



## **ISTRUZIONE OPERATIVA PER L'ORGANIZZATORE DI CONGRESSI ED EVENTI**

### **PREMESSE:**

1. Ovviamente questo progetto riguarda i congressi e gli eventi dove è previsto un servizio catering a pranzo e/o a cena.  
Per i servizi serali ci potrebbero essere dei problemi nel recupero se la cena termina molto tardi, in quanto può essere difficoltoso consegnare subito il cibo recuperato alle associazioni sociali che lo distribuiscono.
2. E' bene valutare la tipologia di evento e la sua dimensione per capire se sia opportuno o meno il recupero del cibo in eccesso (vedere Step 1).
3. E' consigliabile che l'organizzatore prenda coscienza e sensibilizzi il Committente sull'importanza di non ordinare cibo in eccesso. Normalmente è corretto avanzare tra il 5 e il 10% del cibo preparato, tranne iniziative speciali più "ricche".
4. Le parti coinvolte sono molte ed è consigliabile avere l'approvazione e l'adesione di tutte all'iniziativa:
  - Cliente
  - Organizzatore
  - Sede
  - Catering
  - Onlus per il recupero dell'eccesso di cibo (Federcongressi&eventi ha stipulato un'apposita convenzione con Banco Alimentare ed EquoEvento Onlus).

### **STEP DA SEGUIRE:**

1. Valutazione dell'evento e del servizio catering.  
Si suggerisce di considerare il recupero del cibo a partire da un minimo di 100 partecipanti.

2. Informare e chiedere l'autorizzazione al Cliente, cercando di coinvolgerlo nell'iniziativa sociale (vedi anche il punto "Aiutaci a non sprecare cibo").

Coinvolgere il Responsabile dell'evento per verificare se ha suggerimenti sulla possibile destinazione del cibo recuperato (attività sociale nei pressi della sede dell'evento). Questa destinazione deve comunque essere valutata ed approvata dalla Onlus che si occuperà del recupero.

Selezionare ed informare il catering della volontà di recuperare il cibo in eccesso a fine sociale secondo la Procedura di Federcongressi&eventi in accordo con Banco Alimentare e EquoEvento Onlus.

Fornire le informazioni necessarie (Guidelines per il catering, ecc) scaricabili dal sito <http://www.federcongressi.it/pagine/foodforgood.php>.

3. Chiedere al catering di valutare con la sede che ospita l'evento se ci sono delle attrezzature utili alla conservazione del cibo come frigoriferi ed abbattitori di temperatura.
4. Interpellare l'Ufficio nazionale di Federcongressi&eventi per entrare in contatto con la Onlus partner basata sul territorio dove si organizza l'evento, la quale si occuperà del recupero del cibo eccedente.
5. Si suggerisce di contattare F&E prima possibile, possibilmente con un anticipo di almeno 30 giorni prima della data di inizio delle operazioni di recupero del cibo, mettendo in contatto diretto catering e Onlus.
6. Valutare se pubblicare sul sito e sul programma dell'evento il logo dell'iniziativa ed alcune brevi note a spiegazione dello stesso.
7. Almeno 15 giorni prima dell'evento, comunicare alla Onlus e al catering gli orari per il ritiro del cibo recuperato (indicare l'orario di fine del servizio catering).
8. Qualche giorno prima dell'evento chiedere alla Onlus il nominativo ed il cellulare dell'incaricato al ritiro.
9. Il primo giorno in cui si effettua il servizio di recupero del cibo eccedente, è consigliabile che una persona dell'organizzazione supervisioni il contatto tra catering e onlus e il recupero del cibo.

## **NOTE DA PUBBLICARE SUL PROGRAMMA E SUL SITO DELL'EVENTO:**

Logo FOOD FOR GOOD From meetings to solidarity

### **L'INIZIATIVA**

Il Progetto Food for Good è promosso da Federcongressi&eventi in collaborazione con le Onlus Banco Alimentare e EquoEvento e consiste nel recupero del cibo eccedente nei servizi catering degli eventi al fine di una consegna immediata ad enti ed associazioni che aiutano persone bisognose.

Non costa praticamente nulla evitare di buttare cibi cucinati e non consumati, se non un minimo impegno del personale organizzativo e del catering. E' molto importante anche la collaborazione dei partecipanti a congressi ed eventi per ottimizzare il consumo del cibo ed evitare sprechi.

### **AIUTACI A NON SPRECARE IL CIBO**

1. Tutto il cibo che viene avanzato sul tuo piatto, sarà buttato. Aiutaci a non sprecarlo.
2. Se alcuni alimenti non ti piacciono o sei allergico, leggi con attenzione il menu o chiedi ai camerieri prima di servirti il cibo.
3. Meglio prendere due volte mezza porzione e mangiarla, che prendere una porzione intera e poi avanzarla.