Kellogg, impegno concreto per ridurre gli sprechi entro il 2030

kelloggs-db2cfa40

Kellogg, azienda leader nella produzione di cereali e il secondo più grande produttore di biscotti, cracker e snack al mondo, annuncia un nuovo ambizioso impegno per salvaguardare il pianeta: **ridurre i propri rifiuti organici, inclusi gli sprechi alimentari, del 50% entro il 2030**.

L'impegno è parte del programma globale di responsabilità sociale **Kellogg's Better Days**, nato per ridurre l'impatto di Kellogg sul pianeta e per supportare le famiglie in difficoltà, e si inserisce nel solco della direzione intrapresa dalla società per allineare i propri sforzi di Sostenibilità e Responsabilità Aziendale con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e i target 2030 delle Nazioni Unite.

L'impegno nel concreto — I rifiuti organici vengono generati durante i processi di produzione degli alimenti, dalla pulizia al controllo qualità, oppure per l'adeguamento di uno stesso macchinario per il passaggio alla produzione di un diverso alimento. Generalmente le aziende alimentari producono diversi tipi di rifiuti organici. Alcuni sono ancora commestibili e possono, quindi, essere riutilizzati. Altri scarti di produzione, non più commestibili, vengono quindi rielaborati come mangime per animali o usati per produrre energia attraverso la digestione anaerobica.

Kellogg si impegna concretamente per prevenire lo spreco. È una delle massime priorità aziendali che ha portato l'azienda a investire in formazione e in nuovi processi volti a ridurre gli sprechi. Kellogg esegue attente analisi, in tutti i Paesi, per valutare se prodotti che non possono essere immessi in commercio possano essere donati. In questo modo, si riesce a farne il miglior uso possibile e ad utilizzarli per aiutare le persone in stato di necessità.

Focus sulle donazioni — Nel caso invece dei prodotti già confezionati ma che non soddisfano i criteri di qualità per essere venduti, ad esempio per ragioni dovute al danneggiamento durante il trasporto, Kellogg Italia continuerà a donare questi prodotti agli enti benefici come Fondazione Banco Alimentare Onlus e Croce Rossa Italiana. Nel 2018, in questo modo, Kellogg in Italia ha ridistribuito

oltre 70.000 chili di cibo confezionato.

“In Italia doniamo le eccedenze alimentari e i prodotti che non possiamo immettere in commercio a organizzazioni come Fondazione Banco Alimentare Onlus, con la quale collaboriamo da anni, e Croce Rossa Italiana in favore di programmi per aiutare le comunità locali e le persone in difficoltà”, ha commentato **Giuseppe Riccardi**, Head of Market di Kellogg Italia. “In Europa, quando non ci è stato possibile donare le eccedenze e gli sprechi produttivi, abbiamo trovato modi alternativi per non sprecare cibo, ad esempio sono stati impiegati come ingrediente per realizzare altri prodotti o sono stati venduti a birrifici per trasformarli in birra” ha aggiunto Riccardi.

“Solo dopo aver preso in considerazione tutte le diverse possibilità per impiegare nuovamente gli sprechi produttivi, valutiamo l’ipotesi di riutilizzare quelli organici per produrre mangime per animali o per produrre energia”, ha spiegato Riccardi. “Questo perché crediamo che, quando possibile, i rifiuti alimentari che soddisfano i criteri per essere donati dovrebbero essere sempre utilizzati per aiutare le persone in difficoltà. E, anche nel caso di scarti alimentari commestibili ma non completamente conformi, ci impegniamo ad esplorare alternative innovative per produrre alimenti e bevande”, ha concluso.

Quanto sopra descritto si applica a tutti i prodotti Kellogg inclusi i famosi cereali **Kellogg’s Special K e Kellogg’s Coco Pops**, così come la gamma di **barrette** e **Pringles**.