



LA PREFERENZA CADE SU FORNITORI PROATTIVI E MARKETING ORIENTED

Gdo, selezione rigida e accurata per i fornitori dei freschissimi

LA SELEZIONE PER ENTRARE A FAR PARTE DELLA ROSA DEI FORNITORI DELLA GDO È RIGIDA, BASATA SU PROCEDURE CHIARE E CONDIVISE, CHE TRASFORMANO IL RAPPORTO IN PARTNERSHIP

Con caratteristiche -e certificazioni- ben definite in tema di qualità e sicurezza, flessibile e proattivo in termini di innovazione di prodotto e di soluzioni che conducono a un abbattimento dei costi, ma anche a un'ottimizzazione dell'efficienza: ecco l'identikit del fornitore ideale per la distribuzione moderna.

● TROVARE SENZA CERCARE

Come trova i suoi fornitori la gdo? Nella maggior parte dei casi sono questi ultimi a proporsi. Se interessata, la gdo sottopone il potenziale fornitore ad approfondite verifiche.

"Prima di entrare nel nostro assortimento -dice **Flavia Marè** responsabile Qualità **Carrefour**- i fornitori di referenze ad alta deperibilità sono valutati dall'Assicurazione Qualità: questo perché il consumatore che compra mele o carne nei nostri pdv acquista un prodotto "Carrefour" poiché, per queste referenze unbranded, c'è un'identificazione tra prodotto e insegna". Carrefour privilegia le aziende certificate IFS e GlobalGap, strumenti progettati dalle insegne europee per verificare le metodiche di lavorazione e i criteri igienici dei fornitori a fronte di principi comuni. "Oltre a ciò -aggiunge Marè-, effettuiamo direttamente audit di valutazione in azienda: nel caso dell'ortofrutta, per esempio, si controlla una serie di parametri, che ricalcano molto da vicino le specificità del GlobalGap".

Tutte procedure confermate anche da **Conad**, come anche da **Pam**. "Per noi -conferma **Claudio Gamberini**, responsabile ortofrutta Conad- si tratta di un comparto strategico, che vale 800 mio/€, quindi prima di annoverarle tra i nostri fornitori, le aziende sono sottoposte a verifiche scrupolose, fissate da contratti quadro che prevedono rigidi capitolati:

tendiamo a privilegiare il prodotto italiano, ma anche per i prodotti esteri andiamo in loco per effettuare controlli di filiera. Comunque, un fattore prioritario è anche la dimensione aziendale: deve essere in grado di assicurare una fornitura costante e con standard qualitativi predefiniti". Analoga rigidità di controlli viene confermata da parte di Pam. "A parità di certificazioni e di sistema di qualità aziendale verificati in loco -afferma **Luigi Asnaghi**, caposettore ortofrutta Pam- privilegiamo fornitori che contribuiscono a soluzioni con minori impatti ambientali. Comunque, tramite il nostro Ufficio Controllo Qualità, settimanalmente verifichiamo i prodotti che possono presentare problematiche: attualmente, per esempio, quello che proviene dalla Campania è sottoposto a ulteriori verifiche".

● CARNE E PESCE CON IDENTITÀ

Altrettanto complessa è la scelta dei fornitori di carni, anch'essa sempre preceduta da auditing e, di seguito, regolati da capitolati "Oltre ai requisiti classici che rendono un fornitore appetibile, come la BRC, l'IFS o la ISO 22000 o più nello specifico la certificazione di Rintracciabilità di Filiera (ISO 10939) -afferma **Barbara Furlan**, responsabile Qualità e Sviluppo **Crai**- sono molti i valori aggiunti che determinano la scelta di un fornitore, tra cui la capacità di una buona gestione degli allevamenti e la vicinanza alle aree di distribuzione".

Il percorso di **Aspiag Despar** è altrettanto inflessibile. "Oltre alle ISO 9001 e 9002 -conferma **Pierangelo Bazzoni**, responsabile vendite carni in Aspiag- utilizziamo la certificazione IFS, con l'aggiunta di capitolati molto restrittivi, tra cui l'assenza di ogm nei mangimi per gli animali. Inoltre, la preferenza è senz'altro per aziende



⌘ Certificazioni per abbattere i rischi

Il fine principale per la gdo è avere fornitori che consentono di abbattere i rischi in tema di sicurezza e qualità.

Diverse le ISO gradite, dalla 9001 fino alla più ambita Iso-Uni 22005, che definisce il sistema di gestione della sicurezza agro-alimentare lungo tutta la filiera, abbinando anche la rintracciabilità.

I PREREQUISITI PER I FORNITORI

ISO, UNI e tante sigle

Le certificazioni sono praticamente tra i requisiti standard per divenire fornitori della gdo.

BRC

Technical Standard for suppliers of retail branded food products - è stato progettato dalle maggiori insegne inglesi per verificare le metodiche di lavorazione ed i criteri igienici dei propri fornitori a fronte di principi comuni.

IFS

è uno strumento equivalente progettato invece dalle principali insegne tedesche e francesi.

GLOBALGAP (EUREP)

Basata sui principi della produzione integrata, è applicabile nel settore ortofrutticolo con diverse opzioni e rappresenta il protocollo di buona prassi agricola maggiormente riconosciuto dalla gdo a livello europeo e internazionale. Nella gdo italiana non è diffusa.

④ segue da pag. 37

che lavorano a circuito chiuso, cioè dall'allevamento alla macellazione: si tratta di un fattore determinante per ottenere l'optimum nei controlli qualitativi su tutta la filiera".

Seguita congiuntamente dalla figura del Category Manager e dell'Ispettore Qualità, la selezione dei fornitori per il comparto del pesce in **Coop** mira a fornire qualità, sicurezza e convenienza. "Dopo un primo screening rispetto alla tipologia del prodotto - conferma **Marco Guerrieri**, responsabile settore carni e ittico Coop Italia- procediamo con un'approfondita istruttoria tecnica, con test specifici per verificare le componenti qualitative, incluse le certificazioni: se tutto è conforme ai nostri standard, il passo successivo è la valutazione del prezzo, perché questo è anche indice di un'ottimizzazione dei costi dell'azienda e quindi della sua efficienza. Un prodotto come il pesce richiede competenza da parte di chi compra, ma anche un controllo continuo su tutto il processo produttivo; per questo il coinvolgimento dell'Ufficio Qualità e dell'Ufficio Commerciale è costante

sia per verificare il rispetto di tutti i parametri qualitativi sia per assicurarsi il rispetto del contratto, come anche la verifica degli standard qualitativi dal momento della consegna alla piattaforma del pdv".

● PRIVATE LABEL AL TOP

Se relativamente ai fornitori "tradizionali" la gdo si dimostra molto selettiva, quando si tratta di selezionare quelli idonei a firmare le loro private label può sembrare quasi ossessiva. D'altro canto, su questi prodotti, le insegne si giocano il tutto per tutto sia in termini di fiducia sia di diversificazione rispetto ai competitor. "L'ortofrutta *Percorso qualità Conad* vale oltre il 30% del venduto nei nostri pdv, un risultato che conferma il nostro rapporto di vicinanza con il consumatore -aggiunge Gamberini-. A monte c'è una selezione dei fornitori molto approfondita e retta da capitolati restrittivi, che seguono l'evoluzione del prodotto dal seme al carrello. A partire dalla scelta delle tipologie di frutta e verdura fino ai residui di fitofarmaci, che devono essere al di sotto del

50% di quelli consentiti dalla legge". Conad, inoltre, per la linea top di gamma *Sapori&Dintorni* seleziona i produttori locali più qualificati, con un'attenzione particolare ai prodotti tutelati da marchi Dop e Igp che ne certificano autenticità e tipicità. "Di recente -continua Gamberini- considerato che l'Italia ha molti prodotti nel paniere Ue e che il trend verso i prodotti tipici è in costante ascesa, abbiamo deciso di inserire nella linea *Sapori&Dintorni* anche alcuni prodotti di ortofrutta fresca". Una scelta analoga è stata sviluppata da Carrefour, che nella linea premium price *Terre d'Italia* ha inserito - con i medesimi principi- alcuni prodotti ortofruttili. "I rapporti con il fornitore di PI -aggiunge Flavia Marè- sono basati su relazioni di partnership e regolati da capitolati tecnici, con un lavoro mirato a definire le caratteristiche del prodotto stesso, come varietà, zone di provenienza, calibri, colorazioni, specifiche tecniche quali il grado zuccherino e molte altre. Su questi prodotti, l'Assicurazione Qualità, composta da 22 persone più altre 16 che operano



Il localismo nel carrello

64,5%

gradisce ortofrutta di produttori agricoli locali

Secondo una ricerca Nomisma-Demetra, l'81% dei consumatori apprezzerrebbe in gdo corner di prodotti forniti da agricoltori locali

LA POLITICA DELLA GDO È QUELLA DI RISPONDERE ALLA RICHIESTA DI SICUREZZA ALIMENTARE, FATTORE PRIORITARIO PER LA SELEZIONE DEI FORNITORI, MA ANCHE OFFRIRE PRODOTTI CON SAPORI GRATIFICANTI



Tipico al top

Conad, per la linea top di gamma *Sapori&Dintorni*, seleziona i produttori locali più qualificati: di recente, sono state inserite anche alcune referenze di ortofrutta fresca

Filiera bio

Carrefour, per la selezione dei fornitori della linea *Scelgo Bio*, si affida a fornitori medio piccoli, che devono rispettare capitolati molto rigidi



Fresco mix

Per i prodotti di IV gamma a marchio *Panorama*, Pam - oltre a controlli mensili in azienda- in partnership con i fornitori studia le ricette innovative

nelle piattaforme, effettuata, durante tutto l'anno, anche controlli di tipo analitico. Ogni notte, il prodotto arriva alle piattaforme aziendali dove, oltre ai controlli visivi, viene controllata con specifiche strumentazioni e quindi immediatamente smistata".

Una metodologia introdotta anche da Pam. "Per i nostri fornitori di PI -aggiunge Luigi Asnaghi- abbiamo rigidi capitoli interni: per esempio, relativamente ai residui di fitofarmaci, richiediamo che siano al di sotto del 50% rispetto al limite di legge, ma le nostre richieste sono molto specifiche e riguardano tutta la filiera produttiva. Per i controlli ci avvaliamo dell'Ufficio Assicurazione e Controllo Qualità, ma anche di laboratori esterni accreditati. Tra le priorità di Pam vi è anche quella di un livello qualitativo al di sopra dello standard. E questo vale per ogni singola tipologia. "Per quanto riguarda la IV gamma Pam Panorama -continua Asnaghi- i controlli sono eseguiti mensilmente. Inoltre, su tali prodotti, in partnership con i fornitori studiamo la 'ricettazione': nei mix di insalate curiamo che la

presenza delle diverse tipologie sia costante durante tutto l'anno, anche se ciò comporta variazioni di prezzo. Il radicchio, per esempio, nell'anno costa da un minimo di 0,4 € a un massimo 4 €: mantenere la ricetta ha costi diversi che non vengono fatti ricadere sul consumatore".

CARNE PL IN TRASPARENZA

La scrupolosa selezione dei partner della filiera carni avicola, bovina e suina (allevamenti, macelli e centri di confezionamento), 100% italiana di Crai ha determinato un forte incremento delle vendite. "Benessere e alimentazione dei capi, prossimità degli allevamenti ai macelli, controllo della filiera e del processo produttivo -aggiunge Furlan- non sono che alcune delle richieste che rientrano nei capitoli e documenti tecnici per i fornitori Crai. Per aumentare le garanzie fornite al consumatore, ogni confezione riporta, oltre a quanto previsto dalla norma, anche il codice univoco identificativo del capo (auricolare) del bovino macellato".



La criticità corre sulla filiera ittica

Mentre si sta assistendo a una sorta di boom delle certificazioni in campo alimentare, l'ittico -secondo Maria Chiara Ferrarese, responsabile divisione food Csq- a causa delle sue problematiche di freschezza e di potenziali frodi, risulta il più arretrato.



Valori rossi

15,2

mld/€ il valore al consumo di carni rosse (Ismea)



Valori azzurri

3,9

mld/€ il valore al consumo di prodotti ittici (Ismea)



Valori verdi

12,3

mld/€ il valore al consumo di ortofrutta (Cso-Iha)

Ciclo chiuso

In Aspiag Despar, si privilegiano operatori della carne che lavorano a circuito chiuso: ogni fase della filiera dall'allevamento al confezionamento è sempre sotto controllo



Carni d'Italia

Crai, con certificazione di carni 100% italiane, riporta sul packaging il codice di identità impresso sull'auricolare del singolo capo bovino



COMPARTICIPAZIONE ALLE SCELTE PRODUTTIVE, TRASFORMANDO IL FORNITORE IN PARTNER AZIENDALE. UNA FILOSOFIA, QUELLA DELLA GDO, CHE GARANTISCE RISULTATI DI QUALITÀ



Il marchio Coop sul pesce fresco GARANTISCE:

- 1 La scelta di sistemi di allevamento particolarmente adatti alla produzione di pesci saporiti e gustosi.
- 2 Una specifica alimentazione dei pesci: - senza utilizzo di coloranti, proteine e grassi animali, esclusi i derivati del pesce; - senza Organismi Geneticamente Modificati.
- 3 La selezione accurata di allevamenti e stabilimenti di lavorazione vincolati a specifici contratti di filiera.
- 4 Controlli rigorosi della filiera produttiva, in aggiunta a quelli di legge.

Servizio di Controllo Coop certificato da Bureau Veritas Italia (cert. n° 198/001) e CSQA (cert. n° 4507 DTS 007)

Qualità Sicura

Per la filiera del pesce fresco allevato, Coop garantisce, oltre all'accurata selezione di allevamenti vincolati a contratti di filiera (costantemente controllati), un'alimentazione di qualità e priva di ogm dei pesci

④ segue da pag. 39

In Aspiag, da oltre un decennio, nel Centro lavorazione carni, grazie al codice di tracciabilità riportato sull'etichetta, infatti, è possibile ricostruire tutto il processo produttivo (arrivando fino alla nascita del capo e alla sua alimentazione) a partire dal prodotto finito e confezionato, così come si trova nei pdv Despar, Eurospar e Interspar. "Chevrolet, Limousine o Scottona sono le tipologie bovine trattate nel Centro -aggiunge Bazzoni-. Poi, i rigidi capitolati stabiliscono ogni dettaglio, come il mangime: solo soia insilato no ogm. L'attenzione su tutta la filiera ci garantisce il meglio in fatto di grassinatura esterna e sapore, in pratica, di qualità premium. I risultati ci stanno dando ragione".

● FORNITORI E PREZZI

Per la gdo, almeno relativamente alle PI, il fattore prezzo non viene esplicitamente evidenziato come fondamentale. È vero?

GDO WEEK lo ha chiesto a **Luigi Scordamaglia**, vicepresidente **Assocarni**. "Il settore della carne bovina -spiega- è complesso: con margini ri-

dotti e in cui il prezzo è sempre più determinato da un mercato internazionale in evoluzione, specie in Italia, dove il livello di autoapprovvigionamento è del 50%. In tale contesto, è ovvio che i rapporti tra i diversi anelli della filiera sono spesso oggetto di tensioni sui prezzi di cessione, ma nel complesso vi è una situazione di sostanziale equilibrio in cui ogni fase è rispettosa delle altre, con una suddivisione della catena del valore abbastanza equilibrata".

Per l'ortofrutta, **Paolo Pari**, direttore marketing **Apofruit**, spiega che "Con la gdo si condividono progetti operando in partnership: più che prezzo, la gdo richiede specializzazione e differenziazione in termini di qualità di servizio e di assortimento. Assicurare motivazioni all'acquisto al consumo fa parte della nostra professionalità".

IL GIUDIZIO DI GDOWEEK

Gestione della qualità e valorizzazione dei prodotti sono fattori che in gdo appaiono sotto controllo: di fronte al crescere della competizione, varrebbe forse la pena di investire maggiormente in comunicazione per far meglio sapere al cliente che cosa sta comprando.



1 Il km zero corre veloce

Le norme volontarie sono anche politiche di marketing. È allo studio una certificazione per i prodotti a km Zero: una valorizzazione del prodotto che, accorciando la filiera, consente di incrementare il valore aggiunto alla produzione e di far risparmiare i consumatori, diminuendo l'impatto sull'ambiente.

Il punto critico delle filiere è alla consegna



CONTROLLI PERIODICI DELLA GDO AI FORNITORI

Presso lo stabilimento di produzione ripetuti periodicamente

- Requisiti igienici e strutturali dello stabilimento
- Piano di autocontrollo
- Procedure per la qualità

Analisi ufficio controllo qualità

Prelievi su:

- Alimenti
- Superfici
- Acque

Verifica trasporto

Lettura display camion della temperatura e delle condizioni igieniche interne all'auto-mezzo

Verifica merce

Controllo freschezza a cuore del prodotto tramite termometro a sonda e controllo igienico

Verifica della conformità dei documenti

Bollatura sanitaria
Prodotto sfuso: presenza di bollo sanitario sulle mezzene
Prodotto confezionato: etichetta con bollatura sanitari
informazioni obbligatorie
Nazione di nascita, allevamento e macellazione (bollo Cee), nazione di sezionamento e bollo cee
Numero di lotto

Verifica trasporto

Lettura display camion della temperatura e delle condizioni igieniche interne all'auto-mezzo

Verifica merce

Controllo freschezza a cuore del prodotto tramite termometro a sonda e controllo igienico

Verifica della conformità dei documenti

In base all'ordine di fornitura
Denominazione scientifica
Denominazione commerciale
Metodo di cattura
Provenienza
Bollo sanitario
Data di pesca/ confezionamento

Verifica trasporto

Lettura display camion della temperatura e delle condizioni igieniche interne all'auto-mezzo

Verifica merce

Con numero di partita/numero di lotto/rif.

Requisiti di qualità
Controllo della temperatura
Requisiti di igiene
Selezione e calibratura
Trattamenti post-raccolta
Documentazione con numeri di partita

Verifica della conformità dei documenti

In base all'ordine di fornitura