ORDINE DEI DOTTORI COMMERCIALISTI E DEGLI ESPERTI CONTABILI
MILANO

FONDAZIONE COMMERCIALISTI ODCEC di MILANO

Macro-Micro: La congiuntura economica

L'innovazione tecnologica come vantaggio competitivo per settori tradizionali - il caso del settore agroalimentare.

Raffaello Prugger

TECNOALIMENTI

Milano, 20 giugno 2018.

CERIF ASSOCIAZIONE CENTRO DI RICERCA SULLE IMPRESE DI FAMIGLIA

L'alimentare è un settore tradizionale?

… di origine antica
… a medio-bassa tecnologia
… supplier dominated

Ignoti a mia madre!

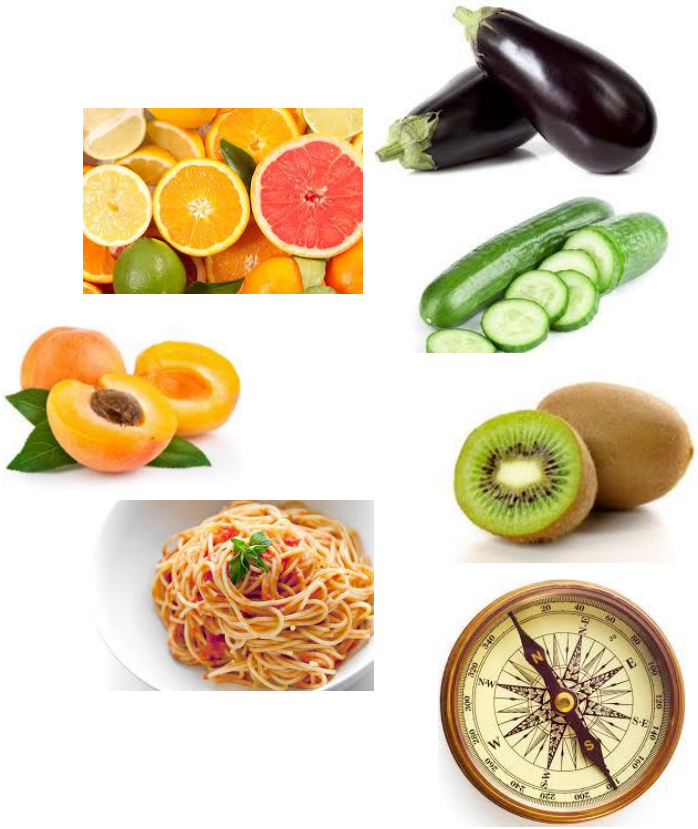
1 generazione fa

Ignoti a mia nonna!

2 generazioni fa

Ignoti a Dante!

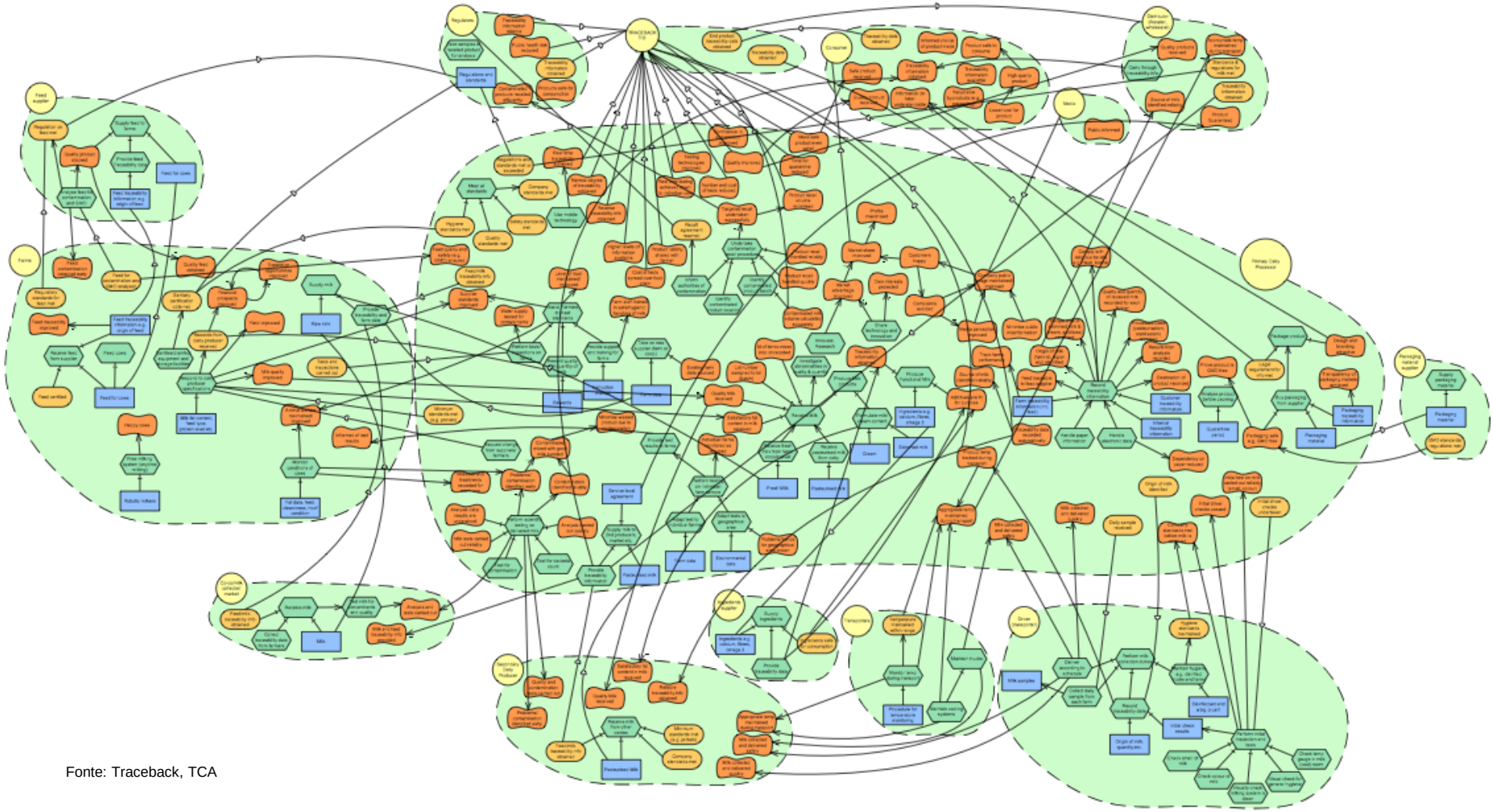
30 generazioni fa



Ignoti a Plinio!

60 generazioni fa

Elementi della Filiera lattiero-casearia oggi



Fonte: Traceback, TCA

L'industria alimentare italiana (*2017)

Fatturato € 137 Mrd (+2,6%)

Imprese 58.000 di cui 6.850 >9 addetti

Addetti 385.000

Export € 32 Mrd (+6,7%)

Import € 22,8 Mrd (+8,0%)

Totale consumi € 231 Mrd

Al 2° posto dopo metalmeccanico

Industria alimentare al 3° posto dopo D e F

PROFILO DELLE AZIENDE RISPETTO AI RISULTATI GLOBALI DELL'INNOVAZIONE

10 anni fa: 2005

ITALIA

Major innovators: 34%

Process major innovation 20%

Product major innovation: 23%

Both: 12%

Improvers who did not introduce major innovations: 42%

24% of all F&D firms did not introduce innovations in the last three years

Fonte: SSA "SMEs-NET" Federalimentare, Daniele Rossi

Come siamo arrivati qui?

Anni 80-95

Produttore Low cost in EU

Nicchie di qualità e eccellenza

Richiamo della tradizione dagli emigrati

Varietà climatica e culturale

Anni 00-15

Rafforzamento del fenomeno Made in Italy

Internazionalizzazione aziende

Tradizionale «avanzato»

Freschezza

Anni 15-30

?

Stili di vita e scelte alimentari

Credence attributes

«Guerre»

?

Fonte: elaborato su Biscarini, assemblea IBC 2018

Da attributi tangibili verso attributi intangibili

Search attributes
can be identified before purchase
colour, shape, smell, price, certificates

Experience attributes
can be identified after consumption
Taste, flavour, easiness of preparation

Credence attributes
cannot be identified through consumption
Nutritional value, presence of GMOs, ethical values, fair trade, geographic origin

Fonte: Marmiroli

Credence attributes

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

KMØ PRODOTTI LOCALI

PRODOTTO ITALIANO

CONTRO IL LAVORO MINORILE ★ PER LA DIGNITÀ DEI LAVORATORI ★ MARCHIO ETICO

Alcune dinamiche di innovazione in atto

1. Driver mercato - personalizzazione

2. Driver tecnologie – meta-prodotto

3. Driver esternalità – sostenibilità e clima

1. Driver mercato

Personalizzazione:

- Funzione dell'alimento
- Credence attributes
- Millennials, Generation zero, Anziani

Mercati globali

- «Guerre»

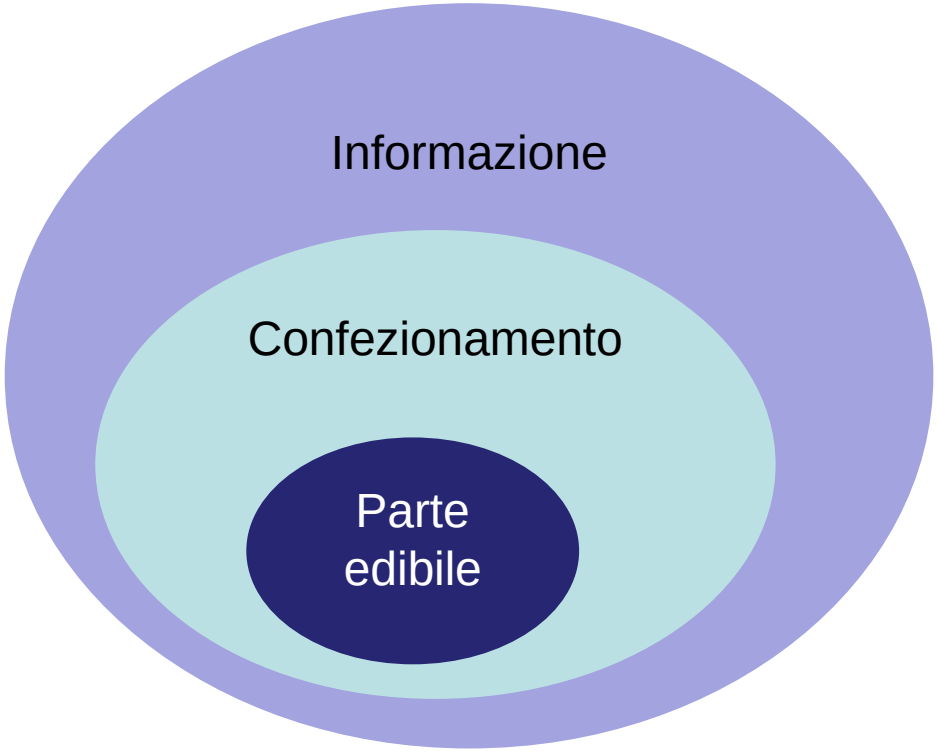
La tradizione da sola non è sufficiente

a. La «guerra dei semafori»

Speculazione sulla confusione tra «alimento» e «regime alimentare/dieta»

2. Driver Tecnologie

Il meta-prodotto alimentare



Ambiti di innovazione nel meta-prodotto

Parte edibile	Confezionamento	Informazione
Gusto Nutrizione Texture Sicurezza (safety) Sicurezza (adulteration) Personalizzazione Processi Foodtech …	Conservazione microbiologica Deperimento ossidativo, enzimatico Freschezza Antieffrazione Convenience Materiali …	Gemello digitale Cloud Etichetta estesa Tracciabilità Autostrada digitale Comunicazione Newtech …

3. Driver esternalità

- Sostenibilità: nuove fonti di proteine
- Cambiamento climatico: fitopatologie, zoonosi, terre coltivabili
- Destrutturazione della filiera: orizzontalizzazione, inter-settorialità, piattaforme

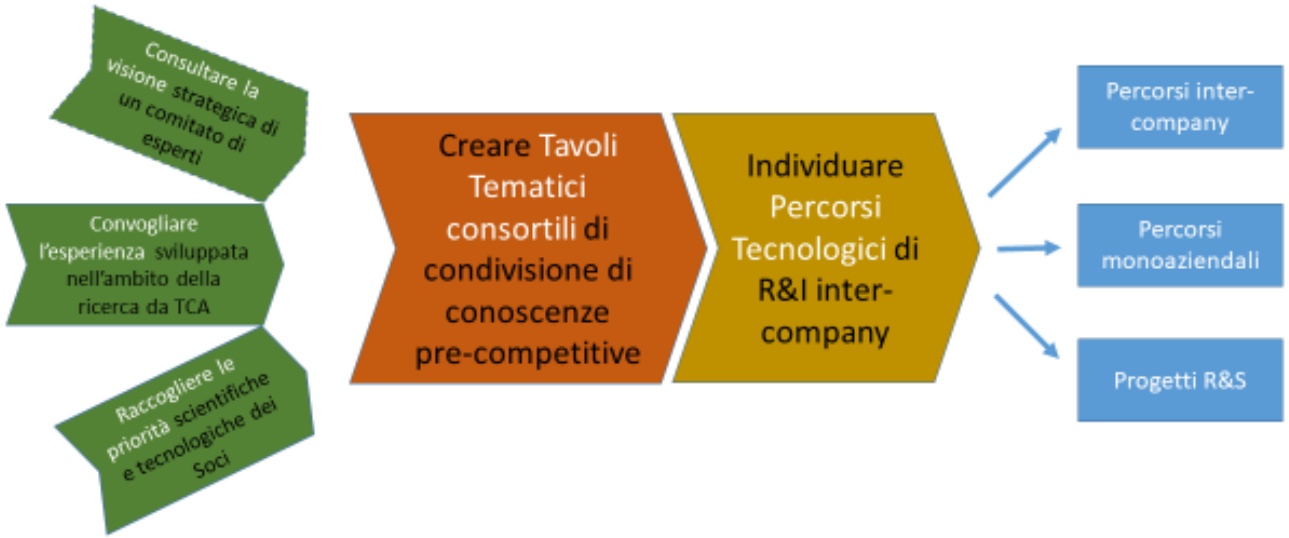
Cosa facciamo noi

Innovazione collaborativa

TECNOALIMENTI

L'Agenda di Ricerca dei Soci di TCA

....il percorso

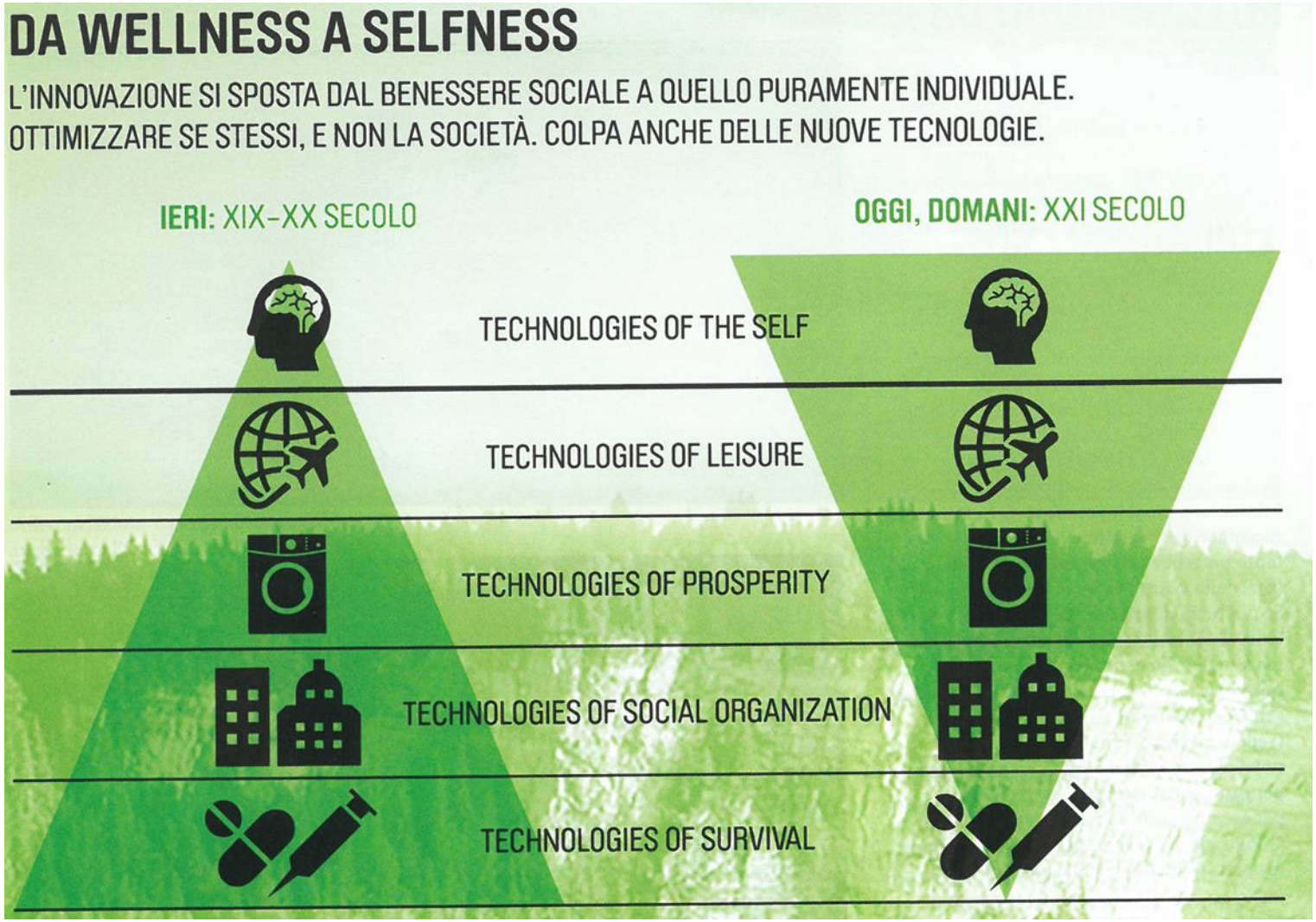


Agenda di Ricerca dei Soci di TCA

Tavoli avviati nel 2017

- Packaging
- Naturalità
- Corpi estranei
- Nutrizione
- Micotossine
- Controllo dei processi

Trend dell'innovazione



Fonte:
Bialas

Raffaello Prugger

Direttore generale
Tecnoalimenti.com

r.prugger@tecnoalimenti.com