



FOOD FOR GOOD From meetings to solidarity

Per facilitare la presentazione del progetto Food for Good ai clienti e affinché essi vi aderiscano, abbiamo preparato dei messaggi da utilizzare come modelli.

I messaggi seguenti possono essere utilizzati dai responsabili dei centri congressi, delle sedi alberghiere e di tutte le altre location per inviarli ai propri clienti. I testi hanno l'unico intento di offrire uno spunto, possono essere integrati e modificati e vanno personalizzati con i nomi della sede, della società di catering e dell'associazione caritatevole che beneficerà del cibo recuperato.

Abbiamo predisposto due modelli pensando a casi diversi:

1. la sede con società di catering in esclusiva e
2. la sede che propone una scelta tra società di catering diverse.

SEDE CON CATERING IN-HOUSE O DEFINITO DA APPALTO

FOOD FOR GOOD From meetings to solidarity

Recuperiamo e ridistribuiamo il cibo eccedente dei convegni.

Nome sede insieme a **Nome catering**, società di Catering & Banqueting, aderisce al progetto FOOD FOR GOOD di Federcongressi & Eventi, in collaborazione con Banco Alimentare ed Equoevento.

Spesso alla fine di convegni avanzano grandi quantità di cibo che, con i dovuti accorgimenti e un'adeguata organizzazione, possono essere

distribuite a persone bisognose e limitare un ulteriore produzione di rifiuti da parte dell'evento.

Nome sede e **Nome catering**, devolvono in maniera continuativa questi alimenti all'associazione **Nome mensa caritatevole**. L'associazione benefica conta ... volontari e distribuisce oltre pasti al giorno presso la propria mensa (e provviste alimentari presso altrettante famiglie bisognose in città).

L'azione condotta non comporta nessun costo aggiuntivo per l'organizzatore, ma costituisce un valore aggiunto sia per i promotori intermediari,

sia per le aziende e le associazioni che organizzano il loro evento presso la nostra struttura.

Il cliente può rendere evidente questa azione durante l'evento ai partecipanti, oppure può decidere di farlo in comunicazioni successive.

Per partecipare a questo progetto basta scegliere il **Nome sede** per il vostro prossimo evento e definire, con i nostri consulenti di **Nome catering**, un menu in grado di soddisfare al meglio tutti gli ospiti ed al contempo consentire il recupero ottimale del cibo non consumato.

SINTESI - (es. nelle presentazioni, nella proposta commerciale, sul sito, ecc.)

FOOD FOR GOOD From meetings to solidarity

il tuo evento responsabile

Nome sede insieme a **Nome catering**, società di Catering & Banqueting, aderisce al progetto FOOD FOR GOOD di Federcongressi & Eventi, in collaborazione con Banco Alimentare ed Equoevento.

Nome sede e Nome catering devolvono in maniera continuativa il cibo preparato e non consumato durante gli eventi, nel rispetto delle normative igieniche vigenti, all'associazione **nome associazione caritatevole**, un organismo benefico che distribuisce oltre pasti al giorno presso la propria mensa (e provviste alimentari presso altrettante famiglie bisognose in città).

L'azione condotta non comporta nessun costo aggiuntivo per l'organizzatore, ma costituisce un valore aggiunto sia per i promotori intermediari, sia per le aziende e le associazioni che organizzano il loro evento presso la nostra struttura.

Scegli la nostra sede e il tuo evento sarà anche ecocompatibile e solidale aderendo a FOOD FOR GOOD.

Comunicazione durante l'evento:

FOOD FOR GOOD

è un evento ecocompatibile e solidale.

Tutto il cibo non consumato durante l'evento

verrà distribuito alla mensa dell'associazione

nome associazione caritatevole.

SEDE CON CATERING LIBERO MA PROPOSTO DALLA SEDE

FOOD FOR GOOD From meetings to solidarity

Recuperiamo e ridistribuiamo il cibo eccedente dei convegni.

Il centro congressi **nome**, sostiene il progetto **FOOD FOR GOOD** di Federcongressi&Eventi, in collaborazione con Banco Alimentare ed Equoevento, che prevede la distribuzione del cibo non consumato durante l'evento ad associazioni di volontariato che si occupano di fasce bisognose della popolazione.

Il progetto, regolamentato dalle linee guida del protocollo definito da Federcongressi&Eventi, ha anche il vantaggio di ridurre notevolmente i rifiuti prodotti e quindi connotare l'evento con caratteristiche di ecocompatibilità.

Le società di catering proposte dal centro congressi **nome** aderiscono tutte al progetto **FOOD FOR GOOD** e si impegnano a portarlo avanti in maniera corretta e trasparente.

L'azione condotta non comporta nessun costo aggiuntivo per l'organizzatore, ma costituisce un valore aggiunto sia per i promotori intermediari, sia per le aziende e le associazioni che organizzano il loro evento in quanto può essere valorizzata e comunicata come azione di responsabilità sociale consapevole.

Il cliente può rendere evidente questa azione durante l'evento ai partecipanti, oppure può decidere di farlo in comunicazioni successive.

Diventa protagonista attivo di questo progetto, scegli la nostra sede ed una società di catering che aderisce al progetto **FOOD FOR GOOD**.