

# Harvest: 2016 Strategy

Corrado Cagnola

Amministratore Delegato KFC Italy

ALWAYS  
*Original*

## Spreco del Cibo: un problema irrisolto

- **795 milioni** di persone nel mondo soffrono la fame
- **1.3 miliardi** tonn. di cibo vanno sprecate nel mondo ogni anno
- L'Unione Europea spreca **90 milioni** di tonnellate di cibo ogni anno
- **16 milioni** di cittadini in UE fanno affidamento sulle strutture di Charities per il cibo



## Harvest (la raccolta): La soluzione

- Le Donazioni sono al 2° posto nel ranking dei modi migliori per ridurre lo spreco di cibo, insieme alla riduzione degli acquisti
- Il primo programma di donazione del cibo già cotto risale al 1992 (PH), 1999 (KFC)
- Oltre 84 mila Tonnellate donate
  - Equivalenti FMV a = \$862+ Million
  - KFC Global = 33 mila Tonnellate (FMV = \$343 Million)
- ZERO incidenti dal punto di vista della salute



## Harvest i Valori

- Dipendenti orgogliosi & felici di partecipare
- Impatto sulle comunità locali
- Riduzione della carbon footprint
- Maggiore stabilità ambientale
- Effetto positivo sul brand positioning

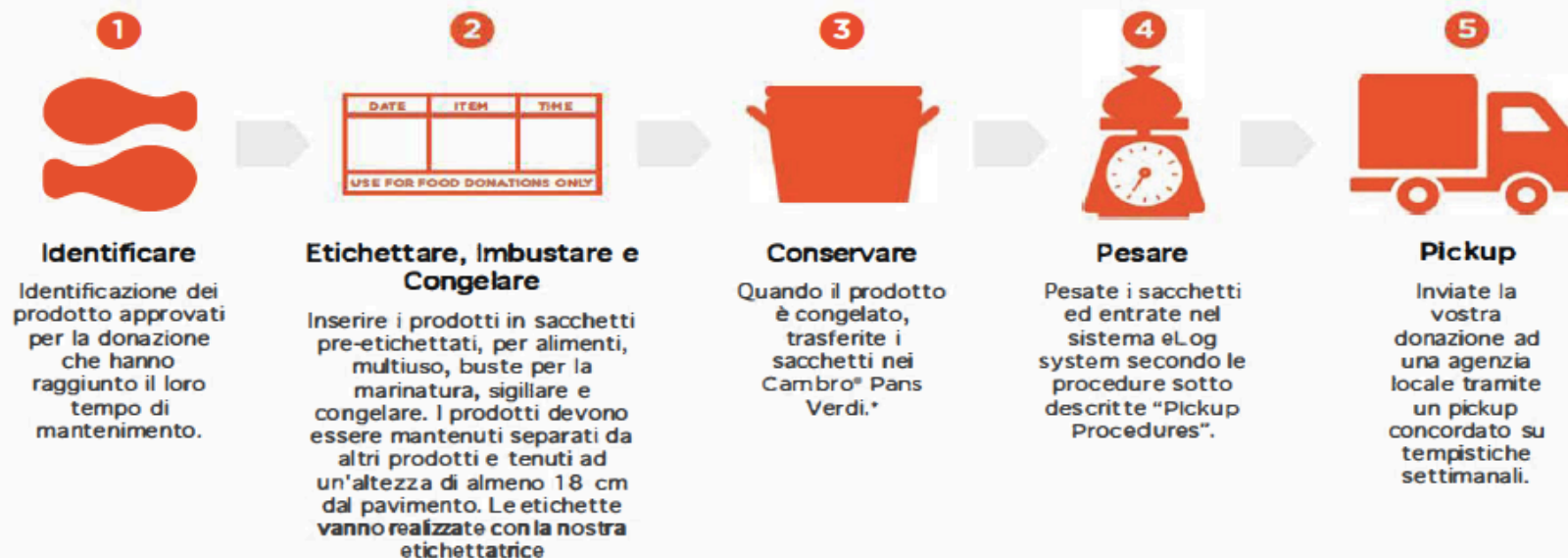


# Come funziona?

Prodotti KFC approvati per la donazione

Tutto il pollo con osso • Alette • Biscotti • Contorni caldi (ad esclusione della salsa Gravy) • Tenders

## PROCEDURE GIORNALIERE:



ALWAYS  
*Original*

## L'obiettivo Yum!: Diventare il Brand Globale della ristorazione Leader nelle Donazioni di cibo

- Se l'80% dei ristoranti Yum! partecipasse potremmo donare :
  - **73+ milioni** di pasti all'anno
  - Un pasto per il **10%** della popolazione del mondo che ha fame
  - Un pasto a ciascuno dei **66 milioni di bambini affamati** nel mondo che frequentano le scuole elementari



*"Millennials want to connect with brands that are good for me and good for WE."  
– Greg Creed, Yum! CEO*

ALWAYS  
*Original*