



Alpes Compétitives et Responsables
Alpi Competitive e Responsabili

autovalutarsi, formarsi, confrontarsi

AlpCore è un progetto cofinanziato dall'Unione europea attraverso il Fondo europeo di sviluppo regionale, che coinvolge i territori transfrontalieri di Piemonte, Savoia e Alta Savoia.





INNOVAZIONE ED AMBIENTE QUALI FATTORI DI COMPETITIVITÀ DELL'IMPRESA

Andrea Ivaldi
Sotral S.p.A.

DUE LINEE DI BUSINESS

CONSULENZA SUI TEMI ECOLOGICI DELLA RISTORAZIONE:

ricerca e sviluppo di sistemi di ristorazione maggiormente sostenibili,
consulenza ambientale ai nostri clienti
Mercati: Italia, Francia, Spagna, Cina, Usa
attraverso Risteco e la propria rete di alleanze

SERVIZI INTEGRATI DI LOGISTICA IN OTTICA DI CICLO VITA DEL PRODOTTO TRASPORTATO:

logistica dal campo alla mensa ai rifiuti generati -
identificazione delle migliori forme di recupero dei rifiuti in ottica di
sostenibilità ambientale ed economica
Mercato: Italia

IL NOSTRO CAMMINO

Dal 1982 - quale semplice azienda di trasporto,
al 2008 - azienda di servizi logistici integrati a supporto del mercato
della ristorazione,
attraverso un percorso che si e' basato sulla ricerca e lo sviluppo di
modelli organizzativi e logistici in ottica di sviluppo sostenibile,
investendo il 2,5 % del fatturato in innovazione.

1998
ISO 9001



2003
ISO 14001



2004
E.P.D.



2005
SA 8000



LA NOSTRA VISIONE

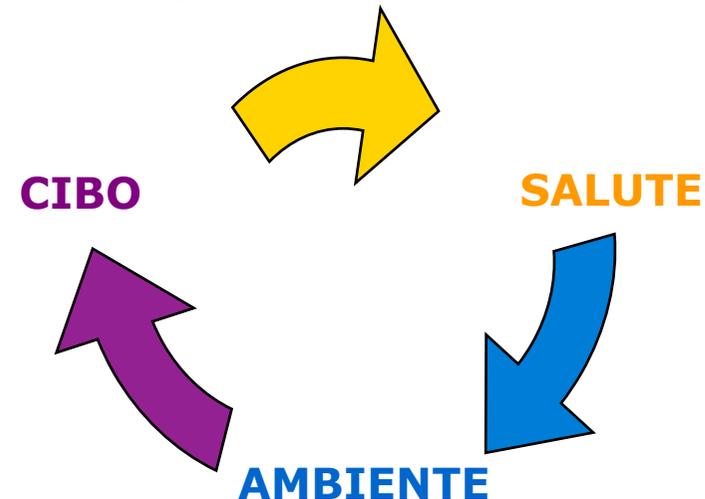
Sviluppare nuovi modelli di ristorazione **maggiormente sostenibili** partendo dalla logistica delle merci “food e no-food” ed in ottica di ciclo vita, ottimizzare la gestione dei rifiuti generati dalle merci trasportate attraverso una strategia basata sul concetto “dell’economia della conoscenza” e del “Life cycle thinking”



APPROCCIO INNOVATIVO « Life Cycle Thinking »

Life Cycle Assessment: una metodologia che prende in considerazione l'intero ciclo vita di un prodotto o servizio: dall'estrazione delle materie prime, le varie fasi di trasformazione trasporto ed uso, fino al suo fine vita per quantificare gli impatti ambientali ed il consumo di energia.

Life Cycle Costing: per sommare i costi economici associati alla produzione, uso e smaltimento di un prodotto o servizio in un determinato periodo di tempo.



LA NOSTRA STRATEGIA

- Ricerca, sviluppo ed innovazione
- Adozione di standard specifici (ISO 14001, SA8000, EPD)
- L'uomo e l'ambiente al centro dell'economia
- Impresa e territorio
- Il dialogo sociale con gli stakeholder (fornitori, clienti, istituzioni, università
- Strumenti di comunicazione

..... Al fine di attivare un percorso virtuoso che coniuga salute, ambiente ed economia

**Per un nuovo modello di impresa
Responsabile e Sostenibile.**

LA RENDICONTAZIONE DEL SERVIZIO

- Attraverso un sistema informatico di rendicontazione e raccolta dati puntuale, Sotral è in grado di monitorare costantemente le proprie performance ambientali, aggiornare in tempo reale i propri indicatori e le proprie politiche ambientali.
- L'integrazione, attraverso il sistema informatico, dei dati economici con quelli ambientali, permette inoltre a Sotral di emettere le fatture attive con l'indicazione della CO2 emessa per l'erogazione dei servizi fatturati.

VALORI ASSOLUTI	Anno 2002	Anno 2003	Anno 2004	Anno 2005	Anno 2006	Anno 2007	Anno 2008	Anno 2009
km / elemento pasto	0,165	0,168	0,129	0,109	0,112	0,112	0,111	0,111
km / pasto	nd	nd	0,129	0,143	0,146	0,145	0,144	0,144
g CO ₂ / pasto	nd	nd	31,7	33,2	35,0	34,7	34,3	34,5
g gas naturale / pasto	nd	nd	0,2	1,4	2,2	2,2	2,3	2,3
g petrolio / pasto	nd	nd	11,0	10,5	10,4	10,3	10,1	10,2
g polveri / pasto	nd	nd	0,043	0,039	0,038	0,038	0,030	0,030
Obsolescenza dei mezzi	5,8	6,5	7,2	6,2	4,4	4,3	4,3	5,2
% mezzi a metano	nd	nd	0%	9%	14,0%	14,0%	14,7%	14,6%

ETICHETTA ASSOSCAI

- Rigorosa perché riferita alle norme ISO 14021
- Integrata con l'esistente e non in antagonismo con modalità più "commerciali" di comunicazione
- Adattabile alle specifiche esigenze di comunicazione
- Economicamente sostenibile in quanto non è necessaria LCA per lo specifico prodotto
- Comunicabile attraverso un'etichetta sintetica caratterizzata da un set di indicatori predeterminati
- Propedeutica a sistemi di comunicazione complessi (es. Tipo III)
- Verificabile da parte terza



ETICHETTA ASSOSCAI

OBIETTIVO:

“promuovere la domanda e l’offerta di quei prodotti in grado di causare minor danno all’ambiente, contribuendo così a stimolare un processo di miglioramento ambientale continuo, guidato dal mercato”.

AssoSCAI (www.assoscai.it)

Associazione per lo sviluppo della competitività ambientale d’impresa

Etichetta ambientale

Prodotto
Logistica per servizi di Ristorazione Collettiva

Produttore
Sotral S.p.A.



AssoSCAI
Reg. n. AD003/01

Approvvigionamenti

- 17 % di pneumatici rigenerati (anno 2008)
- 14% di mezzi dotati di sistemi di rivestimento interno riutilizzabile (anno 2008)

Processo produttivo

- Sanificazione dei mezzi senza l'uso di sostanze tossiche o nocive per l'ambiente e per l'uomo

Logistica

- 84 % di km percorsi con alimentazione a gasolio (anno 2008)
- 16 % di km percorsi con alimentazione a metano (anno 2008)
- 26 % di km percorsi con mezzi euro 4 o euro 5 (anno 2008)
- 0,144 km per pasto trasportato (anno 2008)

Informazioni aggiuntive

- Il servizio è oggetto di un Environmental Product Declaration (www.environdec.com) registrazione n° S-P-00111 del 20/09/2006, come da paragrafo 1.3.3 delle "General Product Instructions" 1

Quanto comunicato dall'etichetta è responsabilità di Sotral S.p.A.
www.sotral.it



EPD®
1

www.assoscai.it

Consorzio, formato da imprese che operano nel mercato dei servizi a supporto della ristorazione, dalla consulenza, alla logistica delle merci e dei rifiuti.

Si pone quale **piattaforma Europea multidimensionale e multifunzionale**, generando aggregazione tra i vari soggetti interessati (stakeholders) tra i quali principalmente figurano:

Università, Imprese, Enti Pubblici, NGO...

al fine di **promuovere lo sviluppo sostenibile nella ristorazione**, attraverso percorsi specifici di ricerca, di cooperazione internazionale, di informazione e comunicazione e di trasferimento tecnologico - (Economia della conoscenza).

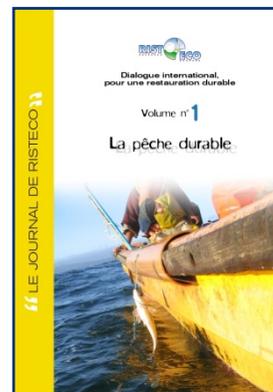
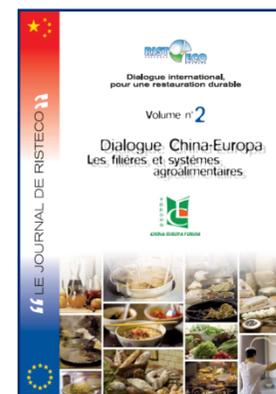
LA RETE DI ALLEANZE



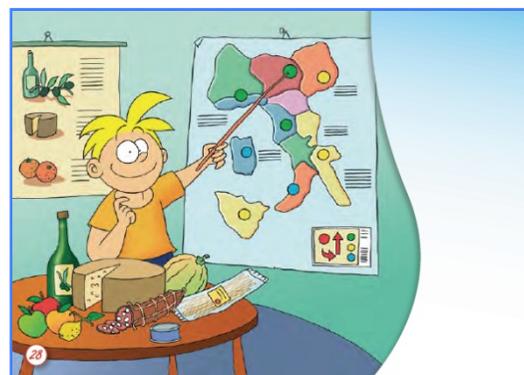
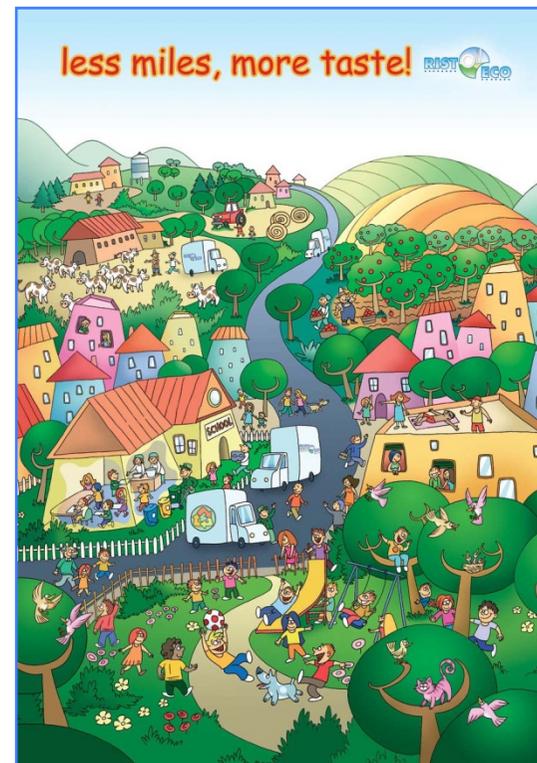
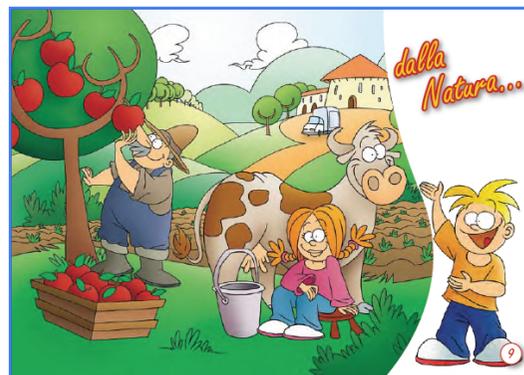
CHINA-EUROPA FORUM



I QUADERNI DI RISTECO



IL PRANSO SOSTENIBILE A SCUOLA



EATING CITY

Eating city è un incubatore di idee innovative, di dialogo intellettuale stimolante per arricchire la visione dei decisori pubblici e privati sul futuro delle filiere agroalimentari delle grandi città del mondo.

Votato all'azione, Eating city evidenzia buone pratiche ponendo delle **proposte concrete** per un vero cambio di paradigma, il luogo ideale dove cibo, salute, ambiente e valori sociali incontrano l'economia delle imprese.

Thinking Table, Workshop, Conferenze per raccogliere esperienze per mutualizzarle, disseminarle ed in sintesi elaborare delle **proposte concrete indirizzate ai decisori pubblici.**



City Food Policy
Wellness Territory Food taste
Food supply chain Sustainability
Culture
Social Values Research
Governance Energy Economy
Innovation Networking



City Food Policy

=

Sustainability Wellness Food taste Territory Research
Governance Energy Culture Social Values
Innovation Networking Economy
Food supply chain

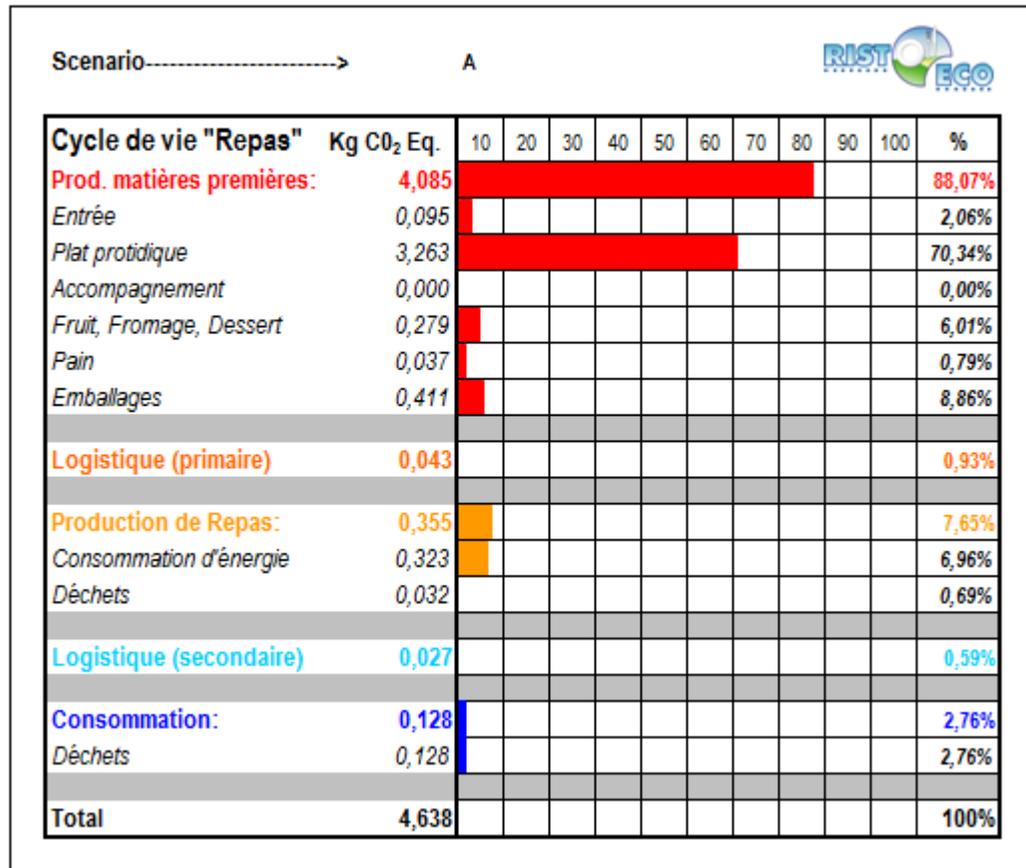
EATING CITY STUDI E RICERCHE

Partendo dall'esperienza maturata all'interno di Risteco e dei suoi partner, Eating City contiene al suo interno un gruppo di lavoro dedicato allo studio di nuovi modelli di ristorazione più sostenibile.

Le principali ricerche svolte a partire dall'anno 2003, relative all'analisi del ciclo vita di un pasto, hanno permesso di individuare nella **logistica** (organizzazione della filiera) e nella **gestione dei rifiuti**, due leve fondamentali per ridurre l'impatto ambientale, indipendentemente dalla tipologia del menù proposto e dei suoi aspetti nutrizionali.

Di seguito vi presentiamo alcuni dati studiati ed elaborati in questi anni che permettono di dimensionare il problema.

Impatto CO2 del pasto "A" = 4,63 Kg CO2 Equiv



Scenario A:
Menù a base di carne Rossa.

Acquisto degli ingredienti,
per calcolo emissioni di CO₂
trasporto primario via terra:

- 25% = 100 Km
- 25% = 500 Km
- 25% = 1000 Km
- 25% = 1500 Km

Fonte:
Studio Consorzio Risteco

RIFIUTI NELLA RISTORAZIONE

Production et consommation du repas Rest. Hospitalière		
Type de déchets	Gr	%
Organique	350	55,56%
Emballages	164	26,03%
Couverts en plastique	98	15,56%
Indifférencié	18	2,86%
Total par journée d'hôpital/patient	630	100,00%

Production et consommation du repas Secteur Hospitalier		
Type de déchets	Gr	%
Organique	212	56,53%
Emballages	116	31,01%
Couverts en plastique	46	12,27%
Indifférencié	1	0,19%
Total par repas servis au personnel	375	100,00%

Production et consommation du repas Rest. d'Entreprise		
Type de déchets	Gr	%
Organique	185	56,54%
Emballages	121	37,09%
Couverts en plastique	0	0,00%
Indifférencié	21	6,37%
Total par repas distribué	327	100,00%

RIFIUTI NELLA RISTORAZIONE

Production et consommation du repas Rest. Scolaire		
Type de déchets	Gr	%
Organique	185	71,15%
Emballages	40	15,38%
Couverts en plastique	0	0,00%
Indifférencié	35	13,46%
Total par repas servi	260	100,00%

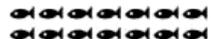
Production et consommation du repas Rest. Scolaire		
Type de déchets	Gr	%
Organique	211	74,82%
Emballages	69	24,42%
Couverts en plastique	0	0,00%
Indifférencié	2	0,76%
Total par repas servi	282	100,00%

=

Un pasto fuori casa produce in media 250 gr di rifiuti

LA PESCA SOSTENIBILE



FISHERY	LARGE SCALE 	SMALL SCALE 
	BENEFITS	
Subsidies	\$\$\$\$\$ 25-27 billion	\$ 5-7 billion
Number of fishers employed	 about 1/2 million	 over 12 million
Annual catch for human consumption	 about 30 million t	 same: about 30 million t
Annual catch reduced to fishmeal and oils	 35 million t	 Almost none
Annual fuel oil consumption	 about 37 million t	 about 5 million t
Catch per tonne of fuel consumed	 =  1-2 t	 =  4-8 t
Fish and other sealife discarded at sea	 8-20 million tonnes	 Very little

EVENTO DEL 2 GIUGNO

Una giornata dedicata al cibo, alla lotta agli sprechi, al dialogo, ma anche un'occasione per stare insieme e per acquistare prodotti locali e di Libera Terra.

PRIMO NON SPRECARE Pranzo per 3000 persone realizzato partendo dagli scarti alimentari derivanti dal commercio alimentare della provincia di Torino.

CIBO & COSTITUZIONE Talk show condotto da Patrizio Roversi con politici, imprenditori e leader sociali per parlare della Costituzione Italiana e della sua relazione con il lavoro dell'uomo, l'agricoltura ed il cibo.

CAMPAGNA AMICA Mercato di con oltre 50 produttori locali che ospita anche uno stand di Libera.

MOLE s.c.p.a. è una società consortile per azioni.

Il **capitale sociale** iniziale è di 800 mila €.

MOLE è nata dall'idea di **integrare** le attività di 8 imprese, per diventare il punto di riferimento per il settore della logistica e del trasporto nell'area torinese.

I SOCI

	Bordignon Trasporti srl	Nata nel 1964, oggi in Seconda generazione
	F.Ili Cavaglià srl	Nata nel 1971, oggi in Seconda generazione
	Mantoan Trasporti srl	Nata nel 1964, oggi in terza generazione
	Ricotto srl	Nata nel 1965, oggi in Seconda generazione
	Tdl Europa srl	Nata nel 1992
	Sotral spa	Nata nel 1982, oggi in Seconda generazione
	Segalin trasporti sas	Nata nel 1970, oggi in Seconda generazione
	F.Ili Rostan srl	Nata nel 1977, oggi in Seconda generazione

Creare nel distretto torinese **“un’impresa leader”** che,
possa entrare a far parte delle prime aziende di
logistica e trasporto multimodale in Italia, in un arco
temporale di medio periodo

distinguendosi per la propria **responsabilità sociale**
e per il grado di **sostenibilità ambientale**.

Grazie per l'attenzione

a.ivaldi@sotral.it