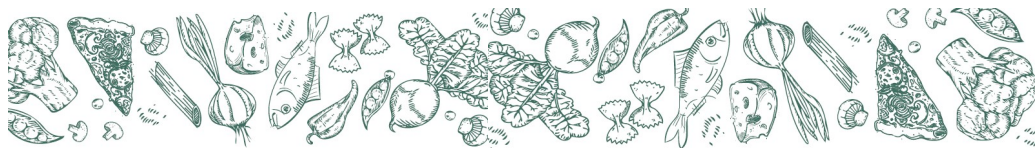




"FOOD BAG"

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:



Agroalimentare



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.

Nella precedente edizione di "Food Bag" erano stati coinvolti 21 ristoranti.

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 avanzzi 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.

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.

La Sporta di carta

Sono state realizzate e distribuite 13.500 sporte di carta.

Sono resistenti e devono contenere le vaschette con il cibo non consumato che il cliente porta a casa.

La personalizzazione prevede la stampa dei loghi



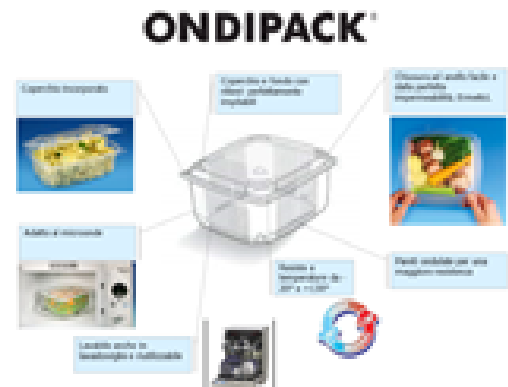
del progetto e di tutti gli enti coinvolti (sostenitori, finanziatori, che hanno collaborato, che hanno fornito il patrocinio, ecc.) e alcune informazioni utili a fare comprendere l'utilità per il cliente e le buone norme per conservare il cibo.

La Vaschetta riutilizzabile (Smart Box)

Sono state realizzate e distribuite 13.500 Smart box.

La vaschetta è:

- **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



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**.

È composto da una vetrofanfa da apporre all'ingresso e da 16 locandine che possono essere inserite nei menù o negli espositori sui tavoli.



Sono stati coinvolti **n.25 Ristoranti** che, dopo i mesi del lockdown dovuto al Covid-19, costituiscono *il motore di traino per un successivo effetto domino di emulazione di buone pratiche.*

Attività (in ordine alfabetico)	Indirizzo
Agriturismo Il Posto delle Fragole	Via Decio Raggi, 386 - 47121 Carpena di Forlì (FC)
Agriturismo La Siba	Via del Partigiano, 19 - 47121 Forlì (FC)
Antico Molino	Via Firenze, 221 - 47121 Forlì (FC)
Bistrò Verdepaglia	Corso Armando Diaz, 14 - 47121 Forlì (FC)
Da Camporesi	Via Tommaso Tamberlicchi, 5 - 47121 Forlì (FC)
Eurige	Via dei Filergiti, 5 - 47121 Forlì (FC)
Ferri & Menta	Via Giorgio Regnoli, 41/a - 47121 Forlì (FC)
Fuori Misura Social Food	Via Goffredo Mameli, 17 - 47121 Forlì (FC)
Il Giardino dei Sapori	Via Decio Raggi, 385 - 47121 Forlì (FC)
Jungle	Viale Vittorio Veneto, 5 E/F - 47122 Forlì (FC)
La Cantina di Via Firenze	Via Firenze, 183 - 47121 Forlì (FC)
La Monda da Alfio	Via Monda, 72 - 47121 Forlì (FC)
L'Insonnia	Via G. Dalle Bande Nere, 8 - 47121 Forlì (FC)
Marì D'Otello	Via Isonzo, 51 - 47122 Forlì (FC)
Osteria del Ferrovecchio	Piazza Dante Alighieri, 22 - 47121 Forlì (FC)
Pizzeria del Corso	Corso della Repubblica, 209 - 47121 Forlì (FC)
Ristorante Al Duomo	Via Solferino, 1 - 47121 Forlì (FC)
Ristorante Arquebuse	Via Vincenzo Brasini, 4 - 47121 Carpinello di Forlì (FC)
Ristorante Convivio	Viale Bologna, 346 - 47122 Forlì (FC)
Ristorante Pizzeria Peter Pan	Via Fiume Rabbi, 22 - 47121 Forlì (FC) - Parco Urbano "F. Agosto"
Ristorante T'Imballo	Via Lugheze, 242/244 - 47122 Forlì (FC)
Ruggine Caffè e Cucina	Via Enrico Fermi, 6/2 - 47122 Forlì (FC)
Sabakaita	Via Ravennana, 156 - 47122 Forlì (FC)
Sanderry	Via Brando Brandi, 69 - 47121 Villa Carpena (FC)
Trattoria e Pizzeria Al Ponte	Viale Salinatore, 86 - 47121 Forlì (FC)

La parola ai Ristoranti

Dai primi commenti ai ristoratori coinvolti nel progetto è emerso che:

- hanno apprezzato il progetto, in quanto la maggioranza già adottava questa pratica, consegnando di propria iniziativa ai clienti i cibi non consumati da portare a casa,
- hanno apprezzato le varie azioni del progetto, soprattutto la campagna di comunicazione, in quanto ritengono utile un po' di pubblicità in questo momento di ripartenza, dopo le chiusure dovute alla pandemia da Covid-19,
- hanno gradito il logo identificativo e la food bag,

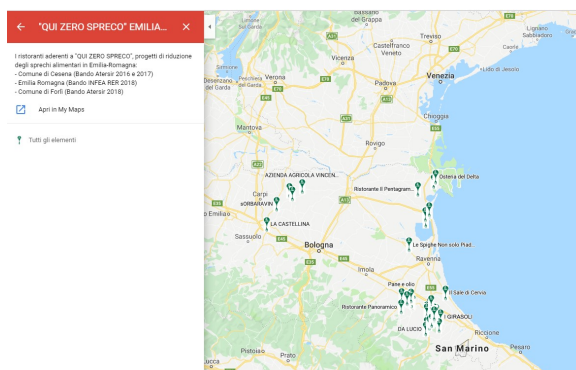
La Mappa on line dei Ristoranti aderenti al progetto

La Mappa on line dei Ristoranti aderenti alle diverse 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=1mZBW42fjXwMdBdOg9GkygnXGQUAizadl&usp=sharing>



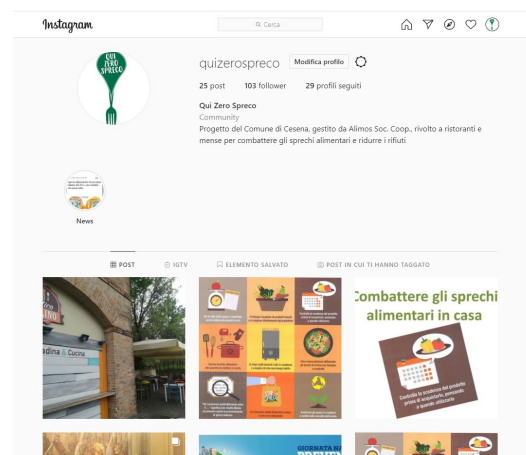
I Social media (il profilo Facebook e la pagina Instagram)

Nella pagina Facebook dedicata e nel collegato account Instagram, vengono condivisi gli step principali dei vari progetti contro gli sprechi alimentari.

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

www.facebook.com/quizerospreco

www.instagram.com/quizerospreco



La promozione del progetto presso le scuole

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 a cui hanno aderito 5 classi.



I risultati raggiunti con il progetto

L'attività è partita a fine aprile 2021, contemporaneamente alla riapertura al pubblico, anche se solo all'aperto, dei ristoranti.

DATI RIASSUNTIVI	
Ristoranti aderenti	n. 25
Food Bag consegnate ai ristoratori Nr. vaschette (1000 cc) Nr. sporte di carta personalizzate	n. 13.500 n. 13.500
Materiale di comunicazione consegnato Locandine da inserire nel menù Adesivo/vetrofania Istruzioni per l'uso	n. 16 n. 1 n. 1



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