

Logistica: OITA

La logistica alimentare a temperatura controllata e i suoi problemi: la posizione di **Oita**

Il trasporto a temperatura controllata sta attraversando una fase evolutiva critica. Una serie di tendenze demografiche, negli stili di vita e nell'organizzazione degli spazi urbani, hanno un effetto diretto sulla logistica alimentare a temperatura controllata.

Senza entrare nei dettagli, l'effetto combinato di queste tendenze è l'aumento del numero dei punti di consegna degli alimentari, che dai punti vendita tradizionali si allargano ai locali di ristorazione e di clienti privati, che acquistano sempre più online. Questi punti di consegna non dispongono di spazi di conservazione refrigerata, se non in misura limitata. Ciò significa consegne più frequenti, più piccole e contenenti diversi tipi di merci.

Da tempo, la catena logistica è frammentata, alla ricerca della massima efficienza delle singole fasi che, come spesso accade, porta alla perdita di efficienza della catena nel suo complesso. La poca efficienza si traduce in minore sostenibilità dei trasporti dal punto di vista economico e ambientale, con rischio per la qualità del servizio e di rottura della catena del freddo.

OITA ha elaborato una serie di proposte per porre rimedio a queste criticità:

- ristrutturazione della catena logistica attraverso la collaborazione tra operatori attivi in ambiti territoriali, di mercato e di specializzazione. La collaborazione, già in crescita in modo spontaneo, dovrà essere incoraggiata con misure come la revisione della normativa Antitrust e quella relativa alla gestione dei documenti di trasporti effettuati verso reti di aziende;
- incoraggiamento, anche tramite normativa e incentivi economici all'innovazione, della diffusione di strumentazione tecnologica per il monitoraggio costante del carico;
- coinvolgimento di committenti, produttori e soprattutto grande distribuzione, nella garanzia di non rottura della catena del freddo, attraverso la definizione di regole volontarie che comprendano



Caricamento di prodotti alimentari durante un trasporto refrigerato.

e integrino quelle previste dalla normativa e prevedano indicazioni anche per la Gdo. Queste regole ad adesione volontaria devono dare vita ad uno o più marchi collettivi di eccellenza logistica da promuovere al consumatore finale;

- riorganizzazione dei controlli inerenti a trasporto e stoccaggio nelle fasi intermedie e finali, attraverso la creazione di un'agenzia o autorità responsabile dell'intera catena autorizzativa, tecnica e dei controlli, relativa al trasporto degli alimenti a temperatura controllata, in collaborazione con i Ministeri preposti.

Maggiori informazioni sull'Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti su www.oita-italia.com

**OITA**

Via Conca del Naviglio, 37

20123 Milano

Tel. 02 89421350

segreteria@oita-italia.com

www.oita-italia.com