La supply chain alimentare

written by Rivista di Agraria.org | 15 gennaio 2021
di Mauro Bertuzzi

Il mercato agroalimentare negli ultimi anni è profondamente cambiato, oggi giorno le scorte di magazzino, laddove fosse possibile, sono sempre meno, in quanto la tendenza di qualche decennio fa, ossia vendere ciò che veniva prodotto è cambiata, in questi anni non è più realistico ed occorre produrre solo ciò che si riesce a vendere. Pertanto, le aziende sono passate ad un approccio marketing oriented, che permette loro di individuare esattamente i bisogni di mercato e andare a soddisfarli in una logica di quasi real time. In questo scenario la logistica integrata (supply chain management), grazie alla sua importanza strategica, ha consentito lo sviluppo e l'affermazione della filiera agroalimentare e dei concetti di tracciabilità e rintracciabilità in una condizione quantomai attuale di sicurezza alimentare.

La supply chain dei prodotti alimentari è un processo molto delicato e articolato che come primo aspetto, deve garantire e gestire l'approvvigionamento delle materie prime, passando dallo stoccaggio in magazzino per andare poi al rifornimento all'interno dei reparti. Nello stesso tempo deve anche occuparsi di gestire l'imballaggio della merce e assicurare il corretto flusso di trasporto su tutta la rete distributiva; tutto ciò cercando di garantire un'attenta pianificazione nel rispetto dei tempi previsti.

Si può tranquillamente affermare che una Supply chain efficiente, deve comprendere tutto il processo organizzativo, strategico e gestionale all'interno di un'azienda.

La tecnologia

All'interno dei processi logistici, vi sono aspetti fondamentali legati alla tecnologia che oggi giorno sempre di più,

non possono che essere fondamentali. Per esempio al giorno d'oggi si parla ormai di "droni", "IoT" (Internet of Things) o "Big Data", attraverso cui è poi possibile poi ricavare tutta una serie di informazioni in real time che possano servire in seguito per l'ottimizzazione di modelli futuri di supply chain.

I processi di standardizzazione nei flussi comunicativi, attraverso l'utilizzo di EDI (Electronic Data Interchange) hanno consentito di semplificare e ottimizzare lo scambio di informazioni tra tutti i player coinvolti nella catena distributiva, come ad esempio:

- l'invio degli ordini di acquisto da parte dei clienti al buying office o ufficio gestione scorte;
- trasmissione della fattura elettronica e/o packing list (liste di distribuzione) da parte del produttore al buying office o ufficio gestione scorte;
- eventuale invio di packing list e/o etichette al magazzino logistico di origine;
- in caso di merce importata, trasmissione di informazioni quali pre-clearing e prior notice dallo spedizioniere (che ha provveduto alle pratiche doganali);
- invio di packing list al centro di distribuzione.

Tutto ciò per la parte informativa, senza contare poi tutta la parte distributiva legata alla radio frequenza (RF), ossia gestione del magazzino con sistemi di onde radio sui terminali degli operatori, in grado di ottimizzare tempi e metodi. Vi sono poi magazzini completamente automatizzati gestisti dai robot, per lavorazioni massime di prodotti molto standard come per esempio l'acqua in plastica venduta e movimentata a bancali interi.

Infine, ma non per ordine d'importanza, vi è anche la gestione dei mezzi di trasporto con software satellitari, in grado di monitorare i camion lungo il percorso e in caso di trasporti refrigerati come i prodotti freschi (carne, pesce, formaggi, ecc) o surgelati, di rilasciare in tempo reale, il tracciato della temperatura in fase di consegna a garanzia del mantenimento della catena del freddo.

La tracciabilità

Per tracciabilità in logistica, si intende l'identificazione delle diverse fasi che percorre un prodotto o un pacco (in caso di gestione corriere) da un punto in cui si è originato (la fabbrica o il magazzino) fino a un punto di destinazione (il cliente o il negozio in caso di retail).

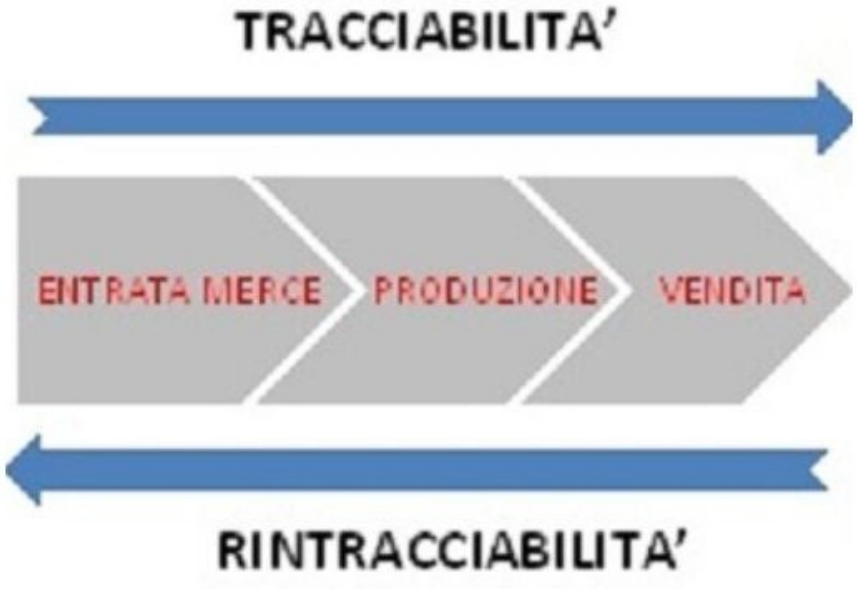
Anche per la supply chain alimentare oltre che essere un requisito fondamentale per la gestione della sicurezza e delle emergenze alimentari, la tracciabilità ha un ruolo importante per garantire la qualità del prodotto; infatti, grazie a un accurato sistema di documentazione (ormai per lo più informatizzata), è possibile risalire a tutti i controlli eseguiti sui processi e i prodotti in ogni fase produttiva.

I termini tracciabilità e rintracciabilità o anche chiamati internazionalmente tracking per la tracciabilità e tracing per la rintracciabilità, spesso vengono utilizzati come sinonimi per identificare due processi ben precisi, ma che in realtà identificano due metodi speculari fra loro.

La tracciabilità/tracking è il processo che segue il prodotto da monte a valle della filiera (dall'inizio alla fine) in modo che, in ogni fase del processo, vengano lasciate opportune tracce chiamate: informazioni.

La rintracciabilità/tracing è il processo inverso della filiera (dalla fine all'inizio), ossia un metodo in grado di raccogliere le informazioni precedentemente rilasciate.

Nel primo caso, l'obiettivo di "tracciare" le informazioni è quello di stabilire quali agenti e quali elementi debbano "lasciare traccia" lungo tutto il processo; nel secondo caso invece, si tratta principalmente di evidenziare lo strumento tecnico utile a rintracciare queste "tracce".



La Supply Chain agroalimentare

L'integrazione fra produzione agroalimentare e supply chain se ben integrata, può generare valore aggiunto lungo la filiera dando sicurezza e affidabilità sia al produttore che al consumatore attraverso lo stretto coordinamento delle attività logistiche lungo la catena di fornitura (supply chain).

In particolare, l'evoluzione delle preferenze del consumatore ha portato ad una crescita esponenziale delle gamma e varietà dei prodotti agroalimentari disponibili, obbligando, di fatto, anche il flusso logistico a adeguarsi alle esigenze distributive attraverso un aumento della frequenza di consegna e alla ricerca di un livello di servizio sempre più alto. Questa profonda evoluzione è relativamente recente, ma è destinata a crescere radicalmente, in

quanto la supply chain alimentare soprattutto per i prodotti freschi e freschissimi (carne, pesce, ortofrutta, latticini, salumi, ecc.), riveste e rivestirà un ruolo sempre più strategico, attraverso l'integrazione dei flussi fisici, informatici ed informativi fra clienti, servizi logistici, distributori e produttori.

L'origine delle principali difficoltà commerciali e distributive del sistema agro-alimentare e che danno luogo ad eccessive voci di costo, sono molto spesso da ricondursi alle inefficienze legate ad una non corretta gestione dei flussi lungo la supply chain, più che ad aspetti tecnici di produzione. Inoltre, occorre porre particolare attenzione al trasporto e alla gestione dei flussi informaci ed informativi, questo per il loro ruolo fondamentale di articolazione degli scambi, ma, soprattutto, perché il sistema agroalimentare italiano – e in particolare il settore dei prodotti alimentari deperibili freschi – è particolarmente sensibile alla distanza fra le aree produttive e quelle di consumo, di conseguenza è basilare porre attenzione a tutti i flussi lungo la filiera per garantire un servizio efficiente e di valore al cliente finale.

Mauro Bertuzzi, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie presso la Facoltà di Agraria di Milano, è Presidente del Collegio dei revisori dei conti per l'Ordine interprovinciale di Milano e Lodi degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati. Curriculum vitae >>>