



VALORE DEL CIBO, CONSUMO RESPONSABILE E LOTTA AGLI SPRECHI ALIMENTARI: IL PROGRAMMA DI COSTA CROCIERE

IL PROGRAMMA DI COSTA CROCIERE

Costa Crociere ha posto il tema del cibo al centro della propria strategia di sviluppo sostenibile, concentrandosi in particolar modo su un obiettivo di riduzione dello spreco alimentare.

Un impegno in linea con l' Agenda 2030 dell'ONU, che definisce 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals, SDGs), in un grande programma d'azione comprendente 169 'target' o traguardi per le persone e per il pianeta. In questo ambito, Costa Crociere ha scelto da tempo di concentrarsi sul Goal 12, relativo al consumo responsabile, e sul Goal 2, connesso al raggiungimento di un sistema alimentare attento al sociale. In particolare, il focus è sul raggiungimento del target 12.3 che pone come obiettivo globale quello di dimezzare entro il 2030 lo spreco alimentare pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura.

4GoodFood è un progetto integrato, a 360°, che va dalla revisione dei processi di preparazione dei piatti alla gestione delle eccedenze alimentari, attraverso la sensibilizzazione e il coinvolgimento di tutti gli stakeholder nella grande sfida globale di invertire le tendenze. Il programma si pone l'ambizioso obiettivo di ridurre gli sprechi alimentari del 50% entro il 2020, con 10 anni di anticipo rispetto all'Agenda 2030.

Costa Crociere si impegna così per attivare soluzioni concrete finalizzate ad instaurare un circuito virtuoso nell'ottica di contribuire a cambiare radicalmente i paradigmi di consumo le cui ricadute impattano significativamente sul piano sociale, culturale e ambientale. Focus principale è il coinvolgimento attivo di equipaggio e ospiti cittadini, per arrivare fino alle comunità beneficiarie del recupero e della restituzione delle eccedenze - promuovendo sistemi e processi tendenti allo "spreco zero", in un'ottica di economia circolare. È proprio la grande attenzione che Costa decide di dedicare a tutti i processi e le azioni legate al cibo a rappresentare la volontà dell'azienda di enfatizzarne il valore lungo tutta la catena, dall'approvvigionamento al consumo, e diffondere questa sua filosofia.

Testato sull'ammiraglia Costa Diadema, dal 2016 laboratorio e incubatore del progetto in tutte le sue

fasi, oggi Costa ha completato l'implementazione del programma 4GOODFOOD sull'intera flotta.

Il Valore del Cibo

A partire dal 2016, Costa Crociere ha intrapreso un percorso, unico per il settore marittimo, sul tema del valore del cibo e del consumo responsabile nel complesso contesto della nave da crociera.

Partnership chiave del programma 4GOODFOOD è senza dubbio la collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, quale soggetto ispiratore del processo di ripensamento, con una visione di lungo periodo dell'esperienza gastronomica e della valorizzazione del cibo a bordo.

Prima fase di questo percorso è stata la rivisitazione dell'offerta gastronomica attraverso la selezione di prodotti e materie prime di qualità e l'inserimento nei menu dell'intera flotta di oltre 500 piatti e ricette espressione della tradizione italiana e della Dieta Mediterranea, con attenzione alla stagionalità e alla prossimità dei prodotti.

Un lavoro particolarmente impegnativo è stato compiuto sui menu dei buffet, dove, nel rispetto della connotazione italiana e delle aspettative di una clientela internazionale, è stato definito un piano di inserimento di nuove proposte, dall'introduzione di piatti vegetariani all'incremento delle proteine vegetali (legumi e cereali minori) alla creazione di un corner di crudité a base di frutta, di verdura e di semi. Inoltre, in collaborazione con la Banca del Vino di Pollenzo, Costa ha rivisitato l'intera offerta di vini, prediligendo qualità e protezione della biodiversità.

A seguito di ciò è stato quindi fatto anche un lavoro importante sul sistema di acquisti nei territori in cui le navi fanno scalo, portando ad un grosso risultato di circa il 15% di approvvigionamenti locali, che determina impatto sulle economie del territorio e riduce la logistica.

Il lavoro congiunto si pone quale obiettivo principale la sensibilizzazione dei passeggeri verso un'alimentazione sempre più sana e consapevole.

Innovazione e digitalizzazione delle cucine

Dare valore al cibo significa anche ridurre gli sprechi alimentari, a partire dalla fase di realizzazione dei piatti. Per questo, Costa Crociere ha avviato una collaborazione, vera e propria novità nel settore crocieristico, con la start-up Winnow, specializzata nell'ottimizzazione dei processi legati alla ristorazione in un'ottica di miglioramento continuo e di sostenibilità. Punto di partenza è stata l'analisi della produzione di scarti e la relativa quantificazione in tutte le fasi di preparazione, effettuata attraverso una tecnologia innovativa per la mappatura degli sprechi e delle perdite del cibo.

Non esistendo precedenti nel settore crocieristico, è stato individuato nel modello di ristorazione anglosassone un benchmark a cui poter fare riferimento per le preliminari operazioni di mappatura degli sprechi alimentari e posizionamento rispetto all'industry. Da questa comparazione, Costa è risultata un'azienda già in grado di ottimizzare, ma non si è accontentata e ha dato vita al programma 4GOODFOOD. Il piano operativo stabilito ha permesso di effettuare la mappatura degli sprechi a livello di processo di preparazione del cibo, attraverso il posizionamento di bilance localizzate e collegate ad un sistema di condivisione dei dati per la quantificazione del rifiuto alimentare nelle specifiche postazioni di cucina sulla nave. Sono quindi monitorati e quantificati puntualmente gli sprechi lungo tutto il flusso: deterioramento dei prodotti per acquisti superiori al fabbisogno, scarti nella preparazione del cibo, quali le bucce, gli errori

di cucina, i piatti preparati ma non serviti, gli avanzi nei piatti degli ospiti. L'introduzione del sistema consente un approccio di miglioramento continuo per

consentire la riduzione di

sovrapproduzione, deterioramento e rifiuti. L'implementazione degli strumenti forniti da Winnow sulle 14 navi è stata non solo sfidante ma anche articolata a livello logistico, dato il sistema chiuso e gli spazi limitati su una nave da crociera.

L'introduzione delle bilance digitali ha comportato significativi investimenti in termini di risorse impattando direttamente sulla trasformazione di alcuni processi produttivi con coinvolgimento diretto degli chef. Grazie a questo sistema, tutti i rifiuti alimentari vengono mappati e inseriti su sistemi di Cloud forniti da Winnow su base giornaliera. La mappatura consente agli chef di agire e apportare modifiche correttive laddove necessario. In una logica di cambiamento altamente sfidante, anche sul piano dei comportamenti e delle abitudini, l'acquisizione di una nuova sensibilità dello staff di cucina sono cruciali per lo sviluppo di un ambiente reattivo, capace di migliorare costantemente le performance. Per mantenere tale il sistema, specialmente in un contesto caratterizzato da elevata rotazione del personale, la sensibilizzazione e la formazione della culinary crew sono fondamentali. Creare una task force per la gestione degli sprechi alimentari significa attivare specifici programmi di training e re-training degli addetti. Al centro del piano formativo non solo l'addestramento al corretto utilizzo delle bilance e alla categorizzazione degli alimenti, ma soprattutto un piano di responsabilizzazione orientato a motivare lo staff e ad incoraggiarne la proattività, rendendoli partecipi dell'impegno preso dall'azienda e favorendo un cambiamento della cultura. Il successo del progetto dipende largamente infatti dal livello di consapevolezza del proprio specifico ruolo e del contributo apportato alla prevenzione degli sprechi.

Ad un anno dall'annuncio del proprio obiettivo, Costa ha raggiunto il 37% di riduzione dello spreco alimentare a livello di flotta. Ciò impatta sia sull'incremento della produttività sia sull'efficientamento delle risorse.

Sensibilizzazione: Taste don't Waste

Sensibilizzazione e coinvolgimento sono parte integrante del progetto di Costa Crociere e prevedono azioni dirette su tutti i passeggeri, ospiti e membri dell'equipaggio. In quest'ottica, per aumentare la consapevolezza verso un'alimentazione equilibrata e un consumo sempre più critico e responsabile, è stato realizzato sulle navi il programma di comunicazione "Taste don't Waste", una vera e propria call to action al consumo responsabile realizzata privilegiando l'aspetto valoriale, emozionale e non prescrittivo che tiene conto della multiculturalità del pubblico e del contesto della vacanza.

Oltre a promuovere i benefici di una corretta alimentazione e di uno stile di vita sano, attraverso diversi strumenti e canali, il programma si pone l'obiettivo di veicolare messaggi chiave per promuovere comportamenti responsabili e partecipazione attiva degli ospiti cittadini. L'ospite diventa protagonista in particolare nell'area di buffet, contesto in cui la discrezionalità sulla scelta degli alimenti e delle porzioni assume una valenza significativa, determinando il gradimento dell'esperienza e l'impatto sulla preparazione dei piatti proposti.

Il test della campagna è stato affidato a Cittadinanzattiva, associazione da sempre impegnata per diffondere modelli di comportamento virtuoso anche in tema della riduzione degli sprechi.

Cittadinanzattiva ha contribuito, in particolare, al monitoraggio del pilot effettuato a

bordo di Costa Diadema, con l'obiettivo di mettere a fuoco il livello di consapevolezza, comprensione e disponibilità alla partecipazione da parte degli ospiti. I risultati sono stati positivi e grazie a ciò la campagna "Taste don't Waste" è stata ad oggi implementata nei buffet di tutta la flotta. Risultato promettente è anche la riduzione dello spreco proveniente da ospiti ed equipaggio che registra rispettivamente 36% (ospiti) e 30% (crew).

Restituzione alla collettività

Direttamente collegata alla campagna di sensibilizzazione "Taste don't Waste" è la fase di restituzione alla collettività. La diminuzione degli impatti generati dagli ospiti a bordo attraverso il loro comportamento virtuoso può essere infatti calcolata da Winnow ed è traducibile in un risultato concreto: la digitalizzazione delle cucine permette la visione dell'incidenza a livello di costo della riduzione degli sprechi, permettendo a Costa di reinvestire sia nella qualità del cibo sia nel sostenere il progetto Orti in Africa promosso dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Nel 2018, Costa ha reso possibile la creazione dei primi 50 orti in Mozambico (12), Sud Africa (14) e Tanzania (24) e lo sviluppo di una rete di agricoltori responsabili impegnati sulla biodiversità e agricoltura sostenibile.

Di questi 50 orti, 29 orti sono 'comunitari', designati per le comunità intere e 21 sono invece 'orti scolastici', affidati e gestiti dalle scuole proprio per insegnare agli agricoltori di domani le principali tecniche di coltivazione. Fondati su un modello sostenibile, con tecniche di compostaggio ed efficienza nell'impiego di risorse più avanzate, gli orti si sviluppano progressivamente grazie al processo di educazione di giovani e agricoltori da parte di coordinatori locali. Il progetto ha l'ambizione non solo di dare un contributo nel breve periodo, ma di offrire una forma di sostentamento economico per il futuro, favorendo il rispetto dei principi sui quali si basa l'intero programma, e soprattutto di creare una vera e propria rete di agricoltori consapevoli che si prenderanno cura della propria terra.

Recupero delle eccedenze alimentari e interconnessione con le comunità

I processi messi in atto sulle navi Costa sono volti a prevenire che lo spreco alimentare si verifichi nella catena di produzione e consumo del cibo. In un contesto come quello della nave, non tutte le eccedenze possono essere evitate, quindi non è strutturalmente possibile raggiungere l'obiettivo dello zero-waste. Costa ha trovato la soluzione per evitare che le eccedenze, ossia i pasti preparati e non consumati, diventino rifiuto. Parte integrante del programma 4GOODFOOD è proprio dare valore al cibo tramite la donazione di eccedenze prodotte a bordo.

L'introduzione della Legge n. 166 del 19 agosto 2016 contro gli sprechi alimentari, promossa dall'on. Maria Chiara Gadda, ha permesso di concretizzare il recupero e il conferimento delle eccedenze alimentari alle comunità bisognose. Per la prima volta al mondo nell'intero settore marittimo, Costa Crociere ha quindi attivato un percorso insieme alla Fondazione Banco Alimentare Onlus per gestire la raccolta e la distribuzione a fini sociali dei pasti "ready to eat" non serviti a bordo, ad altissimo valore qualitativo e nutrizionale.

In virtù della sua unicità, il lavoro di preparazione allo sbarco del cibo ha comportato

da parte di Costa Crociere la messa a punto di nuove procedure, in stretta collaborazione con l'Agenzia delle Dogane e la Sanità Marittima.

Il programma - avviato per la prima volta nel luglio 2017 a Savona - è oggi attivo in Italia nei porti di Savona, Civitavecchia, Bari, Palermo, Genova ed è stato esportato come best practice italiana in Francia e Spagna, a Marsiglia e Barcellona, e, dallo scorso dicembre anche in Guadalupa e Martinica. In 22 mesi sono state distribuite così oltre 100.000 porzioni di cibo ad un totale di dodici associazioni che si occupano di persone in difficoltà, un progetto che non si pone confini o limiti. In questo modo è stato attivato e potenziato un significativo network internazionale tra il territorio, le comunità e le navi, rafforzando la loro interconnessione.

Oltre all'importanza rappresentata dal recupero di cibo, che andrebbe altrimenti sprecato, il fatto di poter offrire regolarmente alle strutture pasti controllati e ad alto valore nutrizionale, ha molteplici aspetti di valore. L'impatto sulla vita di persone e famiglie beneficiarie è concreto e va al di là del semplice provvedere al loro fabbisogno nutrizionale. Il consumo di cibo diversificato, di altissima qualità e la possibilità di provare sapori lontani dalla propria cultura e fuori dall'ordinario, può infatti avere un effetto benefico e

riqualificante all'interno delle comunità, aumentare il benessere in modo significativo e favorire la convivialità tra persone in difficoltà.