



FOOD FOR GOOD

SCHEDA COSTI/BENEFICI

Perché partecipare

I convegni e i congressi sono occasioni di conoscenza, sviluppo e di unione e con il programma Food for Good possono assumere un nuovo importante ruolo di promotori della solidarietà e della condivisione di risorse.

Un buffet molto ricco, e la difficoltà di determinare l'esatto numero di partecipanti portano spesso alla produzione di eccedenze alimentari che restano inutilizzate diventando spreco.

Grazie a Food for Good si possono trasformare le eccedenze alimentari in risorse importanti per la società ed essere utilizzate per sfamare chi ne ha più bisogno, creando allo stesso tempo un minor impatto ambientale.

VANTAGGI

Con una semplice azione è possibile assumere un ruolo attivo nella lotta contro lo spreco alimentare.

Un solo gesto, tanti benefici:

Benefici di business

- **Implemento attività di CSR;** aderendo al programma Food for Good si compiono attività in linea con le politiche indispensabili di Corporate Social Responsibility
- **Return of reputation;** l'evento per la sua natura è un momento di visibilità e comunicazione nei confronti di tutti gli stakeholders, dare un'immagine socialmente responsabile è oggi un valore imprescindibile di ogni realtà economica.

Benefici per la società e l'ambiente:

- **sociale:** provvedendo a nutrire chi si trova in difficoltà economiche ;
- **economico:** grazie all'ottimizzazione delle risorse che non vanno sprecate;
- **ambientale:** riducendo l'inquinamento e i rifiuti immessi nell'ambiente;
- **educativo:** salvando il cibo si diffonde l'importanza e il rispetto della natura e dell'impegno umano necessario a produrlo.

RISULTATI OTTENIBILI

Data l'incertezza sul numero dei partecipanti e la necessità di garantire a tutti i potenziali ospiti di avere un pasto, il settore congressuale è caratterizzato dalla presenza di grandi eccedenze alimentari.

Dall'esperienza maturata su circa 160 recuperi si è stimato che si produce in media una quantità di cibo in eccedenza pari al 25/30% del cibo preparato.

Tradotto in valori reali ad un evento di circa 100 persone è possibile recuperare una quantità di circa 20 chili di cibo, questa quantità di cibo è in grado di sfamare circa 40 persone. Recuperare 20 chili di cibo destinato a diventare rifiuto significa anche ottimizzare tutte le risorse impiegate per produrre, trasportare e preparare quel cibo.



Tabella Benefici per evento

N. di persone	Persone sfamate	Rifiuti non immessi nell' ambiente	CO2 risparmiata	Acqua salvata
100	40	20 chili	320 kg/CO2	30.000 litri
200	80	40 chili	640	60.000 litri
500	200	100 chili	1,6 tonnellate di CO2	150.000 litri
1000	400	200 chili	3,2 tonnellate di CO2	300.000 litri
2000	800	400 chili	6,4 tonnellate di CO2	600.000 litri

COSTI

L'attività di recupero del cibo in eccesso ha dei costi limitati se paragonati al valore sociale della sua redistribuzione. Si calcola che ogni euro investito nel progetto sia in grado di generare un valore pari a 3 euro per la società, considerando il cibo redistribuito a fini benefici e la riduzione dei rifiuti umidi immessi nell'ambiente.

Ogni aderente può decidere di sostenere l'iniziativa nelle modalità ritenute più opportune:

- tramite una donazione in denaro
- tramite l'acquisto di un "pacchetto" comunicazione dotato di flyers, cavalieri e materiali cartacei per rendere nota l'attività di Food For Good.
- tramite l'acquisto di gadget solidali, il cui ricavato è devoluto a favore delle organizzazioni impegnate nel recupero del cibo.