



9[^] Commissione Agricoltura e produzione agroalimentare

Senato della Repubblica

**Audizione sul disegno di legge recante “Disposizioni concernenti
la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e
farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli
sprechi”
(A.S. 2290)**

Roma, 10 maggio 2016

Ringraziamenti

Signor Presidente, Onorevoli Senatori,

desidero in primo luogo ringraziarVi per la possibilità che ci avete dato di essere auditi presso la Vostra Commissione nell'ambito dell'esame di un disegno di legge che tratta una materia di così grande importanza: la riduzione degli sprechi alimentari.

KFC – Kentucky Fried Chicken

- KFC Italia è una marca del gruppo YUM! Brands, società quotata al NYSE (capitalizzazione 33 Miliardi di \$). Del gruppo Yum! Fanno parte, oltre a KFC, anche i marchi Taco Bell e Pizza Hut. KFC conta oltre 20.000 ristoranti in 120 Paesi, e l'intero gruppo Yum! Ha oltre 40.000 ristoranti in 130 Paesi del mondo
- KFC fu fondato nel 1930 da Harland Sanders (il famoso Colonnello) a Corbin, nel Kentucky, dove egli gestiva una stazione di servizio e decise di offrire ai propri clienti anche una ristorazione di qualità basata sulla tradizione del sud degli Stati Uniti d'America. Inventò così la ricetta che unisce alla farina 11 spezie ed erbe in un mix unico che ancora oggi è custodito segretamente.
- KFC Italia nasce nel 2014 per sviluppare i ristoranti KFC sul territorio italiano. Ad oggi conta 6 ristoranti, con altre 6 aperture previste nel 2016 e circa 100 ristoranti previsti per la fine del 2020.
- Il sistema di sviluppo utilizzato è quello del franchising, coinvolgendo imprenditori italiani che aprono e gestiscono numerosi punti vendita ciascuno, in aree geografiche definite. Ad oggi i ristoranti KFC sono presenti in Lazio, Lombardia, Liguria, Piemonte ed Abruzzo., e presto in Emilia Romagna.
- L'apertura di un singolo ristorante genera almeno 40 posti lavoro e richiede l'investimento di circa un milione di Euro (lavori edili, impianti, attrezzature, arredi, costi pre-apertura).
- Il menù del ristorante si basa sul pollo, che viene proposto sia fritto (secondo la Ricetta Originale) sia al forno. La preparazione segue ancora oggi i passaggi originari, il pollo arriva sui nostri ristoranti crudo, solamente tagliato; viene marinato, quindi infarinato rigorosamente a mano e fritto. Da KFC il pollo viene servito ai clienti nell'iconico "bucket", un secchiello dal quale servirsi e che crea un momento di condivisione unico, ancor più originale se accompagnato dalla classica pannocchia al forno. Il menù è completato anche da dessert e alternative vegetariane.
- Utilizziamo materie prime di qualità e di filiera controllata, il pollo è di provenienza totalmente europea e tutti i formati sono semplicemente tagli anatomici, non usiamo carne ricomposta o pre cucinata, e per questo i nostri clienti ci riconoscono un primato di gusto e qualità.

Commenti al disegno di legge in esame e ringraziamento per l'impegno ad affrontare il tema della lotta agli sprechi

Il disegno di legge affronta in maniera organica tutti gli aspetti dello spreco alimentare, non ci sentiamo in questo momento di caldeggiare alcuna modifica.

L'impegno di KFC nella lotta agli sprechi

- KFC nel mondo è impegnata sul fronte della lotta alla fame con attività diverse, ma tutte accomunate dal grande disegno di poter arrivare a sconfiggere la fame nel mondo.
- Dal punto di vista del sostegno ai paesi più poveri la KFC finanzia e sostiene un progetto chiamato Add Hope, che svolge in coordinamento con il World Food Program delle Nazioni Unite per fornire pasti a coloro che nel mondo vivono sotto la soglia di sussistenza, soprattutto nei Paesi in via di sviluppo
- Il problema della fame non è però solo caratteristica dei Paesi meno evoluti, e per questo motivo da alcuni anni KFC ha varato il progetto "Harvest" che si inserisce perfettamente nel solco della legge in discussione in quanto si prefigge di poter riutilizzare i prodotti invenduti nei nostri ristoranti, ma perfettamente sicuri da un punto di vista organolettico, in favore di quelle associazioni o strutture che si occupano di fornire pasti agli indigenti.
- Il programma è già attivo in diversi Paesi, e sta per essere avviato anche in Italia attraverso la collaborazione con il Banco Alimentare. Da un monitoraggio legislativo a livello internazionale l'Italia è risultato uno dei Paesi con normativa più favorevole all'introduzione del programma.
- Il programma prevede la conservazione tramite congelamento della produzione di pollo cotto che non venga venduta e la consegna agli addetti del Banco Alimentare per il successivo riutilizzo sia come ingrediente per successive preparazioni alimentari.
- Il programma Harvest ha distribuito sinora nel mondo 84.000 Tonnellate di cibo, e ha coinvolto con grande entusiasmo lo staff dei ristoranti che partecipa con orgoglio sapendo di poter aiutare persone meno fortunate.
-