

RISPOSTE PER UN MERCATO IN PIENO CAMBIAMENTO

Conferenza internazionale sulle carni fresche: ricette per un successo sostenibile

L'industria delle carni fresche si trova a fronteggiare un'apparente contraddizione: un mercato con condizioni di fornitura altamente instabili, da una parte, e consumatori che reclamano ad alta voce stabilità dei prezzi e qualità. Questa era la tematica dell'evento che si è tenuto il 20 e il 21 marzo a Packforum®, il Centro espositivo permanente per i clienti Sealed Air. I 60 partecipanti, provenienti da 16 paesi, sono ripartiti da Parigi con una dozzina di risposte destinate a migliorare il loro business in tutta la catena di valore dell'industria alimentare. Le soluzioni, basate su prodotti e processi, si indirizzano a tutta una serie di esigenze specifiche, dall'automazione per il conseguimento della massima efficienza a un sistema unificato che permette di rispondere concretamente alla nuova legislazione europea che intende ridurre la contaminazione microbiologica di superficie sulle carcasse bovine.

La sicurezza innanzitutto

I vantaggi di un approccio globale per sistemi provano a tutti gli effetti la loro validità nelle applicazioni

della sicurezza dei generi alimentari. La strategia Sealed Air "dall'allevamento alla tavola" garantisce una perfetta igiene a tutti gli stadi della catena di distribuzione.

L'argomento è stato introdotto con l'intervento di Jason Robertson, vicepresidente e responsabile del settore Case-Ready di Tyson Foods, una delle maggiori industrie per la lavorazione e distribuzione di carni bovine, suine e avicole. La sua presentazione si è conclusa con un'affermazione importante: un'efficace lavorazione dei prodotti Case-Ready, rispondente ai più severi criteri di sicurezza, si traduce in un enorme vantaggio strategico. Nei locali di Packforum® è stata fornita una dimostrazione di Diversey® Diver-Contact, un nuovo sistema che riduce notevolmente la contaminazione microbiologica delle carcasse bovine, compresa quella provocata da agenti patogeni quali E. coli e salmonella. Il rischio di contaminazione viene ridotto già all'inizio della catena di produzione (nei mattatoi) e si estende a tutte le fasi della distribuzione, incrementando la conservabilità del prodotto finito ma senza provocare fenomeni di decolorazione delle carni o emanazione

di odori sgradevoli. Le applicazioni possono essere implementate su misura, adeguandole alle linee in esercizio, ed essere ampliate con la tecnologia Diversey® X-Controller che consente un monitoraggio totale e una piena ottimizzazione dei sistemi.

Cambiamenti di struttura per controbilanciare la volatilità

L'intervento di Albert Vernooij, un analista industriale indipendente di Rabobank, ha fornito un quadro completo della volatilità del mercato delle carni fresche, stretto nella morsa della crescita demografica e della scarsità delle terre agricole, cui si aggiunge lo scompenso tra l'incremento nel consumo dei cibi e la resa delle materie prime. La volatilità richiede cambiamenti strutturali fra i quali i più importanti sono la forza del mercato e la gestione della catena di valore. La risposta di Sealed Air a queste esigenze comprende equipment automatizzati ad alta efficienza, le soluzioni per carni fresche MAP Mirabella® e il versatile sistema skin Darfresh®. I vantaggi degli equipment ad alte cadenze, di cui è stata fornita una dimostrazione dal vivo, vanno dalla

selezione automatica delle dimensioni del sacco, eliminando così fasi di lavorazione manuale che consistono nell'impostazione di sacchi di grandezza diversa, allo sfruttamento ottimale delle proprietà dei materiali. Il sistema Mirabella® garantisce una riduzione del 25% dell'impronta di carbonio, rispetto ad altre soluzioni in commercio, e un risparmio di materiali e spazi occupati pari a 30-50%. Un particolare interesse è stato suscitato dal sistema Darfresh® che permette conservare le carni bovine fino a 70 giorni e garantisce al contempo un'efficace frollatura e un gusto ottimale dei prodotti. Per esprimersi con le parole di Bruno Filleau, direttore Innovazione di Bigard, uno dei maggiori produttori francesi di carni, "Nella terminologia delle case vinicole, Darfresh® svolge le funzioni di botte e di cantina"!

Il packaging come garanzia del marchio

Un'importante riflessione presentata ai partecipanti è che il packaging è un elemento a valore aggiunto che va ben oltre la preservazione dei generi alimentari. Il packaging è un veicolo di differenziazione e uno strumento di informazione che può svolgere una funzione cruciale e duratura agli effetti del fatturato. L'attenzione si è concentrata sulle attività di Cre8, il laboratorio di design Sealed Air. Questo servizio, unico nel suo genere, è in grado di fornire soluzioni creative rispondenti a specifiche esigenze dei mercati e dei clienti permettendo loro di raggiungere ambiziosi obiettivi di vendite. Le tendenze dominanti che si stanno mettendo in luce come fattori di differenziazione sono la semplicità, l'immediatezza e il contenuto informativo dei marchi privati cui si aggiunge, evidentemente, un'efficace promozione basata sulla tradizione e l'autenticità. La presentazione di Cre8 ha corroborato quanto affermato dai vari relatori intervenuti



alla conferenza: "L'elemento chiave non sono i costi, ma i margini di guadagno".

Packaging: non chiediamoci cosa è, ma cosa permette di fare

Secondo WRAP, il 10% delle carni prodotte dall'industria alimentare viene gettato senza essere consumato. Ancora più allarmante è il dato secondo il quale due terzi degli sprechi che avvengono nei nuclei familiari potrebbero essere evitati. Nel corso dell'evento sono stati esaminati più metodi per ovviare a questo enorme spreco di risorse: fra questi uno dei più importanti è il prolungamento della conservabilità ottenuto mediante una porzionatura intelligente. Per quanto riguarda i materiali di confezionamento è stato lanciato, in occasione dell'evento, il film SealAppeal®, un materiale di nuova generazione, interamente riciclabile, realizzato con una struttura mono coestrusa, destinato alla

saldatura a lidding di confezioni Case-Ready per tutti i generi di carni. SealAppeal® permette la riduzione dell'impronta di carbonio dei sistemi di confezionamento su vassoio e si traduce in un peso complessivo di 29,7 g invece dei 31,2 g dei prodotti attualmente in commercio. Ed Roberts, European Sustainability Director di Sealed Air, ha attirato l'attenzione dei delegati sul fatto che l'impiego del packaging assorbe soltanto il 4% dell'energia di tutta la catena di valore* e, in un'ottica "consumatore - ricavi - protezione dell'ambiente" ha chiesto loro di capovolgere la domanda ricorrente: "Non chiediamoci cosa è il packaging, chiediamoci cosa ci permette di fare". Alla fine della conferenza i delegati sono tornati ai propri mercati - che vanno dalla Russia alla Costa d'Avorio - con una serie di nozioni e soluzioni che permetteranno loro di affrontare le future sfide del settore delle carni fresche. 🏠