



HUB DI QUARTIERE PER IL DONO DEL CIBO CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

#SpescoAlimentare
#FoodPolicyMilano
#ZeroSpeschi
#RicettaQuBi

RISULTATI E ATTIVITA' DEL 2019

Nel 2015 Milano ha promosso una **Food Policy** per rendere più sostenibile il sistema alimentare della città con un approccio multidisciplinare e partecipato, nel quale il Comune assume un ruolo di stimolo e facilitazione. La **riduzione dello spreco alimentare** è una delle priorità della Politica Alimentare e si sviluppa attraverso l'ingaggio di diversi attori locali come centri di ricerca, istituzioni, settore privato, fondazioni ed attori sociali.



Comune di
Milano



POLITECNICO
MILANO 1863
SCHOOL OF MANAGEMENT



ASSOLOMBARDA



LA RICETTA CONTRO
LA POVERTÀ INFANTILE



Banco
Alimentare

Maggiori informazioni:

www.foodpolicymilano.org
www.ricettaqubi.it
www.bancoalimentare.it/loMBardia
foodpolicy@comune.milano.it

Per tradurre tale priorità in azioni concrete, nel 2016 il **Comune di Milano**, **Assolombarda** e **Politecnico di Milano** hanno condiviso il protocollo di intesa "**ZeroSpeschi**" con l'obiettivo di ridurre lo spreco di cibo e innovare le modalità di recupero degli alimenti da destinare agli indigenti, progettando e sperimentando un modello di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari basato su reti locali di quartiere.

Il **Comune di Milano** ha individuato uno spazio pubblico non utilizzato nel Municipio 9, lo ha reso disponibile come hub del progetto per lo stoccaggio e la distribuzione degli alimenti recuperati alle Onlus del territorio.

Il **Politecnico di Milano** ha elaborato uno studio di fattibilità della rete, monitorato l'operatività dell'hub e gli impatti generati dal progetto per 12 mesi, costruendo un modello logistico estendibile e replicabile in altri quartieri di Milano.

Assolombarda ha coinvolto alcune aziende del territorio e ha promosso e condiviso con gli altri partner il bollino "ZeroSpeschi" ideato dal Gruppo Armando Testa.

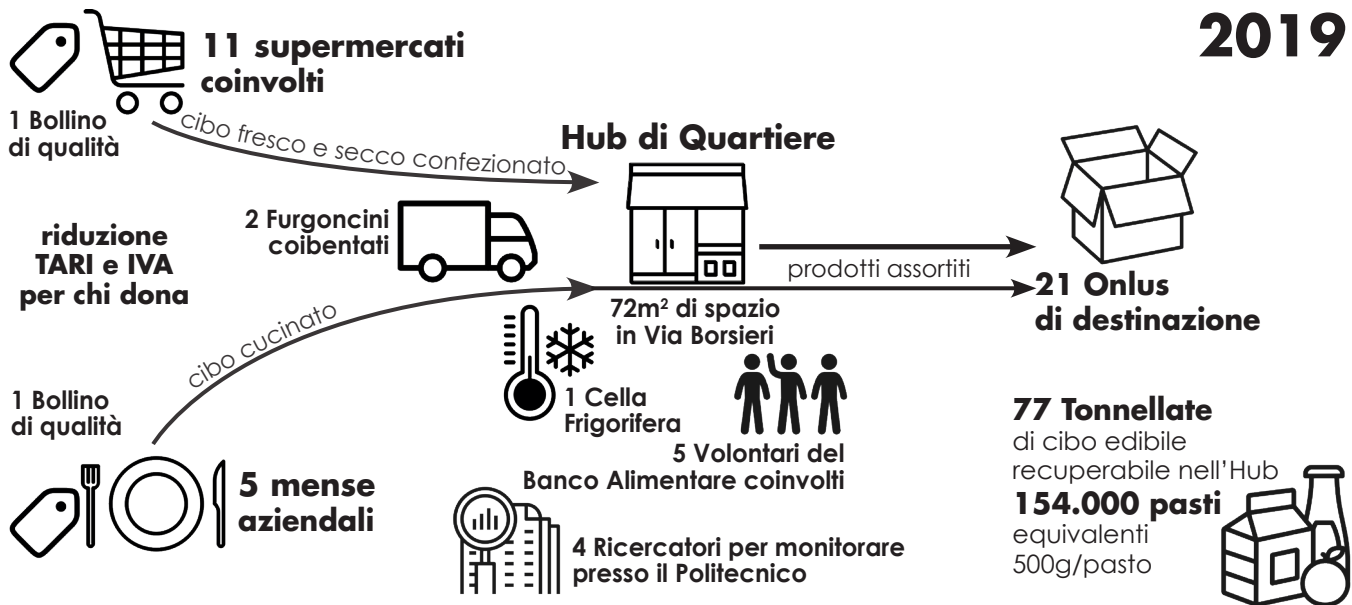
Banco Alimentare della Lombardia, vincitore del bando di assegnazione dell'hub, ha garantito la gestione operativa e quotidiana del modello elaborato dal Politecnico, recuperando le eccedenze alimentari e distribuendole alle strutture caritative partner del territorio.

Il **Programma QuBi** - La ricetta contro la povertà infantile - che ha già avviato un hub simile in via degli Umiliati, ha aderito al progetto finanziando l'allestimento e la gestione dell'hub di via Borsieri per favorire le connessioni con le reti del territorio sostenute e coinvolte dallo stesso Programma QuBi.



Il modello degli Hub di Quartiere

2019



Allestimento dell'hub

L'hub è allestito con una cella frigorifera per la gestione del cibo fresco, con scaffalature per il cibo secco e confezionato e con una postazione amministrativa per la gestione dell'archivio e delle procedure. L'utilizzo di un furgoncino provvisto di cella frigorifera, fornito dall'operatore logistico Number1 Logistics Group ai fini del progetto, consente di recuperare su base giornaliera le eccedenze dai supermercati e di stocarle nell'hub per la redistribuzione alle Onlus. A questo si aggiunge un altro veicolo adibito al recupero delle eccedenze dalle mense aziendali, distribuite direttamente alle realtà non profit.

Tipologie di cibo raccolto e donato

Il modello dell'hub di quartiere consente di agire su tutte le tipologie di cibo raccolto: cibo fresco, cucinato e secco, frutta e verdura, pane.

Il contatto diretto tra supermercato e onlus rischia di generare picchi di monoprodotto difficilmente gestibili; l'hub consente invece di mixare il cibo recuperato, permettendo di donare un'offerta alimentare variegata, nutriente ed equilibrata alle persone in stato di bisogno, affiancandosi al contatto diretto tra supermercato e Onlus.

Modello logistico del recupero

Il modello logistico prevede due percorsi di recupero quotidiani:



Supermercati - Mattina

Recupero del cibo fresco e secco confezionato invenduto, di frutta sfusa e/o confezionata, pane in eccedenza dai supermercati.

Banco Alimentare recupera direttamente dai punti vendita aderenti alla rete, mediante il furgone coibentato. Il cibo recuperato viene stoccato presso l'hub di raccolta e smistamento di via Borsieri.



Mense aziendali - Pomeriggio

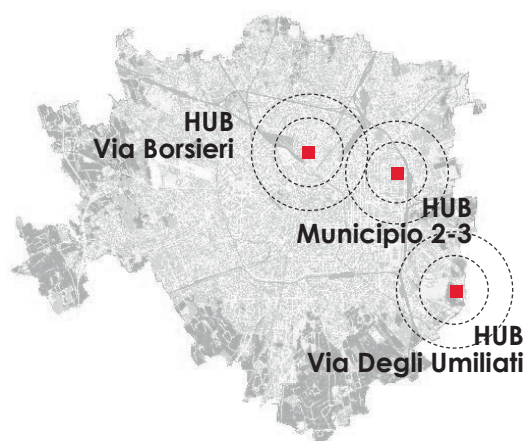
Recupero del cibo cucinato non servito, di frutta sfusa e/o confezionata e pane in eccedenza dalle mense aziendali che viene direttamente consegnate alle Onlus dotate di servizio mensa per le persone bisognose.



Le organizzazioni non profit, che offrono servizio mensa o distribuzione pacchi a favore delle persone bisognose, possono recarsi nell'hub per ritirare con i propri mezzi gli alimenti di cui hanno bisogno in modo assortito.



Apertura di nuovi Hub a Milano



In città sono attivi due hub contro lo spreco alimentare, entrambi finanziati dal Programma QuBi - La ricetta contro la povertà alimentare.

La rete sarà estesa progressivamente in altri quartieri di Milano attraverso un avviso pubblico promosso dai partner del progetto per la ricerca di sostenitori in grado di contribuire all'apertura dei nuovi hub.

L'avviso è rivolto a tutti i soggetti, pubblici o privati, persone fisiche o giuridiche come imprese individuali, società commerciali, società cooperative, consorzi, raggruppamenti temporanei di imprese, artigiani, istituti bancari, enti pubblici e privati, associazioni, fondazioni.

Con l'avviso i partner del progetto cercano 3 tipologie di supporto:

- **Messa a disposizione di spazi, pubblici o privati**, per un minimo di 4 anni finalizzati all'allestimento di uno o più hub; gli spazi devono avere una dimensione superiore ad 80 mq, preferibilmente su un unico livello facilmente accessibili per il carico e scarico merci;
- **Sponsorizzazioni tecniche** utili all'allestimento degli spazi quali ristrutturazione, allestimento di una cella refrigerata, allestimento con piccole infrastrutture e arredi, furgoncini coibentati, cargobike;
- **Sponsorizzazione finanziaria** delle attività connesse alla gestione e funzionamento degli Hub.

Una volta individuate tutte le funzioni, verranno attivate delle procedure ad evidenza pubblica di coprogettazione.



Avviso Pubblico

L'avviso resterà permanentemente aperto fino al 30 settembre 2020. Sono previste date di valutazione semestrale delle candidature ricevute.

L'avviso è curato dalla Direzione Quartieri e Municipi del Comune di Milano

<http://www.foodpolicymilano.org/bando-per-lapertura-di-hub-di-quartiere-contro-lo-spreco-alimentare-scadenza-10-ottobre-2019/>

Bollino "ZeroSprechi"

Per dare visibilità alle imprese virtuose, che assumono un ruolo attivo nel processo, Assolombarda ha promosso il bollino "ZeroSprechi". Il bollino, ideato dal Gruppo Armando Testa, è funzionale a diffondere le buone pratiche e una cultura del dono del cibo e della riduzione dello spreco.



Impatti generati nel 2019

Il progetto ha contribuito al raggiungimento di obiettivi di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Il settore privato e le aziende della grande distribuzione hanno lavorato per accrescere i livelli di sostenibilità ambientale e sul territorio le associazioni e le onlus hanno avuto una ulteriore proposta di attivazione per affrontare i bisogni della città.

Questa azione contribuisce in modo concreto al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) in particolare al target 12.3 "ridurre del 50% lo spreco alimentare entro il 2030".



sostegno diretto a
1.300 nuclei familiari

3.950 persone
2.470 adulti
1.480 minori

Supermercati



eccedenza
2,08%



donazione
31% / **69%** spreco

Mense Aziendali



eccedenza
0,8%



donazione
75% / **25%** spreco



Il valore delle relazioni

SUPERMERCATI



il gigante



GESTORI MENSA

Pellegrini

BENEFICIARI

Balkatan
C.A.S.T.
Caritas Nerviano
Casa alla Fontana
Cena dell'Amicizia
Centro Ascolto Dergano
Club Itaca
Corpus Domini
F.lli San Francesco
Il Nostro Giramondo
Maria Madre della Misericordia
Messa della Carità
Parrocchia san Paolo
Pro Tetto
Refettorio Ambrosiano
San Carlo in Ca Granda
San G. Battista alla Bicocca
San Ildefonso
San Paolo Apostolo
San Vincenzo e San Felice
Santa Giustina

MENSE AZIENDALI



SIEMENS

COORDINAMENTO



SOSTENITORI



Impatti sulla sostenibilità

SOCIALE



77 Tonnellate/anno
di cibo recuperabile nell'Hub

equivalenti a

154.000 pasti/anno

Dati riferiti a un periodo di rilevazione di 8 mesi

ECONOMICO



308.000 euro valore
commerciale delle donazioni

Riduzione TARI
Detrazione IVA

AMBIENTALE



240 Ton CO2 evitata
per produzione e smaltimento

77.000 metri cubi
di acqua risparmiata