



"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:



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.9 0 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 usufruiscono della ristorazione scolastica, 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. I due anni scolastici successivi, a causa delle ripetute chiusure delle scuole, i risultati sono stati molto minori.

Il target del progetto

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

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

Sono state realizzate **2 edizioni**, una nel 2019 e una nel 2021, che hanno coinvolto complessivamente 46 ristoranti del territorio comunale.

Il coordinamento

Alimos ha coordinato tutte le azioni del progetto, interagendo con i referenti del Comune di Forlì, le associazioni di categoria, la AUSL Romagna, i ristoranti stessi e gli utenti finali (i cittadini) e le scuole.

Il logo del progetto

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

I ristoranti coinvolti

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

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

Il progetto non poteva prescindere anche da una stretta collaborazione con L'AUSL DELLA ROMAGNA, che ha fornito il proprio patrocinio non oneroso.

Per questo motivo Alimos e il Comune di Forlì hanno coinvolto l'autorità sanitaria del territorio con l'obiettivo di verificare le corrette prassi per il recupero degli avanzi di cucina e condividere l'attuazione della distribuzione dei kit ANTISPRECO per il recupero degli avanzi.

Il Kit anti spreco

Il kit Anti Spreco **completo, accattivante e smart** è voluto risultare sostenibile sia per il ristorante che per i consumatori.

Le Sporta di carta

Sono state realizzate e distribuite complessivamente 31.500 sporte di carta (18.000 per la 1° edizione e 13.500 per la 2° edizione).

Sono resistenti e devono contenere le



I ristoranti coinvolti

Sono stati coinvolti **n. 46 ristoranti** (21 durante la prima edizione e 25 per la seconda edizione) che hanno costituito il motore di traino per il successivo effetto domino di emulazione di buone pratiche.

Questi i ristoranti coinvolti nella **1° edizione – anno 2019**

n.	Ristorante (in ordine alfabetico)	indirizzo
1	Caffè dei corsi	Via delle Torri, 28 - 47121 Forlì (FC)
2	Canario 78	Via Carlo Seganti, 10 - 47121 Forlì (FC)
3	Da Gusto	Via Zampeschi, 7 - 47122 Forlì (FC)
4	Da Piero	Via Forlanini, 13 - 47121 Forlì (FC)
5	Da Scarpina	Viale Roma, 32 - 47121 Forlì (FC)
6	Don Abbondio	Piazza Guido da Montefeltro, 16 - 47121 Forlì (FC)
7	Eataly	Piazza Aurelio Saffi, 45 - 47121 Forlì (FC)
8	Forum Tennis	Via Campo di Marte, 1 - 47121 Forlì (FC)
9	Il Fienile	Viale Roma, 153 - 47122 Forlì (FC)
10	Il Sagittario	Viale Bologna, 88B - 47122 Forlì (FC)
11	Jump	Piazza G. B. Morgagni, 7 - 47121 Forlì (FC)
12	L'Amorosa	Via Ravegnana, 319 - 47122 Forlì (FC)
13	La Sosta	Piazza Cavour, 27 - 47121 Forlì (FC)
14	La Taverna	Vicolo porta San Pietro, 2 - 47121 Forlì (FC)
15	Le Macine	Viale Italia, 111/A - 47122 Forlì (FC)
16	Le Petit Arquebuse	Corso Garibaldi, 52 - 47121 Forlì (FC)
17	L'osteria del mercato	Piazza Camillo Benso Conte di Cavour, 24 - 47121 Forlì (FC)
18	Osteria Nascosta	Via De Amicis, 1 - 47121 Forlì (FC)
19	Pane e olio	Viale Bologna 302/B - 47122 Forlì (FC)
20	Passa Parola	Corso Garibaldi, 130 - 47121 Forlì (FC)
21	Panoramico	Via Del Tesoro, 20/A - 47121 Forlì (FC)

Questi i ristoranti coinvolti nella **2° edizione – anno 2021**

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	Marì 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)

La parola ai ristoranti

Per quanto riguarda il monitoraggio dell'attività più in generale, tutti i ristoratori hanno valutato molto positivamente l'iniziativa, sia quelli che erano già abituati a consegnare ai clienti il cibo non consumato, sia quelli che hanno iniziato a farlo grazie al progetto.

I ristoratori hanno evidenziato che anche i clienti hanno apprezzato l'iniziativa e sempre di più sono quelli che chiedono il cibo rimasto nei piatti. In alcuni casi i ristoratori stessi hanno invitato i loro clienti più "timorosi" a portare a casa il cibo, facendo leva sull'adesione al progetto e sui materiali informativi resi disponibili e visibili all'interno del locale.

In sintesi è stato evidenziato che:

- l'attività è riproducibile nelle strutture coinvolte (e quindi anche in tutti gli altri ristoranti interessati alla tematica), in molte delle quali già si faceva con propri contenitori;

- sia ristoratori che clienti hanno apprezzato 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 famiglie e/o gruppi numerosi e che utilizzando fiamminghe pluriporzioni, perché, rispetto ai singoli piatti, rimane mediamente un po' più di cibo;
- le sporte sono state utilizzate anche per divulgare l'iniziativa ai clienti;
- è stato un aiuto economico ben gradito dai ristoratori che già lo facevano con propri contenitori, soprattutto per quelli che hanno aderito alla seconda edizione (2021) caratterizzata dalla pandemia da Covid-19 e dalle relative misure atte a ridurre i contagi.

La "Mappa on line dei Ristoranti aderenti al progetto"

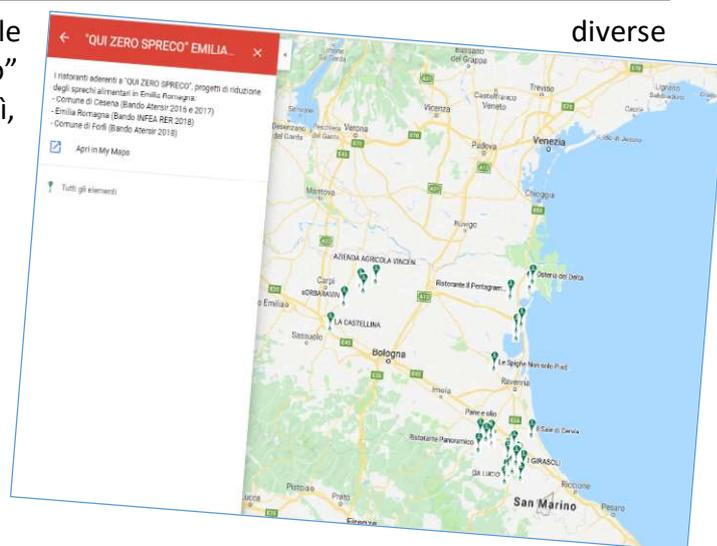
La "Mappa on line dei Ristoranti aderenti" alle edizioni del progetto "Qui Zero Spreco" realizzate negli ultimi anni (Comune di Forlì, Comune di Cesena, Regione Emilia-Romagna).

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.

Questo il link:

- link breve: <https://bit.ly/3fxCfxo>
- link esteso:

<https://drive.google.com/open?id=1mZBW42fjXwMdDbOg9GkygnXGQUAizadl&usp=sharing>



diverse

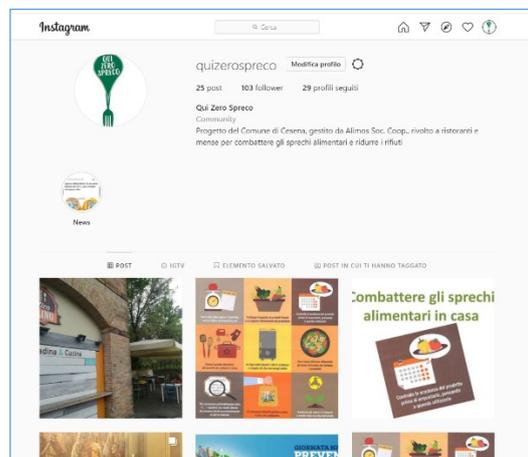
I Social media (la pagina Facebook e il profilo Instagram)

Nella pagina Facebook dedicata e nel collegato profilo Instagram, sono stati condivisi gli step principali delle due edizioni del progetto.

Oltre a riportare immagini e riferimenti dei ristoranti aderenti, sono state postate le principali notizie relative alle tematiche inerenti al consumo consapevole e alla lotta allo spreco alimentare.

www.facebook.com/quizerospredo

www.instagram.com/quizerospredo



La promozione del progetto

La promozione del progetto ha previsto la realizzazione di diverse attività rivolte a stampa, addetti ai lavori e cittadini.

Primi fra tutti la stesura dei comunicati stampa, concordati con i referenti del Comune e con l'Ufficio Stampa del Comune di Forlì, che hanno avuto un ampio eco sulla stampa locale.

Durante la prima edizione (anno 2019) sono state, inoltre, realizzate le seguenti attività:

- **Conferenza stampa di presentazione del progetto "Food Bag"** che si è tenuta martedì 17 settembre 2019 presso la Sala "Randi" del Municipio di Forlì, che ha previsto interventi di:
 - Giuseppe Petetta, Ass.re Ambiente del Comune di Forlì
 - Massimo Brusaporci, Alimos
 - Patrizia Zanobi, Dirigente Settore Scuola del Comune di Forlì
 - Elena Balzani, Responsabile MAUSE e referente del Progetto per il Comune di Forlì.
- **"Come cavolo mangi?", monologo contro lo spreco alimentare ideato da Roberto Mercadini** presentato mercoledì 25 settembre 2019 presso la Chiesa di San Giacomo - Musei di San Domenico a Forlì nell'ambito del Festival del Buon Vicere.
- **Conferenza stampa di chiusura del progetto e di premiazione dei due ristoranti più virtuosi**, realizzata tenuta martedì 7 luglio 2020 presso la Sala "Randi" del Municipio di Forlì, e che ha previsto interventi di:
 - Giuseppe Petetta, Ass.re Ambiente del Comune di Forlì
 - Massimo Brusaporci, Alimos
 - dei responsabili dei ristoranti premiati "L'Amorosa" e "Ristorante Panoramico"

Durante la seconda edizione, invece, a causa delle norme atte a prevenire i contagi da Covid-19, non è stato possibile organizzare eventi pubblici per promuovere e divulgare il progetto ai cittadini.

È stato predisposto, però, un laboratorio, realizzato a distanza e in modalità online, per le classi delle scuole primarie e secondarie di 1° grado del Comune di Forlì.

Per l'anno scolastico 2020-2021 hanno aderito alla proposta 5 classi del territorio, una di scuola primaria e quattro di scuola secondaria di 1° grado.



I risultati raggiunti con il progetto

Di seguito i risultati ottenuti nelle due edizioni del progetto.

Dati riassuntivi	
Ristoranti aderenti	n. 46 (21 + 25)
Periodo di realizzazione del progetto 1° edizione 2° edizione	Da maggio a dicembre 2019 Da aprile a giugno 2021 La distribuzione dei kit "Food Bag" è proseguita anche nei mesi successivi alla conclusione del progetto.
Kit "Food Bag" consegnati ai ristoranti (comprensivi di vaschette (1000 cc) + sporte di carta personalizzate) 1° edizione 2° edizione Totale due edizioni	18.000 13.500 31.500
Food Bag consegnate ai clienti (n. di vaschette) 1° edizione 2° edizione Totale due edizioni (al 31/10/2021)	18.000 9.730 (il dato è aggiornato a fine ottobre 2021, si prevede che entro i primi mesi del 2022 i ristoranti distribuiscano tutte vaschette ai propri clienti) 27.730
Peso medio del cibo avanzato in una vaschetta	475 gr = 0,475 kg
Peso totale del cibo non sprecato e portato a casa	27.730 x 0,475 kg = 13.171,75 kg pari a circa 13,2 tonnellate Saranno circa 15 tonnellate una volta distribuite tutte le vaschette
Materiali di comunicazione consegnati	A ogni ristorante sono stati consegnate: 15-16 locandine, 1 vetrofania/adesivo e 1 scheda con le istruzioni per l'uso)

In conclusione...

I kit forniti in occasione della prima edizione sono stati consegnati tutti ai clienti dai 21 ristoranti coinvolti.

Per quanto riguarda la seconda edizione, invece, a fine ottobre 2021, sono stati consegnati ai clienti circa il 72% dei kit forniti ai 25 ristoranti coinvolti. Il numero dei kit consegnati ha sicuramente risentito del ridotto numero di clienti dovuto alla pandemia da Covid-19 e alle relative misure atte a prevenire i contagi. Si prevede, comunque, che anche gli ultimi kit siano consegnati

entro la fine del 2021 o, al più tardi, nei primi mesi del 2022.

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 a fine ottobre 2021 e, quindi, non sprecato, è di circa **13,2 tonnellate**! Una volta consegnate tutte le vaschette (presumibilmente entro i primi mesi del 2022) saranno recuperate complessivamente **circa 15 tonnellate** di cibo.

In entrambe le edizioni il numero delle vaschette fornite ai ristoranti è stato volutamente maggiore in quanto si è voluta garantire anche la continuità e la sostenibilità dell'azione, perché questa buona pratica continuasse anche una volta concluso il progetto.



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