



e|esac spa



UNIVERSITÀ
di VERONA

Polo scientifico e didattico
STUDI SULL'IMPRESA
Vicenza

Incontro di formazione e informazione

Iniziativa di

Corso di Studi Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti – Università di Padova

Polo scientifico-didattico “Studi sull’Impresa” – Università di Verona

ESAC – Confcommercio Vicenza

In collaborazione con

Fondazione Studi Universitari di Vicenza

Modello di responsabilità sociale d’impresa per l’ecosistema di business della ristorazione

Vicenza, Complesso Universitario di Viale Margherita 87

Venerdì 12 Ottobre 2018 ore 14:30

Sala 3

14:30 –Saluto di benvenuto

Silvio Fortuna – Fondazione Studi Universitari di Vicenza

14:45 - Presentazione del progetto

Enrico Novelli – Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione (BCA), Università di Padova

Antonella Piazza – ESAC Confcommercio Vicenza

15:00 – Presentazione dei risultati del progetto

Silvia Cantele – Dipartimento di Economia Aziendale, Università di Verona

15:30 – Da spreco a risorsa: utilizzo solidale delle “eccedenze” alimentari (prima parte)

Claudia Maria Balzaretti - Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare, Università di Milano

Marta Castrica - Dottoranda di ricerca in Scienze Veterinarie e d'Allevamento, Università di Milano

16:15 – Pausa caffè

16:30 - Da spreco a risorsa: utilizzo solidale delle “eccedenze” alimentari (seconda parte)

Marco Lucchini - Fondazione Banco Alimentare ONLUS, Milano

17:15 – Il punto di vista dell’Autorità Competente

Stefano Ferrarini - Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, ULSS8 Berica, Vicenza

18:00 – Dibattito ed esperienze a confronto

18:30 – Chiusura lavori

Contenuti - I consumi di beni e risorse naturali sono cresciuti a ritmi esponenziali nell'arco degli ultimi 50 anni. L'indice di biocapacità, che esprime il rapporto fra il consumo delle risorse del pianeta e le aree produttive (terreni agricoli, foreste, aree marine, ecc.), infatti è quasi quadruplicato (Global Footprint Network). La Responsabilità Sociale d'Impresa (RSI) è finalizzata ad intervenire in maniera virtuosa sul primo termine di questo rapporto. L'Unione Europea definisce la RSI alla stregua di un'integrazione volontaria da parte delle imprese delle preoccupazioni sociali e ambientali nelle operazioni commerciali, nei processi decisionali e nei rapporti con i propri portatori di interesse. Pertanto, le attività della RSI affiancano a ciò che compete per la responsabilità economica del titolare un insieme di valori, per lo più misurabili, che ricadono sull'azienda, sui suoi dipendenti, sui suoi fornitori, sull'ambiente e più in generale sul territorio in cui quell'azienda opera. Ma di quali valori parliamo? Parliamo di utilizzo efficiente delle risorse ambientali, valorizzazione delle risorse umane, contributo allo sviluppo del territorio, condivisione di valori con i proprio fornitori e i propri clienti, comunicazione trasparente di ciò che si fa, generazione di valore (anche in termini economici) nell'intera filiera in cui l'azienda opera. Si tratta perciò di un modello alternativo alla comune prassi operativa ancor oggi largamente incentrata sul breve periodo e sull'attenzione al profitto come fattore esclusivo di successo, un modus operandi che nel tempo ha mostrato tutti i suoi limiti a causa degli alti costi sociali e ambientali generati. Il progetto di ricerca intitolato Modello di responsabilità sociale d'impresa per l'ecosistema di business della ristorazione è stato svolto all'interno del settore della ristorazione commerciale, che in Veneto vede quasi 13.000 aziende che rappresentano poco meno dell'8% di questo settore a livello nazionale. Si tratta di un settore in cui il cliente sta acquisendo conoscenze sempre maggiori rispetto alle problematiche e ai rischi legati alla filiera degli alimenti. L'alimentazione è un ambito economico in cui la sostenibilità viene ritenuta un fattore decisivo dai clienti (Gfk Eurisko, 2015). Gli obiettivi del progetto hanno compreso, tra gli altri, l'elaborazione di un DISCIPLINARE per gestire la catena di fornitura in chiave responsabile e lo sviluppo di strumenti per COMUNICARE al cliente il proprio impegno nella responsabilità sociale, a partire dalla gestione della catena di fornitura. La programmazione e la gestione oculata degli approvvigionamenti delle materie prime alimentari nonché l'impegno a valorizzare le eccedenze rientrano a pieno titolo fra gli obiettivi di questo progetto.

Accesso libero e gratuito.

Conferma di partecipazione obbligatoria a Fondazione Studi Universitari di Vicenza:

info@univi.it /tel.0444 998898

Gli STUDENTI sono pregati di specificare: NOME, COGNOME, MATRICOLA E CORSO DI LAUREA.

Ai partecipanti sarà rilasciato l'attestato di presenza.

Agli studenti saranno riconosciuti i CFU, secondo la consueta procedura.

In collaborazione con



Fondazione
Studi Universitari
di Vicenza



Finanziato dalla Regione Veneto POR FSE 2014-2020. Progetto cod. 1172-1-948-2016 "Modello di Responsabilità sociale di impresa per l'ecosistema di business della ristorazione"