

In collaborazione con



Gestire gli interventi in campo sociale: l'esperienza di Food For Good

Rimini, 13 e 14 luglio 2017

Gli eventi sono occasioni di conoscenza, business,
networking e convivialità



Cibo eccellente che può non venire interamente consumato



La povertà in Italia

- ✓ oltre **10 milioni di persone** in **stato di povertà**
- ✓ **6,3 milioni** in stato di **povertà assoluta**
- ✓ oltre **1 milione di bambini** tra **0-5 anni**

Fonte: ISTAT

- ✓ Persone che perdono il lavoro
- ✓ Padri e madri separati
- ✓ Extra-comunitari

6 milioni di tonnellate di alimenti sprecati ogni anno in Italia

Oltre **15.000 organizzazioni** erogano aiuti alimentari ogni giorno

Fonte: Politecnico Milano "Dar da mangiare agli affamati"



Il cibo in eccesso negli eventi si può recuperare!

Una scelta sostenibile che genera molteplici benefici:

- ✓ Sociale
- ✓ Educativo
- ✓ Economico
- ✓ Ambientale

Cibo 2 volte BUONO



- non una semplice alternativa allo smaltimento delle eccedenze
- ma la fase conclusiva dell'organizzazione del pasto per l'evento
- un **valore aggiunto** da offrire ai propri clienti e una concreta modalità di **operare all'insegna della sostenibilità**
- occasione di **responsabilità sociale**



Si può fare...

- ❖ Filiera del recupero sicura
- ❖ Garantire il corretto stato di conservazione
- ❖ L. 155/2003 equipara le ONLUS destinatarie del cibo al consumatore finale



Semplice e veloce

- ❖ Un impegno minimo per chi organizza l'evento
- ❖ Distribuzione delle eccedenze alle Onlus entro un'ora dal ritiro
- ❖ Consumo dei pasti entro 24 ore dall'evento



Gli eventi congressuali del 2016 e 2017 coinvolti nel progetto:

- EBEC
- ECML PKDD
- Assemblea Soci Unione Commercio e Turismo
- Assemblea di Confindustria
- Evento Ambasciatori
- Telethon
- Assemblea di Federcongressi
- REbuild



I numeri di Food for Good: il cibo recuperato

- ✓ **2479** porzioni recuperate
- ✓ **114** kg di contorni e pane
- ✓ **292** kg di frutta

Gli eventi congressuali



VIDEO PROMOZIONALE



Riva del Garda Fierecongressi: l'esempio di Expo Riva Hotel

Non solo congressi, ma Food for Good anche nelle fiere: Expo Riva Hotel, fiera di riferimento nel mondo dell'**Ospitalità** e della **Ristorazione professionale** in Italia.

Nell'edizione del 2017, 5 le realtà coinvolte:

- Federazione Italiana Cuochi
- Associazione Cuochi Trentini
- Pizza & Pasta
- Gestor (Società Cooperativa del settore alberghiero e della ristorazione)
- Sissi Partner (Gestore del Self Service in fiera)

VIDEO PROMOZIONALE

In collaborazione con



Gestire gli interventi in campo sociale: l'esperienza di Food For Good

Rimini, 13 e 14 luglio 2017