

LOGISTICA NELL'ESPORTAZIONE DI FRUTTA E VERDURA FRESCA

INTERVISTA CON **MAHMUT YARMAN**

Intervista condotta da Tarsus Ticaret ve Sanayi Odasi

CASO STUDIO: ECONOMIA CIRCOLARE E LOGISTICA

Mahmut Yarman



Mahmut Yarman è il proprietario della Yarman International. L'azienda è specializzata nella coltivazione ed esportazione di frutta e verdura fresca.

I principi su cui si fonda il business Yarman International danno priorità alla salute delle persone e del pianeta. L'azienda coltiva prodotti privi di sostanze chimiche su terreni di proprietà e in collaborazione con una rete di produttori contrattuali, supportati, anche nella formazione, da un team di esperti agronomi, per garantire pratiche di coltivazione e raccolta ottimali.

Yarman International esporta in diversi mercati in tutto il mondo, con un'attenzione primaria ai paesi dell'Europa occidentale.



QUAL È IL PERCORSO DELLA FRUTTA E DELLA VERDURA DOPO LA RACCOLTA?

Mantenere la qualità e ridurre al minimo gli sprechi di prodotti freschi è un compito complesso influenzato da numerosi fattori, uno dei più importanti dei quali è il meteo. Per preservare la freschezza e il valore nutrizionale dei nostri prodotti, diamo priorità a una movimentazione e a un trasporto efficienti. Utilizziamo un approccio a due vie: veicoli refrigerati per il trasporto a lunga distanza verso le nostre strutture e veicoli ventilati per percorsi più brevi e ad alto volume. Riducendo al minimo il tempo di esposizione sul campo, riduciamo il rischio di danni da calore, crescita batterica e deterioramento prematuro. Frutti particolarmente sensibili come fragole, ciliegie e fichi richiedono un'attivazione immediata della catena del freddo.

Per soddisfare le esigenze specifiche di prodotti regionali come pesche e nettarine, abbiamo posizionato strategicamente la nostra struttura nel cuore della regione di produzione. Utilizziamo anche tecnologie di raffreddamento avanzate, come i sistemi HydroCooler, per raffreddare rapidamente i prodotti prima del trasporto, garantendo una freschezza ottimale.

Per mantenere una qualità ottimale, riduciamo al minimo l'esposizione al calore lungo tutta la filiera. Il tempo medio di transito dal campo alla struttura varia da 1 a 2 ore, con una raccolta che in genere dura 15-20 minuti. Per ridurre l'esposizione sul campo, diamo priorità a una raccolta efficiente e a un trasporto rapido. Utilizzando veicoli piccoli, riduciamo al minimo i tempi di carico e velocizziamo il trasferimento dei prodotti in ambienti controllati. Questo aiuta a preservare la freschezza e prolunga la durata di conservazione dei nostri prodotti.

CONSIGLI PER CHI VUOLE ADOTTARE UN APPROCCIO CIRCOLARE ALLA MOVIMENTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI

Nel nostro settore, l'obiettivo prioritario è ridurre al minimo gli sprechi. Non si tratta solo di una preoccupazione ambientale, ma anche di un problema economico significativo. Adottando i principi dell'economia circolare, possiamo ridurre gli sprechi, conservare le risorse e promuovere una crescita sostenibile. Per implementare pratiche circolari, dobbiamo dare priorità all'innovazione e imparare da pratiche di successo. Numerose aziende ed esperti stanno da tempo lavorando in questa direzione. Collaborando con queste organizzazioni e ed esperti possiamo accelerare la nostra transizione verso un futuro più sostenibile. L'innovazione si estende oltre la tecnologia. Ottimizzare i processi operativi e promuovere una cultura dell'innovazione all'interno del tuo team è strategico. Condividendo gli obiettivi e offrendo formazione, puoi incoraggiare i tuoi dipendenti ad adottare pratiche circolari. I parchi tecnologici e le stazioni di ricerca e sviluppo affiliati allo Stato possono fornire un supporto prezioso, offrendo competenze e risorse per promuovere l'innovazione. Anche le organizzazioni locali, come le Camere di commercio, possono offrire indicazioni e metterti in contatto con esperti del settore. Nel nostro territorio, la Camera di commercio di Mersin e la Camera di commercio di Tarsus, offrono un supporto prezioso alle aziende che cercano di adottare pratiche circolari. Queste organizzazioni possono metterti in contatto con esperti e guidarti nell'accesso a programmi finanziati dallo Stato, progettati per promuovere l'innovazione e la riduzione dei rifiuti. Ogni passo verso la riduzione dei rifiuti ci avvicina a un'economia circolare. Abbracciando l'innovazione e le pratiche sostenibili, possiamo creare un futuro più sostenibile per il nostro pianeta.

PUOI FARE UN ESEMPIO DI TECNOLOGIA O INNOVAZIONE ADOTTATA DALLA YAMAL INTERNATIONAL?

La logistica circolare è parte integrante del nostro modello di business. Riducendo al minimo gli sprechi e ottimizzando l'uso delle risorse, contribuiamo a un'economia più circolare. I prodotti freschi, in particolare frutta e verdura, sono soggetti a sprechi significativi. Per affrontare questo problema, abbiamo implementato diverse strategie, anche ispirandoci a modelli integrati che abbiamo osservato in altri Paesi, America e Spagna in primis. Le principali strategie che adottiamo sono la vicinanza alla fonte e l'adozione di tecnologie innovative. Diamo priorità all'approvvigionamento di prossimità per ridurre i tempi di trasporto e minimizzare l'impatto dei fattori ambientali e adottiamo tecnologie emergenti per estendere la durata di conservazione dei prodotti e ridurre gli sprechi. Questo ci consente di ridurre al minimo le distanze di trasporto e l'impronta di carbonio.

LE INFRASTRUTTURE ESISTENTI CONSENTONO L'ADOZIONE DI UN APPROCCIO CIRCOLARE E SOSTENIBILE AI TRASPORTI?

Sebbene la Turchia vanti una solida rete logistica, c'è ancora spazio per miglioramenti. Il trasporto refrigerato ci consente di mantenere la qualità del prodotto nelle tratte interne. Tuttavia, riconosciamo la necessità di soluzioni logistiche ancora più sofisticate per garantire la qualità dei nostri prodotti durante tutto il loro viaggio soprattutto sulle rotte transnazionali.

Priorità alla salute delle persone e del pianeta

Riduzione al minimo delle distanze di trasporto

Riduzione al minimo degli sprechi

Riduzione al minimo dell'impronta di carbonio