Verso la ISO 20001:

gli step per certificare la riduzione dello spreco alimentare

Simona Gullace, RINA Agrifood



Our experience. Your growth.

Norma ISO 20001

“Sistema di gestione delle perdite e degli sprechi alimentari – Requisiti per la prevenzione e la minimizzazione delle perdite e degli sprechi alimentari lungo la filiera alimentare”

01 Misurazione standardizzata di perdite e sprechi alimentari

02 KPI e approccio data-driven per il monitoraggio e il miglioramento continuo

03 Coinvolgimento dell'intera filiera agroalimentare e della distribuzione

04 Prevenzione degli sprechi prioritaria rispetto al recupero

05 Integrazione con sostenibilità, ESG e SDGs

06 Focus su efficienza operativa e riduzione dei costi

07 Governance e accountability rafforzate

08 Modello del ciclo di miglioramento continuo

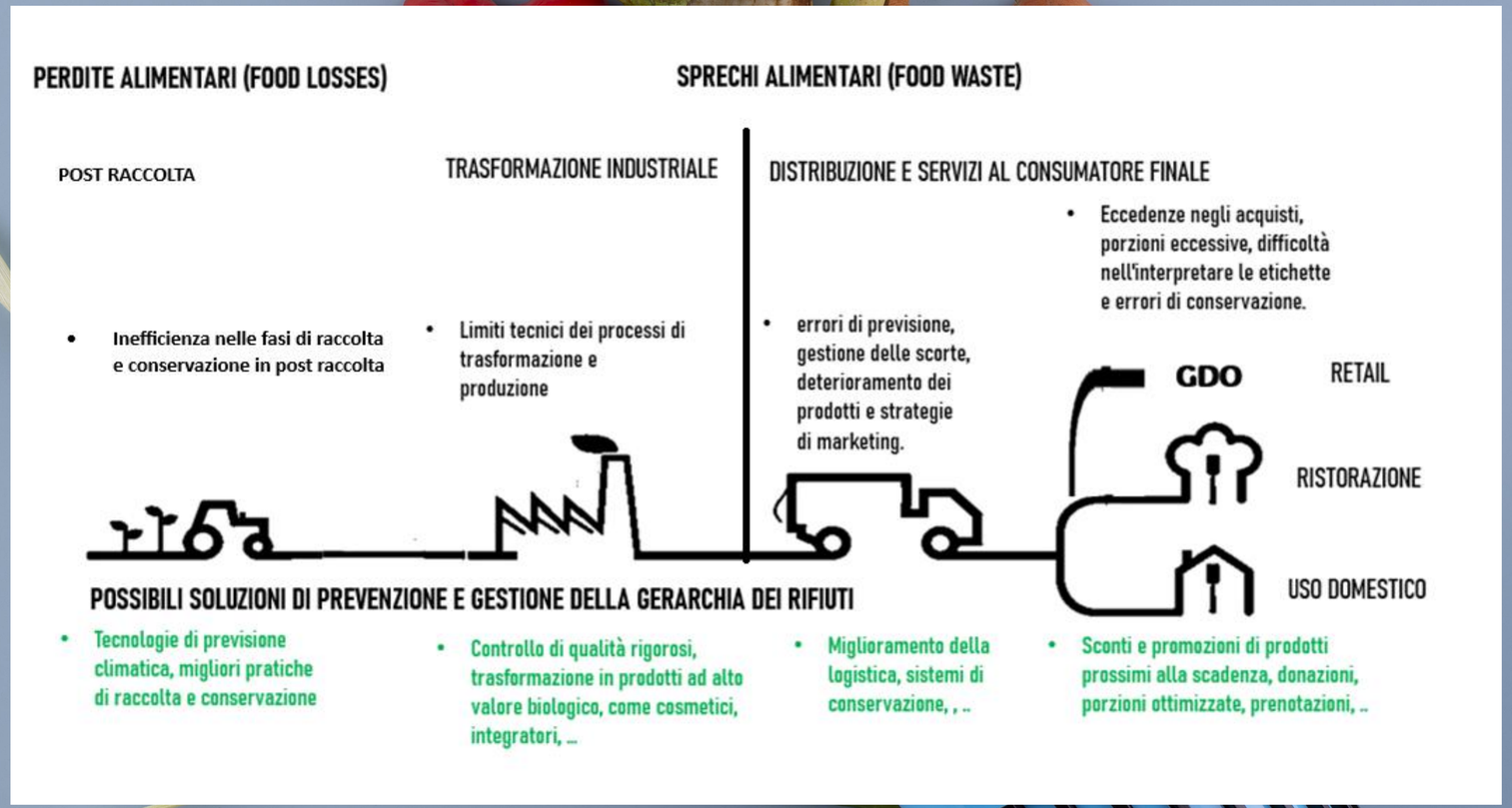
Norma ISO 20001
PERDITA E SPRECO ALIMENTARE

01 — PERDITA ALIMENTARE (FOOD LOSS)

Perdita che avviene prima che l'alimento raggiunga il consumatore: inefficienze in produzione, trasformazione e post-raccolta.

02 — SPRECO ALIMENTARE (FOOD WASTE)

Spreco che avviene dopo che l'alimento ha raggiunto il consumatore: inefficienze nella vendita al dettaglio e nel consumo.



Norma ISO 20001
Interazione con le certificazioni esistenti



Principi di integrazione

- ✓ Pienamente integrabile con i sistemi di gestione esistenti
- ✓ Allineato alla High Level Structure ISO (ISO 9001, ISO 22000)
- ✓ Utilizza i dati esistenti di qualità, sicurezza alimentare e ambiente
- ✓ Nessuna sovrapposizione con le certificazioni di filiera; rafforza tracciabilità e reporting ESG

Vantaggi

- Comunicazione conforme Direttiva 825/2024
- Dimostra l'impegno verso l'Economia Circolare (SDG 12.3)

AREE DI FOCUS DA IMPLEMENTARE

Analisi di rischi e opportunità legati agli sprechi alimentari

Azioni di prevenzione e riduzione degli sprechi

Misurazione, monitoraggio e analisi

Opportunità di valorizzazione (biogas, compost)

Formazione e sensibilizzazione del personale

KPI integrabili con altre norme di sistema

Norma ISO 20001 - Impatti operativi e organizzativi attesi

IMPATTI OPERATIVI

- Sistemi di misurazione degli sprechi per tipologia (pre-lavorazione, cucina, post-consumo)
- Metodi standardizzati di raccolta dati (peso, valore economico, cause)
- Maggiore consapevolezza operativa
- Processi di preparazione e porzionatura ottimizzati
- Migliore gestione degli scarti e dei sottoprodotti (digestori, recupero)

IMPATTI ORGANIZZATIVI

- Perfetta integrazione con alter norme di sistema in primis con la ISO 22000 e 14001
- Supporto strutturato al Sustainability Reporting
- Allineamento tra le diverse funzioni aziendali: acquisti, progettazione dei menu, formazione e comunicazione
- Gestione centralizzata dei KPI e degli obiettivi di miglioramento

IL RUOLO DI RINA - TASFORMARE IN VALORE MISURABILE

Come prepararsi all’attuazione della Norma ISO 20001?

Il sistema di **Gestione delle perdite e degli sprechi alimentari** sviluppato **secondo la LINEA GUIDA RINA** e già pienamente integrabile con i sistemi di gestione esistenti.

Integrando le certificazioni esistenti permette di:

- Rafforzare il percorso di sostenibilità con un metodo di calcolo degli sprechi alimentari (**ISO/AWI TS 20008** – quantificazione, misurazione, monitoraggio e rendicontazione).
- Ridurre e valorizzare in linea con la futura norma **ISO/DIS 20001** (Sistema di gestione delle perdite e degli sprechi alimentari).
- Preparare agli obblighi di rendicontazione della **Direttiva 2025/1892** (recepimento entro 17 giugno 2027)
- Comunicare conformemente alla **Direttiva Green Claims 2024/825**

Norma ISO 20001 – i vantaggi

Efficienza, Sostenibilità, Redditività

RISPARMIO
Efficienza dei costi

ECONOMIA CIRCOLARE
Valore dei sottoprodotti

CONFORMITÀ
Prontezza normativa

REPUTAZIONE DEL BRAND
Credibilità ESG

Beneficio operativo: monitoraggio dati e obiettivi basati su dati

Rating ESG: punteggi EcoVadis e Sustainalytics migliorati grazie a dati verificati

Conformità normativa: preparazione alla Direttiva UE sui rifiuti

Economia circolare: valorizzazione dei sottoprodotti (compost, biogas, mangimi)

Brand awareness: comunicabile all’esterno



For more info:

Grazie per l’attenzione!

