



ERBERT IL MARKET ETICO E SALUTARE

Packaging compostabili e plastic free per un'ampia offerta di freschi e prêt a manger, con piatti-pronti di produzione propria, ingredienti bio o selezionati. Con la formula "Spesa a occhi chiusi", il cliente compone online la dieta salutistica che trova in store. Il layout è nordeuropeo

"L'idea di Erbert nasce da una serie di osservazioni: la prima riguarda il segmento alimentare della grande distribuzione, in considerazione di alcune tendenze in atto in merito ai desideri del consumatore, per un cambio di paradigma cui il mercato ha risposto parzialmente". Nella critica velata e rispettosa del suo passato come dirigente in grandi gruppi distributivi del commercio, l'oggi **AD di Erbert, Enrico Capoferri**, inizia la narrazione di un retail concept con diverse componenti di novità per la GDO italiana. "Mi riferisco al bisogno di mangiare sano ed equilibrato —continua— e al rapporto tra distribuzione alimentare e consumatore che in generale è regolato sulle capacità di spesa e di reperimento informazioni sui prodotti, sicché l'esperienza di acquisto si riduce a una mera trattativa basata sul prezzo". Un presupposto che da Erbert è stato innovato a favore della qualità e di una mission improntata sull'etica alimentare, da un lato, modificando e accogliendo un modello di business innovativo, sia sotto gli aspetti di posizionamento, -offerta e servizio (sempre self-service), sia sotto il profilo della supply chain, in sintesi introducendo il concetto di "Spesa a Occhi Chiusi":

"Il nostro sito è strutturato per orientare il cliente a predisporre una dieta personalizzata che si traduce in menu settimanali, cui ci si può ispirare per far la spesa in store da Erbert e acquistando —sotto forma di piatti monoporzione pietanze salutari e selezionate, in ossequio alle ricerche scientifiche di autorevoli istituzioni in materia nutrizionale". OMS e l'Istituto Superiore di Sanità per menzionarne alcune. **Secondo il concetto della Spesa a Occhi chiusi** la piattaforma è in grado di consigliare liste di cinque pasti o spuntini al giorno e menu settimanali variegati, non ripetitivi e formulati in base al progetto nutrizionale redatto da **Anna Villarini, nutrizionista e biologa dell'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano**.

Il mandala della nutrizione

Il metodo scientifico insito nel concetto della Spesa a occhi chiusi è facilmente sintetizzabile attraverso quello che gli induisti definirebbero mandala, ossia uno schema grafico più o meno circolare che traduce un concetto in un'immagine facilmente memorizzabile, in questo caso: il fabbisogno nutrizionale medio

giornaliero di una persona. Su ogni piatto-pronto monoporzione è indicato il monte calorie in modo che possa essere sommato durante il processo di composizione del pasto tramite l'acquisto di più piatti. In percentuale, si tratta di una logica di porzionamento e assemblaggio, che prevede l'assunzione di cereali (carboidrati) per un quantitativo pari al 25%, di proteine (carni, uova, legumi eccetera) per il 25% e di frutta e verdura per il 50%. Lo schema riprende i dettami della **Harvard Medical School** e viene riproposto in prossimità dei banchi frigo per la conservazione dei piatti-pronti. All'interno dei banchi frigo che occupano diversi segmenti per una ventina di metri sono posti piatti-pronti monoporzione ricettati per un totale di 140 proposte incentrate su due linee dietetiche: mediterranea e vegetariana

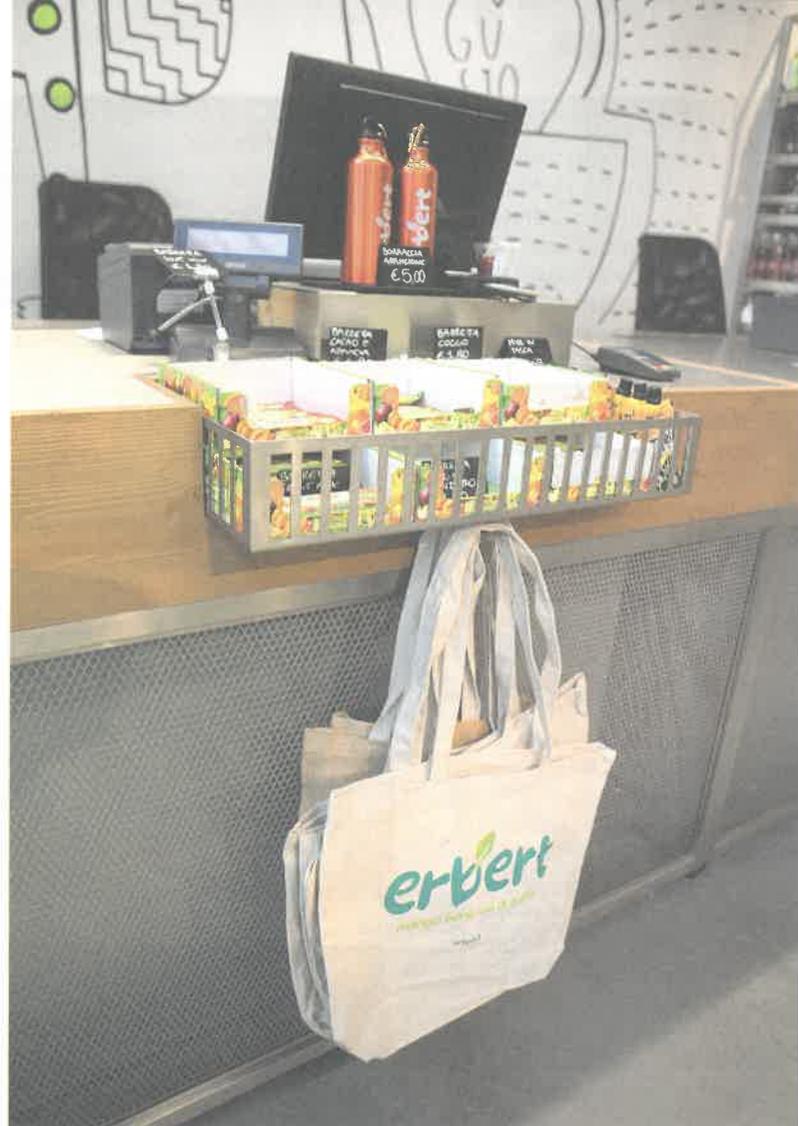
100%. In fase di studio una linea kids con grammature ridotte e forme di packaging pensate per divertire i più piccoli. In generale le porzioni dei cereali sono circa di 164 grammi, nei piatti a base di proteina animale (pesce o carne) la porzione è di 130g, se di proteina vegetale il quantitativo è di 150g. Il delta calorie viene completato col panetto. La frutta e la verdura fresche si trovano sfuse nei banchi centrali. Ed esistono anche piatti pronti già assemblati con più portate: "È stato fatto un lavoro anche sulle tecniche di cottura —specifica Capoferri—. Tutto al forno con pesce e carne cotti a basse temperature. Ricette classiche sono rivisitate in chiave salutistica —le patate sono per esempio sostituite con radice se accompagnate al polpo—. Si cerca infatti anche una salubrità digestiva".



Supply chain sostenibile Packaging compostabile

Per quanto concerne l'approvvigionamento, i piatti-pronti vengono preparati in una cucina centralizzata di 600 mq delocalizzata rispetto al punto di vendita condotta dallo chef **Stefano Minervino**. All'interno del supermercato opera lo chef **Michele Abruzzese**. Il supporto dei piatti è plastic free ed è realizzato in cellulosa per la conservazione delle pietanze a base di crudi, pesce e carne mentre per le altre tipologie di cibo si impiega un supporto in amido di mais (proveniente solamente da scarti). In entrambi la chiusura ermetica della confezione avviene in atmosfera modificata ed è garantita da una pellicola trasparente in PLA (acido polilattico). Tutti gli elementi non alimentari sono dunque compostabili. Nella configurazione attuale la durata di pietanze è di 6 giorni e per il futuro, spiega Capoferri: "Per allungare la shelf life delle preparazioni a 10 giorni, dialoghiamo costantemente con gli uffici R&D di produzione packaging assieme ai quali stiamo lavorando sulla sperimentazione nuovi piatti-pronti compostabili combinabili con le tecnologie sottovuoto".

di referenze e pack convenzionali, però selezionate con limiti ai conservanti o agli zuccheri aggiunti, ridotti (max 14g), o assenti e a favore dell'uso del fruttosio. Il reparto pasticceria e bakery nella sua produzione che avviene direttamente in store mantiene un livello di zuccheri sotto il 10% e impiega farine 100% integrali o semintegrali con meno del 2% di sale aggiunto, la 0 e 00 non sono prese in considerazione. In generale le scaffalature sul perimetro sono in lamiera, alcune invece sono in legno per ospitare vasetti di spezie, frutta secca, semi commestibili raccolti in piccoli vasetti di vetro da utilizzare anche, come o a integrazione, degli spuntini. L'offerta dei vini è ridotta e molto selezionata in base alle basse concentrazioni di solfiti. Per il beverage si predilige il packaging in vetro, quelle per l'acqua a marchio Sant'Anna sono in bioplastica compostabile. Non sono previsti né surgelati, né superalcolici. La pescheria propone esclusivamente pescato del Mediterraneo e pesci di piccola taglia per evitare le concentrazioni del mercurio. La macelleria propone esclusivamente carni certificate biologiche al 100%. L'offerta di Oli presenta prodotti sempre spremuti a freddo e non solamente di oliva.



Produzione alimentare salutare

Il concept espositivo di Erbert ospita circa 9000 referenze ripartite su una superficie di 750 mq. In termini di spazio, a occupare il 50% dell'offerta, è il reparto ortofrutta. La categoria in questione si sviluppa lungo tutta la mediana longitudinale del punto di vendita a perdita d'occhio, a partire dall'ingresso. Gli approvvigionamenti provengono dall'ortomercato milanese presso postazioni commerciali che rappresentano filiere con sistemi di agricoltura integrata e biologica. I banchi espositivi ortofruttili sono in legno di abete, di questi circa il 20% è dedicato ai prodotti da agricoltura bio. Per il grocery l'assortimento si compone



Layout nordico

L'implementazione degli arredi del primo negozio Erbert di Via Moscato a Milano è stata curata da **Schweitzer Project**. I disegni iniziali sono stati ideati direttamente da Enrico Capoferri e, in un secondo tempo, ultimati dall'architetto Sandra Bonora di Interstore.

Alcune soluzioni inedite sono sicuramente la pavimentazione industriale e le piastrelle in ceramica dei reparti pescheria e macelleria. Unici nel loro genere i banchi frigo per il free flow dei piatti-pronti realizzati con un'altezza di 75cm, anziché di 60 cm, convenzionalmente utilizzata nel canale mass market. Una soluzione che in termini prossemica favorisce visibilità del prodotto a favore del cliente.

L'ortofrutta ripropone in maniera ordinata il concetto di bancarella del mercato, una tendenza del momento supportata alcune nicchie montanti per mettere in evidenza i prodotti bio. Sugli arredi orizzontali sono montate strutture in legno multistrato per indicare le categorie di prodotto.

L'introduzione delle scaffalature a libreria in legno sul perimetro per lo sfuso in vasetti di vetro ricalca alcuni concetti neoreuropei o visti nelle food hall per esprimere un'accezione salutistica e artigianale.

Al di là del portale dedicato alla Spesa a Occhi Chiusi non manca la tecnologia con tre casse per il self checkout accessibili con i sistemi di pagamento anche virtuali più diffusi, mentre le casse tradizionali sono disposte a formare un blocco orizzontale ed esibiscono display di avancisca dal design originale.

Le pareti sono decorate e vivacizzate dagli art work dell'artista **Alan Zeni**





Novità in arrivo

In Settembre ha preso il via il servizio di delivery per la consegna a domicilio, esternamente con Glovo e Deliveroo, internamente con **Bici Couriers** per Erbert che serve la clientela e-commerce entro 6-10 km. Poiché tutti i banchi centrali sono dotati di rotelle, il layout può essere modificato anche nell'arco della giornata per dar spazio a sedute per il consumo in loco dei piatti-pronti e/o eventuale tavola calda o fredda durante le ore dei pasti.

"Lo sviluppo del format —anticipa Capoferri— prevede, nel prossimo futuro, negozi con format di 250 mq mantenendo l'abbinata ortofrutta e piatti-pronti basati sul cucinato fresco, senza i reparti a gestione complessa". Un secondo modello di business in via di considerazione è quello del supermercato aziendale attraverso frigoriferi posizionati negli uffici da rifornire con piatti-pronti secondo ordinazioni pianificate.

□ **Marco Oltrona Visconti**