



"FOOD BAG"

PROGETTO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI IN RISTORANTI DEL COMUNE DI FORLÌ



ENTI SOSTENITORI E FINANZIATORI:



COMUNE
DI FORLÌ

CON IL PATROCINIO NON ONEROSO:



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

IN COLLABORAZIONE CON:



Qualche dato

In Italia 200,00€/anno a persona finiscono ogni anno nella spazzatura

Una spesa di 12 miliardi di euro di cibo che ogni anno finisce nella spazzatura senza venire consumato. Un ammontare che riguarda solo lo spreco domestico, a cui va aggiunto quello della filiera agroalimentare con poco più di 3 miliardi, per un valore complessivo di 15 miliardi. (fonte: progetto "Reduce" Ministero dell'Ambiente e UniBO).



Il progetto contribuisce a perseguire l'obiettivo di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU

Il progetto rientra nelle azioni

previste dal Programma di prevenzione e riduzione della produzione dei rifiuti del Comune di Forlì con Deliberazione di Giunta n.90 del 20 marzo 2018

Il Comune di Forlì è associato

alla Rete SPRECOZERO.net e ha aderito nel 2012 alla "Carta per la Rete di Enti Territoriali a Spreco Zero", documento promosso da Last Minute Market. Gli enti territoriali associati a sprecozero.net mettono la lotta agli sprechi tra le loro priorità, uniscono le forze per far conoscere le proprie iniziative, condividono e scambiano informazioni e istruzioni per attivare nei propri territori nuove ed efficaci pratiche. Adottando e adattando le buone pratiche già sperimentate dai colleghi in altri territori, gli amministratori locali possono così evitare perdite di tempo, contenere i rischi, superare difficoltà burocratiche massimizzando le possibilità di successo di ogni nuova iniziativa anti-spreco.

Il progetto si abbina

all'iniziativa MENO RIFIUTI e RACCOLTA DIFFERENZIATA, coordinata dagli assessori alle Politiche educative e all'Ambiente e rivolto alle 45 scuole del territorio forlivese (scuole dell'infanzia e primarie) che sono servite da ristorazione scolastica, con circa 700.000 pasti distribuiti annualmente.

L'azione prevede punti innovativi tra i quali il *Recupero di prodotti in scadenza e/o di avanzi e scarti*. In ogni mensa scolastica viene monitorata l'eccedenza di alimenti; nel tempo questa attenzione ha portato ad una evidente riduzione delle eccedenze, anche se resta endemica una quota di cibo non distribuito. Da molti anni il Comune di Forlì garantisce il recupero e il riutilizzo a scopi di solidarietà dei cibi non distribuiti nelle scuole, sottoscrivendo un Protocollo di Intesa con la CARITAS locale che prevede il ritiro delle eccedenze alimentari dalle mense scolastiche ad opera dei volontari al termine delle operazioni di sporzionatura dei pasti. Attualmente il ritiro avviene presso 11 Scuole Primarie e 2 Scuole dell'Infanzia.

Nell'anno scolastico 2018/2019 sono stati devoluti circa 3.600 kg. di cibo avanzato.

Il TARGET del progetto

Il progetto ha come destinatari i ristoranti (le utenze non domestiche con maggiore produzione di rifiuto organico a mq di superficie) e i consumatori del Comune di Forlì.

Indirettamente il progetto coinvolge tutti i cittadini del comune e del territorio limitrofo, attraverso l'effetto moltiplicatore del passaparola e grazie alla promozione sui social network del progetto.

Il coordinamento

Alimos coordina tutte le azioni del progetto, interagendo con i referenti del Comune di Forlì, le associazioni di categoria, i ristoranti stessi e gli utenti finali: i cittadini.



Il LOGO del progetto

Il logo vuol essere facilmente riconoscibile da tutti i cittadini, individuabile, accattivante, originale ed espressione del messaggio del progetto.

Quali ristoranti coinvolgere?

Per l'individuazione dei RISTORANTI da coinvolgere nel progetto, è stata richiesta la preziosa collaborazione delle Associazioni di categoria del forlivese:

CONFCOMMERCIO ASCOM FORLI'
ICTA Soc. Coop. CONFESERCENTI PROVINCIALE FORLIVESE
CNA FORLI'-CESENA
CONFARTIGIANATO FORLI'

Il Kit ANTI SPRECO

Il KIT Anti Spreco è stato individuato, acquistato e personalizzato sulla base delle indicazioni emerse dagli incontri con i portatori di interesse.

Un KIT Anti Spreco **completo, accattivante e SMART** che vuol risultare sostenibile sia per il ristorante che per i consumatori.

La sporta di carta

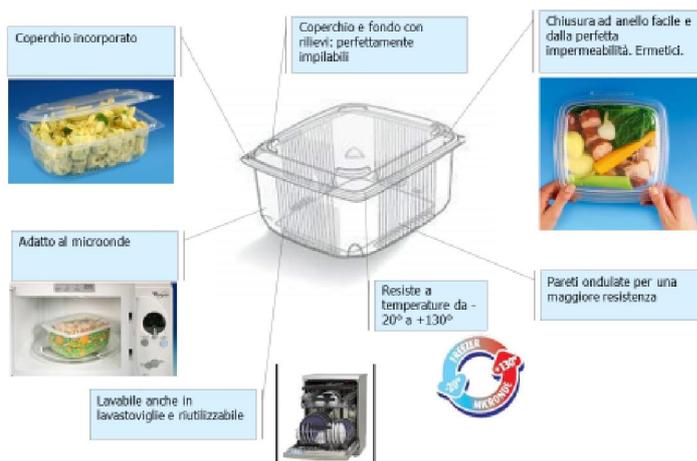
Sporta di carta resistente, realizzata per inserire le vaschette contenenti il cibo non consumato che il cliente porta a casa. La sporta viene personalizzata (loghi del progetto + informazioni necessarie a farne comprendere l'utilità per il cliente + le buone norme per conservare il cibo).

REALIZZATE E DISTRIBUITE: 18.000 sporte di carta



La VASCHETTA Riutilizzabile (Smart Box)

ONDIPACK®



La vaschetta individuate è uno SMART BOX, perché:

- **riutilizzabile**
- in POLIPROPILENE **Riciclabile** (PP)
- studiata per l'uso a caldo
- idonea all'utilizzo da -20°C a +120°C
- idonea per riscaldare gli alimenti nel forno tradizionale a basse temperature
- idonea per riscaldare gli alimenti forno a microonde sino ad un

massimo di 1 ora

- idonea alla conservazione in frigorifero e freezer senza limiti di tempo
- certificata a +120° per un'ora (test di migrazione)
- lavabile in lavastoviglie che ha temperature massime di 75°
- studiata con un coperchio incorporato
- impilabile
- impermeabile
- chiusura ermetica
- resistente, grazie alle pareti ondulate

La *vaschetta* individuata è ottima per riportare il cibo a casa dal ristorante. Si presta bene al riutilizzo casalingo per molteplici scopi es. contenitore per conservare i cibi nel frigorifero, confezione per trasportare i cibi a casa di amici, parenti o in ufficio (FOOD box), come contenitore di oggetti vari e anche essere riutilizzato per una successiva raccolta dell'umido domestico. Questo strumento invita al riuso ed è destinato a durare molto. Chi ne farà uso,

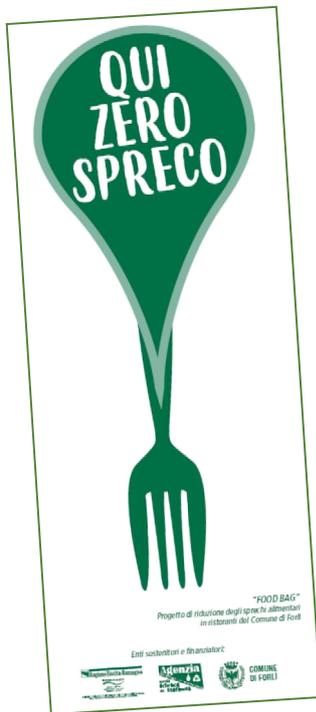
avrà un ricordo duraturo e la memoria del **“riciclo e anti spreco”** sarà in casa **“davanti agli occhi”** quotidianamente. ACQUISTATE E DISTRIBUITE: 18.000 Smart box

Il Kit DIVULGATIVO

Il **KIT DIVULGATIVO** contiene materiale promozionale e vuol risultare **esaustivo e capace di mediare il messaggio di culturalizzazione alla risorsa cibo che non va sprecata.**

L'adesivo

con il logo della campagna informativa da esporre nelle vetrine dei ristoranti



Locandina per i menù
Locandina realizzata in un formato compatibile con un comune menù (A5) che permette al ristoratore di renderla disponibile sui tavoli (e all'interno dei menù). La locandina riporta i principali elementi del progetto e altre informazioni sul perché utilizzare e richiedere il kit anti spreco.



I ristoranti coinvolti

Sono coinvolti **n.21 RISTORANTI** che costituiscono *il motore di traino per un successivo effetto domino di emulazione di buone pratiche.*

Attività (in ordine alfabetico)	Indirizzo
Caffè dei corsi	Via delle Torri, 28
Canario 78	Via Carlo Seganti, 10
Da Gusto	Via Zampeschi, 7
Da Piero	Via Forlanini, 13
Da Scarpina	viale Roma, 32
Don Abbondio	Piazza Guido da Montefeltro, 16
Eataly	Piazza Aurelio Saffi, 45
Forum Tennis	Via Campo di Marte, 1
Il Fienile	Viale Roma, 153
Il Sagittario	Viale Bologna, 88B
Jump	Piazza G. B. Morgagni, 7
L'amorosa	Via Ravegnana, 319
La Sosta	Piazza Cavour, 27
La Taverna	vicolo porta San Pietro2
Le Macine	Viale Italia, 111/A
Le Petit Arquebuse	Corso Garibaldi, 52
L'osteria del mercato	Piazza Camillo Benso Conte di Cavour, 24
Osteria Nascosta	Via De Amicis, 1
Pane e olio	Viale Bologna 302/B
Passa Parola	Corso Garibaldi, 130
Panoramico	via Del Tesoro 20/A



La consegna dei Kit

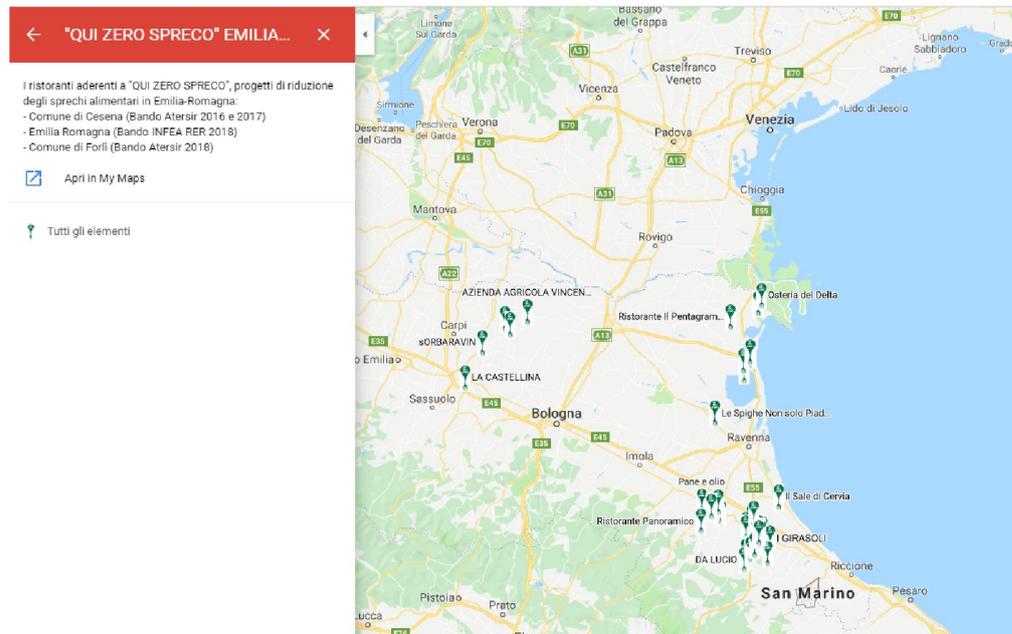
Ad ogni singolo esercizio sono stati consegnati il KIT Anti Spreco e il KIT Divulgativo. Il personale del ristorante è stato invitato ad incentivare i clienti a ritirare l'eventuale avanzo di cibo e suggerire possibili modi e metodi per ridurre i rifiuti prodotti.

La Mappa on line dei RISTORANTI aderenti al progetto

Mappa on line dei RISTORANTI aderenti al progetto QUI ZERO SPRECO (Comune di Forlì + Comune di Cesena + Regione Emilia-Romagna).

La mappa indica la localizzazione degli esercizi aderenti al progetto, si presta sia per la stampa, sia per la consultazione digitale su social e sui siti.

<https://drive.google.com/open?id=1mZBW42fjXwMdB0g9GkygnXGQUAizadl&usp=sharing>



Il Profilo Facebook

Pagina Facebook collegata all'account Instagram, in cui vengono condivisi gli step principali dei vari progetti CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI!

www.facebook.com/quizerospresco/



La promozione del progetto

Con l'obiettivo di promuovere e divulgare il progetto ai cittadini, in occasione della Settimana del Buon Vivere, verrà messo in scena **"COME CAVOLO MANGI?"** un monologo per disseminare il messaggio dello spreco alimentare con una metodologia accattivante che faciliti la trasmissione dei contenuti.



MER 25/09/19

MONOLOGO SULLO SPRECO ALIMENTARE

18:00>19:00 CITTADELLA DEL BUON VIVERE/ARENA

COME CAVOLO MANGI

di e con **Roberto MERCADINI**

Azione di **"FOOD BAG"**, nuova campagna di sensibilizzazione rivolta a ristoratori e consumatori del Comune di Forlì, per incentivare la buona pratica di valorizzare il cibo non consumato: ciò che non si mangia al ristorante si porta a casa!

a cura di      

finanziato da  

"Lo sapevate che l'umanità getta nella spazzatura un terzo del cibo prodotto? È un po' come se ciascuno di noi sputasse un terzo dei bocconi che mette sotto i denti. Siccome poi per produrre cibo servono acqua, terra, energia, tempo. È anche come se sputassimo un terzo dei nostri sorsi. E come se facessimo un passo indietro ogni tre avanti. E via delirando. Assurdo? Sì, assurdo. Ma vero. Così assurdo e vero che per protestare contro questo fenomeno sono nati movimenti radicali. E per studiarlo si sono messi al lavoro fior fiore di docenti universitari. Poi, ogni tanto, ti capita di parlare con qualche vecchio agricoltore o con qualcuno che ha patito la fame davvero. E scopri che è più radicale di qualsiasi attivista e più saggio di qualsiasi professore."

La proclamazione del ristorante più virtuoso

Al termine della sperimentazione, o comunque nel mese finale di realizzazione del progetto, si propone di realizzare una premiazione per il ristorante che maggiormente si è distinto nell'invitare i propri clienti a portare a casa la FOOD BAG.

Si individuerà l'impresa che ha utilizzato il maggior numero di FOOD BAG proposte ai propri clienti in relazione alla dimensione/pasti erogati.

La premiazione verrà promossa attraverso la pagina Facebook dedicata al progetto e realizzata in occasione di un avvenimento cittadino, di una festa o anche in un evento dedicato.

Verrà consegnato al ristorante più virtuoso un ATTESTATO da appendere nel proprio locale.



L'attività di verifica

Al termine del periodo di svolgimento del progetto, verrà realizzata una indagine telefonica su tutti i ristoranti coinvolti, grazie alla quale si raccoglieranno gli indicatori "parlanti" sul reale impatto sul comportamento dei consumatori del territorio forlivese, nel breve periodo del progetto.

L'Obiettivo che si vuol raggiungere con il progetto

L'attività monitorata è prevista da settembre a dicembre 2019, con la verifica dei KIT Antispreco utilizzati per il trasporto del cibo da parte dei clienti, nei 21 Ristoranti aderenti al progetto.

Visti i risultati ottenuti dalle precedenti sperimentazioni in Comuni limitrofi, si ambisce di raggiungere, in 3 mesi di attività, un totale di 4.500 kit anti spreco impiegati.

Visto che la vaschetta ha una capienza di 1 Kg e calcolando un peso medio del cibo avanzato nel piatto e consegnato al cliente di circa 500 gr, **il peso totale del cibo non sprecato si dovrebbe aggirare in poco più di 2 tonnellate!**

N.B. Il numero delle vaschette consegnate ai ristoranti è volutamente maggiore e coprirà un periodo di tempo molto più lungo (fino a 1,5 anni).

Per dare CONTINUITA' al progetto e SOSTENIBILITA' all'azione, perché questa Buona Pratica deve continuare anche in seguito!



Alimos è una cooperativa che opera nel campo dei servizi a supporto delle imprese dell'agroalimentare e ambientale.

Alimos Soc. Coop. è un soggetto operante nel campo della comunicazione, dell'educazione alimentare, dell'educazione agro-ambientale e della sensibilizzazione alla sostenibilità ambientale.

Alimos Soc. Coop. informa, supporta, educa e promuove attraverso azioni educative, dimostrative e divulgative e ha esperienza nella gestione e nel coordinamento di progetti che coinvolgono più portatori di interesse.

I livelli di intervento sono:

- ✓ *Informazione*
ideazione e gestione di eventi, convegni, mostre e redazione di materiali divulgativi e informativi
- ✓ *Education*
proposizione di formazione e orientamento con seminari, meeting, corsi, study visit attraverso alla metodologia della didattica attiva e dell'imparare facendo
- ✓ *Supporto e gestione progetti complessi*
multiattività finanziate sia nazionali che internazionali; progettazione, esecuzione e rendicontazione

I target con i quali interagisce sono le imprese dell'agroalimentare e dell'ambientale; le imprese private; le associazioni di categoria e culturali di varia natura; gli Enti pubblici e Asl; gli Enti partecipati (Gruppi di Azione Locale, Fondazioni, Hera ecc.), il mondo della scuola; gli imprenditori agricoli; i ristoratori; i consumatori, i cittadini, le famiglie.