

Il contributo fondamentale del Tecnologo Alimentare per il successo delle PMI

dall'esperienza di
Biagio Calcavecchia

Conegliano, 25 Settembre 2013

Ambiti di lavoro

- Ricerca e sviluppo nuovi prodotti
- Garanzia di qualità
ma anche
- Certificazioni e auditing
- Marketing
- Supporto tecnico alle vendite

Nelle grandi società o multinazionali

- Team composti da numerosi specialisti
- Centri di ricerca applicata

Possibilità di:

- Percorsi formativi
- acquisire competenze molto approfondite in ambiti ben definiti

Situazione in Italia

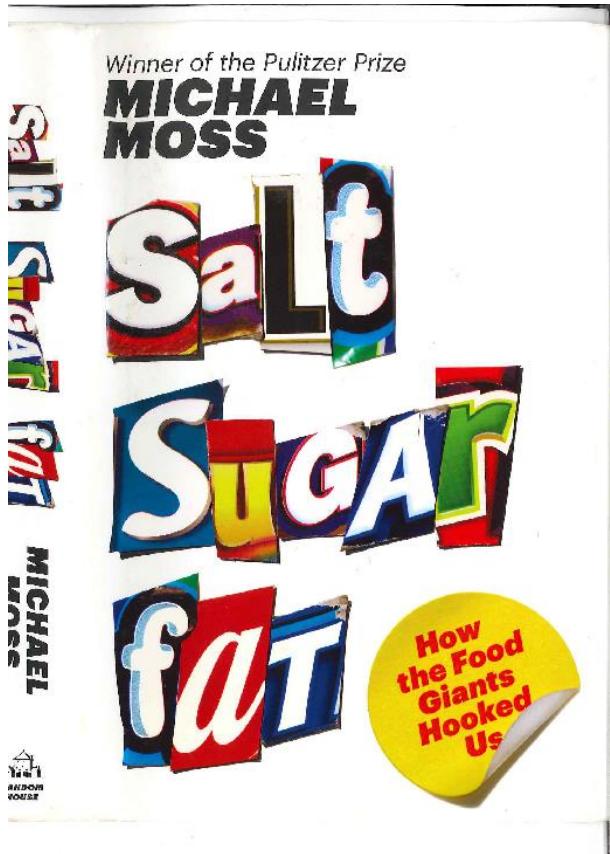
- Poche grandi società che hanno una funzione strutturata di Assicurazione e Controllo Qualità e ancora meno un vero Centro di Ricerca e Sviluppo
 - Molte aziende medio-grandi sono cresciute rapidamente di dimensione ma l'evoluzione organizzativa non ha avuto la stessa velocità
 - Tantissime piccole aziende in cui la figura del tecnologo alimentare (TA) non è nemmeno presente

Opportunità

E' naturale ambire lavorare in aziende blasonate
ma operare nelle PMI italiane è più sfidante:

- Innanzitutto bisogna superare la scarsa sensibilità della proprietà, che in genere l'acquisisce dopo aver avuto seri problemi o per necessità
- Si opera da soli o con pochi omologhi e con un ruolo multi-tasking

Sviluppo nuovi prodotti nelle multinazionali



Ottimizzazione delle ricette, per target di consumatori, utilizzando tutti gli ingredienti e additivi consentiti per massimizzare le vendite senza preoccuparsi dell'impatto sul benessere del consumatore

Sviluppo Nuovi Prodotti nelle aziende artigianali

- Ricette sostanzialmente uguali alle produzioni per la vendita in loco
- Utilizzo di ingredienti ritenuti più pregiati (es. olio e.v. d'oliva, succo mela/uva concentrato o miele come dolcificante, farine integrali macinate a pietra,...)
- Assenza di conservanti e ridotto uso di additivi in genere
- Shelf-life molto lunga

...quindi prodotti potenzialmente migliori

- che richiedono adeguati accorgimenti per salvaguardare la miglior qualità sia nella messa a punto della formulazione che nel processo produttivo e nel confezionamento
- Sono aziende che in pratica fanno innovazione di prodotto e dove il contributo del TA sarebbe indispensabile

Se manca il TA quali problemi per inadeguata gestione?

- Infestazioni
- Formazione di muffe
- Precoce irrancidimento
- Alterazione microbica prima della scadenza (es: gonfiore della confezione)
- Presenza di corpi estranei
- Confezioni difettose (saldature, etichette o timbrature sbagliate, peso, atm, ...)
- Diciture legali sbagliate

Infestazione da Tignola



EcorNaturaSì SpA
prodotti biologici e biodinamici



naturaSì
il supermercato bio





EcorNaturaSì SpA
prodotti biologici e biodinamici



naturaSì
il supermercato bio





EcorNaturaSì SpA
prodotti biologici e biodinamici



naturaSì
il supermercato bio





22/10/2010



05/03/2012 09:56

EcorNaturaSì SpA
prodotti biologici e biodinamici



naturaSì
il supermercato bio

cuorebio®
i negozi biologici

laule
Volante



EcorNaturaSì SpA
prodotti biologici e biodinamici



naturaSì
il supermercato bio





02/02/2012 14:32

EcorNaturaSì SpA
prodotti biologici e biodinamici



naturaSì
il supermercato bio





23/02/2011 12:56

EcorNaturaSì SpA
prodotti biologici e biodinamici



naturaSì
il supermercato bio

cuorebio
i negozi biologici

laule Volante



EcorNaturaSì SpA
prodotti biologici e biodinamici



naturaSì
il supermercato bio



Le piccole aziende si possono permettere un TA ben preparato?

S'intende un TA che oltre a gestire tutte le attività che consentono di garantire la qualità, sappia anche formulare nuovi prodotti, essere sensibile alle esigenze del mktg, sappia districarsi nella legislazione alimentare, sappia relazionarsi con i fornitori, i clienti, le Autorità di controllo, gli Auditor...

...insomma ricoprire un ruolo a 360°

Un esempio: CTM altromercato

- Prodotti che venivano acquistati con dubbi sulla sicurezza igienico-sanitaria sono diventati prodotti considerati di alta qualità (test Altroconsumo e forti vendite ai partner europei EFTA)
- I nuovi prodotti furono sviluppati secondo criteri poi ottimamente sintetizzati, dal fondatore di Slow Food Carlo Petrini, come Buono, Pulito e Giusto

Tecnologo alimentare: un investimento per il successo

Nelle aziende alimentari di piccole e medie dimensioni i lavoratori sono pochi, ogni singola persona deve ricoprire un ruolo più ampio e quindi ha un peso maggiore nell'andamento dell'attività aziendale. Ancora oggi tali aziende non impiegano un tecnologo alimentare, a volte nemmeno come consulente, sot-

L'IMPORTANZA DEL "FATTORE UMANO" NEL BUON FUNZIONAMENTO DI UN'IMPRESA È AMPIAMENTE RICONOSCIUTA. PER QUESTO MOTIVO OGGI NON SI PARLA SEMPLICEMENTE DI "GESTIONE DEL PERSONALE" MA DI "VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE". QUESTA CONSIDERAZIONE È VALIDA PER LE GRANDI IMPRESE MA ANCORA PIÙ RILEVANTE PER QUELLE PICCOLE E MEDIE

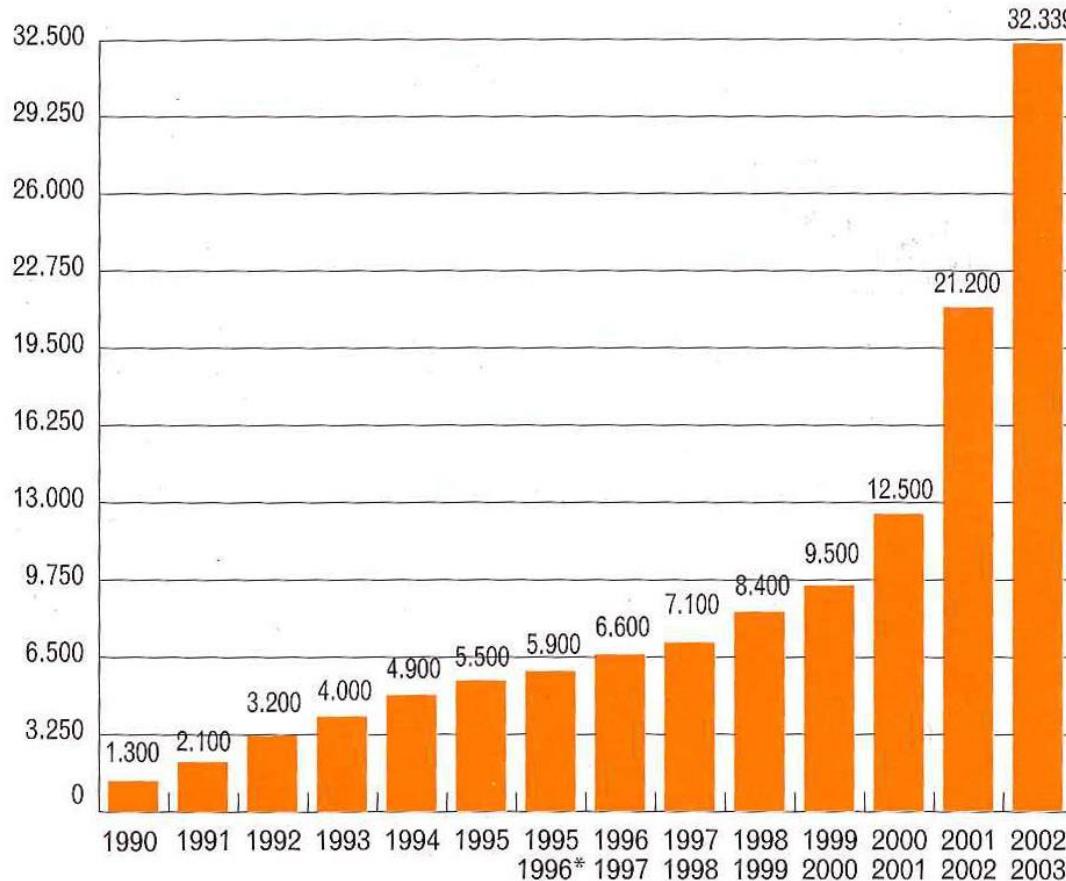
di Biagio Calcavecchia

si è gradualmente diffusa in tutti i paesi industrializzati. L'idea alla base del Commercio Equo è sostituire l'aiuto ai PVS fatto mediante donazioni con il sostegno all'attività dei piccoli produttori locali tramite l'acquisto

Consorzio CTM-Altromercato, la principale organizzazione italiana di Commercio Equo e Solidale nata a Bolzano nel 1988, è una centrale che organizza l'acquisto e l'importazione, l'eventuale trasformazione e confezionamento, la distribuzione all'ingrosso dei prodotti sia alle Botteghe del Mondo (BdM) sia ad altre strutture

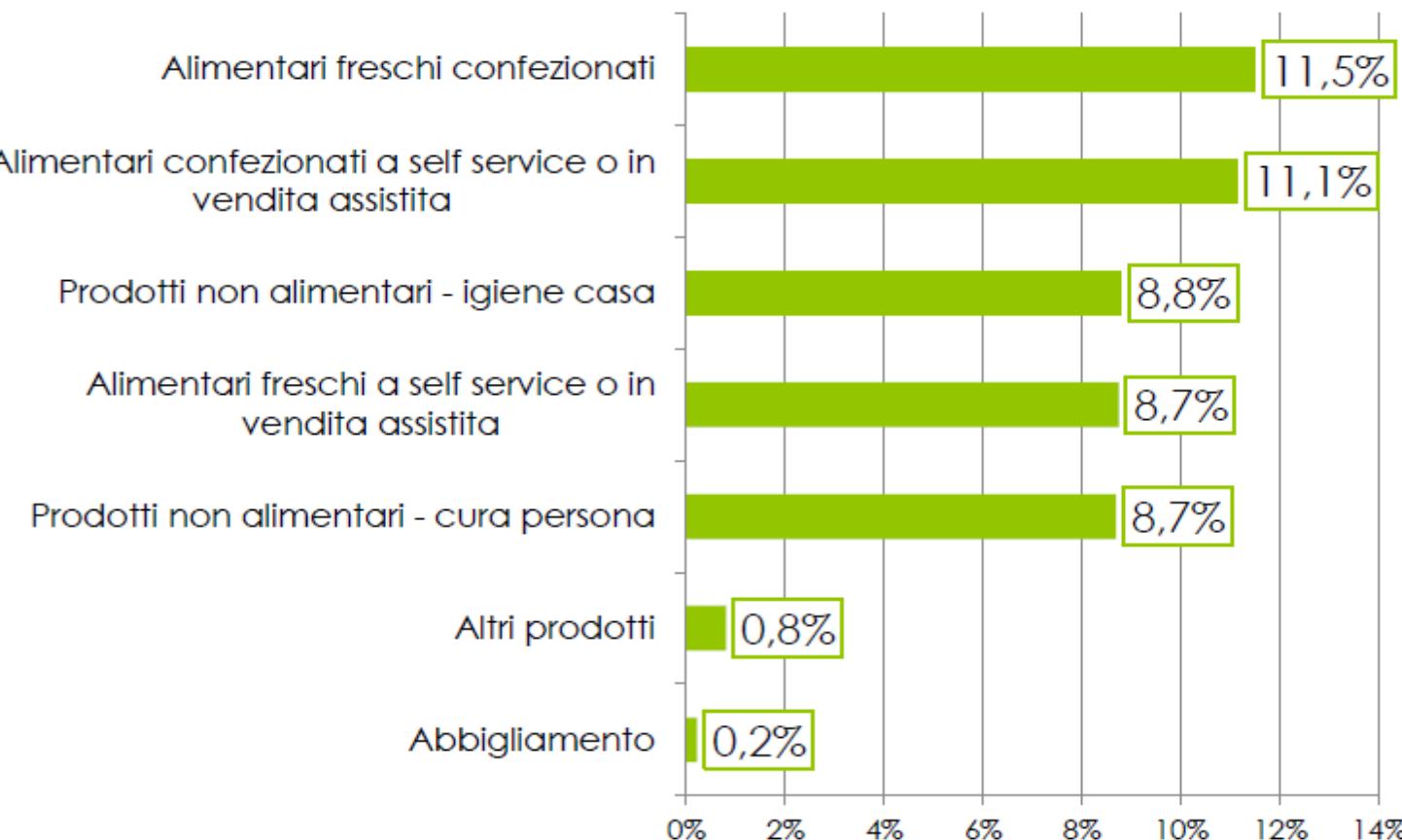
Fatturati Ctm altromercato (in migliaia di euro)

+49,16%



La crescita è dovuta alla fiducia, ai nuovi prodotti e all'accresciuta reputazione a livello internazionale

Per ciascuna macro-categoria di prodotto BIO, mi può indicare qual è stata la variazione % registrata tra il 2010 e il 2013 per il NUMERO DI REFERENZE DEL PDV?



Fonte: Osservatorio SANA a cura di Nomisma.

> 7



Nomisma



Quali sono i requisiti con cui il punto vendita seleziona i fornitori?

Prima risposta in ordine di valore di acquisti realizzati



Fonte: Osservatorio SANA a cura di Nomisma.

19



Nomisma



EcoNaturaSì SpA
prodotti biologici e biodinamici



Se è vero che le persone possono fare la differenza...

...un bravo Tecnologo Alimentare e sicuramente una figura che rientra tra queste persone

Siate sempre mentalmente aperti e desiderosi di accrescere le vostre conoscenze ricordando che il sapere è di 2 tipi:

1. quello che si sa già
2. quello che si sa dove andare a trovarlo

Grazie per l'attenzione!

biagio.calcavecchia@ecornaturasi.it