

ATTUALITA'

Le sfide della riapertura per la logistica alimentare

Il Covid-19 ha causato l'aumento degli ordini online e il corto circuito dell'Ho.Re.Ca.

a cura di
Chiara Natalucci

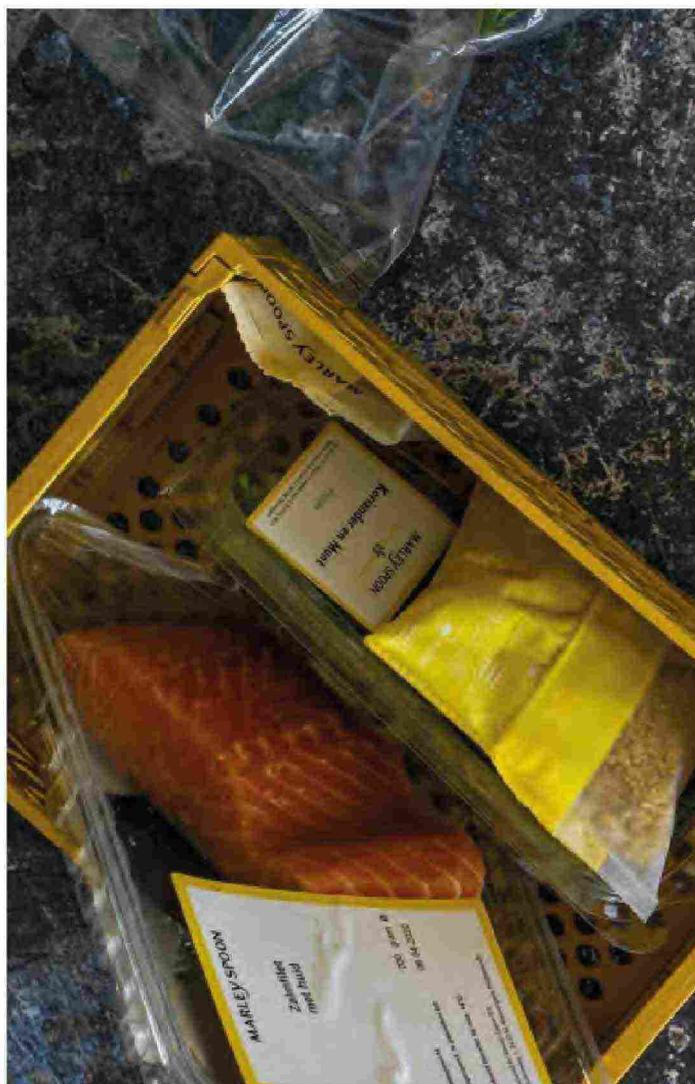


Se è vero che durante la fase acuta del lockdown nulla è mai mancato dagli scaffali dei punti vendita, adesso è altrettanto sicuro che la logistica alimentare dovrà rivedere il proprio modello organizzativo alla luce dei cambiamenti permanenti che influenzeranno il futuro prossimo. Dal boom dell'e-commerce ai nuovi modelli fuoricasa, è ormai innegabile che la crisi Covid-19 ha profondamente trasformato, e continuerà a farlo, non solo le abitudini dei consumatori, ma anche alcuni meccanismi nella distribuzione organizzata e la conseguente produzione di beni alimentari di largo consumo.

La temporanea sparizione di molti destinatari di merci, tra esercenti singoli e il settore Ho.Re.Ca., unita alla diffusione dell'e-commerce alimentare costringono la logistica a ridisegnare le proprie reti.

È probabile che l'Ho.Re.Ca. non sarà una destinazione come lo era prima della crisi per ancora parecchio tempo, il che comporta tanto una riduzione dei punti di consegna, tanto una diminuzione di lavoro per quanti erano specializzati a servirla, basti pensare al settore della logistica delle bevande. Compatibilmente con le norme di distanziamento sociale e sanificazione, è probabile che si incentiveranno i negozi di vicinato, e il tentativo di spostare la spesa nella GDO verso l'e-commerce mentre l'home delivery potrebbe essere limitato dalle piattaforme logistiche non essendoci abbastanza picker e trasportatori per soddisfare l'aumento degli ordini.

Secondo Marco Comelli, segretario generale dell'Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti (OITA), sembra che la paura generata dalla pandemia non se ne andrà con molta facilità e in tempi brevi, quindi passerà un po' di tempo prima che la gente ritorni a mangiare fuori, anche quando potrà farlo. Inoltre, appare ormai realistico che una buona percentuale di bar e

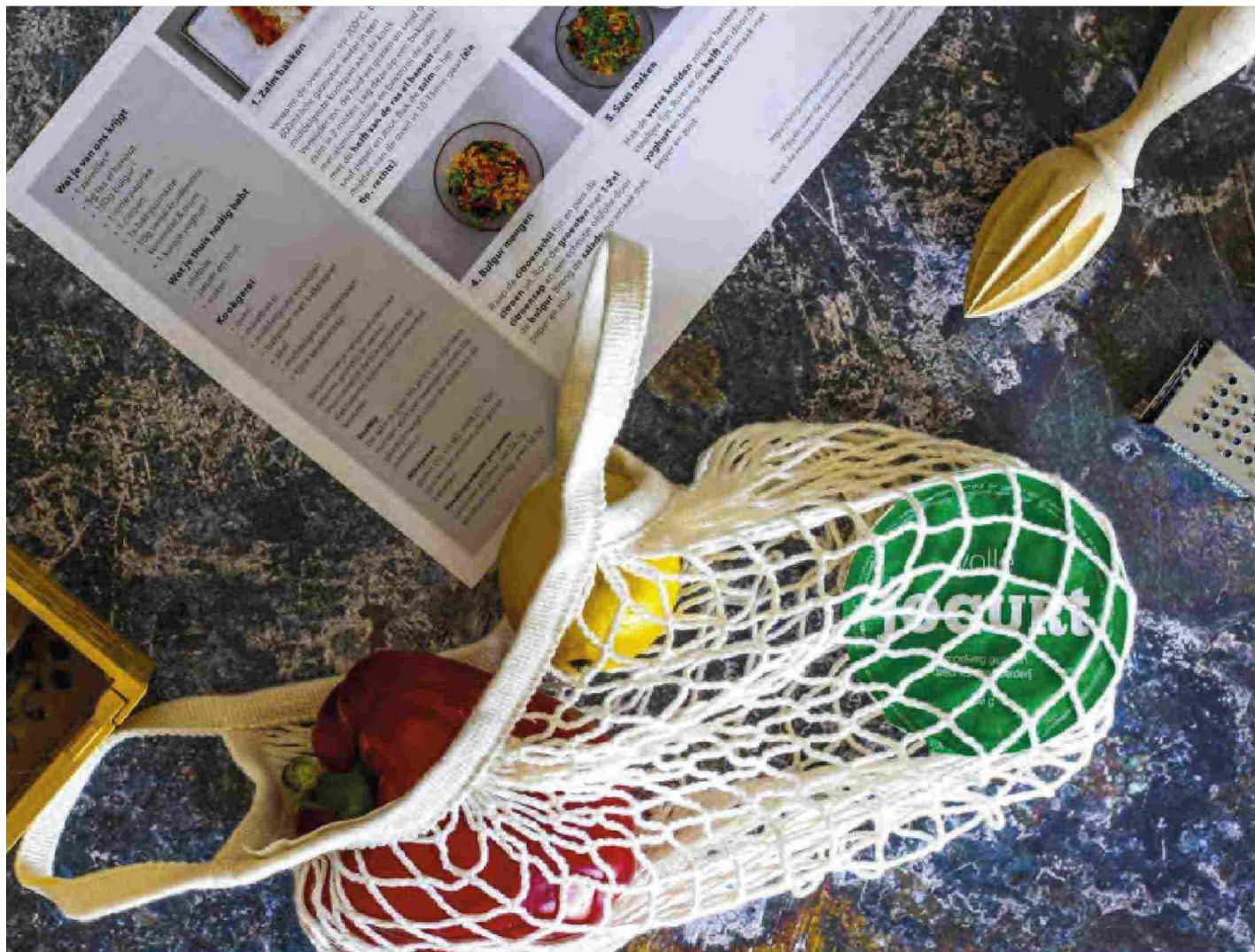


ristoranti non riaprirà affatto e questo comporterà una profonda riorganizzazione dei percorsi. A tal proposito Comelli dichiara: "diventerà più difficile ottimizzarli evitando i rientri a vuoto, come si faceva in passato, e questo, insieme alle ulteriori misure di sicurezza che si dovranno adottare, farà probabilmente aumentare i costi".

Inoltre, il metodo tanto discusso della home delivery sembra non essere una valida e vincente alternativa poiché, come osserva ancora Comelli, secondo cui il delivery non può da solo colmare il calo generale delle consegne: "L'entità di un ordine di home delivery va da un trentesimo a un cinquantesimo di quella di una consegna a un pubblico esercizio e comporta delle ulteriori complessità: ad esempio, occorre mantenere la

temperatura intorno ai 76°C per evitare da un lato la riattivazione della carica batterica, se più bassa, o un proseguimento della cottura, se più alta, e più il piatto è elaborato e più queste condizioni sono stringenti. Questo influisce sui costi, senza considerare che una delle motivazioni principali per mangiare fuoricasa è, ovviamente, la convivialità che in questo caso va persa". Nessuno può prevedere con esattezza come saranno i ristoranti post-Covid, ma di sicuro si stanno affacciando all'orizzonte nuove proposte e concetti, dall'home delivery restaurant alla ghost kitchen, che troveranno un loro spazio e la riorganizzazione della logistica alimentare dovrà necessariamente tenerne conto.

*Parte dell'intervista a Marco Comelli è apparsa sul blog di TUTTOFOOD il 19 maggio 2020. 



138294