



Accordo intersettoriale Spreco alimentare Testimonianze delle imprese firmatarie

«Lidl Svizzera persegue l'obiettivo a lungo termine di ridurre del 50 per cento lo spreco alimentare in Svizzera. Per noi è fantastico poter conseguire questo ambizioso obiettivo attraverso una rete intersettoriale e riteniamo che l'adesione a *United Against Waste* sia uno strumento centrale a tal fine. Non vediamo l'ora di realizzare progetti entusiasmanti e di poter essere parte attiva della soluzione.»

Torsten Friedrich, CEO Lidl Svizzera

«Da anni le nostre aziende associate si impegnano per ridurre al minimo lo spreco alimentare, e in questo modo sosteniamo anche l'obiettivo di riduzione fissato dalla Confederazione per i rifiuti alimentari. L'importante è che le misure già adottate a tutti i livelli «dal campo alla forchetta» rimangano sotto la responsabilità comune della catena di creazione di valore e dei consumatori, ma siano anche ulteriormente ampliate. La fial ritiene pertanto che l'accordo intersettoriale sia un sistema d'incentivazione opportuno e neutrale dal punto di vista della concorrenza, nonché un mezzo efficace per la riduzione dei rifiuti alimentari.»

Dott. Lorenz Hirt, direttore della
Federazione delle Industrie Alimentari Svizzere (fial)

«Dobbiamo impegnarci tutti per limitare insieme i rifiuti alimentari. Per noi come associazione svizzera del commercio al dettaglio, gestire responsabilmente le risorse rappresenta un obiettivo fondamentale. Con l'accordo intersettoriale per la riduzione dei rifiuti alimentari, Swiss Retail Federation presta un ulteriore contributo alla gestione sostenibile degli alimenti. Promuoviamo iniziative efficaci che ci aiutano ad avvicinarci all'obiettivo e partecipiamo con convinzione a questo piano d'azione.»

Dagmar T. Jenni, direttrice Swiss Retail Federation

«Essendo attualmente l'unica impresa svizzera nel settore della ristorazione aziendale, ci siamo impegnati a raggiungere l'obiettivo Net Zero (Scope 1 + 2) entro il 2030. La riduzione dei rifiuti alimentari è un pilastro centrale del nostro piano di attuazione. Già oggi quantifichiamo e analizziamo i rifiuti alimentari in ogni azienda. L'attenzione all'argomento è fonte di motivazione per i nostri collaboratori. Sono orgogliosi di lavorare in un'impresa che agisce con senso di responsabilità e di garantire la soddisfazione dei nostri ospiti grazie a una pianificazione efficace e ricette moderne.»

Thomas Truttmann, Managing Director di
Compass Group (Suisse) SA

• Testimonianze

«Gli obiettivi ambiziosi in tema di sostenibilità vantano una lunga tradizione presso il Gruppo Migros. In quanto commercianti al dettaglio e produttori di alimenti, prendiamo molto sul serio la nostra responsabilità nell'evitare i rifiuti alimentari. Concretamente, nelle filiali Migros perseguiamo l'obiettivo di ridurre la percentuale di spreco del 20 per cento all'1,07 per cento entro la fine del 2025. In questo ci aiutano le cooperazioni con organizzazioni caritatevoli e reti settoriali come *United Against Waste*, nonché gli investimenti in innovazioni presso Migros Industrie.»

Sarah Kreienbühl, responsabile del dipartimento HRM, comunicazione e impegno del Gruppo Migros, membro della Direzione generale, Federazione delle cooperative Migros

«L'obiettivo di Denner è evitare lo spreco alimentare e per questo abbiamo definito diverse misure finalizzate a ridurre continuamente la percentuale di spreco, come per esempio l'applicazione di sconti progressivi segnalati con etichette adesive man mano che i prodotti si avvicinano alla data di scadenza. Questo è un sistema collaudato contro lo spreco alimentare. Un'altra misura consiste nella donazione delle merci invendute a organizzazioni caritatevoli. Siamo certi che insieme riusciremo a fare qualcosa contro lo spreco alimentare e per questo sosteniamo il piano d'azione.»

Mario Irminger, CEO Denner SA

«La ZFV si occupa giornalmente della ristorazione di migliaia di ospiti e assume pertanto una grande responsabilità. In quanto membro fondatore di *United Against Waste* collaboriamo attivamente con i nostri partner lungo l'intera catena di creazione di valore per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030. A tale scopo puntiamo su diversi provvedimenti, come misurazioni regolari nelle nostre aziende, l'applicazione di strumenti di pianificazione del menu, programmi di formazione interni, la sensibilizzazione degli ospiti e offerte speciali per la valorizzazione degli avanzi o della frutta e verdura non conforme agli standard estetici.»

Nadja Lang, CEO, Genossenschaft ZFV-Unternehmungen

«La riduzione dei rifiuti alimentari ci sta particolarmente a cuore e ovviamente intendiamo partecipare all'accordo intersettoriale in qualità di membri di *United Against Waste*. I nostri processi sono già ottimizzati in modo da generare la minore quantità possibile di rifiuti alimentari. Inoltre, anche in futuro continueremo a sensibilizzare la popolazione e a espandere la collaborazione per esempio con i nostri partner nel settore della beneficenza. Insieme riusciremo a recuperare alimenti giorno dopo giorno. Uniti raggiungeremo il nostro obiettivo di dimezzare i rifiuti alimentari entro il 2030.»

Jérôme Meyer, Country Managing Director, ALDI SUISSE

«Noi di Emmi ci siamo impegnati a gestire la nostra attività in modo possibilmente ecologico ed efficiente sotto il profilo delle risorse. Quindi anche la riduzione dello spreco alimentare è al centro del modello di sostenibilità di Emmi e rappresenta un fattore importante nella lotta contro i cambiamenti climatici. Il piano d'azione della Confederazione ci consente di unire le forze per portare avanti questa esigenza comune nell'interesse delle generazioni future. Da quando nel 2017 abbiamo introdotto il programma «Food Loss & Waste Protocol» insieme a WWF Svizzera, siamo già riusciti a ridurre lo spreco alimentare presso Emmi dell'11 per cento.»

Marc Heim, vicepresidente di Emmi Svizzera

«Perseguiamo una soluzione settoriale sostenibile al fine di rendere la produzione di verdura ancora più efficiente dal punto di vista delle risorse e quindi anche più economica. La dipendenza dalle condizioni atmosferiche e la durata molto limitata dei nostri prodotti rappresentano una grande sfida e ci impongono di ottimizzare e rendere più flessibile la collaborazione all'insegna del partenariato lungo l'intera catena di creazione di valore. È necessario individuare i conflitti di obiettivi e armonizzare le possibili soluzioni per evitare che i chilogrammi di spreco alimentare risparmiati si traducano in un peggioramento del bilancio ecologico globale. In una prima fase verificheremo le norme di qualità del settore.»

Matija Nuic, direttore dell'Unione svizzera dei produttori di verdura

• Testimonianze

«IKEA si è data l'obiettivo di ridurre del 50 per cento i rifiuti alimentari nelle sue nove sedi svizzere entro la fine del 2022. L'attuazione è iniziata a settembre 2021 e nel marzo 2022 l'obiettivo era già raggiunto. E questo soprattutto grazie allo strumento con il quale misuriamo dove vengono generati rifiuti alimentari. Le conoscenze acquisite sono state quindi tenute in considerazione nella pianificazione. Su base annua è così possibile risparmiare oltre 120 000 pasti e 215 tonnellate di CO₂ equivalenti.»

Jessica Anderen, CEO & CSO IKEA Switzerland

«La riduzione dello spreco alimentare è un tema che sta molto a cuore a Danone. Lavoriamo continuamente a nuove possibili soluzioni in tal senso. Per questo, noi di Danone Svizzera accogliamo con favore il piano d'azione della Confederazione e saremo felici di continuare ad agire contro lo spreco alimentare insieme a tutti i firmatari.»

Sandro Tichelli, Country Manager Danone Svizzera

«Gli sforzi delle singole aziende spesso non bastano per evitare i rifiuti alimentari, perché gli approcci efficaci vanno ben oltre i confini aziendali. Serve la collaborazione di più operatori lungo la catena di creazione di valore. In quanto associazione di categoria, offriamo una piattaforma adatta per discutere l'argomento ed elaborare soluzioni su un'ampia base nel settore delle patate. Intendiamo così prestare anche noi un contributo attivo contro lo spreco alimentare. In questo siamo sostenuti anche da *United Against Waste*.»

Christian Bucher, direttore, swisspatat
(organizzazione di categoria del settore delle patate)

«Essendo uno dei maggiori produttori al mondo di beni di consumo, Unilever intende dimezzare entro il 2025 lo spreco alimentare dalla fabbrica allo scaffale. Inoltre esortiamo fornitori e partner a evitare lo spreco alimentare nelle loro aziende e aiutiamo i clienti a limitare i rifiuti attraverso misure di prevenzione. I nostri marchi aiutano i consumatori a sprecare meno cibo nei pasti a casa. Solo insieme riusciremo a portare avanti la trasformazione del sistema alimentare, a beneficio delle persone, dell'ambiente e della nostra attività.»

Thierry Mousseigne, Country Lead, Unilever Svizzera

«In quanto fornitore leader del settore, la riduzione degli sprechi alimentari è una componente centrale nella strategia di sostenibilità di Valora. Con l'adozione di misure preventive e la promozione di vendite mirate, Valora si sta già assumendo la propria responsabilità per evitare che il cibo venga gettato inutilmente. Firmando questo accordo, Valora si impegna a dare il suo contributo al raggiungimento degli obiettivi fissati nel piano d'azione dell'Ufficio federale dell'ambiente.»

Roger Vogt, CEO Valora Retail e membro della direzione di Valora Group

«Presso ARYZTA Schweiz, la sostenibilità riveste particolare importanza, come d'altronde figura nella nostra visione: «con le nostre azioni garantiamo un futuro a lungo termine per l'ambiente, la natura e la società». Riducendo i rifiuti e lo spreco alimentare abbiamo fatto dei progressi; migliorando i processi e ottimizzando i prodotti attueremo altre importanti misure.»

Dieter Salzmann, direttore, Aryzta Food Solutions Schweiz AG

«In quanto gruppo attivo nel settore dell'alimentazione e delle bevande, trasformiamo preziose materie prime nelle nostre specialità. Riteniamo che sia nostro dovere ridurre continuamente e per quanto possibile lo spreco alimentare che ne deriva. Con la collaborazione nell'ambito di *United Against Waste* e la firma dell'accordo intersettoriale, vengono gettate basi importanti per discutere le sfide sistematicamente e attraverso uno scambio diretto con i rappresentanti dell'intera catena di creazione di valore ed elaborare insieme possibili soluzioni.»

Milena Mathiuet, Chief Corporate Affairs Officer,
membro della direzione allargata del Gruppo, ORIOR SA

«La riduzione dei rifiuti di cibo lungo l'intera catena di creazione di valore è una delle misure più importanti per affermare un sistema alimentare sostenibile. Il settore della ristorazione, in quanto attore interessato, ha una particolare responsabilità in tal senso. Dal 2006, noi di SV Group misuriamo i rifiuti alimentari prodotti nei nostri ristoranti e siamo riusciti a ridurli da 60 a 36 grammi per pasto principale. Anche in futuro intendiamo contribuire fattivamente alla riduzione dello spreco alimentare e per questo intendiamo aderire all'accordo intersettoriale.»

Patrick Camele, CEO SV Group

• Testimonianze

«Noi di Nestlé lavoriamo da molti anni per ridurre i rifiuti alimentari a un minimo assoluto. Per noi si tratta di una responsabilità sociale, ecologica ed economica. Siamo dunque lieti di collaborare con i nostri partner dell'industria e del settore pubblico per ridurre i rifiuti alimentari lungo l'intera catena di creazione di valore.»

Eugenio Simioni, CEO Nestlé Suisse SA

«Da anni ci impegniamo in numerose iniziative antispreco. Per esempio, i nostri centri di distribuzione sostengono diverse mense dei poveri (Tavola svizzera), i punti vendita ordinano quantità minime ogni giorno e con *Too Good To Go* anche i nostri clienti prestano volentieri il loro contributo alla riduzione degli sprechi. Intendiamo continuare a svolgere molteplici attività di recupero e ottimizzazione degli alimenti. E farlo insieme ad altri che condividono lo stesso approccio è meglio che farlo da soli.»

Philipp Zraggen, presidente della direzione di
Volg Konsumwaren AG

«Per contrastare in modo mirato lo spreco alimentare nel settore della ristorazione, Hotellerie-Suisse si impegna insieme all'Ufficio federale dell'ambiente per la riduzione dei rifiuti alimentari. In tal modo non solo riduciamo l'impronta ecologica, ma risparmiamo anche 24 franchi per chilogrammo sugli alimenti che non sono andati sprecati.»

Andreas Züllig, presidente di HotellerieSuisse

«Il nostro impegno contro lo spreco alimentare si esprime su più fronti: calcoliamo le quantità da ordinare e i prodotti che si avvicinano alla scadenza vengono offerti a prezzo ridotto. Doniamo generi alimentari e così facendo garantiamo oltre 16 milioni di pasti all'anno alle persone indigenti. Con il nostro marchio di proprietà Unique evitiamo lo spreco alimentare direttamente presso il produttore. Inoltre sensibilizziamo la nostra clientela. Prestiamo un contributo importante anche attraverso l'adesione a *United Against Waste* e l'impegno nell'ambito del piano d'azione della Confederazione.»

Philipp Wyss, presidente della direzione, Coop

«SWISSCOFEL collabora molto volentieri nell'ambito dell'accordo intersettoriale e accoglie con favore soprattutto la possibilità di definire gli obiettivi e le misure insieme ad altri partner e in modo specifico per settore. Siamo convinti che riusciremo a definire misure attuabili e incisive e a raggiungere ottimi risultati in questo progetto importante.»

Christian Sohm, direttore di SWISSCOFEL – Associazione svizzera del commercio di frutta, verdura e patate

«Il tema dello spreco alimentare occupa da dieci anni l'agenda dell'industria alimentare fenaco. Grazie a un imballaggio speciale possiamo donare la merce con difetti estetici. Inoltre, dal 2017 fenaco persegue un obiettivo sostenibile per ridurre lo spreco alimentare. La collaborazione attiva di fenaco in progetti nazionali quali la banca dati online Foodbridge, le guide pubblicate dalla ZHAW per la consegna o la datazione come pure la strategia per una consegna di derrate alimentari dopo la scadenza della durata minima di conservazione sottolineano il nostro importante impegno in questo ambito.»

Christian Consoni, capo della divisione Industria alimentare, fenaco

«Per noi la sostenibilità in tutti i settori riveste un'importanza enorme, anche quando si tratta di alimenti. Per questo sosteniamo l'accordo intersettoriale per la riduzione dei rifiuti alimentari. Il nostro presidente del consiglio di amministrazione Daniel Eichenberger firmerà l'accordo il 12 maggio sul posto.»

Beat Helfenstein, direzione Vendite, marketing, acquisti, Pistor SA

«In quanto membro fondatore di *United Against Waste*, GastroSuisse è impegnata dal 2013 in azioni congiunte contro i rifiuti alimentari. L'accordo intersettoriale dà ulteriore impulso agli sforzi della ristorazione, consentendo al settore di avanzare più rapidamente lungo il percorso intrapreso. Essendo la più grande associazione di categoria nel settore della ristorazione, possiamo contare sui nostri 20 000 membri e i loro collaboratori e integrare «Food Save» nelle nostre molteplici offerte formative. Perché Food Save conviene: sia sul piano ecologico che su quello economico.»

Casimir Platzer, presidente GastroSuisse

• Testimonianze

«Manor ha a cuore l'impegno sostenibile per la riduzione dei rifiuti alimentari. Oltre a sostenere iniziative contro lo spreco alimentare come per esempio *Too Good To Go* o a donare merci a organizzazioni sociali (Tavola svizzera, Tavolino magico), con il nostro programma «locale» presso Manor Food sosteniamo i produttori regionali e ottimizziamo anche i trasporti e la pianificazione delle quantità. Per noi è importante continuare a prestare un contributo attivo contro lo spreco alimentare insieme agli altri operatori del settore.»

Jérôme Gilg, CEO, Manor SA

«Esistono validi motivi per mangiare tutte le parti commestibili di un animale: è meglio per l'ambiente, più variato sul piatto e più rispettoso per l'animale. Con il progetto «Savoir-faire» Proviande dimostra ai consumatori come è possibile rendere deliziosi non solo filetti o scaloppine ma anche altre parti meno nobili. Il settore intende inoltre impegnarsi affinché vengano adeguatamente utilizzate tutte le componenti di un animale macellato.»

Markus Zemp, presidente e Heinrich Bucher, direttore di Proviande, l'organizzazione settoriale della filiera della carne
