

Il progetto Best On Shelf

Barilla trasforma la gestione dello scaffale con Conad Nord Ovest e Vusion

Laurette Defranco, Head of Open Innovation and IP Rights del Gruppo Barilla: “Con l’edizione Ecosystem di Good Food Makers abbiamo aperto i nostri processi di innovazione ai partner della filiera, integrando competenze diverse per risolvere sfide condivise e creare opportunità di valore per tutti: produttore, distributori e consumatori”

L’azienda

Barilla è un’azienda familiare presieduta dai fratelli Guido, Luca e Paolo Barilla. Nata da un panificio aperto a Parma dal bisnonno Pietro nel 1877, oggi è riconosciuta in Italia e nel mondo per l’eccellenza dei suoi prodotti alimentari. Con i suoi brand, come Mulino Bianco, Pan di Stelle, Voiello, Pavesini, Ringo e molti altri, promuove un’alimentazione ispirata alla dieta mediterranea e allo stile di vita italiano. Con quasi 9.000 dipendenti e una filiera che condivide i suoi valori e la passione per la qualità, l’impegno del Gruppo è di offrire cibo buono, fatto con ingredienti selezionati provenienti da filiere responsabili, contribuendo a un presente e un futuro migliore. Dal 1987 un archivio storico raccoglie e rende accessibile il patrimonio dell’azienda, testimoniando il viaggio di un’icona del Made in Italy lungo quasi 150 anni che si intreccia con l’evoluzione della società italiana.

Lo scorso 18 novembre 2025, Barilla ha inaugurato a Parma il BITE (Barilla Innovation & Technology Experience), nuovo innovation center di quasi 14mila mq, frutto di un investimento superiore a 20 milioni di euro. Riunisce oltre 200 i professionisti – tra tecnologi alimentari, ricercatori, ingegneri, food designer, assaggiatori e chef – che si dedicano allo sviluppo di pasta, sughi, prodotti da forno e packaging. Progettato secondo criteri di sostenibilità, inclusione e accessibilità, il BITE rafforza il ruolo di Barilla e dell’Italia nell’innovazione agroalimentare globale.

L’idea in breve

La soddisfazione del consumatore e la risposta ai suoi bisogni è uno degli obiettivi principali di Barilla e di Conad Nord Ovest e, da questa comunanza di intenti, è nata l’idea della sfida Best on Shelf, promossa nella settima edizione del programma Good Food Makers – Ecosystem.

La sfida ha lo scopo di monitorare la presenza e la visibilità dei prodotti sugli scaffali, migliorando la gestione del punto vendita e di conseguenza l'esperienza d'acquisto dei consumatori. A tal fine Barilla e Conad Nord Ovest hanno selezionato la soluzione Captana di Vusion, un sistema di monitoraggio basata su intelligenza artificiale e sensori IoT.

L'innovazione

Good Food Makers è il programma di open innovation dedicato a startup, spin-off e PMI innovative che vogliono contribuire alla trasformazione del settore agroalimentare. Nel 2025 la settima edizione, organizzata in collaborazione con Almacube (l'hub dell'innovazione dell'Università di Bologna e di Confindustria Emilia Area Centro), ha coinvolto stakeholder e partner della filiera con l'obiettivo di creare un ecosistema aperto e implementare soluzioni tecnologiche per l'intera catena del valore. Insieme a Conad Nord Ovest, Barilla ha lanciato la sfida Best on Shelf per individuare strumenti capaci di prevenire le rotture di stock e ottimizzare la presenza e la visibilità dei prodotti nei punti vendita. Tra centinaia di candidature internazionali è stata selezionata Vusion, azienda leader nelle etichette elettroniche e nelle soluzioni IoT per il retail, che ha risposto alla challenge proponendo Captana, un sistema di monitoraggio basato su telecamere, computer vision e intelligenza artificiale.

Come funziona Captana

Captana è una soluzione IoT che combina sensori ottici avanzati e intelligenza artificiale. Il sistema impiega micro-telecamere per fotografare gli scaffali a intervalli regolari, elaborando le immagini tramite algoritmi di visione artificiale. Il software analizza le immagini in tempo reale, storicizza l'andamento delle categorie fino alla singola referenza, rileva le rotture di stock totali o parziali, e in caso di difformità rispetto ai planogrammi il sistema genera proattivamente alert automatici gestiti dagli operatori, permettendo il riassortimento prima che si verifichi l'effettiva indisponibilità del prodotto per i clienti.

Il test nel punto vendita

I team di Barilla, di Conad Nord Ovest e di Vusion hanno collaborato in un percorso di co-design che ha portato alla fase pilota ancora in corso. La tecnologia è stata installata in tre punti vendita: 9 telecamere monitorano tra le 62 e le 92 referenze della categoria scelta per valutare l'efficienza e l'adattabilità della soluzione al variare delle dimensioni del negozio e degli scaffali, del profilo dei consumatori e dell'affluenza. Il PoC misura la durata dell'Out of Shelf in ore, le rotture di stock e le difformità nei planogrammi tra previsto e realizzato, validando gli alert generati dal sistema e la corrispondenza tra le rilevazioni automatiche e le verifiche sul campo. I dati raccolti sono condivisi tra Barilla, Conad Nord Ovest e Vusion, che insieme lavorano nel perfezionamento del modello con l'obiettivo di raggiungere un'accuratezza di riconoscimento vicino al 95%.



Benefici

I risultati preliminari confermano il percorso verso un monitoraggio dello scaffale sempre più tempestivo, preciso e affidabile. L'obiettivo di Barilla è generare un valore condiviso per tutti gli attori coinvolti secondo una logica win-win-win. Il consumatore ha la certezza di trovare sempre l'articolo desiderato senza frustrazioni. Il distributore ottimizza la gestione delle corsie e può offrire una migliore esperienza di acquisto. Al contempo, distributore e produttore riducono il rischio di perdita di fiducia e di mancate vendite legate all'indisponibilità dei prodotti. Inoltre, l'analisi aggregata dei dati offre indicazioni strategiche per affinare la disposizione delle merci a scaffale per poter rispondere sempre più accuratamente ai bisogni in evoluzione della clientela.