprecare nulla di ciò che ti è rimasto in frigo.
- Bring the Food: nata in collaborazione con la fondazione Banco Alimentare, è un'app di food sharing controllata e certificata, che si rivolge direttamente a supermercati e all'industria di distribuzione.
- Last Minute Sottocasa: una app che consente ai piccoli negozi di quartiere che a fine giornata possono proporre i prodotti invenduti a prezzi inferiori.
- Breeding App: nata da alcuni ragazzi lombardi, si rivolge soprattutto a bar e fornai, per consentire alle persone o alle associazioni di volontariato di andare a ritirare il pane rimasto invenduto.
- Too Good to Go: nata in Danimarca, questa app anti spreco consente a ristoratori e commercianti di mettere a disposizione online il cibo avanzato ancora in buono stato, per un prezzo variabile da 2 a 6 euro. La piattaforma, sbarcata in Italia a marzo 2019, conta oltre 8 milioni di iscritti in tutto il mondo.



Too Good To Go e le magic box

Quali sono gli elementi di innovazione presentati nel progetto proposto da Too Good To Go? Tra i più evidenti risultano:

- la presenza di una vera offerta e una vera domanda;
- al negoziante è richiesto zero lavoro aggiuntivo: dovrà solo stabilire il numero delle magic box e l'ora del ritiro;
- non è importante il contenuto della magic box, è assolutamente casuale;
- il costo iniziale del fornitore per aderire è di soli 39 euro;
- nel prezzo della magic box è compresa la commissione;
- si riesce a lavorare con tutti, sia con la grande sia con la piccola distribuzione.



ASviS: Cecilia Menichella, Livia Celardo

CNA: Giorgio Bollini, Maria Rita Sofi

Too Good To Go: Eugenio Sapora

Banco Alimentare: Marco Lucchini

Caritas: Monica Tola

