

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











- ✓ 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

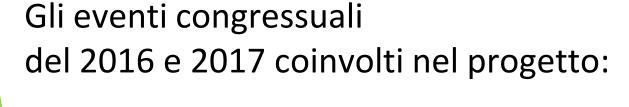


Semplice e veloce



- 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







- 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