

Campagna di donazione alimentare



L'iniziativa riguarda **prodotti alimentari invenduti di supermercati, mercati e piccoli negozi** nonché **alimenti avanzati in mense scolastiche o aziendali e ristoranti**.

Per quanto supermercati e titolari di negozi tentino di acquistare il giusto quantitativo di prodotti da rivendere, grandi quantità di alimenti vengono buttati via quando non possono essere più venduti. Poiché la maggior parte di questi prodotti è ancora commestibile, si tratta di un notevole spreco di alimenti e risorse. Scopri di più sulle [date di scadenza ed altre etichette qui](#).

Lo stesso vale per mense e ristoranti. Per quanto i responsabili ed il personale sia spesso molto esperto nel calcolo della quantità di alimenti necessaria per uno specifico numero di ospiti, c'è sempre del cibo avanzato nelle pentole a fine giornata. Alcuni operatori di mense cercano di riutilizzare gli avanzi per il giorno dopo, ma la maggior parte alla fine viene buttata via. Obiettivo della campagna di donazione alimentare è prendere questi pasti cotti¹ al termine della giornata o raccogliere alimenti invenduti da supermercati, mercati e negozi² per destinarli ad un nuovo scopo: **alimentare persone piuttosto che pattumiere!** Per farlo, i partecipanti raccolgono il cibo rimasto e lo ridistribuiscono in una o più banche alimentari locali e mense per i poveri. Inoltre, apprendono di più sullo spreco alimentare e ricevono consigli su come ridurre i rifiuti alimentari a casa.

È bene ricordare che la donazione alimentare è solo la seconda opzione migliore nella prevenzione dello spreco alimentare ([vedi qui](#)): prima di donare gli avanzi o gli alimenti invenduti, negozi, ristoranti e mense dovrebbero innanzitutto adottare misure per prevenire avanzi e cibo invenduto. Per ristoranti e mense, l'iniziativa di donazione alimentare può pertanto essere combinata con un'iniziativa da "eco-ristorante" per ridurre sostanzialmente il cibo sprecato. Per supermercati, mercati e negozi, dai un'occhiata alla scheda "riduzione dei rifiuti nei supermercati" che fa parte del kit di strumenti di comunicazione destinati alle aziende.

Obiettivi

- ▶ Informare i cittadini che le azioni per ridurre i rifiuti alimentari possono essere adottate quotidianamente e far conoscere ad alcune parti della società chi non può permettersi un'alimentazione decente e dipende dunque dalle banche alimentari per l'alimentazione
- ▶ Aumentare la consapevolezza tra il pubblico sulle buone abitudini per la riduzione dei rifiuti alimentari
- ▶ Rendere consapevoli titolari di negozi, personale, ristoranti, mense e consumatori della quantità di cibo sprecata ogni giorno
- ▶ Aumentare la consapevolezza dei partecipanti sulla possibilità di portare a casa pasti e alimenti avanzati al ristorante
- ▶ Stabilire un rapporto tra donatori e banche alimentari o mense per i poveri e incoraggiare una collaborazione regolare

¹ Si ricorda che gli **avanzi dai piatti non possono in nessun caso essere donati** per motivi di sicurezza alimentare

² In base al luogo di residenza, un certo numero di dettaglianti potrebbe essere già coinvolto in attività simili. Dovrai quindi trovare un supermercato o dettagliante che non ha ancora aderito a simili iniziative.



Cosa ti serve ?

- ▶ Un commerciante al dettaglio (supermercato, titolare di negozio o commerciante del mercato), mensa o ristorante che desidera aderire all'iniziativa
- ▶ Una **banca alimentare** locale (o mensa per i poveri) dove puoi portare gli alimenti raccolti (o organizzare il tuo piccolo evento "[Feeding the 5000](#)")
- ▶ Un **trasportatore** per il giorno dell'iniziativa, approntando adeguate condizioni di conservazione e misure igieniche
- ▶ **Materiale informativo e per le comunicazioni** Pubblicizza la tua iniziativa di donazione alimentare affiggendo poster promozionali in punti strategici o attraverso altri mezzi di comunicazione. Informa dell'iniziativa tutti i gruppi cui è destinata offrendo informazioni sullo [spreco alimentare e su come evitarlo](#) prima dell'evento.

Come preparare l'iniziativa

Prima della SERR (almeno un mese prima)

- ▶ Decidi il tuo pubblico di riferimento: chi vuoi raggiungere con questa iniziativa? Chi vuoi approcciare come donatore? Supermercati, piccoli negozi, bancarelle del mercato, ristoranti o mense?
- ▶ Prepara un poster per pubblicizzare la tua iniziativa di donazione alimentare o usa i poster SERR ([scaricali qui](#))
- ▶ Invia le informazioni sulla tua iniziativa insieme a informazioni generali sullo spreco alimentare e su come evitarlo via mail al tuo gruppo di lavoro o stampale e consegnale loro
- ▶ **Effettua un controllo dei rifiuti alimentari** ([food waste calculator SERR](#)) per valutare la quantità di rifiuti alimentari prodotti in un giorno normale in quel negozio, ristorante, mercato o mensa
- ▶ Invita il tuo pubblico di riferimento a partecipare all'evento
- ▶ Coinvolgi il personale nell'iniziativa
- ▶ Verifica con le autorità locali se sostengono iniziative simili sotto forma di servizi di ritiro gratuito (per avanzi da trasferire a banche alimentari o mense per i poveri) o contenitori riutilizzabili per il trasporto

Prima della SERR (una o due settimane prima)

- ▶ Intensifica la pubblicità sull'evento, ricorda alle persone dell'evento e invitalo a prendervi parte
- ▶ Coinvolgi il titolare del negozio/ristorante, il responsabile ed il personale nell'iniziativa
- ▶ Chiarisci i dettagli dell'iniziativa con
 - il responsabile della mensa/filiale: quando ritirerai gli avanzi/alimenti invenduti? Puoi usare i loro materiali (pentole, cartoni e imballaggi) per il trasporto o devi procurarti il materiale da te?
 - Banche alimentari/mense per i poveri Verifica che siano disposti a ricevere il cibo quando arriverai e se possono usarlo, altrimenti trova un'altra banca alimentare.
- ▶ Stampa il materiale informativo da distribuire durante l'iniziativa, informa il personale ed i partecipanti sullo spreco alimentare e le misure atte a prevenirlo

Come organizzare l'iniziativa = il grande giorno!

- ▶ Attua la tua campagna di donazione alimentare
- ▶ Sfrutta l'evento per sensibilizzare sulla problematica dei rifiuti alimentari e per offrire ai partecipanti consigli e trucchi su come ridurre i rifiuti alimentari nella vita quotidiana, distribuisce materiale informativo
- ▶ Scatta foto e video
- ▶ **Effettua un controllo dei rifiuti alimentari** ([food waste calculator SERR](#)) per valutare la quantità di cibo avanzato ridistribuito alle banche alimentari. Così puoi valutare quanto spreco è stato evitato!



Con il contributo finanziario
della Commissione Europea



Generalitat de Catalunya
Departament de Territori
i Sostenibilitat





- ▶ Comunica i risultati del tuo controllo ai partecipanti
- ▶ Coinvolgi il personale nell'iniziativa per costruire le basi per una collaborazione a lungo termine tra negozio/ristorante/mensa e banca alimentare/mensa per i poveri.

Valutazione e commenti

Dopo la SERR

- ▶ Dai un feedback al tuo coordinatore nazionale: numero di partecipanti, quantità di rifiuti evitati, etc.
- ▶ Invia foto e video della tua iniziativa al tuo coordinatore nazionale SERR.
- ▶ **Esegui un nuovo controllo dei rifiuti** ([food waste calculator SERR](#)) per valutare la media di alimenti buttati via (e non donati/ridistribuiti) in un giorno qualsiasi nel negozio/ristorante/mensa dopo due settimane dall'iniziativa di redistribuzione per vedere se la donazione sta diventando una buona abitudine
- ▶ Aiuta a stabilire una collaborazione regolare tra supermercato/ristorante/mensa e banca alimentare. Convinci il responsabile a istituirla come pratica regolare e cerca di capire se i membri del personale potrebbero portare alimenti invenduti e avanzi a banche alimentari e mense per i poveri durante le ore lavorative o se siano disposti a farlo come volontari dopo l'orario di lavoro; in caso contrario, trova volontari esterni.

Maggiori informazioni

- ▶ Materiale informativo
 - Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
 - Tips to reduce food waste:
 - [Shopping & Planning](#)
 - [Storing](#)
 - [Cooking & Eating](#)
 - [Use-by / best-before dates](#)
- ▶ Esempi di iniziative
 - Allwin (SE):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Business_Sweden.pdf
 - Dinnertime (UK):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Others_Oxfordshire.pdf Community Action Group Project
 - Feeding the 5000 (UK):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_London-UK.pdf
 - Food waste donation and reuse of fruit and vegetables boxes (ES):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Business_Asturias.pdf
 - Launch of the "Eco - Management" action for the itinerant market (FR):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Association_Trophees_CSF.pdf
 - The Bread That Combines - IL PANE CHE UNISCE: Selezione rifiuti e recupero materiali provenienti dalla GDO (media e grande distribuzione) con destinazione a scopo sociale (IT):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Other_Italy.pdf
 - Turning municipal market and supermarket chain leftovers into local solidarity resources (ES):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_Catalonia.pdf
 - Waste Watchers Cookoff (UK):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Association_Scotland.pdf
- ▶ Sito web/recapiti del coordinatore SERR: www.ewwr.eu/list-organisers





Giornate tematiche 2014 | Stop food waste

- ▶ Settimana europea per la riduzione dei rifiuti: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu
- ▶ Parti coinvolte:
 - [European Federation of Food Banks](#) (FEBA)
 - [Belgian Food Banks Federation](#) (BE)
 - [Best Before Project](#) (UK)
 - [Fareshare](#) (UK)
 - [Food AWARE](#) (UK)
 - [FoodCycle](#) (UK)
 - [Foodwe](#) (BE)
 - [Italian Federation of Food Bank](#) (IT)
 - [Last Minute Market](#) (IT)
 - [Plan Zheroes](#) (UK)
 - [Spanish Food Banks Federation](#) (ES)
- ▶ Link interessanti:
 - European Commission: [Stop Food Waste](#)
 - [European Environment Agency](#) (EEA)
 - [European Environmental Bureau](#) (EEB)
 - [Every Crumb Counts](#)
 - [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
 - IGD: [Food redistribution](#)
 - [Love Food Hate Waste](#)
 - Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
 - OECD [Food Chain Network](#)
 - [SAVE FOOD initiative](#)
 - [Slow Food Movement](#)
 - [Think.Eat.Save.](#)
- ▶ Publications
 - BIO by Deloitte / European Economic and Social Committee: [Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation. Executive summary](#). June 2014.
 - Brussels Environment (IBGE-BIM) / Fédération des Services sociaux – Fédération des Services sociaux bicommunautaires (FdSS-FdSSB): [Benchmarking- Invendus & Aide alimentaire](#). Octobre 2013



Con il contributo finanziario
della Commissione Europea

