

**Clicca qui sotto per andare all'articolo originale**

Link: <https://www.avvenire.it/economia/pagine/agroalimentare-una-filiera-sempre-piu-sostenibile>

AVVENIRE SIR TV2000 RADIO INBLU FISC

segui su



SEZIONI

PAPA

NEWSLETTER

OPINIONI

ECONOMIA CIVILE

PODCAST



Home > [Economia](#) > [Lavoro](#)

[Bes](#) | [Lavoro](#) | [Motori](#) | [Risparmio](#) | [Sviluppo felice](#) | [Terzo settore](#)

# Tendenze. Agroalimentare, una filiera sempre più sostenibile

Maurizio Carucci lunedì 2 ottobre 2023

[Ascolta](#)

*Tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese sosterrà investimenti "verdi" e nel digitale (32%). Oltre 200 assunzioni in Fedegroup*



Dai campi alla tavola, passando per la cucina - Fedegroup

COMMENTA E CONDIVIDI



Innovazione digitale e transizione ecologica: sono queste le principali tendenze sulle quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'**Istituto Taallicarne - Unioncamere e Centro Studi Rural Hack**. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti "verdi": una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di **Unioncamere**, a giugno 2023 contava **760.673 imprese**. Per l'Italia il comparto ha un valore di 580 miliardi di euro e, secondo **Coldiretti**, la *made in Italy*, dal campo alla tavola, vede impegnati ben quattro milioni di lavoratori in 740mila aziende agricole, 70mila industrie alimentari, oltre 330mila realtà della ristorazione e 230mila punti vendita al dettaglio. «L'Italia conta il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica, protetti e riconosciuti dall'Unione Europea. Un primato di qualità dei prodotti italiani che va difeso da frodi, da quella più frequente, il cosiddetto *italian sounding*». A dirlo, in un videomessaggio inviato in occasione di **Agrifood Future a Salerno**, il commissario europeo all'Economia **Paolo Gentiloni**. «L'agricoltura, i prodotti di qualità delle varie filiere agricole e alimentari - spiega - rappresentano una parte importante del modello sociale europeo che deve continuare ad avere un forte pilastro industriale e produttivo all'insegna della sostenibilità. La sfida, a mio avviso, è quella di coniugare il rispetto delle tradizioni con l'apertura al futuro. La transizione ecologica, le nuove tecnologie, possono aprire nuove opportunità di sviluppo. Questi obiettivi richiedono, indubbiamente, forti investimenti nell'innovazione e nella formazione. E, in questo senso, il Pnrr è un'occasione unica per l'economia italiana e il comparto agricolo non fa eccezione. Tra gli investimenti previsti nel settore ci sono circa tre miliardi per la meccanizzazione e la gestione delle risorse idriche». Il sistema del cibo è uno dei principali motori di cambiamento dell'ecosistema del mondo. Circa la metà degli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite sono direttamente o indirettamente interessati dai cambiamenti nel settore del cibo. «E non c'è dubbio - aggiunge il commissario europeo - che negli ultimi anni, l'agroalimentare ha attraversato cambiamenti profondi. La lotta contro il riscaldamento climatico che l'Europa sta portando avanti con il *green deal* spinge a un ripensamento delle modalità di produzione, di trasporto, di imballaggio e di consumo. Le nuove tecnologie stanno trovando sempre maggiore applicazione. L'invasione russa in Ucraina ha evidenziato la fragilità della sicurezza alimentare mondiale. E, sullo sfondo, proiezioni demografiche che vedono la popolazione mondiale raggiungere i dieci miliardi entro metà del secolo con tutto ciò che questo comporta in termini di risorse e necessità di produzione. E, allora, ragionare, dibattere sulle sfide e le opportunità di questi macro sviluppi per il settore agroalimentare è fondamentale qui in Italia». Parliamo di uno dei comparti di traino dell'economia nazionale con un'incidenza sul Pil che supera il 10% se si considera l'intera filiera. L'anno scorso le esportazioni hanno raggiunto la cifra record di 61 miliardi di euro, 15% in più rispetto al 2021.

**Fedegroup assume oltre 200 persone**

**Chef, sous chef, capi partita, commis, restaurant manager, F&B, maître, chef de rang e camerieri di**

**sala:** sono più di 200 le posizioni professionali al centro della campagna di recruitment avviata da **Fedegroup**. Una selezione aperta in tutta Italia, con 120 posizioni aperte per il Nord, 50 per il Centro, aree in cui Fedegroup concentra il suo business, e 40 per il Sud Italia, a supporto dell'espansione del Gruppo e delle nuove aperture in previsione nelle prossime settimane. Con un'esperienza quindicennale nel ramo della ristorazione in outsourcing per l'hotellerie e importanti partnership con i più prestigiosi gruppi alberghieri internazionali, da Starhotels a Leonardo Hotels, Fedegroup già a partire dal 2019 ha avviato un'importante ristrutturazione dell'area Hr investendo importanti risorse nella formazione e nello sviluppo di percorsi professionali stabili, rompendo il modello del lavoro a chiamata tipico del settore. «Mai come ora, dopo la tragica parentesi della pandemia e il cambiamento delle esperienze di consumo nel settore food&beverage, è per noi fondamentale cambiare la percezione dell'impiego nelle strutture della ristorazione e superare la dinamica dei contratti a chiamata e delle occupazioni occasionali e stagionali. – dichiara **Nicola Pezone**, Direttore HR di Fedegroup – Fedegroup, anche grazie a Ho.Re.Camp, il suo progetto di formazione gratuita on the job, si sta sempre più posizionando come talent garden del segmento hospitality: le persone che entrano nel nostro team e nei nostri ristoranti si distinguono per passione e curiosità verso le dinamiche del settore, e sono accompagnate nella crescita con corsi di aggiornamento, formazione lifelong learning e possibilità di sperimentare tutte le diverse realtà gestite dalla nostra azienda. Questo ci rende unici sul mercato e permette di formare figure professionali complete a 360°: oltre ad un avanzamento “verticale” delle competenze, in Fedegroup è possibile godere della mobilità “trasversale”, scoprendo le sfide, le necessità e acquisendo le capacità fondamentali per soddisfare il pubblico di un Relais a 5 stelle, di un ristorante guidato da una Stella Michelin, di un Caffè Storico e di un franchise, dentro e fuori l'hotel. Tutto senza mai cambiare azienda. A conferma della bontà della nostra scelta c'è la continua richiesta da parte di società dello stesso mercato di personale formato con esperienza nelle nostre strutture». Oltre a un programma di welfare aziendale in continua evoluzione, su cui l'azienda investe circa un milione di euro ogni anno, Fedegroup offre la possibilità ai propri dipendenti di alloggiare all'interno delle strutture o in prossimità delle stesse, con staff house dedicate o ricoprendo i costi di alloggio per coloro che si spostano dalla propria residenza per ricoprire ruoli nei diversi ristoranti dell'azienda, da Milano a Gallipoli passando per Padova, Roma, Napoli, Bologna, Bagno di Romagna, e Siena. Tutte le posizioni aperte sono consultabili sul sito dell'azienda: [fedegroup.it/lavora-con-noi](https://fedegroup.it/lavora-con-noi). Per candidarsi è sufficiente compilare il form dedicato o inviare una mail a: [selezione@fedegroup.it](mailto:selezione@fedegroup.it).

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 118

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTA E CONDIVIDI



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER DI AVVENIRE: IL MEGLIO DELLA SETTIMANA