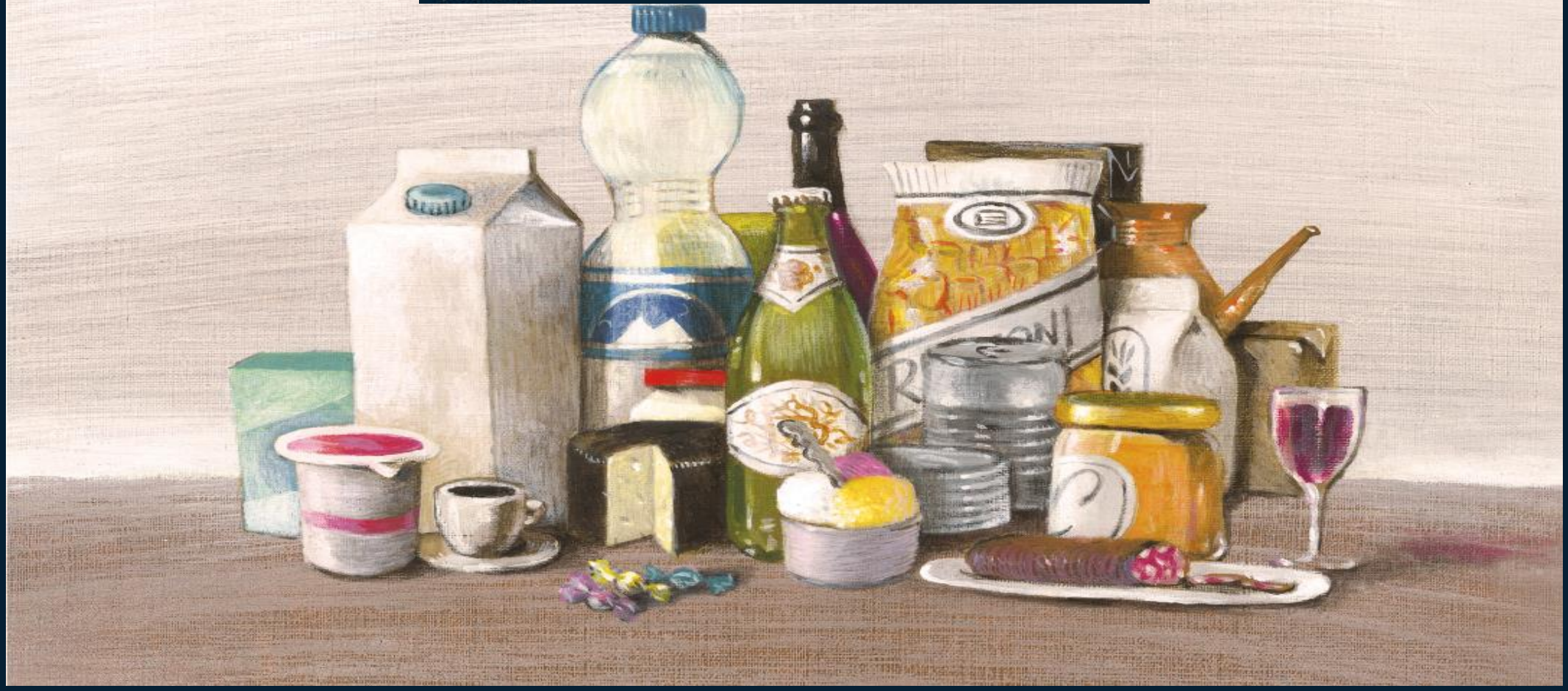
FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



"Competenze digitali per il settore Agrifood"

Pontecagnano Faiano (SA), 6 giugno 2022

NICOLA CALZOLARO – DG FEDERALIMENTARE

Industria Alimentare e delle bevande italiana: i macro-dati

(2021 su 2020)

Fatturato

155 mld € (+8,4%)

Produzione

6,1%

Addetti

385.000 addetti

850.000 (con agricoltura)

Aziende

58.000

6.850 con più di nove addetti

Consumi*

240 mld €

***Consumi totali (mercato interno ed estero)**

Export

40,8 mld €

(+10,9%)

nel 2021, l'Industria alimentare e delle bevande italiana si conferma secondo settore manifatturiero nazionale dopo il metalmeccanico

ADDETTI INDUSTRIA ALIMENTARE 2021

385.000 persone impiegate:

- ✓ 43% nella produzione
- ✓ 22% nel controllo e nella gestione della sicurezza e della qualità
- ✓ 19% nel marketing
- ✓ 9% in logistica e stoccaggio
- ✓ 7% in finanza e amministrazione
- ✓ 2% altro

Elaborazioni Centro Studi Federalimentare su dati ISTAT

INDUSTRIA ALIMENTARE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

- ✓ Rappresenta un contesto imprenditoriale **estremamente diffuso**, con una **prevalenza significativa di PMI:** su 58.000 imprese **solo 6.845 hanno più di 9 addetti.**

- ✓ E' una **perfetta sintesi tra sapienza antica, tradizione, legame con il territorio da una parte, e innovazione costante di processo e di prodotto, tecnologia avanzata e ricerca:** innovazione dei processi di produzione, dei prodotti e riformulazione parziale, senza snaturarli.

- ✓ **Investe l'8% del fatturato in R&S di nuovi prodotti e il 4% in nuovi impianti, automazione, ICT e logistica. Oggi un quarto della produzione agroalimentare è costituito da cibi in cui l'innovazione è essenziale** (come gli alimenti ad alto contenuto salutistico).

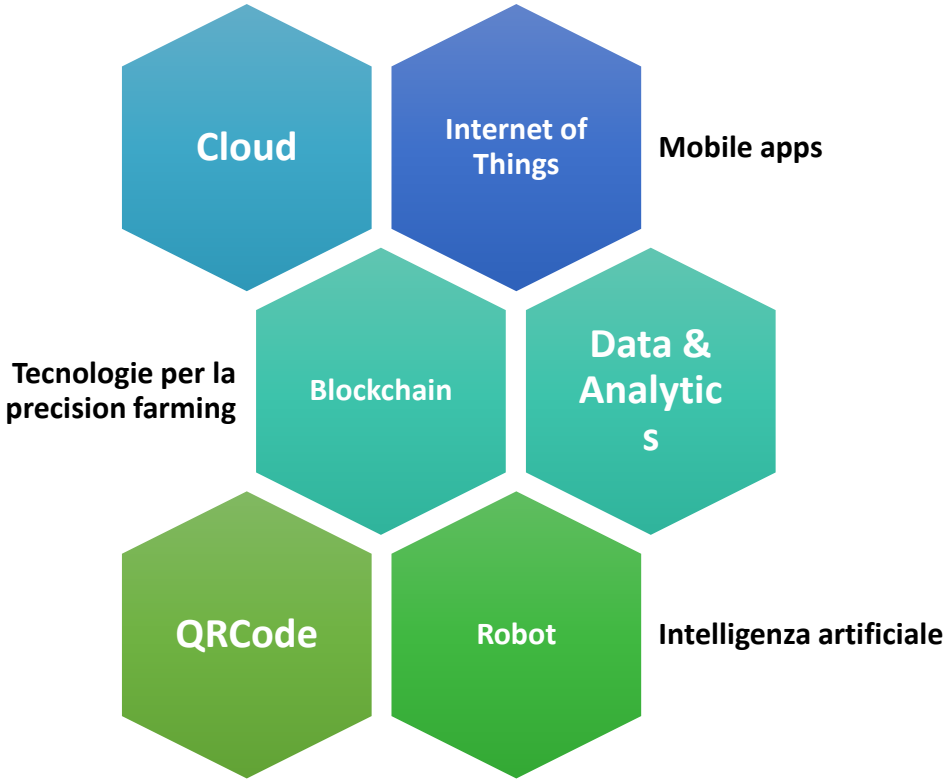
INNOVAZIONE DIGITALE NELL'AGROALIMENTARE

- ✓ Nell'Industria alimentare **l'innovazione digitale entra con più lentezza che in altri settori** per le caratteristiche ancora "artigianali" delle lavorazioni e delle produzioni.

- ✓ Tra i **principali benefici** che le aziende *adopter* riscontrano (Fonte: Nomisma):

  - **Ottimizzazione e riduzione dei costi**
  - **Miglioramento della produttività**
  - **Aumento delle informazioni sul processo produttivo**
  - **Riduzione degli scarti di produzione**
  - **Miglioramento qualità prodotti offerti**
  - **Riduzione del time to market**
  - **Riqualificazione delle risorse umane**
  - **Personalizzazione dei prodotti offerti**
  - **Ampliamento gamma dei prodotti**

Principali tecnologie digitali impiegate dalle imprese agroalimentari:



FOCUS SULLA BLOCKCHAIN

L'agroalimentare è il **quarto settore per adozione della Blockchain nei progetti internazionali.** Soprattutto per obiettivi di:

- *marketing e comunicazione (54% dei casi);*
- *maggiore efficienza nei processi di gestione e coordinamento della supply chain (47% dei casi);*
- *supervisione dei processi al fine di migliorare la sostenibilità della filiera (26% dei casi);*
- *efficacia ed efficienza delle procedure legate al richiamo dei prodotti in caso di criticità (13% dei progetti).*

(Fonte: Osservatorio Smart AgriFood, marzo 2022)

Il tracciamento su Blockchain può contribuire a **tutelare e rendere più competitivo il Made in, proteggere il marchio da fenomeni di contraffazione/Italian Sounding, valorizzare l'unicità e la storia dei prodotti in modo semplice e diretto, aumentare la fiducia del consumatore finale.** ***Ma non si deve pensare che la Blockchain sia di per sé stessa una garanzia di qualità, che possa "da sola" fornire non solo la certificazione, ma la qualità del prodotto!***

L'IMPATTO DELLA PANDEMIA SULLA DIGITALIZZAZIONE DEL SETTORE

LA RECENTE PANDEMIA HA:

- ✓ evidenziato la necessità di **accelerare la digitalizzazione di tutta la filiera** agroalimentare;
- ✓ **favorito la crescita dell'e-commerce e del food delivery** e ha comportato il ricorso forzato allo **smart working/smart learning**, evidenziando l'inadeguatezza del sistema infrastrutturale digitale italiano (scarsa diffusione della rete Fibra e della rete 5G per le utenze industriali, logistiche e in agricoltura);
- ✓ riportato in primo piano l'importanza della **ricerca** e della **formazione** connesse con l'elaborazione di dati complessi e interdisciplinari e **l'esigenza di nuove competenze difficili da reperire;**
- ✓ determinato le misure contenute nel **PNRR (I Missione «Digitalizzazione, Innovazione, Competitività, Cultura e Turismo»)** volte a favorire il rilancio della produttività del Sistema Paese attraverso le leve strategiche dell'innovazione e della digitalizzazione del sistema produttivo, con uno stanziamento totale di circa 40 mld di € (**credito di imposta** per l'acquisto dei **Beni 4.0** e per la **Formazione 4.0**, diretta alla digitalizzazione e allo sviluppo delle relative competenze; incentivi per l'adozione di **tecnologie innovative digitali** da parte delle aziende e **formazione/ sviluppo delle competenze digitali**; transizione verso un **sistema di connessione 5G e fibra per pubblici e privati**; **politiche industriali di filiera e internalizzazione** per incentivare le PMI a competere sui mercati internazionali).

DISCIPLINE E CONOSCENZE PIU' RICHIESTE DALL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Per i **laureati** le **discipline più richieste** sono dal settore sono:

✓economico-commerciali, marketing e amministrative;

✓scientifiche, tecnologico-alimentari, biochimiche;

✓ingegneristiche, ambientali, logistiche, supply chain;

✓giuridiche.

Inoltre appare evidente che le aziende del settore richiederanno sempre di più **conoscenze in quelle inter-discipline necessarie a supportare l'innovazione continua, di prodotto e di processo**:

✓tecnologie innovative (nanotech, biotech, micro e nutraceutica, soft processing, energie rinnovabili, ecc.);

✓modelli innovativi (necessità del consumatore, nuovi sistemi di organizzazione e di distribuzione, ecc.);

✓design innovativi (imballaggi, ingredienti e ricette, gusto e colori, shelf-life, convenience e ready-to-eat food, nuove qualità, ecc.);

✓competenze digitali per le certificazioni, tracciabilità/rintracciabilità di filiera, transazioni digitali (blockchain, value-chain).

PROFESSIONALITA' RICHIESTE

- Da un'analisi di Randstad emerge che **il F&B italiano ha bisogno di professionalità altamente specializzate, coerenti con le esigenze dell'evoluzione produttiva e organizzativa del settore, ma difficili da reperire.**

- La ricerca ha preso in esame le industrie alimentari e delle bevande (escludendo agricoltura e commercio di prodotti alimentari), concentrandosi sui 10 profili per i quali si registrano le maggiori difficoltà di reperimento a fronte di assunzioni pianificate.

- In termini percentuali, **guidano la classifica:**
  - ✓ i **tecnici dell'organizzazione e della gestione dei processi produttivi** (75% di difficoltà di reperimento);
  - ✓ i **meccanici e montatori di macchinari industriali** (47%);
  - ✓ i **tecnici della produzione e preparazione alimentare** (46%).

Fonte: «Ambiente futuro: il lavoro che verrà» - Analisi realizzata nel 2021 da Randstad Research, centro di ricerca sul lavoro del Gruppo Randstad.

IL RUOLO CENTRALE DELLA FORMAZIONE

- ✓ Per **FEDERALIMENTARE** al centro del successo del settore c'è il **capitale umano qualificato e da qualificare**.
- ✓ Le politiche attive del lavoro – e la **FORMAZIONE** in primis– giocano un ruolo determinante per **favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro qualificato** e rendere le imprese più competitive sui mercati internazionali.
- ✓ E' prioritario individuare i **fabbisogni di competenze e le priorità di formazione delle imprese e incoraggiare** lo sviluppo di **sinergie mirate tra il mondo produttivo e i contesti educativi, formativi e di apprendimento.**

L'IMPEGNO DI FEDERALIMENTARE NELLA FORMAZIONE

- AVVIO DI **COLLABORAZIONI STRUTTURATE E STABILI CON ENTI DI RICERCA, ENTI DI FORMAZIONE, UNIVERSITA' E SOCIETA' SCIENTIFICHE**
- **PARTECIPAZIONE A TAVOLI ISTITUZIONALI E STRATEGICI IN MATERIA DI FORMAZIONE**
- PARTECIPAZIONE A **PROGETTI EU E NAZIONALI** (ATTIVITÀ DI FORMAZIONE, DISSEMINAZIONE, TRASFERIMENTO TECNOLOGICO)
- **PROMOZIONE,** assieme alle **OO.SS. di categoria, della formazione continua** per i lavoratori delle imprese del settore alimentare, avvalendosi degli strumenti forniti dai Fondi interprofessionali, ed in particolare da **Fondimpresa**.

GRAZIE DELL'ATTENZIONE!

FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare