

# SETTE GIORNI SU SETTE, 24 ORE SU 24

Nuova frontiera della distribuzione automatica, finora regno incontrastato di cibi non sempre salutari. **Via le bibite gassate e gli snack ipercalorici per far posto a cibi più sani e genuini**

L'idea in sé non è una novità assoluta. Da una decina d'anni si moltiplicano iniziative e progetti di questo tipo, ma sempre circoscritti in ambito territoriale e con promotori differenti.

Ora a muoversi sono i protagonisti della distribuzione biologica e di quella automatica, creando società *ad hoc* o accordi per progetti di respiro nazionale.

«L'idea è nata nel 2013 – racconta Sergio Talia, amministratore delegato di Bio4U – dalla constatazione che mancava qualcosa e potevamo farla noi. Ma non da soli. Bio4U è diventato il traino per coinvolgere i vari partner. Da un lato Ki Group di Torino e Probios di Firenze per l'assortimento dei prodotti e dall'altro Ivs Italia di Bergamo, per la logistica distributiva, forte dei suoi 140mila distributori installati in tutta la penisola. Per il test abbiamo scelto Bologna, la città italiana con il più alto consumo di alimenti bio. Le prime biomacchine Bio4U sono state installate nel maggio di quest'anno all'università e presso alcuni uffici pubblici. Entro dicembre arriveremo a 70-80 distributori, coprendo alcune province dell'Emilia-Romagna e altre regioni come Lombardia, Lazio e Campania. L'obiettivo è arrivare a mille entro il 2016».

Una tabella di marcia impegnativa per Bio4U, controllata con quote paritarie da Sergio Talia e Bioera Start Up Italia, società di Bioera, il gruppo milanese specializzato nell'alimentazione biologica che controlla anche Ki Group. «Abbiamo un assortimento di circa 80 referenze bio tra barrette, snack dolci e salati, merendine e bevande fresche. Ogni biomachine ne propone una quarantina. Ora siamo al lavoro per mettere a punto il giusto mix di prodotti, a partire da quelli a maggior diffusione fino alle specialità più di nicchia. Per quanto riguarda i prezzi sono allineati a quelli dei negozi bio». In movimento anche il gruppo emiliano Argenta, con



Una delle biomacchine Bio4U installata presso l'Università di Bologna.

al suo attivo 120mila distributori installati a livello nazionale, e la catena di biosupermercati NaturaSi, partita da Verona nel 1992 e arrivata a 190 punti vendita.

«Abbiamo pensato a questo progetto a metà del 2014 – racconta Giovanna Voltolina, direttore marketing e rete vending di Argenta – e abbiamo scelto come partner NaturaSi. Il progetto l'abbiamo costruito insieme. Il test dei nuovi distributori automatici Argenta&NaturaSi è partito quest'anno in maggio. Per ora sono una trentina quelli posizionati presso grandi clienti Argenta in industrie, uffici e ospedali. Altri 30 sono in produzione. Il bilancio si farà a dicembre. Contiamo di arrivare a duemila nel giro di un anno».

«Per l'assortimento – prosegue Roberto Zanoni, direttore generale di EcorNaturaSi – abbiamo selezionato una sessantina di prodotti dal nostro catalogo e da quello di Baule Volante: barrette, frutta secca, snack, caramelle, prodotti senza glutine, bevande vegetali, tè. Ma non solo. L'offerta comprende anche prodotti biologici freschi come affettati preconfezionati, yogurt e dessert. L'obiettivo è di entrare anche nelle scuole».

Pronti ai blocchi di partenza, quindi. E che il momento sia quello giusto lo conferma anche la recente presa di posizione di 20 assessori regionali all'Agricoltura. Tutti d'accordo nel proporre una regolamentazione per gli alimenti offerti nei distributori automatici presso le scuole. Perché l'obesità avanza e occorre tutelare la salute dei più piccoli.

Per il biologico si apre così un nuovo canale di vendita, il segmento della pausa: al lavoro, a scuola o all'università, in giro per la città, in viaggio tra stazioni e metrò. Un'altra freccia nell'arco per un settore che continua a crescere anche grazie alla copertura progressiva di nuovi spazi e nuove occasioni di consumo.