



# UN PASTO PER CHI NON CE L'HA

no allo spreco, sì alla condivisione

Iniziativa contro lo spreco alimentare

I.I.S. "E. SANFELICE" GRUPPO SANFELICE04

Francesca Bernardelli, Chiara Braga, Giorgia Brighenti, Giulia Cacciani, Alessandro Catoia, Rebecca Coroni, Alessia Goga, Giorgia Ottolini, Sofia Racchelli, Nicola Somenzi

All'interno del progetto



LABORATORIO TERRITORIALE DIFFUSO  
PER L'INNOVAZIONE E L'OCCUPABILITÀ

Organizzato da



Con il sostegno di



In collaborazione con



ECONOMIA CIRCOLARE: CONOSCI, COMUNICA E CAMBIA!

**LABORATORIO DI COIDEAZIONE  
UN'IDEA PER IL CAMBIAMENTO**



# IL PROBLEMA

Oggi è sempre più evidente il divario tra persone povere e persone benestanti, soprattutto per quanto riguarda la disponibilità degli alimenti: mentre molto spesso il cibo rimane invenduto o viene sprecato, nel contempo alcuni individui non hanno la possibilità di procurarsi da mangiare a causa delle loro condizioni di estrema precarietà.

Qualche dato:

- ogni anno **un terzo del cibo prodotto viene sprecato**, soprattutto dai consumatori dei paesi più ricchi
- in media un abitante europeo o nordamericano spreca intorno ai **95–115 kg di cibo all'anno** (stime della FAO)
- nel 2016 il progetto REDUCE ha rilevato che lo spreco settimanale medio di un nucleo familiare costa 4,9 € e che ogni anno in Italia vengono sprecate **220 mila tonnellate di cibo**
- il **35 %** dei prodotti che vengono tolti dagli scaffali dei supermercati sono ancora idonei al consumo

Conseguenze sull'impatto ambientale:

- enorme **spreco di risorse**, quali energia, acqua e suolo
- elevato **spreco del packaging** (carta, plastica, alluminio), prodotti invenduti cestinati ancora confezionati e non differenziati
- alta produzione di emissioni di anidride carbonica e conseguente **cambiamento climatico**
- deforestazione e **perdita di biodiversità**

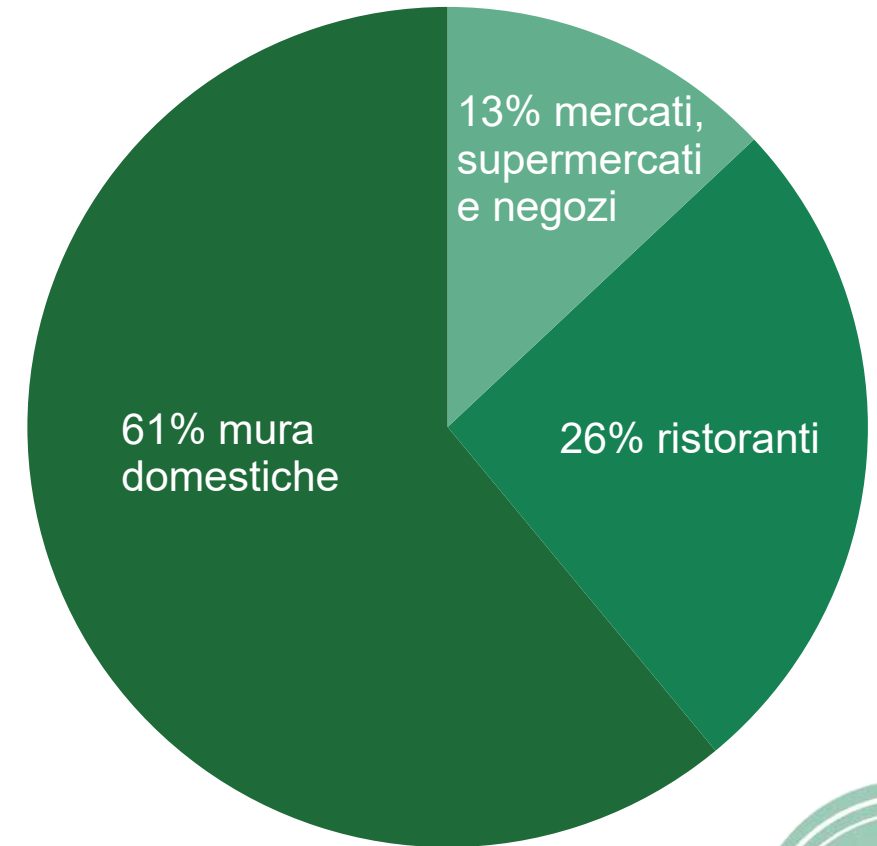


# IL PROBLEMA

Il 35 % dei prodotti che vengono tolti dagli scaffali dei negozi o dei supermercati sono ancora idonei al consumo. Tutto il cibo invenduto non recuperato finisce nei **rifiuti solidi urbani**, ad eccezione dei prodotti speciali come carne e pesce. Una volta in discarica, gli avanzi alimentari andrebbero trasformati in compost, ma **non sempre sono smaltiti in modo corretto**. I reparti dove si perde il quantitativo maggiore sono salumi, latticini, ortofrutta e panetteria. Cause dello spreco alimentare nei supermercati secondo il parere dei capi reparto:

- scorretta gestione degli ordini e delle scadenze
- guasti
- promozioni non adeguate
- affermarsi di un comportamento massificato da parte dei clienti

Dove avviene lo spreco?



# LA SOLUZIONE

La nostra iniziativa consiste nel recuperare gli avanzi di cibo dai supermercati per portarli presso i centri delle associazioni caritatevoli presenti sul territorio, dove verranno distribuiti alle persone bisognose.

Per permettere agli esercenti alimentari e alle associazioni caritatevoli di entrare in contatto, organizzeremo la **giornata “Un pasto per chi non ce l’ha”**, che sarà un’occasione di incontro e di conoscenza durante la quale illustreremo il problema dello spreco alimentare cercando di facilitare la collaborazione tra i nostri partner. I supermercati e le associazioni potranno instaurare rapporti e sancire accordi per arginare lo spreco e aiutare i bisognosi. A fine giornata, i supermercati e le associazioni che avranno partecipato riceveranno un **attestato di partecipazione** che permetterà loro di informare le persone sul loro impegno contro lo spreco alimentare. Inoltre, creeremo un **gruppo Facebook** per aggiornare i nostri partner sulle varie iniziative intraprese sul territorio e per contribuire a mantenere i rapporti instaurati precedentemente. Durante la prima fase di sviluppo del progetto, concentreremo il nostro impegno sul territorio della città di Viadana in quanto da noi meglio conosciuto, ma con l’avanzare del tempo la proposta potrà essere estesa a tutti i territori e ai nuovi partner che vorranno partecipare.





# I PUNTI DI FORZA • GLI ASPETTI DISTINTIVI



aiuto alle persone svantaggiate



meno cibo sprecato



riduzione dell'impatto ambientale,  
meno spreco di:  
- terreno  
- packaging



integrazione degli emarginati nella comunità sociale



# FATTIBILITÀ • BUSINESS MODEL

La giornata “Un pasto per chi non ce l’ha” si terrà il giorno **sabato 4 dicembre 2021**. Qui, insieme ai rappresentanti dei supermercati viadanesi e delle associazioni di volontariato impegnate nel nostro territorio, parleremo approfonditamente del pericolo dello spreco alimentare. Successivamente verrà lasciato del tempo per eventuali interventi o domande ed infine potrà avvenire un proficuo dialogo tra i partner, che riceveranno anche un attestato di partecipazione e potranno iscriversi al nostro gruppo Facebook per rimanere in contatto con noi. Sulla base degli accordi presi, i volontari si occuperanno di raccogliere il cibo invenduto e di portarlo presso le associazioni, le quali porteranno i prodotti alle persone bisognose che non possono spostarsi. Inoltre, potremo fare affidamento alla **legge 166/2016**, recante “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”. Entrata in vigore il 14 settembre 2016, essa persegue i seguenti obiettivi:

- ridurre la produzione di rifiuti promuovendo il riuso e il riciclo
- contribuire al raggiungimento degli obiettivi generali stabiliti dal programma nazionale di prevenzione dei rifiuti
- semplificare le procedure per il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari
- ridurre la tassa sui rifiuti per chi dona cibo
- introdurre nelle scuole l’insegnamento dell’educazione alimentare e sensibilizzare aziende e consumatori
- finanziare i progetti di ricerca nel settore



# DESTINATARI • CLIENTI • MERCATO

**Destinatari:** esercenti alimentari (supermercati, negozi di generi alimentari, fruttivendoli) e associazioni di volontariato che offrono sostegno alle persone svantaggiate (Caritas, ARCES Viadana)

**Clienti:** nel 2020 in Italia si è visto un aumento generale della povertà assoluta, che ha portato ai valori più alti mai registrati dal 2005 (ricerche Istat):

- persone povere: 5,6 milioni (47% al Nord, 14,4% al Centro e 38,6% al Sud)
- famiglie povere: 2 milioni (in alcuni casi il capofamiglia è disoccupato, ma in altri casi si tratta di un operaio che percepisce un salario molto basso)

Le ultime stime sulle persone senza dimora, che risalgono al 2014, affermano che esse sono 50274 e che hanno utilizzato almeno un servizio di mensa o accoglienza notturna nei 158 comuni italiani in cui è stata condotta l'indagine.

**Mercato:** territorio viadanesese

Età delle persone in povertà assoluta	Numero
Minorenni	1,137 milioni
Giovani (18-34 anni)	1,127 milioni
Adulti (35-64 anni)	2,394 milioni
Over 65	742 mila



# RISCHI • SOLUZIONI ALTERNATIVE • COMPETITOR

Rischi: intolleranze, allergie, disinformazione, molti si vergognano a chiedere aiuto

Soluzioni alternative: effettuare esami (come test di provocazione, patch test o prick by prick), chiedere ai poveri se hanno qualche intolleranza o allergia, fare pubblicità e raggiungere direttamente i bisognosi nelle zone in cui si concentrano





# RISCHI • SOLUZIONI ALTERNATIVE • COMPETITOR

COMPETITOR	PUNTO DEBOLE
Foodsharing.de: rete di foodsaver che condividono cibo in eccesso	Opera principalmente in Germania, Austria e Svizzera
BringtheFood: applicazione che distribuisce cibo in eccesso alle organizzazioni non-profit	Non radicalizzata sul territorio viadanese
Too Good To Go: applicazione che permette ai consumatori di comprare cibo prossimo alla scadenza	Prevede molti costi. Le persone povere non possono usufruirne
MyFoody: applicazione che permette di comprare prodotti prossimi alla scadenza nei supermercati partner	Prevede molti costi. Le persone povere non possono usufruirne
Banco Alimentare: associazione che distribuisce alimenti alle strutture caritative partner	Poca conoscenza del territorio viadanese



# TEAM e PARTNER

Alessandro Catoia	Puntualità e gestione del tempo
Alessia Goga	Introspezione e discrezione
Chiara Braga	Sensibilità e puntualità
Francesca Bernardelli	Creatività e carisma
Giorgia Brighenti	Empatia e ottimismo
Giorgia Ottolini	Assertività e creatività
Giulia Cacciani	Chiarezza ed empatia
Nicola Somenzi	Sintesi e chiarezza
Rebecca Coroni	Organizzazione e coordinamento
Sofia Racchelli	Sensibilità ed empatia

Il nostro team è composto da un gruppo di studenti che frequentano il liceo economico-sociale.

I nostri partner:

- **associazioni caritatevoli** di Viadana (Caritas zonale, ARCES Viadana)

- Lidl
- Conad
- Carrefour
- Esselunga
- Eurospin

**supermercati**  
consapevoli del loro  
impatto ambientale e  
impegnati a rendere più  
sostenibile il loro lavoro



# PROIEZIONI DI SVILUPPO

La nostra proposta si svilupperà in più fasi:

- prima fase: ci concentreremo sulla città di **Viadana**
- seconda fase: coinvolgeremo la **classe quarta** del liceo economico-sociale dell'anno scolastico 2021/2022
- terza fase: dopo aver esaminato i risultati ottenuti precedentemente, cercheremo di allargare il territorio sul quale operare includendo anche i paesi limitrofi di **Cogozzo e Cicognara**



## CHIUSURA • CALL TO ACTION

**NO** allo  
**SPRECO,**  
**SÌ** alla  
**CONDIVISIONE**

Ti occupi della gestione di un supermercato oppure fai parte di un'associazione caritatevole?

Vorresti contribuire a migliorare l'ambiente minimizzando lo spreco del cibo e nel contempo aiutare i più bisognosi?

**Sabato 4 dicembre 2021** terremo un incontro teso all'approfondimento sul tema dello spreco alimentare e al dialogo tra supermercati e associazioni.

Se sei pronto a creare iniziative sostenibili, **partecipa anche tu!**

