

RETAIL & RISTORAZIONE



>100 mln
pasti erogati/anno

700 mln €
giro d'affari

13.000
dipendenti

111 t
stoccaggio ridotto

Dagli sprechi della ristorazione nascono nuovi materiali edili

Tra i progetti avviati da Cirfood, che vede coinvolti anche alcuni retailer, lo sviluppo di bioplastiche originate da eccedenze alimentari

Daniele Colombo
@daniele_colombo

Un approccio circolare e sostenibile è portato avanti dalle aziende più innovative della ristorazione. Un esempio è **Cirfood**, impresa cooperativa con 13 mila dipendenti che opera in diversi ambiti (ristorazione aziendale, scolastica e sociosanitaria). Nel 2019 ha distribuito **oltre 100 milioni di pasti** (oltre all'Italia, anche in Belgio e Olanda), per un fatturato di Gruppo di quasi 700 milioni di euro. Secondo i dati dell'Os-

servatorio **Waste Watcher**, nel ciclo del cibo distribuzione e ristorazione (collettiva e commerciale) spreca il 13%: la fase maggiore è a monte, quella di produzione e trasformazione che incide per il 30%. E naturalmente a valle, con il consumo, dove è più difficile agire. "I dati dicono che nelle scuole c'è un 20% di spreco: quello maggiore è lì" -spiega **Maria Elena Manzini, corporate social responsibility manager presso Cirfood**. "La nostra produzione viene pianificata seguendo stime ponderate sui consumi, in base al fabbisogno sui mesi precedenti. Un sistema calcola la proposta di materie prime attraverso tecnologie digitali incrociando i dati su ricette, grammature e numero dei pasti. La proposta viene presa in carico dal responsabile della struttu-

RETAIL & RISTORAZIONE

Fonti rinnovabili

Attraverso il sistema del free beverage, che copre 7 milioni di pasti, soprattutto nella ristorazione aziendale, Cirfood ha evitato nel 2019 ben 257 tonnellate di rifiuti plastici per 270 tonnellate di CO₂, e oltre 10 tonnellate di merce non trasportata. Cospicui gli investimenti finalizzati all'uso di fonti rinnovabili (+160% di energia rinnovabile acquistata rispetto al 2018), con la messa in atto di azioni di efficientamento (2,2 milioni di euro in interventi) che hanno permesso di produrre il 366% in meno di emissioni di CO₂.



ELENA MANZINI
CSR MNGR DI CIRFOOD

L'APP ANTI-SPRECO

Da settembre 2020 a marzo 2021, la collaborazione con Too Good to Go ha permesso di salvare oltre 2.800 pasti nei Comuni di Modena e Reggio Emilia nei quali è attiva attualmente la partnership, che a breve vedrà l'ingresso di nuovi locali. Inoltre, Cirfood a febbraio ha firmato il Patto contro lo Spreco Alimentare promosso da Tgtg: con l'obiettivo di abbattere sempre di più gli sprechi alimentari.

ra produttiva che sulla base delle scorte fa un ordine alla piattaforma centralizzata, la quale gestisce la maggior parte delle derrate alimentari e l'ordine ai fornitori che consegnano in diretta nelle cucine (orto-frutta, pane, prodotti a Km0....)". La piattaforma, che ha sede a Reggio Emilia e gestisce tutta la logistica, dal controllo e ricezione delle merci, allo stoccaggio, fino alla loro preparazione e distribuzione nei Centri di Cottura e ai clienti finali, si avvale da poco di un algoritmo basato sull'AI. "È stato sviluppato con la società Ammagamma, che permette di ottimizzare la movimentazione magazzini. Utilizza la previsione di domanda di mercato e suggerisce gli ordini da fare ai fornitori. Con questa novità vogliamo ridurre di almeno il 15% lo spreco e abbiamo ridotto di 111 tonnellate lo stoccaggio in magazzino. Per la logistica stiamo implementando cassette riutilizzabili 100% riciclabili per la consegna delle materie prime alle cucine". L'azienda da anni è impegnata nelle donazioni: nel 2019 ha donato 76 mila pietanze e due tonnellate di alimenti alle onlus ed enti caritatevoli con cui collabora. Ha attivato anche un progetto di donazione dalla piattaforma (5.000 kg di alimenti, da gennaio a settembre 2020, con la partecipazione di alcuni fornitori): materie prime che non possono essere inviate al-

le cucine (eccedenza di prodotto o l'approssimarsi della data di scadenza). Molto interessanti sono poi i progetti di attività circolare avviati recentemente. Uno è legato agli oli esausti che diventano biodiesel o materiale per edilizia. "Abbiamo poi attivato una sperimentazione con l'Università di Reggio Emilia e l'azienda Kour Energy nell'ambito del progetto europeo Excalibur. Cediamo scarti organici che Kour Energy utilizza nell'allevamento di mosche soldato per ricavare sostanze per la produzione di bioplastiche". Nel progetto, partito a fine 2019 e di durata di 4 anni, sono coinvolte anche alcune catene di supermercati. "Stiamo poi parlando con consorzi di riciclo per attivare il riutilizzo dei nostri rifiuti che a oggi sono gestiti solo dalle municipalizzate. Cirfood ha anche avviato una collaborazione con la società Esosport per il recupero di materiale Dpi come scarpe, stivali e guanti, per generare una materia prima seconda come pavimentazione per parchi gioco e campi di atletica. Nel 2020, inoltre, Cirfood ha avviato una collaborazione con Too Good To Go. Cirfood è la prima impresa di ristorazione collettiva e commerciale ad aver avviato una partnership con Tgtg. E il gruppo ha aderito all'Alleanza per l'Economia Circolare, che riunisce 18 grandi imprese tra le più importanti in diversi settori.

COMPOSTABILE A SCUOLA

Con il Comune di Salerno Cirfood ha avviato un'iniziativa, nell'anno scolastico 2018-2019, per l'introduzione di stoviglie esclusivamente compostabili nelle mense scolastiche. "Grazie a una serie di aziende leader nel settore, Ilip, Corapack ed Ecozema si sono realizzati piatti in Mater-B termosigillabili con pellicola in materiale biodegradabile, una novità assoluta nel settore".