



ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

Pianifico la mia alimentazione per salvare il Futuro del Pianeta

<https://planeat.eco/spesa>



Localizzazione della buona pratica	milano e dintorni (Milano) Lombardia Italia pavia e dintorni (Pavia) Lombardia Italia
Lingua originale della buona pratica	Italiano
Area	Consumo
Settore	Cibo e bevande Servizi B2B Sviluppo sostenibile Tecnologia digitale
Target Groups	La buona pratica della pianificazione di PlanEAT.eco genera benefici per molteplici stakeholder del sistema alimentare. Tra i principali beneficiari vi sono cittadini e consumatori, che riducono sprechi e costi alimentari; aziende, scuole, ospedali e organizzazioni, che ottimizzano la gestione dei pasti; ristoratori e fornitori, che migliorano la programmazione della domanda e degli approvvigionamenti; enti del Terzo Settore e comunità locali, che beneficiano indirettamente delle risorse recuperate. I vantaggi si estendono infine all'ambiente, grazie alla riduzione dello spreco alimentare e del consumo di risorse naturali.
Tipo di finanziamento	Privato
Livello di Applicazione	Internazionale
Ambito tematico	Approccio Integrato Territoriale
Durata	Da Marzo 2020 a Dicembre 2050
Classificazione	Buona pratica reale
Tipo di applicazione	Tecnologica
TRL	TRL 9 - Sistema reale provato in ambiente operativo (produzione competitiva, commercializzazione)

Motivazione

La buona pratica nasce dalla consapevolezza che gran parte dello spreco alimentare può essere evitata intervenendo prima che il cibo venga prodotto, acquistato o preparato inutilmente. PlanEat.eco promuove la pianificazione dei pasti come strumento di prevenzione, consentendo di allineare in modo più efficace domanda e offerta alimentare. L'obiettivo è ridurre gli sprechi lungo la filiera, ottimizzare l'utilizzo delle risorse, generare risparmi economici e contribuire alla tutela ambientale attraverso comportamenti più consapevoli e sostenibili.

Descrizione

PlanEat.eco è una piattaforma digitale che aiuta cittadini, aziende e organizzazioni a pianificare i pasti e la spesa in modo sostenibile. Attraverso strumenti di prenotazione e previsione della domanda alimentare, consente di acquistare, preparare e consumare solo quanto realmente necessario. Il modello include anche la fornitura di kit con ingredienti dosati e porzionati in base alle ricette pianificate, riducendo gli sprechi domestici e le eccedenze alimentari. La soluzione promuove comportamenti consapevoli e una gestione più efficiente delle risorse, generando benefici economici e ambientali.

Risultati

L'adozione della pianificazione dei pasti e della spesa proposta da PlanEat.eco ha consentito di prevenire lo spreco alimentare alla fonte, evitando la produzione e l'acquisto di quantità eccedenti rispetto ai consumi reali. Attraverso il modello di pianificazione e i kit con ingredienti dosati e porzionati, la piattaforma ha contribuito a salvare oltre 125 tonnellate di cibo, evitando l'emissione di oltre 316 tonnellate di CO₂, il consumo di oltre 73 milioni di litri d'acqua, l'utilizzo di 1.372.118 m² di suolo e la produzione di 97.196 kg di plastica grazie all'impiego di packaging compostabile. Con oltre 1.051.049 ordini gestiti, PlanEat sta inoltre contribuendo a promuovere un cambiamento concreto nelle abitudini di consumo, favorendo modelli più responsabili e sostenibili in linea con il Goal 12 dell'Agenda 2030 relativo a consumo e produzione responsabili. La buona pratica genera benefici ambientali, economici e sociali misurabili lungo l'intera filiera alimentare.

Condizioni per la replicabilità

La buona pratica è facilmente replicabile in diversi contesti territoriali e organizzativi poiché si basa su una piattaforma digitale scalabile e su processi standardizzati di pianificazione della domanda alimentare. Le condizioni necessarie per la sua applicazione comprendono la disponibilità di strumenti digitali per la raccolta delle prenotazioni e dei dati di consumo, il coinvolgimento degli utenti finali nella pianificazione dei pasti e la collaborazione tra gli attori della filiera alimentare. Il modello può essere adattato a famiglie, aziende, scuole, università, ospedali, mense e servizi di ristorazione collettiva, contribuendo alla riduzione dello spreco alimentare indipendentemente dalle dimensioni dell'organizzazione o dal contesto geografico. La presenza di dati misurabili sugli impatti facilita inoltre il monitoraggio dei risultati e la diffusione della pratica in altri territori.

Barriere, criticità, limiti

Cambiamento comportamentale

Parole chiave

antispreco, consumo sostenibile, alimentazione sostenibile, impatto ambientale e sulla salute