



FEDERCONGRESSI&EVENTI

Associazione nazionale delle imprese pubbliche, private
e dei professionisti della meeting industry italiana

Il progetto italiano di recupero del cibo negli eventi Food for Good diventa una best practice europea

L'iniziativa di Federcongressi&eventi, Banco Alimentare ed Equoevento che recupera il cibo non consumato durante convention, meeting, congressi ed eventi per donarlo a enti caritatevoli è stata inserita tra le best practice della Piattaforma dell'UE sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari

Roma, 12 aprile 2018 - **Food for Good fa scuola in Europa**. Il progetto di lotta allo spreco alimentare sorto 3 anni fa dalla partnership tra **Federcongressi&eventi**, l'associazione che riunisce le imprese della meeting industry italiana, e le Onlus **Banco Alimentare** ed **Equoevento** è oggi tra le **best practice presenti sulla Piattaforma dell'UE sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari** (*EU Platform on Food Losses and Food Waste*).

La Piattaforma dell'UE sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari è stata istituita 2 anni fa dalla Commissione europea nell'ambito del **Piano d'azione dell'UE per l'economia circolare** del 2015 al fine di **individuare, condividere e sviluppare soluzioni per ridurre lo spreco nella filiera alimentare** così da contribuire a raggiungere l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile di **dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030** e diminuire le perdite di cibo lungo le catene di produzione e di approvvigionamento alimentare. Il forum della Piattaforma è composto da 70 membri (33 rappresentanti di Paesi dell'UE e organizzazioni internazionali e 37 rappresentanti dell'industria, del mondo accademico e delle onlus) impegnati nell'elaborazione di una metodologia comune europea per misurare i rifiuti alimentari. Uno dei primi risultati della Piattaforma è stata la pubblicazione degli **Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari** che hanno l'obiettivo di **facilitare la donazione di alimenti invenduti/non consumati alle persone bisognose**.



FEDERCONGRESSI&EVENTI

Associazione nazionale delle imprese pubbliche, private
e dei professionisti della meeting industry italiana

Food for Good è stato inserito tra le buone pratiche da condividere a livello europeo su proposta di Banco Alimentare, Onlus che contribuisce ai lavori della Piattaforma dell'UE sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari in virtù della delega ricevuta dal Tavolo per la lotta agli sprechi e per l'assistenza alimentare del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. *“La decisione di proporre Food for Good come buona prassi anche a livello europeo è nata dalla consapevolezza del forte valore del modello adottato in Italia. Un modello che non ha solo come scopo il recupero delle eccedenze dal settore degli eventi e dai congressi, ma di creare una cultura del valore del cibo anche in questo ambito, attraverso una serie di strumenti di comunicazione molto efficaci e fondamentali per la replicabilità del progetto. Anche negli altri Stati membri d'Europa”*, afferma la **Responsabile Comunicazione di Banco Alimentare Giuliana Malaguti**.

Essere diventato un modello operativo di dimensione europea è un risultato che gratifica l'impegno degli attori che hanno fatto nascere e continuano a sostenere Food for Good, progetto che permette il **recupero del cibo non consumato durante congressi, convention, meeting ed eventi per donarlo a enti caritatevoli** quali case famiglia, mense per i poveri e centri per i rifugiati. **Combattere lo spreco alimentare con Food for Good è semplice ed efficace**: attraverso i volontari di Banco Alimentare ed Equoevento Federcongressi&eventi mette in contatto i responsabili delle società di catering con la Onlus più vicina al luogo dell'evento affinché questa provveda al recupero delle eccedenze alimentari in tempi rapidi e in completa sicurezza in linea con le normative vigenti in materia.

Food for Good è in continua espansione e crescita: per esempio, è in fase di conclusione la **ricerca sui criteri di conservazione degli alimenti** e in corso lo **studio da parte di chef di menu per eventi 'doppiamente buoni'**. Va in questa direzione il *second life menu*, il menu creato dall'executive chef del catering riminese Summertrade Cristian Pratelli che è buono sia perché gustoso sia perché privilegia gli alimenti e i cibi più indicati per rimanere edibili in completa sicurezza anche dopo il tempo necessario al recupero e alla donazione.

“Food for Good è un progetto che Federcongressi&eventi ha fortemente voluto e che sta ricevendo sempre più consenso da parte di tutti gli attori coinvolti nella





FEDERCONGRESSI&EVENTI

Associazione nazionale delle imprese pubbliche, private
e dei professionisti della meeting industry italiana

promozione e organizzazione di eventi e congressi tanto che dal suo lancio ha permesso il recupero di circa 76.500 piatti pronti e 5.000 chilogrammi di pane e frutta”, afferma la Presidente di Federcongressi&eventi Alessandra Albarelli. “Il riconoscimento a livello europeo del modello italiano di recupero del cibo degli eventi ci riempie di orgoglio e mi auguro possa essere da stimolo affinché un numero sempre crescente di operatori del settore si impegnino per adottarlo durante i propri eventi”.

Le modalità per aderire a Food for Good, le linee guida per il recupero di alimenti da catering e le procedure operative per gli organizzatori di eventi sono disponibili sul sito di Federcongressi&eventi www.federcongressi.it.

Federcongressi&eventi, organizzazione senza fine di lucro nata nel 2004, è l’associazione nazionale delle imprese pubbliche e private e dei professionisti che svolgono attività connesse con il settore dei congressi, convegni, seminari ed eventi aggregativi, di formazione continua in medicina, di incentivazione e di comunicazione. A seconda dell’attività principale svolta, gli associati, distinti in Soci e Aggregati, sono inclusi nelle seguenti categorie funzionali:

- Destinazioni e sedi
- Organizzazione congressi, eventi e Provider ECM
- DMC e incentivazione
- Servizi e consulenze

Federcongressi&eventi rappresenta la meeting& incentive industry italiana in tutte le sue espressioni e presso tutte le sedi istituzionali, accrescendone l’immagine e il prestigio, anche a livello comunitario e internazionale, con l’obiettivo di creare rapporti stabili con le Istituzioni e le associazioni europee e mondiali. Si propone altresì di valorizzare l’attività congressuale e degli eventi di incentivazione, di promuoverne nella forma più ampia lo sviluppo quale fatto economico, sociale e culturale, di studiare forme di promozione dell’Italia congressuale all’estero, favorire una nuova normativa di settore, sostenere la qualificazione delle risorse professionali e patrocinare studi e analisi di comparto, divulgando in tal modo nozioni sugli aspetti giuridici, normativi e organizzativi relativi alle professioni della filiera.

Fra le attività dell’associazione si annoverano:

- l’Osservatorio Italiano dei Congressi e degli Eventi (OICE), progetto di ricerca promosso da Federcongressi&eventi e realizzato da ASERI-Alta Scuola in Economia e Relazioni Internazionali dell’Università Cattolica del Sacro Cuore;
- la costituzione del Convention Bureau Italia e del Convention Bureau Roma e Lazio;





FEDERCONGRESSI&EVENTI

Associazione nazionale delle imprese pubbliche, private
e dei professionisti della meeting industry italiana

- il progetto Provider ECM by Federcongressi&eventi e FISM, che raggruppa i soci accreditati come provider di Educazione Continua in Medicina per consentire loro di condividere le specifiche esigenze e fruire di servizi ad hoc;
- il Learning Center, nato con l'obiettivo di fornire in maniera organizzata e permanente un aggiornamento professionale continuo agli operatori del settore; di essere un punto di riferimento per chi deve organizzare seminari, corsi o altri incontri su temi legati alla meeting & incentive industry; di avere un ruolo di "facilitatore", per i giovani che entrano nel settore, attraverso il "Progetto Mentore".

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa Federcongressi&eventi

Simona Parini

Mob: 339 5907860

press@federcongressi.it

