



Università degli Studi di Enna “Kore”

**Facoltà di Scienze Economiche e Giuridiche
Corso di Laurea in Economia e Direzione aziendale**

**La qualità del Made in Italy nel settore alimentare:
il caso studio della Ferrero S.p.a.**

Candidato:
Gabriele Bellanca

Relatore:
Ch.mo Prof. Vincenzo Marinello

Correlatrice:
Chiar.ma Prof.ssa Loredana Tallarita

ANNO ACCADEMICO 2019/2020

FERRERO



Ranking	Azienda	Punteggio
1°	FERRERO	10,000
2°	FERRARI	8,664
3°	BARILLA	8,452

Fonte: *Ales Market Research*.

- Serietà
- Affidabilità
- Perfetta sinergia tra tradizione e innovazione

Elementi portanti:

FERRERO

Continuità Familiare

Puntare sulla qualità e freschezza del prodotto



11,37 miliardi

Andare alla conquista di nuovi segmenti di mercato



35.000 dipendenti

91 società consolidate

Innovazione costante dei prodotti e dei pacchetti di confezionamento



170 paesi

Aprire nuovi stabilimenti



Qualità materie prime

Norme:

- FSSC 22000 – Certificazione del sistema di sicurezza Alimentare
- ISO 9001- Certificazione del Sistema di Gestione Qualità
- IFS - *International Food Standard*
- HACCP- Certificazione dei Sistemi di Autocontrollo Igienici

UNI 10854

UNI 11381

Sicurezza sui giocattoli

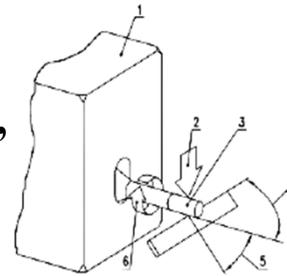
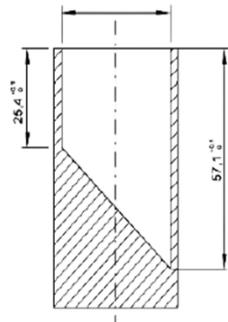


Norme:

- **EN 71-1:2018** Sicurezza dei giocattoli - Parte 1: Verifica Delle Proprietà Meccaniche E Fisiche Dei Giocattoli
- **EN 71-2:2014** Sicurezza dei giocattoli - Parte 2: Infiammabilità
- **EN 71-3:2019** Sicurezza dei giocattoli - Parte 3: Migrazione di alcuni elementi
- **ISO 8124-1:2000** Sicurezza dei giocattoli - Parte 1: Aspetti di sicurezza relativi alle proprietà meccaniche e fisiche - Emendamento 2

Test di abuso

- ▶ **Test di torsione**
- ▶ **Test di trazione**
- ▶ **Prova di caduta e di urto**
- ▶ **Test di compressione**
- **Prova di “determinazione affilatezza dei bordi”**
- **Test delle piccole parti**



Ambiente

Norme:

- ISO 14001– Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale
- ISO 14067 Gas ad effetto serra - Impronta climatica dei prodotti (*Carbon Footprint* dei prodotti) - Requisiti e linee guida per la quantificazione
- LCA (*Life Cycle Assessment* o Analisi del ciclo di vita) definita dalla ISO 14040 e ISO 14044
- ISO 50001 Sistemi di gestione dell'energia - Requisiti e linee guida per l'uso"

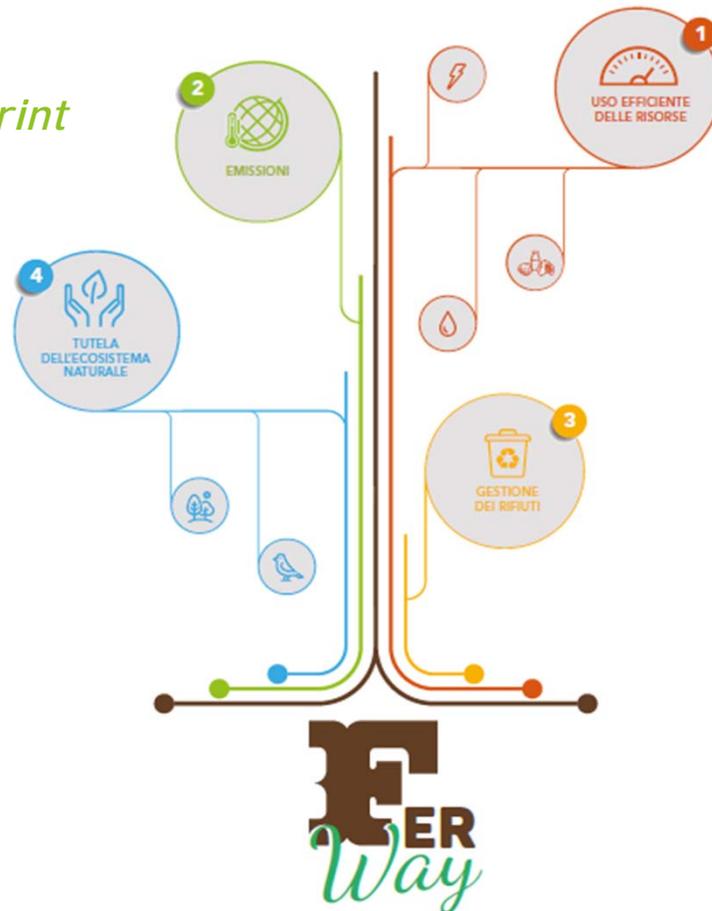


E-ER
Way

Ferrero4Future

- *Carbon Footprint*

- Biodiversità, deforestazione e uso del suolo



- **Strategia 5R**
- **Energia**

- **Monitoraggio a medio-lungo termine attraverso:**

- **Significatività dei vari tipi di rifiuto**
- **Miglioramento gestione dei rifiuti**
- **Progetti trattamento dei rifiuti**

Fonte: Rapporto Ferrero



Obiettivi raggiunti

- 100% cacao certificato come sostenibile
- 100% olio di palma sostenibile certificato RSPO segregato
- 100% zucchero di canna raffinato da fonti di approvvigionamento sostenibili
- 100% tracciabilità per tutte le nocciole
- 100% uova da galline allevate a terra
- Certificazione ISO 50001 per l'intero Gruppo e per i 17 siti produttivi
- Riduzione del 30% delle emissioni di gas effetto serra (tonnellate di CO₂eq) nelle attività di trasporto e stoccaggio rispetto al 2009
- Riduzione del 40% delle emissioni di CO₂ derivanti dalle attività produttive rispetto al 2007
- Azioni energetiche a livello mondiale
- Utilizzo negli imballaggi di materiali derivanti da risorse rinnovabili (+10% rispetto al 2009)

Obiettivi futuri

La Ferrero punta ad essere sempre più *green*, infatti entro i prossimi 10 anni cercherà di ridurre:

Le emissioni di CO₂
del 20% rispetto il
biennio 2018/2019

Entro il 2025
rendere tutti gli
imballaggi
riciclabili all'100%

Le emissioni di gas del
43% per ogni tonnellata
realizzata

Conclusioni

- ✓ Controllo degli standard qualitativi dei loro prodotti
- ✓ Assaggi sul prodotto
- ✓ Test in materia di Qualità e Sicurezza



