



**Gestione delle eccedenze eccedenze  
alimentari e contrasto allo spreco**

*Roma, 11 - 12 ottobre 2017*

# 2012: INDAGINE POLITECNICO MILANO

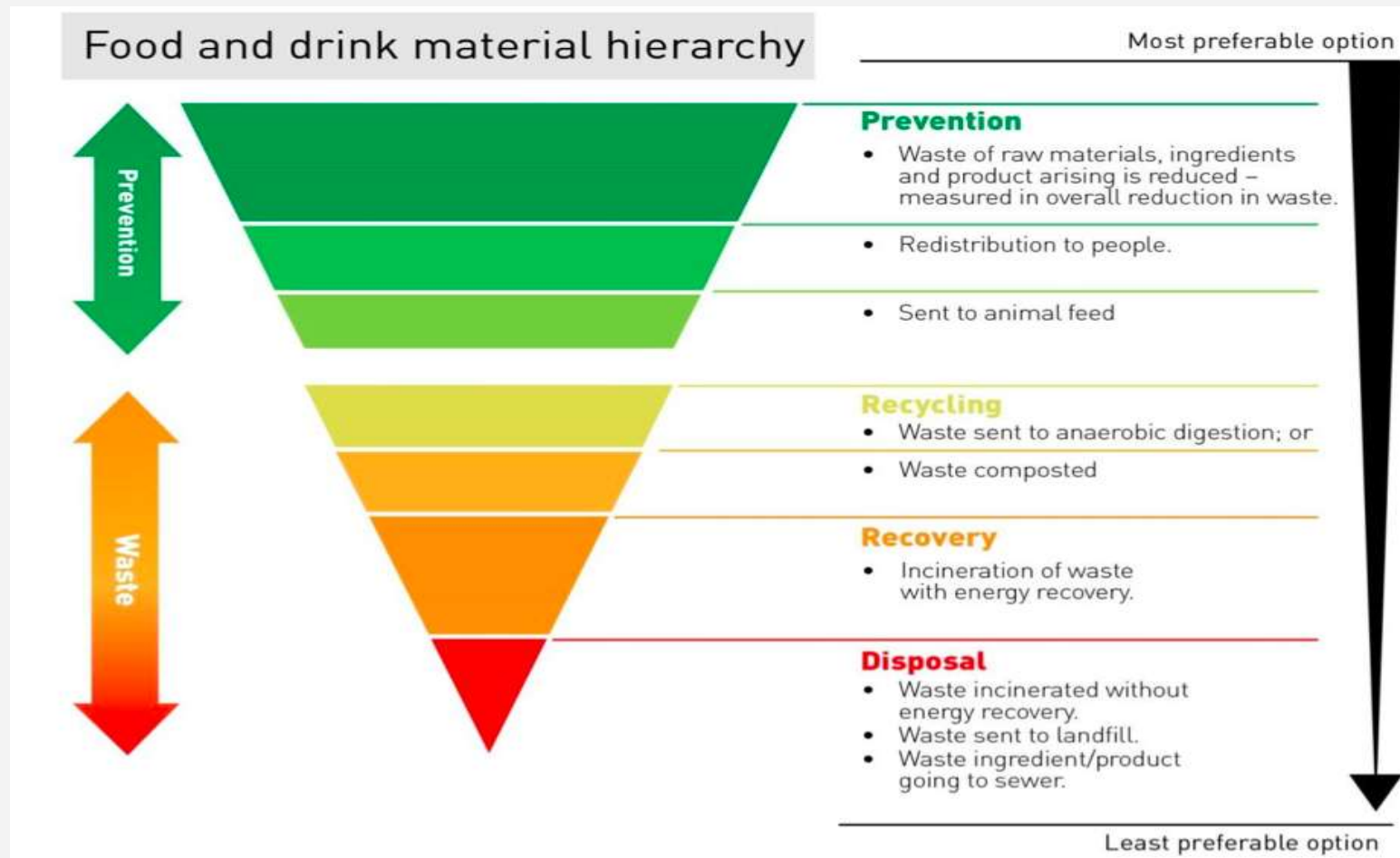
«Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità»

# 5,6

**MILIONI DI TONNELLATE  
DI CIBO IN ECCEDEZZA**

PRODOTTE IN UN ANNO LUNGO  
LA FILIERA AGROALIMENTARE ITALIANA,  
DAI CAMPI AL CONSUMATORE FINALE

# 2014: FAO E UNEP **FOOD AND DRINK** MATERIAL HIERARCHY



# 2015: INDAGINE POLITECNICO MILANO

«Surplus Food Management Against Food Waste. Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti»

SI SPRECA ANCORA MOLTO MA  
**CRESCIE L'INTENSITÀ DI RECUPERO DELLE ECCELENZE**

DAL **7,5%** DEL 2011 AL **9%** DEL 2015

GRAZIE AL DIFFONDERSI DI BEST PRACTICE E A UNA MAGGIORE  
CONSAPEVOLEZZA SOCIALE.

# COSTO SPRECO Italia

Il costo dello spreco alimentare è:

- Sociale 1.000.000 di «pasti» buttati vs 4.500.0000 di poveri
- Economico 12,6 miliardi di euro persi in costo di produzione
- Ambientale 13 milioni di tonnellate di CO2 equivalente.

Non tutte le eccedenze sono uguali.

La “semplicità” e quindi minor costo per recuperare ai fini dell'alimentazione umana è diversa a seconda:

- tipologia di prodotto
- stadio della filiera in cui si genera.

Oltre il 50% delle eccedenze presenta un grado di recuperabilità medio (49%) o alto (3%): eccedenze trasformazione e di distribuzione; a queste si aggiungono le eccedenze generate da una parte del mondo dell'agricoltura e della ristorazione collettiva (ortofrutta e mense, ad esempio).



# COSTO DEL RECUPERO ED “EFFETTO MOLTIPLICATORE”

- Il costo aziendale per il recupero delle eccedenze dipende oltre che dalla presenza di attività dedicate, anche dalla causa di generazione, dalle caratteristiche dei prodotti e dall'organizzazione del conferimento
- Come ordine di grandezza, il costo di recupero dell'eccedenza per finalità di donazione è stimabile fra:
  - 0,05 - 0,10 €/kg per le aziende di trasformazione
  - 0,40 - 0,80 €/kg per i punti vendita
  - 1,50 – 2,00 €/kg per le mense della ristorazione.
- Il costo unitario diminuisce nei casi in cui è maggiore la “recuperabilità” dei prodotti e la quantità media conferita in donazione.

- **EFFETTO MOLTIPLICATORE nella donazione: investendo 1 € nella filiera del recupero si può ottenere cibo da conferire agli indigenti per un valore fra i 3 e i 10 €.**
- **EFFETTO MOLTIPLICATORE migliora con l'ottimizzazione dei processi e il coordinamento tra gli attori coinvolti.**

# IL PROCESSO

- **BEN STRUTTURATO** se:
  - Misurazione
    - delle eccedenze è sistematica
  - Rapidità decisioni del management
    - snodi decisionali sono formalizzati
    - meccanismi espliciti di coordinamento tra funzioni coinvolte nel processo
    - meccanismi chiari di relazione con le Organizzazioni Non Profit
- Risultati:
  - Trasformazione dona fino all'80% dell'eccedenza generata (rispetto ad una media del 42%)
  - Distribuzione dona fino al 30% delle eccedenze di prodotti freschi (contro una media del 10%)

**LA DEFINIZIONE DEI CORRETTI E TEMPESTIVI SNODI DECISIONALI È QUINDI LA PRINCIPALE VARIABILE CHE CONSENTE DI IDENTIFICARE LE ECCELENZE E GESTIRLE IN MODO CHE NON DIVENGANO SPRECO.**

# CASO 1 – PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE IN AZIENDA

Le linee di produzione sono tre:

- **Superfresco** con alcuni formati piegati a mano -10 giorni di shelf-life
- **Linea Fresco ATM** prodotti pastorizzati allo stato sfuso e confezionati in atmosfera protettiva - max 52 giorni di shelf-life
- **Prodotti a lunga shelf life** prodotti a doppia pastorizzazione confezionati in atmosfera protettiva - max 150 giorni shelf-life





# PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE

PER I PRODOTTI DELLA LINEA SUPERFRESCO È PIÙ SEMPLICE

- Riceviamo gli ordini dei clienti durante la notte
- Programmiamo la produzione in funzione dei diversi tipi di pasta (tenendo conto ad esempio del colore) e di ripieno (in funzione ad esempio degli allergeni) in modo da riciclare il più possibile gli sfridi di produzione
- Spediamo la merce entro il primo pomeriggio per garantire al cliente la massima shelf-life
- Settimanalmente misuriamo la quantità di sfrido prodotto

Per queste linee abbiamo definito il seguente indicatore:

$$\frac{\text{Kg di scarto}}{\text{Kg prodotti}} \%$$



# PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE

PER I PRODOTTI A LUNGA SHELF LIFE PER I QUALI È NECESSARIO UN MINIMO DI STOCK

- La problematica è quella delle scorte a magazzino che arrivano vicino alla shelf-life residua accettata dai distributori
- Quando accade sono inviate comunicazioni dalla logistica al commerciale che pianifica azioni mirate ( promozioni e sconti)
- La direzione di stabilimento mantiene sotto controllo il seguente indicatore:

$$\frac{\text{Kg prodotti venduti in attività promozionali}}{\text{Kg prodotti}} \%$$

QUESTO INDICATORE VIENE UTILIZZATO PER PROVVEDERE AL «DELISTING» DELLE REFERENZE BASSO VENDENTI

# PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE

Per il 2017 è stato inoltre inserito a Budget il seguente indicatore:

*€ prodotti venduti in attività promozionale mirata allo smaltimento %*  
*€ TOTALE FATTURATO*

SIAMO CONVINTI CHE L'INSERIMENTO A BUDGET DI QUESTO INDICATORE OLTRE A GARANTIRE UN MAGGIORE CONTROLLO DEL DATO RENDERÀ TUTTI I SETTORI COINVOLTI PIU' ATTENTI NELLA GENERAZIONE DI ECCELENZE

# COINVOLGIMENTO DEL PERSONALE

- Formazione mirata sulla gestione degli sprechi
- Istruzioni operative sulle corrette modalità
- Cartellonistica appropriata
- Coinvolgimento nel raggiungimento degli obiettivi



# GESTIONE DELLO SPRECO: COSA FACCIAMO QUANDO NON SI RIESCE A GESTIRE L'ECCEDEXENZA?

- Quando i prodotti sono vicini alla data di scadenza li doniamo ad associazioni "no profit" locali
- Stocchiamo tutti gli sfridi di origine animale in contenitori refrigerati (Categoria 3) ed una ditta specializzata in asporto e rilavorazione li trasforma in pet-food





# CASO 2 – RISTORAZIONE 4.0

**Monitoraggio dello spreco alimentare  
nella Ristorazione Collettiva.  
Il supporto informatico**

La riduzione dello spreco alimentare in un servizio di ristorazione collettiva passa attraverso la corretta:

- Gestione delle ricette
- Gestione dei menù
- Informazione sui menù
- Rilevazione del gradimento



**È SUFFICIENTE?**



Al rientro in Cucina dei vassoi personalizzati o dei gastronorm in caso di servizio in multiporzione, prima del lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo avverrà in appositi bidoni codificati con codice colore.



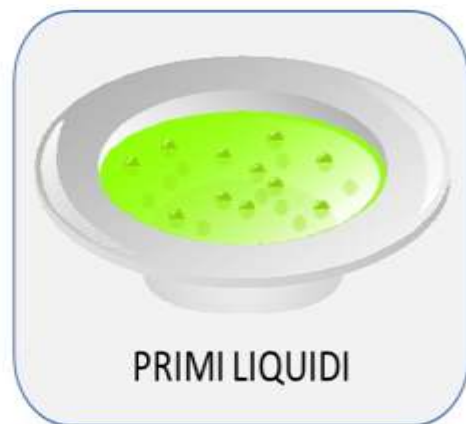
I singoli bidoni saranno posizionati su un sistema di pesatura collegato a un monitor *touch screen* da dove sarà possibile rilevare automaticamente il peso degli scarti avanzati dai singoli utenti.



# RILEVAZIONE DEGLI SCARTI

[← Torna](#)[Struttura](#)[Caricamento pesate](#)[Analisi](#)[Report](#)

Reparto	Data Rilevazione	Orario	Tipologia	Peso	Azioni
<a href="#">+ Tutti i Reparti</a>	23/04/2017	13:50	Primi Liquidi	2.80 Lt	<a href="#">✎</a> <a href="#">🗑️</a>



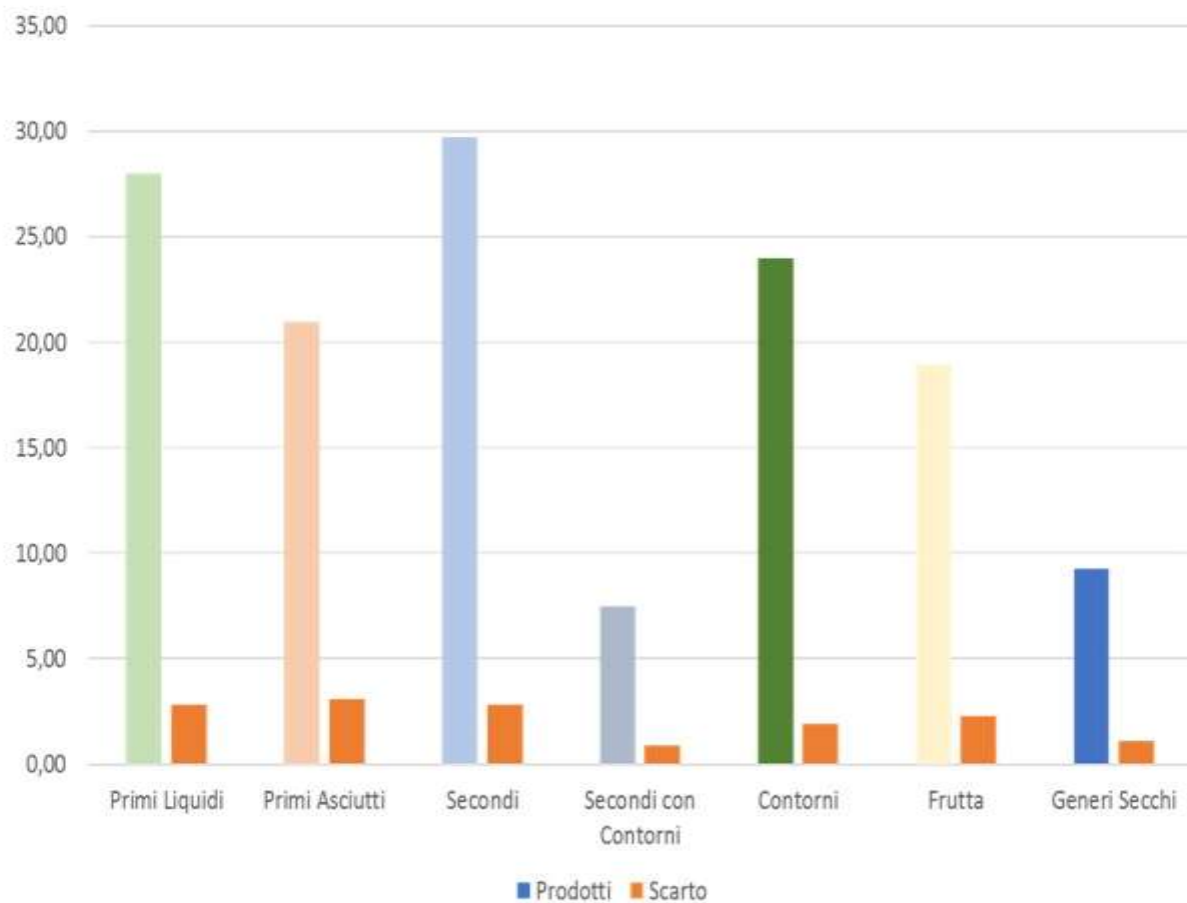
# 2.80<sup>Lt</sup>

[Indifferenziato](#)[Invia](#)

# RILEVAZIONE DEGLI SCARTI

[← Torna](#)[Struttura](#)[Caricamento pesate](#)[Analisi](#)[Report](#)

## Analisi consumi – Tutti i Reparti



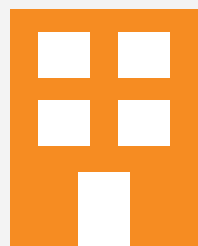


# CASO 3 – RETE BANCO ALIMENTARE

**DAL 1989  
COMBATTIAMO LO SPRECO  
E RECUPERIAMO CIBO  
PER I POVERI IN ITALIA**

- Recupero
- Efficienza logistica
- Comunicazione e sensibilizzazione
  - Fundraising
- Lobbying e advocacy

## BANCHI ALIMENTARI



22

## STRUTTURE CARITATIVE



8.035

## RIDISTRIBUZIONE DI ALIMENTI



UE  
ORTOFRUTTA  
PRODUZIONE  
DISTRIBUZIONE  
RISTORAZIONE  
COLLETTE

66.478 TONS



1,6 MILIONI  
PERSONE  
INDIGENTI

L'erogazione degli aiuti alimentari viene spesso identificata con un'attività puramente "assistenziale" e puramente assistenziali vengono definite anche le strutture caritative che forniscono solo aiuti alimentari.

Questa distinzione dicotomica tra approccio "assistenziale" e "approccio attivante" o "generativo" risulta in realtà semplicistica quando ci si misura con organizzazioni e strutture caritative che insieme agli aiuti alimentari erogano altre forme di aiuto, attraverso iniziative di orientamento, formazione, accompagnamento alla ricerca del lavoro, ecc.

L'ultima indagine campionaria sulle strutture caritative aderenti alla Rete Banco Alimentare (cfr. volume Food Poverty, Food Bank) documenta, ad esempio, che esse erogano in media 4 tipi di servizi ai loro beneficiari e che la maggioranza assoluta degli enti intervistati si fa carico (almeno in parte) di situazioni personali e familiari complesse.

# 2015: COMUNICAZIONE COMMISSIONE EUROPEA

«L'anello mancante – Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare»

“I **rifiuti** alimentari rappresentano un problema sempre più pressante per l'Europa: la produzione, la distribuzione e la conservazione degli alimenti, sfruttando le risorse naturali, hanno effetti sull'ambiente; lo scarto di cibo ancora commestibile aggrava questi effetti e causa perdite finanziarie per i consumatori e per l'economia. **I rifiuti alimentari hanno anche un importante aspetto sociale**, per cui il dono di prodotti alimentari ancora commestibili ma che, per ragioni logistiche o di mercato non possono essere commercializzati, dovrebbe essere facilitato” (pag. [16](#)).



Video [Ogni Giorno](#) Risultati 2015

Video [Siticibo 2015](#)



# MANUALE PER CORRETTE PRASSI OPERATIVE PER LE ORGANIZZAZIONI CARITATIVE



Il Manuale realizzato da **Caritas Italiana** e da **Fondazione Banco Alimentare Onlus**, è stato validato dal **Ministero della Salute** in conformità con l'Articolo 8 del Regolamento (CE) n. 852/2004.



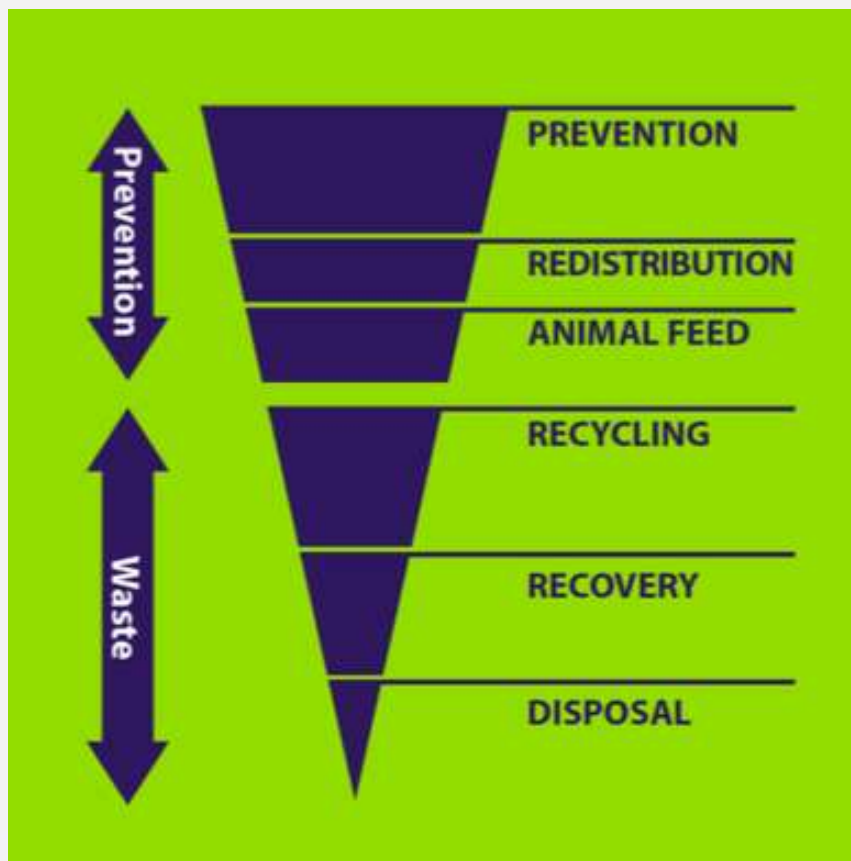
# EVERY MEAL MATTERS – FOOD DONATION GUIDELINES



- Aumentare la conoscenza degli Operatori del Settore Alimentare della produzione e distribuzione
- Incoraggiare la donazione di eccedenze alimentari sane agli indigenti
- Fornire un semplice quadro di riferimento nell'eventualità che si generino eccedenze alimentari



# 2016: EU PLATFORM ON FOOD LOSSES AND FOOD WASTE



TUTTI GLI ATTORI DELLA FILIERA  
AGRO-ALIMENTARE PER **PREVENIRE**  
**LO SPRECO ALIMENTARE E**  
**FAVORIRE LA TRANSIZIONE A**  
**UN'ECONOMIA CIRCOLARE E UN**  
**SISTEMA ALIMENTARE SOSTENIBILE**



PIÙ DI 200 EVENTI COINVOLGENDO AUTORITÀ  
PUBBLICHE, ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA E  
ORGANIZZAZIONI NON-PROFIT PER SPIEGARE E  
IMPLEMENTARE LA LEGGE N. 166/2016 IN TUTTO IL PAESE



# ACCORDO CON LA SOCIETÀ ITALIANA DI MEDICINA VETERINARIA PREVENTIVA



# ACCORDO CON IL DISTRETTO ITTICO DI MAZARA DEL VALLO PER IL PESCE CONFISCATO







ACCORDO CON L'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI  
ALIMENTARI PER PROMUOVERE NUOVI PROCESSI PER  
ESTENDERE LA SHELF-LIFE E IL RECUPERO DELLE  
ECCEDENZE ALIMENTARI





ACCORDO CON KENTUCKY FRIED CHICKEN





ACCORDO CON COSTA CROCIERE  
PER IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI DA  
TUTTE LE NAVI DELLA FLOTTA





# EDUCAZIONE ALIMENTARE

## RUBRICA TGR



Comunicazione educativa

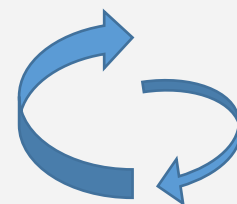
# 2015: LA PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE COME PARTE INTEGRANTE DEL PACCHETTO ECONOMIA CIRCOLARE

CIRCULARITÀ/CIRCOLAZIONE = FAVORIRE LA MOBILITÀ NON LA CHIUSURA DI UN CERCHIO

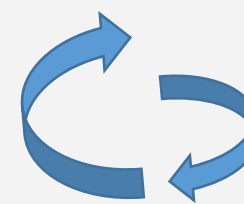
Circularità/Circolazione materiale  
Circularità/Circolazione della conoscenza  
Circularità/Circolazione territoriale e di comunità



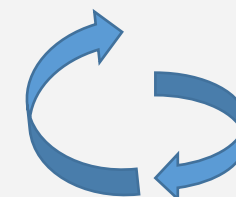
**DA RICICLO  
A RECUPERO**



trasformazione



distribuzione



ristorazione



# SI RINGRAZIA PER L'UTILIZZO DI INFORMAZIONI E DATI

Caritas Italiana  
Commissione europea, DG Salute e Sicurezza Alimentare  
Costa Crociere  
Cuky  
Distretto Ittico di Mazara del Vallo  
EuroCommerce  
European Federation of Food Banks  
FAO – UNEP  
Fontaneto  
FoodDrinkEurope  
KFC  
On. Maria Chiara Gadda  
Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari  
Politecnico di Milano  
RistoCloud  
Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva



**GRAZIE PER  
L'ATTENZIONE!**

Per ulteriori informazioni  
Marco Lucchini  
[lucchini@bancoalimentare.it](mailto:lucchini@bancoalimentare.it)

