

**Il commento****LAURA MICHELINI*, LUDOVICA PRINCIPATO****

* Università Lumsa e Società Italiana Management

** Università RomaTre e Società Italiana Management

FOOD SHARING LA NUOVA FRONTIERA CONTRO FAME E SPRECHI

Oggi ci troviamo di fronte a un incredibile paradosso. Ogni anno circa un 1/3 del cibo prodotto per il consumo umano viene sprecato. A livello globale, secondo le stime della Fao, il valore economico del cibo buttato e sprecato ogni anno è pari a 2,6 trilioni di dollari l'anno, se si considerano anche i costi ambientali e sociali ad esso associati. Allo stesso tempo però, il numero di persone che soffrono la fame è in crescita e tocca 821 milioni, vale a dire una persona su nove. A livello teorico quindi gli alimenti che gettiamo potrebbero sfamare per quattro volte le persone che non hanno accesso al cibo. Sono dati impressionanti, ma qualcosa si sta muovendo. Il tema è al centro del dibattito globale e la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari fa parte degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile promossi dall'Onu.

Fino a oggi i principali attori protagonisti della lotta contro lo spreco sono stati i cosiddetti banchi alimentari: organizzazioni nate con lo scopo di recuperare cibo in eccedenza da vari fornitori (produttori, distributori, ristoranti) per donarle a strutture caritative e che attualmente formano una rete globale di circa 800 organizzazioni (Global FoodBanking Network).

Di recente, grazie allo sviluppo delle piattaforme digitali e alla diffusione della sharing economy, si sta facendo avanti un'altra soluzione. Tanti giovani imprenditori, in diverse parti del mondo, stanno dimostrando una grande sensibilità verso questo tema e stanno lavorando per trovare modelli di business economicamente sostenibili e al contempo capaci di risolvere il problema degli sprechi alimentari tramite piattaforme digitali. Si tratta di strumenti online di condivisione di cibo o food sharing che hanno l'obiettivo di redistribuire (con modalità e formule diverse) gli alimenti in eccesso a livello di produzione, distribuzione e ristorazione.

Mette Lykke, fondatrice e ceo della piattaforma Toogoodtogo, nata in Danimarca e oggi presente in 9 paesi europei, ha dichiarato: "La nostra vision è un mondo in cui il cibo prodotto è cibo consumato". Spoiler Alert è una startup tecnologica nata al Mit di Boston nel 2015 con l'obiettivo di cambiare il modo in cui lo spreco di cibo viene gestito. L'aspetto interessante in questo scenario è che a fronte di un unico obiettivo - la riduzione degli sprechi alimentari - i modelli di business adottati sono molteplici. Una ricerca svolta dall'Università Lumsa di Roma e Roma Tre, ha classificato le principali piattaforme in tre tipologie.

Sharing for the community, il cui obiettivo è la condivisione di cibo nella comunità, con un meccanismo di tipo peer-to-peer (P2P). Un esempio è Olio una piattaforma che consente a chiunque abbia cibo



Peso: 35%



in eccesso di postarlo nell'app e chi è interessato può concordare il ritiro. Nel caso di Olio sono coinvolte anche le imprese fornitrici (ad esempio produttori, distributori o ristoranti) che possono chiedere il supporto dei volontari, i quali si occupano di raccogliere gli alimenti e caricare le offerte sulla piattaforma.

Sharing for money, in questo caso il fornitore (sia esso produttore, distributore o ristorante) pubblica sulla piattaforma le offerte di prodotti invenduti o vicini alla data di scadenza e il consumatore si reca sul punto vendita dove li acquista ad un prezzo scontato. Un meccanismo adottato da numerose piattaforme tra cui Karma, attiva in Svezia e Inghilterra, No Food Wasted in Olanda e Myfoody in Italia. Sharing for charity, in questo caso il meccanismo è simile a quello adottato dai banchi alimentari, ossia i fornitori offrono gratuitamente i prodotti in eccesso pubblicando la disponibilità sull'app e le organizzazioni non profit raccolgono le offerte, ne sono un esempio Plan Zheros in Inghilterra e Food Cloud in Irlanda.

In aggiunta a questi modelli esistono altre due iniziative innovative, tutte italiane, ossia quelle proposte da Regusto e Bring the Food che hanno scelto di mettere al centro del processo anche i comuni che fungono da mediatori tra i fornitori e le organizzazioni non profit sul territorio e questo meccanismo agevola anche il processo relativo alla riduzione delle imposte sui rifiuti. In generale è interessante osservare come, a prescindere dal meccanismo, tutte queste piattaforme si basano su un modello di collaborazione win-win. Utilizzare la piattaforma è vantaggioso per la comunità, perché offre accesso al cibo gratuito o scontato, incrementa le relazioni sociali sul territorio e quindi favorisce l'inclusione, aumenta la consapevolezza sul tema degli sprechi alimentari e stimolare comportamenti più sostenibili, e favorisce anche l'accesso a cibi sani come frutta e verdura (soprattutto nei contesti dove il consumo di questi prodotti è

più basso). D'altra parte anche l'elenco dei benefici per i fornitori è molto lungo: incremento del traffico sul punto vendita e conseguentemente del profitto, riduzione dei costi di gestione dei rifiuti e di magazzino, miglioramento dell'immagine e benefici fiscali ma anche incremento della conoscenza sui dati, utile a migliorare la gestione degli approvvigionamenti.

Eppure, a fronte di così tanti benefici perché ancora non sono così diffuse? I limiti sono da ricercare nella complessità di una piattaforma in cui il "network effect" gioca un ruolo chiave. Ossia, nel caso delle piattaforme di food sharing, il beneficio che l'utente riceve dall'utilizzo del servizio aumenta in funzione dell'ampiezza dell'offerta e d'altra parte il beneficio per il fornitore aumenta in funzione del numero di utenti che utilizzano la piattaforma. Da qui la necessità di popolare la piattaforma sui due mercati (fornitori e utenti) utilizzando un modello di revenue adeguato a creare e distribuire valore.

Ma i limiti, soprattutto in Italia, sono anche nella resistenza tecnologica e culturale che comportano la necessità di investire sulle relazioni, sulla formazione, e sulla consapevolezza di tutti, operatori del settore e cittadini. Con la speranza di avere presto piattaforme di successo come Uber o Airbnb anche nel settore del food sharing, i cui effetti sarebbero però a beneficio di tutti.



Peso: 35%