

**Agrifood post Covid:  
necessità, criticità e opportunità**  
**Focus sul settore Bakery e Case History Valle Fiorita**  
**26 Ottobre 2021**



# Lo scenario Covid e post-Covid



**INFORMATION & TRANSPARENCY**

La sensibilizzazione del consumatore indurrà una maggiore richiesta di informazioni ed esigenze di trasparenza circa aspetti di provenienza dei prodotti e temi di sostenibilità ambientale e sociale

**FOOD & PACKAGING WASTE**

L'incremento dei consumi alimentari nella sfera domestica accrescerà la consapevolezza dei consumatori verso lo spreco alimentare e gli eccessi di *packaging* dei prodotti acquistati (a partire dai prodotti mono-porzionati)

**LOCAL SOURCING**

La produzione e l'approvvigionamento su scala locale sarà considerata non più solo come un beneficio per l'ambiente, ma anche come contributo economico per la collettività, il lavoro, l'equità e la solidarietà

**HEALTHY LIFESTYLE**

L'accresciuta consapevolezza circa la vulnerabilità della nostra salute incrementerà la domanda di prodotti salubri, semplici e genuini e genererà un'accelerazione dei consumi in questa direzione



(\*): CAGR = tasso annuo di crescita composto  
 (\*\*): Il Politecnico di Milano, ad esempio, prevede una riduzione del fatturato dell'e-commerce per il 2020 del -3% rispetto al 2019  
 Fonte: elaborazione The European House - Ambrascati su fonti varie per Consorzio Netcomm e Community Cashless Society, 2021

# Le strategie post-Covid

L'Italia ha delineato una strategia di investimento dei fondi del piano NGEU all'interno del **Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR)**

## LE 6 MISSIONI DEL PNRR:



**1. Digitalizzazione, innovazione, competitività e cultura**



**4. Istruzione e ricerca**



**2. Rivoluzione verde e transizione ecologica**



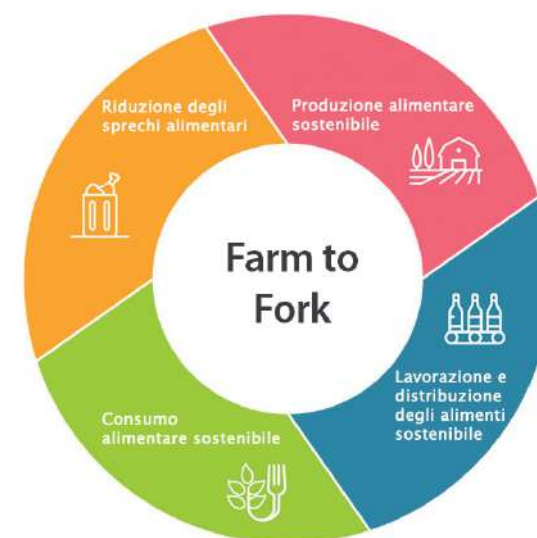
**5. Inclusione e coesione**



**3. Infrastruttura per una mobilità sostenibile**



**6. Salute**



## Lo scenario del settore Bakery

- La pandemia Covid-19 ha avuto un impatto negativo anche sulle aziende del settore, specialmente su quelle che veicolano la propria offerta nel canale di vendita Horeca
- Grande capacità da parte dei produttori di proporre sul mercato un'offerta di qualità, ampia e innovativa
- Investimenti in attività di ricerca e sviluppo con lancio di prodotti innovativi ponendo particolare attenzione alle formulazioni salutistiche e nutrizionalmente equilibrate
- Nei mesi di pandemia i prodotti continuativi con shelf-life estesa hanno performato bene, così come le referenze per la prima colazione. Questo trend è avvenuto con un'erosione dei margini a causa dei costi più elevati che le aziende hanno dovuto sostenere

**Nuovi trend: Orientamento alla sostenibilità, sapori tradizionali e nuovi formati, vegan-friendly, farine alternative**



# Valle Fiorita



100 dipendenti



PMI innovativa del settore Agrifood



Rating di legalità



Leader in sandwich and bakery products market



Type 2 sourdough production system



Internal microbiological laboratory



# Valle Fiorita Case History

**-30%**

*Calo del fatturato mese di  
aprile 2020 rispetto ad  
anno precedente*



**+35%**

*Crescita del fatturato fino  
a settembre 2021 rispetto  
ad anno precedente*

## Obiettivi strategici



**Co-living  
Innovation**



**Progetto filiera  
corta**



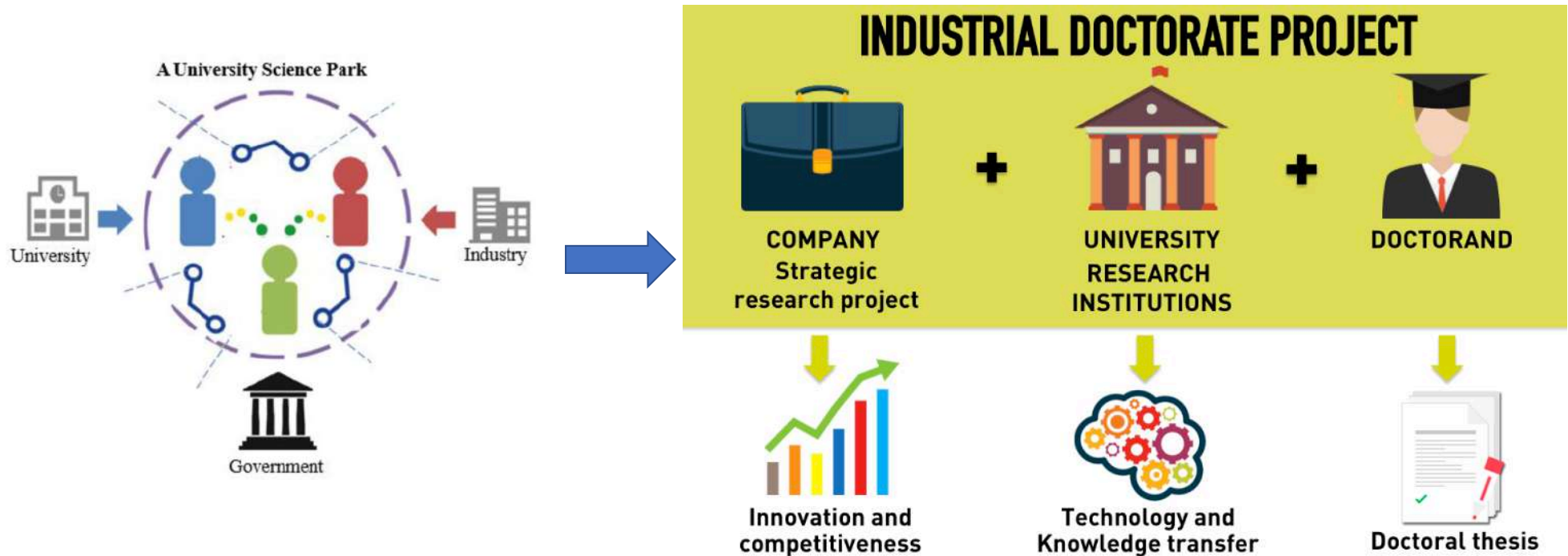
**Innovazione ed  
economia Circolare**



**Digital Innovation**

# Co-living innovation

Progetti di ricerca tra Università e Azienda con reciproca collaborazione e scambio di idee tra il nostro laboratorio di R&S e i Dipartimenti Universitari



# Innovazione/economia circolare

Uso di lievito naturale come bioingrediente –  
Biotecnologia tradizionale per ottenere prodotti  
innovativi



Matrici alternative / sottoprodotti



Prodotti da forno ad elevato valore aggiunto



# Obiettivo economia circolare



Terreno di coltura per microrganismi da scarti di panificazione



**Bioingrediente innovativo a base di crusca e germe di grano fermentati**

- Uso come ingrediente di panificazione
- Basso indice glicemico
- Attività prebiotica
- Fonte di proteine e fibre



# Progetto «dal seme al pane»

## *Principali problematiche della filiera dei cereali 2020-2030*

- **Instabilità dei prezzi delle materie prime agricole**
- **Cambiamenti climatici e conseguente riduzione della disponibilità dei suoli e riduzione della produzione ad ettaro**
- **Maggiore valorizzazione di varietà e produzioni agricole locali**
- **Assumere in pieno i principi dettati dalla UE nel Green Deal e nel programma «Farm to Fork»**
- **Accorciare la filiera intervenendo ed investendo direttamente nella produzione agricola**
- **Avviare progetti di sostenibilità agricola e di benessere della natura e delle piante, nuovo equilibrio naturale, attraverso i principi dell'agricoltura biologica e simbiotica**

## Progetto «dal seme al pane»

Progetto filiera corta con cereali / pseudocereali di origine locale e recupero varietà antiche per prodotti da forno ad elevato valore aggiunto

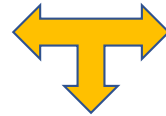


**INNOVAZIONE: SELEZIONE DI VARIETA' CON CARATTERISTICHE/COMPONENTI AVENTI EFFETTI BENEFICI CONCLAMATI (BASSO INDICE GLICEMICO/ALTO CONTENUTO FIBRE E PROTEINE)**



# Marketing innovation e digitalizzazione

ERP come sistema centrale  
per integrare i processi  
aziendali



MES come sistema per  
gestire intero processo  
produttivo

L'azienda Valle Fiorita ha avviato un progetto di:  
Mappatura dei processi aziendali (workflow) per guidare  
la personalizzazione di software per le esigenze  
dell'utente finale

Strumento per gestione  
delle risorse e attività produttive

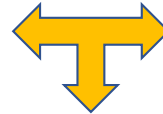
Monitoraggio in tempo reale  
dello shop floor  
Coinvolge operatori a bordo linea

**MES**



# Marketing innovation e digitalizzazione

Know-how in Food Science  
e Biotecnologia  
dei prodotti da forno



Marketing strategico  
e operativo

Nuovi strumenti digitali  
e social



Food influencer marketing



Nutritional e Medical marketing



Piattaforma e-commerce  
per acquisto multicanale



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE**

**ANDREA MINISCI**

Responsabile R&S Valle Fiorita

---



[vallefiorita.it](http://vallefiorita.it)



[a.minisci@vallefiorita.it](mailto:a.minisci@vallefiorita.it)

