



“FOOD BAG”

2° edizione



Monitoraggio attività

Il target:

Il progetto ha come Target i ristoratori coinvolti e i consumatori del Comune di Forlì.

Indirettamente il progetto coinvolge tutti i cittadini della provincia e dei territori limitrofi, attraverso l'effetto moltiplicatore del passaparola e grazie alla promozione sui social dedicati al progetto.

Collaborazioni

Il progetto è stato realizzato con la collaborazione di:

- Confcommercio - ASCOM Forlì
- ICTA Soc. Coop. – Confesercenti Provinciale Forlivese
- CNA Forlì-Cesena
- Confartigianato Forlì

I 25 ristoranti aderenti

Sono stati coinvolti 25 nuovi ristoranti, questi i nomi

| n. | Ristorante (in ordine alfabetico) | indirizzo |
|----|------------------------------------|---|
| 1 | Agriturismo Il Posto delle Fragole | Via Decio Raggi, 386 - 47121 Carpena di Forlì (FC) |
| 2 | Agriturismo La Siba | Via del Partigiano, 19 - 47121 Forlì (FC) |
| 3 | Antico Molino | Via Firenze, 221 - 47121 Forlì (FC) |
| 4 | Bistrò Verdepaglia | Corso Armando Diaz, 14 - 47121 Forlì (FC) |
| 5 | Da Camporesi | Via Tommaso Tamberlicchi, 5 - 47121 Forlì (FC) |
| 6 | Eurige | Via dei Filergiti, 5 - 47121 Forlì (FC) |
| 7 | Ferri & Menta | Via Giorgio Regnoli, 41/a - 47121 Forlì (FC) |
| 8 | Fuori Misura Social Food | Via Goffredo Mameli, 17 - 47121 Forlì (FC) |
| 9 | Il Giardino dei Sapori | Via Decio Raggi, 385 - 47121 Forlì (FC) |
| 10 | Jungle | Viale Vittorio Veneto, 5 E/F - 47122 Forlì (FC) |
| 11 | La Cantina di Via Firenze | Via Firenze, 183 - 47121 Forlì (FC) |
| 12 | La Monda da Alfio | Via Monda, 72 - 47121 Forlì (FC) |
| 13 | L'Insonnia | Via G. Dalle Bande Nere, 8 - 47121 Forlì (FC) |
| 14 | Mari D'Otello | Via Isonzo, 51 - 47122 Forlì (FC) |
| 15 | Osteria del Ferrovicchio | Piazza Dante Alighieri, 22 - 47121 Forlì (FC) |
| 16 | Pizzeria del Corso | Corso della Repubblica, 209 - 47121 Forlì (FC) |
| 17 | Ristorante Al Duomo | Via Solferino, 1 - 47121 Forlì (FC) |
| 18 | Ristorante Arquebuse | Via Brasini, 4 - 47121 Carpinello di Forlì (FC) |
| 19 | Ristorante Convivio | Viale Bologna, 346 - 47122 Forlì (FC) |
| 20 | Ristorante Pizzeria Peter Pan | Via Fiume Rabbi, 22 - 47121 Forlì (FC) Parco Urbano "F. Agosto" |
| 21 | Ristorante T'Imballo | Via Lughese, 242/244 - 47122 Forlì (FC) |

| | | |
|----|-------------------------------|--|
| 22 | Ruggine Caffè e Cucina | Via Enrico Fermi, 6/2 - 47122 Forlì (FC) |
| 23 | Sabakaita | Via Ravegnana, 156 - 47122 Forlì (FC) |
| 24 | Sanderry | Via Brando Brandi, 69 - 47121 Villa Carpena (FC) |
| 25 | Trattoria e Pizzeria Al Ponte | Viale Salinatore, 86 - 47121 Forlì (FC) |

Elaborazione dati monitoraggio

| Dati riassuntivi | |
|---|---|
| Ristoranti aderenti | n. 25 |
| Periodo di realizzazione del progetto | Da ottobre 2020 a giugno 2021 |
| Totale | |
| Periodo di distribuzione delle Food Bag | Da fine aprile 2021 a giugno 2021 (2 mesi) |
| Food Bag consegnate ai ristoranti | n. 13.500 |
| Vaschette (1000 cc) | |
| Sporte di carta personalizzate | |
| Food Bag consegnate ai clienti (n. di vaschette consegnate) | n. 3.540 |
| Peso medio del cibo avanzato in una vaschetta | 475 gr = 0,475 kg |
| Peso totale del cibo non sprecato e portato a casa | 1.681,50 kg pari a circa 1,7 tonnellate |
| Materiali di comunicazione consegnati | n. 25 vetrofanie/adesivi |
| A ogni ristorante sono stati consegnati 16 locandine, 1 vetrofania/adesivo e 1 istruzioni per l'uso) | n. 400 locandine da inserire nei menù n. 25 istruzioni per l'uso |

In conclusione...

La pandemia da Covid-19 e le relative misure atte a prevenire i contagi (fra cui le prolungate chiusure dei ristoranti) hanno ritardato notevolmente la partenza del progetto e pertanto il periodo di monitoraggio della distribuzione delle vaschette ai clienti.

La distribuzione ai ristoranti delle Food Bag da parte di Alimos è avvenuta a partire dalla fine di aprile, in seguito alla riapertura dei ristoranti che per le prime settimane hanno avuto a disposizione un numero limitato di posti e solo all'esterno.

La distribuzione ai clienti delle vaschette contenenti il cibo avanzato, pertanto, si è potuta realizzare solo per circa 2 mesi (da fine aprile a fine giugno 2021).

Vista la capienza delle vaschette di 1 Kg e calcolando un peso medio del cibo avanzato nel piatto e consegnato al cliente di circa 0,475 Kg, il peso totale del cibo portato a casa e non sprecato è di circa 1,7 tonnellate!

Il numero delle vaschette consegnate ai ristoranti è risultato volutamente maggiore in modo da poter coprire un periodo di tempo molto più lungo (in alcuni ristoranti probabilmente anche fino alla fine del 2021).

Per quanto riguarda il monitoraggio dell'attività più in generale, ai ristoratori sono state poste le domande riportate di seguito. Anche le risposte sono state abbastanza simili e tutti hanno evidenziando gli stessi problemi legati al numero limitato di posti disponibili e ai pochi clienti:

- in maggio a causa delle restrizioni dovute al Covid-19 e alla mancanza di turisti
- in giugno perché i loro clienti soprattutto nel fine settimana preferiscono andare al mare.

1. L'attività è riproducibile nella sua struttura?

Tutti hanno risposto di sì, in quanto anche ai ristoratori dispiace quando rimane sul tavolo molto cibo. Molti hanno evidenziato che lo facevano già prima dell'avvio del progetto con proprie vaschette.

2. Come valuta il progetto?

Il progetto ha avuto un esito positivo, tutti l'hanno apprezzato, l'hanno trovato utile, interessante, molto carino e valido.

3. Come hanno valutato i clienti l'iniziativa?

I clienti hanno apprezzato molto il progetto, è piaciuto, molti clienti vedendo i materiali informativi esposti hanno iniziato a chiederlo.

4. In quale percentuale i clienti hanno richiesto di portare a casa gli alimenti non consumati in loco?

Nella maggior parte dei casi sono stati pochi i clienti che hanno richiesto la food bag sia perché non rimaneva molto cibo sia perché alcuni si vergognavano a chiederlo. In questi casi gli stessi ristoratori hanno proposto ai clienti di portare a casa il cibo. In qualche ristorante i clienti, invece, richiedevano le vaschette.

5. I clienti erano già abituati a chiedere il cibo non consumato o hanno iniziato con l'avvio del progetto?

Nei locali dove già si faceva questo tipo di attività, molti clienti erano già abituati. Nei locali dove questo non si faceva prima della partenza del progetto i clienti hanno iniziato a chiederlo con l'avvio del progetto.

6. I clienti sono abituali o sono turisti e nuovi? Chi richiede il kit?

Data l'emergenza Covid la stragrande maggioranza dei clienti sono quelli abituali, pochi sono stati i nuovi clienti e i turisti a cui veniva spiegato il progetto nel caso in cui rimaneva del cibo sui tavoli.

Alcune note aggiuntive

Sia i ristoratori che i clienti hanno riscontrato la buona qualità del packaging che alcune volte è stato utilizzato anche per fare l'asporto

Il maggiore utilizzo delle vaschette si è avuto nei ristoranti che sono abituati a servire le famiglie numerose utilizzando fiamminghe pluriporzioni, perché, rispetto ai singoli piatti, rimane mediamente un po' più di cibo.

Alcuni ristoratori hanno evidenziato che hanno distribuito le sporte anche per divulgare l'iniziativa ai loro clienti.