

RISULTATI OTTENUTI CON IL “PROGETTI FOOD BAG”

Entro la fine dell'anno si potrà arrivare a circa 15 tonnellate di cibo recuperato nei 46 ristoranti che hanno aderito alle due edizioni del progetto del Comune di Forlì denominato “Food Bag”.

“Food Bag” è un progetto finanziato dal Comune di Forlì, dalla Regione Emilia-Romagna e da ATERSIR, realizzato da Alimos Soc. Coop., in collaborazione con le associazioni di categoria, i ristoratori e con il patrocinio non oneroso dell’AUSL della Romagna. Sono state realizzate due edizioni, la prima nel 2019, che ha coinvolto 21 ristoranti, e la seconda nel 2021 con 25 ristoranti aderenti.

“Food Bag” fa parte della Rete “Qui Zero Spreco”, nata per introdurre un nuovo modo di pensare la sostenibilità che genera valori sociali, condivisi, affinché le buone pratiche di riciclo possano in futuro diventare abitudine diffusa.

Obiettivo del progetto “Food Bag” è quello di incoraggiare i clienti dei ristoranti a portare a casa le rimanenze delle pietanze ordinate per consumare in seguito ed evitare così che si trasformino in rifiuti, sensibilizzando tutti i cittadini ad adottare questa buona pratica.

Il commento dell’Ass.re Giuseppe Petetta: “abbiamo deciso di aderire a questo progetto e di promuoverlo sul nostro territorio per sensibilizzare la cittadinanza ai valori del recupero, della sostenibilità ambientale, del risparmio economico e della lotta allo spreco alimentare. Dopo lo stop del 2020 dettato dal covid, anche nel 2021 l’iniziativa ha riscosso un importante successo tra ristoratori, clienti e cittadini. I numeri di quest’anno confermano la grande attenzione che i forlivesi riservano a questi temi, impegnandosi in prima persona nella prevenzione e riduzione dello spreco alimentare.”

Per realizzare questo percorso tutti i ristoranti aderenti sono stati dotati di vaschette in cui riporre gli alimenti avanzati, sporte di carta personalizzate e materiali informativi (locandine e vetrofanie). Nelle due edizioni sono state fornite complessivamente 31.500 vaschette e altrettante sporte di carta. I contenitori possono essere riutilizzati più volte, anche all’interno del microonde, prima del loro smaltimento nei corretti contenitori della raccolta differenziata.

Nelle due edizioni grazie alle 27.730 vaschette consegnate ai clienti si è riusciti a evitare uno spreco di circa 13,2 tonnellate di cibo (13.171,75 kg). Tale dato è aggiornato al mese di ottobre, pertanto si può stimare che entro fine anno, una volta distribuite tutte le vaschette, si possa arrivare alle 15 tonnellate di cibo recuperato.

Un risultato sicuramente importante in relazione anche alle norme atte alla prevenzione del Covid-19 che hanno visto una diminuzione del numero dei clienti seduti ai tavoli nei ristoranti.

Per visualizzare l’intero progetto vai al [link](#)