

MARK UP LAB

# L'audit alimentare è un fattore competitivo

**La qualità del prodotto finale dipende anche dalla trasparenza della filiera e dal tempo di reazione alle possibili crisi. Il caso globale di McDonald's**

di Aldo Salerno

**L**e catene che trattano generi alimentari devono essere caratterizzate da un elevato tasso di ingegnerizzazione sui processi e sulle operation, non solo per ottemperare agli obblighi di legge (condizione necessaria) ma per dominare globalmente l'approvvigionamento, la preparazione e somministrazione del prodotto posto in vendita.

Un esempio di questo approccio è quello di McDonald's, catena di ristorazione americana di dimensione planetaria con 34.000 punti di vendita.

## Richieste di filiera

Per garantire gli standard posti in essere a livello globale, McDonald's richiede ai propri fornitori un sistema di tracciabilità attraverso il quale ogni fornitura e fase produttiva viene documentata. In Europa i requisiti devono rispondere a specifiche policy come il non utilizzo di Ogm neppure nei mangimi degli animali o di nanotecnologie. Più precisamente: "Tutti i nostri allevatori rispettano le linee guida indicate a livello internazionale come Good Animal Welfare Practices mentre tutti i nostri agricoltori si adeguano agli standard stabiliti a livello europeo come Buone Prati-

che Agricole", dichiara Georgios Karachalios responsabile della supply chain di McDonalds Italia. Oltre ciò sono richiesti standard di igienicità degli ambienti e dei processi di produzione, piani di pest control, di monitoraggio qualitativo e microbiologico del-



**Georgios Karachalios**  
head of Supply Chain di McDonalds Italia

## Focus sulla sostenibilità

Un altro tema importante è legato alla sostenibilità come dichiara Karachalios: "Il nostro caffè proviene da piantagioni certificate da

Rainforest Alliance è ottenuto nel pieno rispetto del territorio in cui è coltivato e delle persone che lavorano per produrlo; altre policy adottate prevedono di utilizzare olio di palma e soia provenienti solo da determinate aree del mondo. A proposito di olio, quello utilizzato per la frittura delle patatine a fine vita non viene smaltito, ma trasformato in biodiesel da Havilog, il nostro fornitore che si occupa di logistica, ed è riutilizzato per alimentare la flotta di veicoli che ogni giorno attraversa l'Italia per consegnare la merce nei nostri ristoranti".

McDonald's nel 2011 ha aperto il sito [persapernedipiu.info](http://persapernedipiu.info), nel quale sono presenti tutte le informazioni sulla qualità e origine di tutti gli ingredienti utilizzati nei ristoranti, sui fornitori e sull'impegno nei confronti dell'ambiente. Dal 2012 la qualità dei cibi venduti è garantita da Qualivita, fondazione senza scopo di lucro che opera per valorizzare i prodotti agroalimentari di qualità, costituitasi sotto il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

le materie prime utilizzate e dei prodotti finiti.

Ma come avere certezza che tutti questi requisiti siano effettivamente sostenuti dai fornitori di tutta la catena? "Il rispetto di tutti questi prerequisiti e requisiti è verificato attraverso un audit di sicurezza alimentare effettuato da società di auditing internazionalmente riconosciute, e ripetuto annualmente. Questo audit rappresenta il test definitivo per l'approvazione, l'ingresso e il mantenimento di un fornitore nel Sistema McDonald's", spiega Georgios Karachalios a Mark Up.



**Visibilità della filiera e capacità di controllo**



**Investimenti organizzativi rilevanti per gestire le eventuali crisi**

## Crisis management

La presenza di McDonald's in 119 Paesi del mondo richiede una gestione centralizzata circa l'audit della sicurezza alimentare. Il sistema è applicato a livello internazionale.

Il Centro Europeo di Assicurazione Qualità, situato a Monaco di Baviera, ha il compito di coordinare le iniziative di ciascun Paese europeo allo scopo di controllare la qualità dell'intera filiera e migliorare sempre più i programmi volti a garantire la sicurezza e l'alta qualità dei cibi. Come spiega Karachalios: "Il sistema di tracciabilità McDonald's consente di risalire a ritroso la filiera produttiva e distributiva per tutti gli ingredienti utilizzati. In sole tre ore, i nostri partner sono in grado di ricostruire l'intera storia di un prodotto, ovvero tutte le fasi di produzione percorse fino al momento della consegna". Ogni lotto è tracciato con esattezza circa provenienza, allevamento e controlli sanitari del bestiame così come per frutta e verdura.

I fornitori devono documentare ogni passaggio e il controllo procede anche in tutte le fasi logistiche con la finalità di prevenire qualsiasi situazione di crisi. ■