ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

RicibiAMO chi AMA il cibo non lo spreca

https://piacecibosano.com/progetti/consumatori/ricibiamo/



Localizzazione della buona pratica	Piacenza Emilia-Romagna Italia Parma Emilia-Romagna Italia Modena Emilia-Romagna Italia
Lingua originale della buona pratica	Italiano
Area	Gestione rifiuti
Partners	IREN spa unicatt facoltà di scienze agrarie, alimentari, ambientali di Piacenza COMIECO Centro di Ricerca Opera (Osservatorio europeo per lo sviluppo sostenibile in ag… istituto alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore terme
Settore	Agricoltura Imballaggio Istruzione Sviluppo sostenibile
Target Groups	condivisione programma di educazione alla riduzione dello spreco alimentare con scuole alberghiere, ristoratori, scuole di formazione professionale, associazioni di categoria, centri di ricerca scientifica, associazioni di consumatori) secondo linee guida definite e diffuse. Costruzione di materiali e strumenti antispreco. Misura dello spreco in sala e cucina. Consapevolezza e sensibilizzazione sui temi dello spreco alimentare. Contest e incentivi per premiare la miglior ricetta antispreco per chef professionisti, futuri chef e chef di casa.

finanziamento	Privato
Livello di Applicazione	Nazionale Filiera
Ambito tematico	Approccio Integrato per Filiera o Settore
Durata	Da Giugno 2013 a Dicembre 2030

Motivazione

È necessario creare una rete tra istituzioni, università, centri di ricerca, imprese e consumatori. Questo per arrivare a raggiungere l'obiettivo di una filiera partecipata. Il fenomeno dello spreco alimentare rappresenta ormai oggi un fenomeno insostenibile in termini di quantità. La scelta del modello circolare che caratterizza il progetto, porta alla riduzione dello spreco alimentare e in maniera appunto circolare porta, indirettamente e direttamente, i diversi stakeholder a compiere buone pratiche per il riutilizzo delle materie prime alimentari (SDG2030 12)

Descrizione

RicibiAMO nasce con l'intento di creare un percorso condiviso tra addetti del settore ristorazione, studenti Istituti Superiori, e consumatori.È un modello di riduzione dello spreco nella ristorazione inserito nel PINPAS. Promuove lo sviluppo sostenibile delle comunità: la cultura della riduzione dello spreco; lo sviluppo di buone pratiche di consumo e ristorazione; la creazione di nuove competenze professionali; l'applicazione di sgravi fiscali; step:I FASE PILOTA:Costituzione di una rete di ristoratori territoriali sostenibili (oggi circa 60);Realizzazione di una campagna di comunicazione; Definizione di pratiche di produzione e consumi virtuose e sostenibili; Organizzazione di un corso di formazione per ristoratori, consumatori e giovani studenti; II FASE CAPACITY BUILDING: consorzio di ristoratori, scuole, associazione, consumatori per lo studio e la realizzazione di pratiche anti-spreco; proposta incentivo previsto da ATERSIR di riduzione della TARI per i ristoratori virtuosi

Risultati

Formazione della rete di soggetti: - 62 Ristoratori (30 Pr; 30 Pc, 2 Modena) - 2 istituti Alberghieri(Istituto alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore e Istituto alberghiero Raineri Marcora di Piacenza) - 1 centro di ricerca (Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile - OPERA) - 1 Associazione di promozione sociale (PiaceCiboSano APS) Sviluppo, realizzazione e distribuzione della family bag RICIBIAMO in materiale completamente eco-compatibile - 8500 family bag consegnate in 24 mesi - Attività di misura dello spreco di cibo nei ristoranti della rete grazie al coinvolgimento di - 20 ristoranti - 20 studenti delle scuole superiori

Condizioni per la replicabilità

Il progetto è facilmente replicabile in altri territori. Come per il progetto pilota, prima della fase di applicazione del progetto, occorrerebbe fare uno studio di fattibilità e uno studio dell'area per identificare le abitudine, i punti critici sui quali poter predisporre le campagne di comunicazione e la pianificazione di iniziative con la partecipazione attiva dei principali stakeholders e coinvolgendo almeno un centro di ricerca scientifica del territorio del settore pertinente.

Barriere, criticità, limiti

Assenza di regolamentazione sul tema della circolarità
Cambiamento comportamentale

Parole chiave

sviluppo sostenibile, Indicatore di sviluppo sostenibile, Gestione dei rifiuti e riciclo, Agenda 2030, agricoltura

Contatti

miriam.bisagni@gmail.com