

CIBUS TEC
“Logisticamente on Food”

Tecnologia e logistica nell'agroalimentare

Parma, 21 October 2011

Daniele Rossi

DG Federalimentare

Chairman FoodDrinkEurope - Research & Science Group

Vice – Chairman ETP “Food for Life”

Chairman “Italian Food for Life”



L'INDUSTRIA ALIMENTARE EUROPEA

L'Industria alimentare è la prima dell'Ue, primo produttore ed esportatore al mondo di alimenti:

- ha un fatturato di 954 miliardi €
 - rappresenta il 13% del fatturato manifatturiero dell'Ue
- impiega 4,2 milioni di addetti
 - ovvero il 14% della forza lavoro del manifatturiero Ue

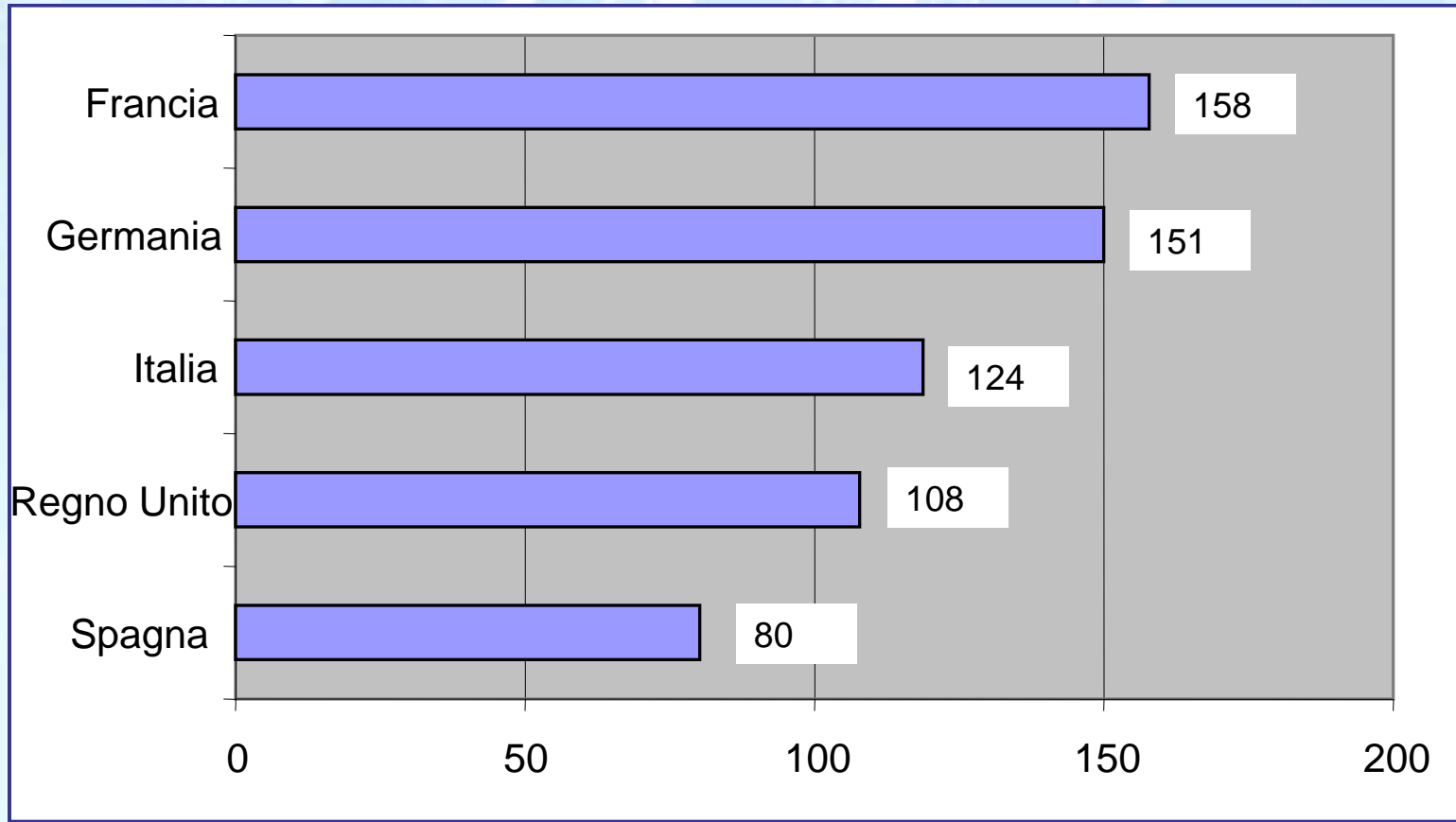
➔ + 1,8%
2010/2009

- 310.000 aziende (99,1% PMI)
 - settore altamente diversificato
- Esportazioni 53,7 miliardi €
- Importazioni 50,8 miliardi €
 - L'Ue esportatore netto di prodotti alimentari

➔ + 0,3%
2010/2009



LE PRIME 5 INDUSTRIE ALIMENTARI EUROPEE (Fatturato in miliardi di €)



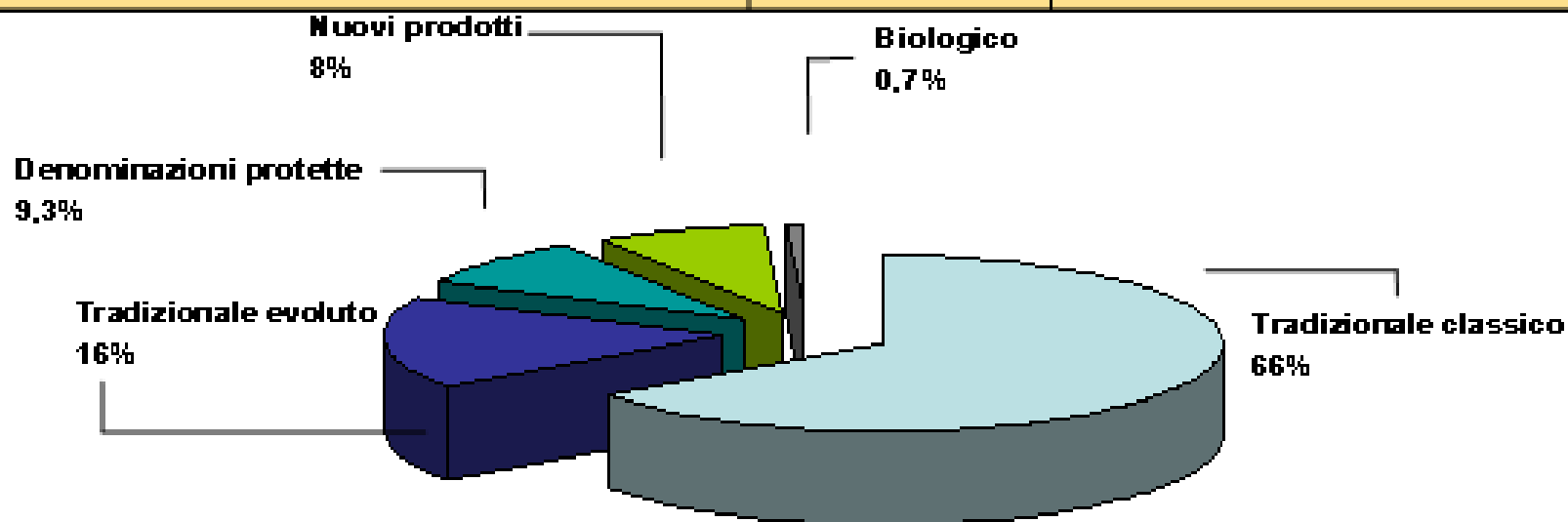
Fonte: CIAA 2010



frisbee
Food
Innovation
for
Safety,
Sustainability
and
Energy
optimisation
along
the
cold
chain
in
Europe

INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA: FATTURATO PER TIPOLOGIA DI PRODOTTO

TRADIZIONALE CLASSICO	81,84 MLD €	66%
TRADIZIONALE EVOLUTO	19,84 MLD €	16%
DENOMINAZIONI PROTETTE	11,53 MLD €	9,3% (DI CUI 3 MLD € DI EXPORT)
NUOVI PRODOTTI	9,92 MLD €	8%
BIOLOGICO	0,87 MLD €	0,7%
TOTALE	124 MLD €	100% (DI CUI 21 MLD € DI EXPORT)



Fonte: Elaborazioni e stime Federalimentare 2010

PMI: UN PILASTRO DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

310,000 imprese: più del 95% sono PMI.

Le PMI generano:

Il **49%** del fatturato dell'Industria alimentare

Il **63%** dell'occupazione dell'Industria alimentare



**32.300 imprese di cui:
6.500 imprese > 9 addetti
2.600 imprese > 19 addetti**



Fonti:

The EU Food and Drink (F&D) Industry in Figures
9/06/2010

Dati & stime Federalimentare 2010

frisbee
Food
Refrigeration
Innovations
for
Safety,
Sustainability
and
Energy
optimisation
along
the
cold
chain
Europe

L'INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA: PUNTI DI FORZA

- ❑ **Ampia gamma di prodotti di alta qualità;**
- ❑ **Prodotti DOP/IGP, DOCG/DOC/IGT al "Top" dei mercati internazionali;**
- ❑ **Stretti legami con il territorio e con il patrimonio culturale italiano;**
- ❑ **Alti standard di sicurezza;**
- ❑ **Capacità di abbinare tradizione e costante innovazione di processo e di prodotto;**
- ❑ **Settore con doti anticicliche e calmieratrici.**



L'INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA: PUNTI DI DEBOLEZZA



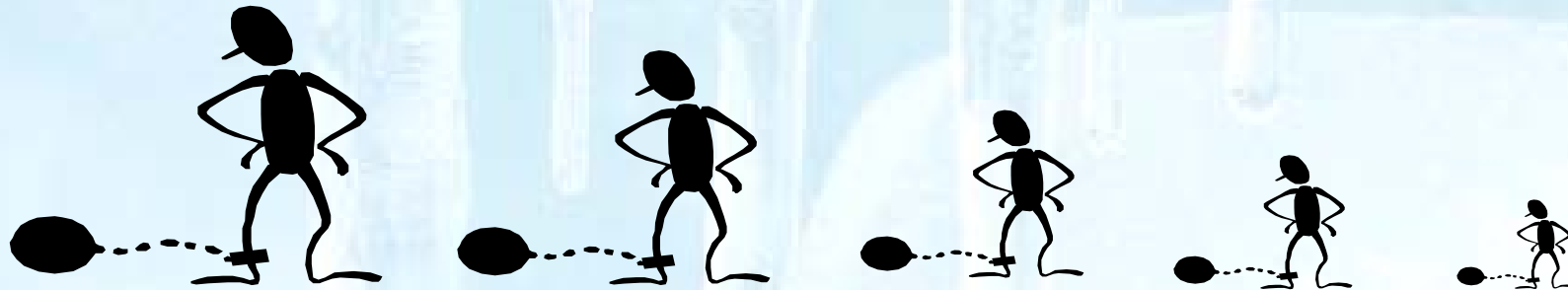
Settore POLVERIZZATO



INNOVAZIONE insufficiente (soprattutto tra le PMI)



Alti costi legati alla **LOGISTICA** (servizi, energia, infrastrutture)



Bassa crescita dell'EXPORT vs Paesi competitori europei come Germania e Francia



CONTRAFFAZIONE e **IMITAZIONE**, soprattutto nei mercati ricchi ed emergenti (circa 52 Mld €)

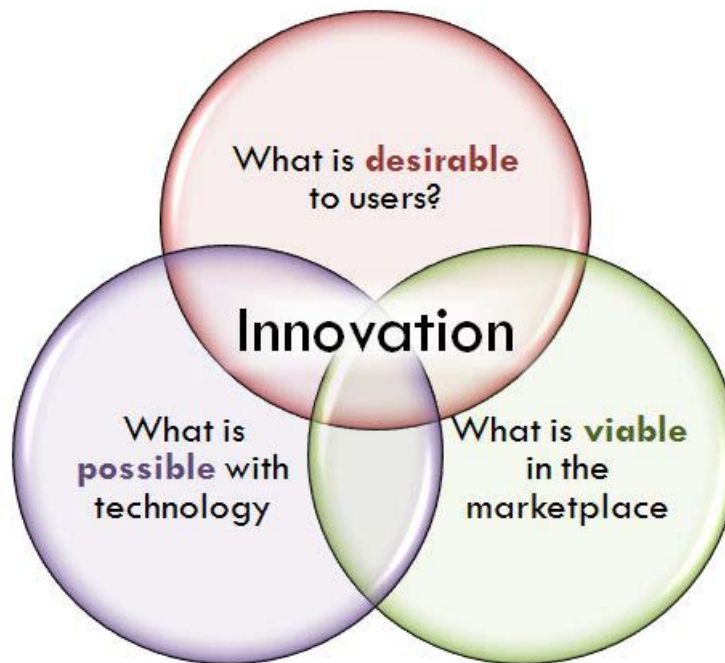


Assenza di CATENE DISTRIBUTIVE italiane nel mondo



COME AUMENTARE LA COMPETITIVITÀ E VINCERE LE SFIDE DELLA GLOBALIZZAZIONE?

**ATTRAVERSO
LA CREAZIONE DI VALORE, IL SERVIZIO
LA RICERCA,
L'INNOVAZIONE
IL TRASFERIMENTO
DI NUOVE TECNOLOGIE ALLE PMI.**



frisbee

Food
Refrigeration
Innovations
for
Safety,
Society's
Resilient
Environmental
Impact
and
Energy
optimisation
along
the
cold
chain
in
Europe

FRISBEE - Food Refrigeration Innovations for Safety, Consumers' Benefit, Environmental Impact and Energy Optimisation Along the Cold Chain in Europe

FRISBEE è un progetto di ricerca integrato europeo sul tema della refrigerazione lungo l'intera "catena del Freddo". Il progetto dura quattro anni (1 Settembre 2010 – 31 Agosto 2014) ed ha avuto un finanziamento, dal 7° Programma Quadro della Comunità Europea pari a circa 6 mln di euro.

Il consorzio è composto da 26 partners, di cui 13 PMI, 11 centri di ricerca e/o Università e 2 OnG.



Obiettivi principali

- **Sviluppo di un database sulla catena del freddo europea**
- **Sviluppo di strumenti di valutazione qualitativi, energetici ed ambientali innovativi**
- **Test dei controlli e sensori avanzati**
- **Messa a punto di nuove tecnologie di refrigerazione emergenti**
- **Sviluppo di nuovi processi di refrigerazione**



I risultati attesi del progetto FRISBEE

Ci aspettiamo che il progetto FRISBEE contribuisca a diminuire il consumo di energia nei processi di refrigerazione: nel mondo i consumi legati alla refrigerazione uguagliano l'8% di tutta l'energia disponibile e sono responsabili del 2,5% delle emissioni di gas serra. Anche una minima riduzione sarà pertanto un grande successo!



Focus sulla Logistica

All'interno del gruppo di lavoro n.3 verrà sviluppato un sistema wireless per l'acquisizione e la trasmissione dei dati sulle temperature di refrigerazione. Questo sensore verrà validato successivamente al termine di una serie di esperimenti di simulazione. Sarà utilizzato per tracciare le temperature di refrigerazione registrate e la qualità del prodotto via internet lungo la catena logistica.

Focus sulla Logistica

Modellizzazione della refrigerazione con ciclo ad aria: potenzialità e applicazione nella logistica della catena alimentare del freddo

È stato sviluppato e convalidato un modello matematico per un sistema di riscaldamento e raffreddamento combinato ad aria. Questo ciclo di refrigerazione può rappresentare un'alternativa ambientale ai sistemi refrigeranti attualmente in uso nella catena alimentare del freddo. Il ciclo ad aria è già utilizzato in alcune applicazioni di nicchia, quali impianti dell'aria condizionata di aerei e treni.

UNISCITI al PRIMO DATABASE SULLA CATENA DEL FREDDO EUROPEA!!

Tutti gli operatori della logistica in possesso di DATI sulla CATENA DEL FREDDO, possono offrire un prezioso contributo allo sviluppo del database

Si tratta di una prima indagine europea sulla catena alimentare del freddo, volta a individuare le esigenze degli utenti. Ad esempio desideriamo reperire le seguenti info:

- Dati sulla tecnologia della refrigerazione e sui refrigeranti
- Perdite di refrigeranti
- Dati sul consumo energetico
- Dispositivi di risparmio energetico

Tali informazioni saranno quindi utilizzate per valutare i bisogni degli utenti finali e per guidare i lavori di ricerca condotti nell'ambito del progetto FRISBEE.

Se siete interessati visitate il sito:

www.surveymonkey.com/s/52XTZGJ



Workshop nazionale FRISBEE

Federalimentare nell'ottica delle attività di divulgazione dei prossimi risultati della ricerca portati avanti dai partner FRISBEE organizzerà un workshop nazionale in cui saranno invitati tutti i maggiori operatori della catena del freddo.

Desideriamo costituire un network di operatori della logistica interessati a ricevere aggiornamenti sulle attività progettuali e che saranno anche invitati al workshop nazionale (indicativamente del 2012 in coincidenza con CIBUS)

Chiunque sia interessato a ricevere informazioni su FRISBEE può rivolgersi a Federalimentare:

Dr. Maurizio Notarfonso

spes-adm@federalimentare.it

+39065903347



**Visitate il
sito web
FRISBEE!**



www.frisbee-project.eu

Grazie per l'attenzione!



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



frisbee

Food
Refrigeration
Innovations
for
Safety,
Sustainability,
Resilient
Environmental
Impact
and
Energy
optimisation
along
the
cold
chain
in
Europe