



**ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform**

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

## Redistribuiamo le eccedenze alimentari a chi ne ha bisogno

<http://www.foodbusters.it/>



<b>Localizzazione della buona pratica</b>	Falconara Marittima (Ancona) Marche Italia
<b>Lingua originale della buona pratica</b>	Italiano
<b>Area</b>	Gestione rifiuti
<b>Settore</b>	Sviluppo sostenibile
<b>Target Groups</b>	Aziende, ristoranti, supermercati, hotel, mense, coppie di sposi, privati cittadini. Persone in difficoltà, mense sociali, scuole, anziani ecc.
<b>Tipo di finanziamento</b>	Privato
<b>Livello di Applicazione</b>	Regionale
<b>Ambito tematico</b>	Approccio Integrato Territoriale
<b>Durata</b>	Da Febbraio 2017

## Motivazione

Il progetto è nato nel 2016 da un gruppo di amici. Una sera mi sono trovato a parlare con una signora con gravi problemi di salute che si è ritrovata all'improvviso senza lavoro e in seria difficoltà. Mi ha raccontato che lei ed altre persone nella sua situazione hanno trovato un grande aiuto da un fruttivendolo e un macellaio della loro zona che a fine serata, dona loro quanto è avanzato.

Mi è quindi venuta l'idea, pensando ai retroscena degli eventi, soprattutto i matrimoni, dove spesso avanza una grande quantità di cibo che quasi sempre viene buttata via. Ho sentito l'urgenza di fare qualcosa di concreto, sono tornato a casa e ne ho parlato con mia moglie e con una coppia di amici e così ci è venuta l'idea.

E poi?

E poi abbiamo dovuto pensare a come poterlo fare concretamente perché sappiamo bene che non basta prelevare il cibo avanzato ma bisogna fare in modo che arrivi a destinazione rispettando tutte le norme igienico sanitarie.

## Descrizione

Previo accordo con gli sposi o con gli organizzatori dell'evento, ci rechiamo personalmente a evento finito e ci occupiamo della raccolta del cibo cotto, prestando particolare attenzione alla suddivisione in base alle esigenze alimentari delle persone, per cui stiamo attenti a dividere le pietanze senza glutine o vegetariane. Utilizziamo guanti di protezione, contenitori di alluminio termici e antibatterici. Una volta terminata la raccolta, lo consegniamo personalmente alla mensa sociale più vicina. Abbiamo mappato le mense sociali (<http://www.foodbusters.it/mappa.php>) in modo da individuare la mensa più vicina alla location dell'evento, garantendo così che il cibo arrivi il più velocemente possibile e inoltre, chiunque si trova in difficoltà, visitando il nostro sito può sapere dove si trovano le mense non trovandosi così nella situazione di dover chiedere.

## Risultati

Nel 2019: 5 tonnellate di cibo cotto (come chef l'ha fatto) recuperato nel corso dell'ultimo anno in tutta la regione Marche e oltre. Consegnato in 15 mense sociali di tutto il territorio e non solo. Lanciati 3 progetti di sensibilizzazioni con le scuole medie, superiori e con i comuni di Ancona e Falconara. Organizzato il I convegno del centro Italia sullo spreco alimentare. Collaborato alla stesura di un progetto di ricerca dell'università di Vicenza, una tesi di laurea su Urbino.

## Condizioni per la replicabilità

Occorre solamente buona volontà e buon senso oltre che fiuto per l'opportunità offerta dall'importanza del recupero del cibo buono da un punto di vista etico-sociale-ambientale ed economico.

## Barriere, criticità, limiti

Altro

## Altre criticità

Si tratta di un ambito di grande interesse ma di scarso impegno generale.

## Parole chiave

spreco zero, eventi a spreco zero, riuso del cibo, come chef l'ha fatto

## Contatti

info@foodbusters.it