Food for Good compie 10 anni: donati oltre 230mila piatti pronti con il recupero di cibo non consumato in congressi ed eventi business

Food for Good è il progetto di lotta allo spreco alimentare fondato nel 2015 grazie alla partnership tra Federcongressi&eventi, l'associazione delle imprese dell'industria italiana dei congressi e degli eventi, Banco Alimentare ed Equoevento

Roma, 19 maggio 2025–Più di **230.000 piatti pronti** e quasi **13.000 chilogrammi di pane e frutta** donati a enti caritatevoli quali case famiglia, mense per i poveri e centri per i rifugiati grazie al recupero del cibo non consumato durante circa 700 tra congressi, meeting e convention. E un aumento della sensibilità di tutte le imprese del settore della meeting industry nei confronti della sostenibilità alimentare.

Sono questi gli obiettivi raggiunti dal progetto di lotta allo spreco alimentare **Food for Good** a 10 anni della sua fondazione. Sorto dalla partnership tra **Federcongressi&eventi**, l'associazione che riunisce le imprese dell'industria italiana dei congressi e degli eventi, e le Onlus Banco Alimentare ed Equoevento, Food for Good dal 2015 fa sì che il cibo di qualità cucinato per gli eventi non vada sprecato. Infatti 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 del cibo in tempi rapidi e in completa sicurezza in linea con le norme della Legge Gadda.

Inserito nel 2018 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), Food for Good risponde a un purtroppo sempre crescente stato di povertà alimentare: nel 2023, infatti, 4,9 milioni di italiani - l'8,4% della popolazione over 16 - non ha potuto permettersi un pasto completo ogni due giorni (*fonte ActionAid*).

Come commenta **Gabriella Ghigi, responsabile Food for Good per Federcongressi&eventi**: "*L'obiettivo principale del nostro progetto è, sicuramente, impedire che l'ottimo cibo proposto ai pranzi e alle cene di eventi e congressi vada sprecato ma il valore di Food for Good è più ampio. Aderire al progetto significa, infatti,*

dare il proprio contributo alla salvaguardia dell'ambiente, alla diffusione di una corretta cultura del cibo e all'equità sociale e, non da ultimo, alla valorizzazione del patrimonio culinario italiano quale punto di forza per attrarre nel nostro Paese congressi internazionali".

Food for Good è un progetto in crescita. Il gruppo di lavoro dedicato sta infatti elaborando azioni per coinvolgere sempre più agenzie di organizzazione di congressi ed eventi, sedi e società di catering e incrementare quindi i recuperi. L'obiettivo consiste sia nel sensibilizzare maggiormente sul valore sociale della lotta allo spreco alimentare sia nella valorizzazione dei benefici che le aziende possono ottenere in termini di marketing, fiscalità e certificazioni.

Federcongressi&eventi

Federcongressi&eventi, organizzazione senza fine di lucro nata nel 2004, è l'associazione nazionale di imprese private ed enti con e senza scopo di lucro che svolgono attività connesse con il settore dei congressi, convegni, attività di formazione continua accreditata e non, di DMC, di incentivazione, di comunicazione e degli eventi in genere. A seconda dell'attività principale svolta, gli associati sono inclusi nelle seguenti categorie funzionali: Destinazioni e sedi, Organizzazione congressi ed eventi e Servizi e consulenze. Federcongressi&eventi aderisce a Federturismo Confindustria.

www.federcongressi.it

Per ulteriori informazioni:
Ufficio Stampa Federcongressi&eventi
Simona Parini
Mob: 339 5907860
press@federcongressi.it