

IL CIBO: DA ECCEDENZA A RISORSA

IL CONTRIBUTO DEL BANCO ALIMENTARE

SALVATORE COLLARINO

Presidente Banco Alimentare del Piemonte Onlus

BANCO ALIMENTARE: COSA FACCIAMO

Ogni giorno recuperiamo eccedenze alimentari da molteplici donatori della filiera agroalimentare, riducendo lo spreco e dando agli alimenti ancora buoni nuovo valore

01 02

Recupero da Industria Alimentare

Attualmente sono circa 700 le aziende donatrici delle loro eccedenze

Unione Europea

La Rete Banco Alimentare gestisce le derrate alimentari destinate agli indigenti dal Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD)

Recupero da GDO

Numerose le attività di recupero giornaliere di alimenti, in particolare freschi

04 05 06

Recupero da ristorazione

Si recupera porzioni di cibo cotto da hotel, mense aziendali e ospedaliere, refettori scolastici

Recupero da Ortofrutta

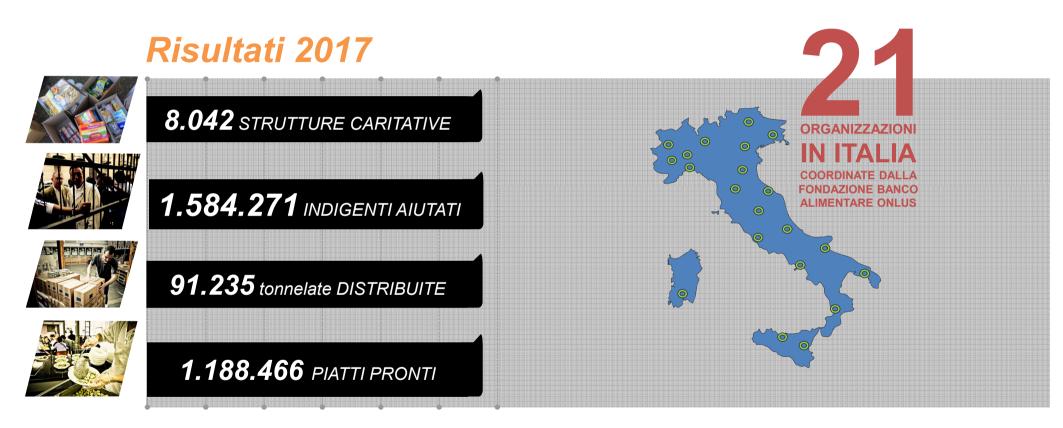
Ortomercati e i supermercati donano i propri prodotti invenduti ma ancora edibili

Collette Alimentari

Numerose le Collette Alimentari organizzate nelle aziende oltre la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare

LA RETE BANCO ALIMENTARE

Dal 1990 membri della Fédération Européenne des Banques Alimentaires (FEBA) e collabora col network Feeding America





RISULTATI 2017

6.800 ton distribuite

Strutture Caritative Convenzionate

111.900 Persone indigenti aiutate

PERCHE' RECUPERARE ECCEDENZE

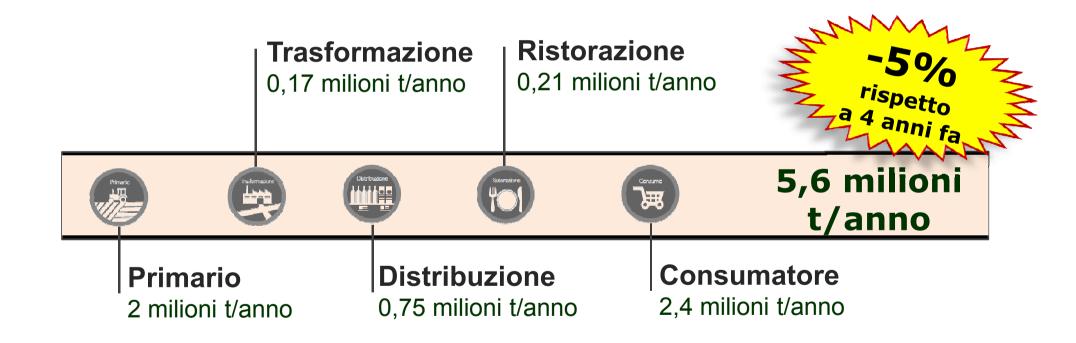
- 1 italiano su 4 è a rischio di povertà (dati ISTAT 2016)
- 6,5 Mio di persone ricevono aiuti alimentari con regolarità
- Più di 1 Mio sono bambini

- Anziani soli
- FAMIGLIE con 2 o più figli e un unico reddito
- Persone che perdono il lavoro
- Padri e madri separati
- Extra-comunitari



PERCHE' RECUPERARE ECCEDENZE

Sono 5,6 mln le tonnellate di cibo generate in eccedenza in un anno lungo la filiera agroalimentare italiana, dai campi al consumatore finale



RETE BANCO ALIMENTARE: LE FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO – GDO 2017



IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE: DEFINIZIONE E «CONCEZIONE»



Deve essere una sfida culturale:

- Anello della filiera produttiva o di distribuzione aziendale
- Condivisa dai reparti coinvolti
- Fase integrata nei processi aziendali

NON deve essere:

- Alternativa allo smaltimento delle eccedenze
- «Eroismo» del singolo dipendente di un'azienda

Dare al cibo in eccedenza una seconda vita è

«RESPONSABILITÀ SOCIALE»!

UNA FILIERA DEL RECUPERO DEL CIBO SICURA



«FILIERA DEL DONO» sicura, basata su 3 elementi:

- 1. Tutela del consumatore finale,
- 2. Igiene e sicurezza degli alimenti
- 3. Salvaguardia della responsabilità dei soggetti coinvolti

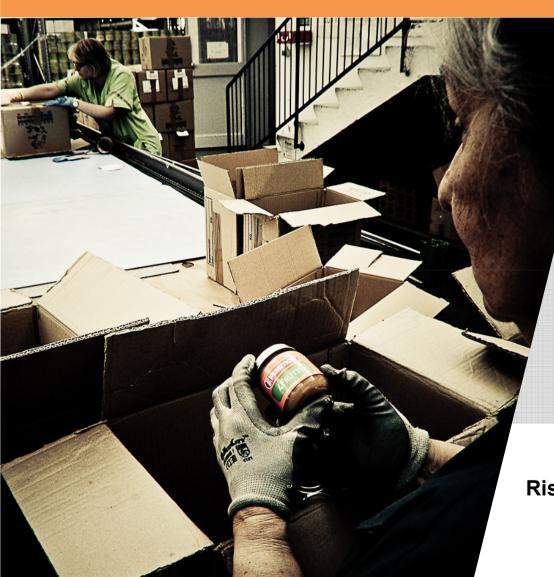
IL QUADRO NORMANTIVO

Per la responsabilità civile, la L. **155/2003** equipara le ONLUS destinatarie al consumatore finale.

La responsabilità dei diversi soggetti coinvolti è disciplinata dai reg. UE **178/2002**, poi ribadita dall'**852** e dai reg. UE n. **853** e n **854** del 2004, nonché ribadita dalla L. **147/2013** art. 1 c. 236.

La L. **166/2016**, norma nazionale unica di riferimento per il recupero eccedenze.

LE RESISTENZE e GLI «STEREOTIPI» SU CUI LAVORARE



- «La legge non permette di donare cibo....»
- Destinazione finale incerta del prodotto donato
- Scarsa fiducia nel mondo delle Organizzazioni non profit
- Processi aziendali onerosi per la cessione
- Scarsi vantaggi economico- fiscali
- Quadro normativo di riferimento complesso

Rischio di immagine per l'azienda-> REPUTAZIONE!

FATTORI CHIAVE POSITIVI PER UNA «BUONA» CESSIONE ECCEDENZE



FOOD DONORS

Impegno aziendale -> decisa volontà + cultura aziendale

Corresponsabilità tra diverse funzioni aziendali (es. la logistica, ufficio acquisti, CSR, comunicazione, etc)

Consapevolezza della destinazione del prodotto donato

FATTORI CHIAVE POSITIVI PER UNA «BUONA» CESSIONE ECCEDENZE



ORGANIZZAZIONI RICEVENTI

Affidabilità: Capacità logistica e servizio strutturato, efficiente, flessibile e compatibile con le necessità operative di un'azienda che dona.

Ricevere Audit e certificazioni.

Capacità di interlocuzione alla pari:

competenze per una relazione «professionale», conoscenza del linguaggio «di settore» e delle dinamiche di business.

Sottoscrizione di **Accordi** di collaborazione; condivisione di procedure operative «modulabili».

Tracciabilità -> software adeguato con capacità di dialogo verso le aziende donatrici.

FATTORI CHIAVE POSITIVI PER UNA «BUONA» CESSIONE ECCEDENZE





SICUREZZA ALIMENTARE -> offrire standard igienico sanitari adeguati alla gestione del prodotto, a tutela del consumatore finale, delle rispettive responsabilità, e delle norme vigenti -> Manuale GHP (Rif. L. 147/2013)

http//: www.salute.gov.it

UN CONTRIBUTO AL BENE COMUNE



I QUATTRO BENEFICI DELLA NOSTRA ATTIVITÀ

SOCIALI

Prodotti ancora utilizzabili per l'alimentazione ritrovano la loro finalità presso le Strutture Caritative, che li ricevono gratuitamente per i loro assistiti, e possono concentrare le risorse migliorando la qualità dei propri servizi

ECONOMICI

Le aziende riducono i costi di stoccaggio ed eliminano gli elevati costi di smaltimento, ridando valore economico ai prodotti, beneficiando inoltre di vantaggi fiscali

AMBIENTALI

Si evita che cibo commestibile diventi rifiuto, impedendo di sprecare l'acqua impiegata per produrlo e risparmiando le emissioni di C02 utilizzate per produzione e smaltimento (Water & Carbon footprint)

EDUCATIVI

L'opera educativa pone al centro la carità che guarda alla persona come unica ed irripetibile

GRAZIE DELL'ATTENZIONE!

www.bancoalimentare.it

