

Interreg
Europe



Co-funded by
the European Union

MINEV

UN S'BÓTA VEJA GNÉT – non si butta via niente

Name of Presenter *Silvia Marra, Last Minute Market*
silvia.marra@lastminutemarket.it

25 luglio 2023 | Bologna



LAST MINUTE MARKET

LAST MINUTE MARKET

CHI SIAMO E COSA FACCIAMO

Last Minute Market è un'impresa sociale, spin-off accreditato dell'Università di Bologna che nasce nel 1998 per affiancare la G.D.O. nel recupero di eccedenze.

Oggi gli ambiti di azione si sono ampliati (farmaci, arredi, ...) e grazie al pacchetto di servizi sempre più innovativo ci occupiamo di **prevenzione dei rifiuti e degli sprechi a 360°**.

Tutti i nostri servizi sono pensati per integrarsi perfettamente con le attività di **Responsabilità Sociale ed Economia Circolare** dei nostri partner.

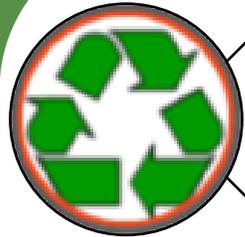
Dal 2022, Last Minute Market è membro della **Piattaforma Europea sulle perdite e sprechi alimentari**, che mira a supportare tutti gli attori della filiera alimentare, nella definizione delle misure necessarie per prevenire lo spreco alimentare, per la condivisione delle migliori pratiche e per valutare i progressi compiuti nel tempo.



LAST MINUTE MARKET

CHI SIAMO E COSA FACCIAMO

SERVIZI PER IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE



Individuazione e gestione del rapporto con gli enti beneficiari
Predisposizione procedure operative
Monitoraggio e valutazione degli impatti positivi



FOOD: prodotti alimentari, eccedenze di attività commerciali e produttive.



HARVEST: prodotti ortofrutticoli non raccolti e rimasti in campo.



CATERING: pasti pronti recuperati dalla ristorazione collettiva (es. scuole, aziende).



PHARMACY: farmaci da banco e parafarmaci prossimi alla scadenza.



BOOK: libri o beni editoriali destinati al macero.



NO FOOD: tutti i beni non alimentari.

SERVIZI PER LA PREVENZIONE DEGLI SPRECHI



Formazione: scuole, 3° settore, aziende



Analisi dati



Progetti di comunicazione e sensibilizzazione



Produzione di contenuti



Stima impatti territoriali: ambientali, sociali, economici.

**ATTIVITA DI PREVENZIONE RIFIUTI
LAST MINUTE MARKET - HERA**

ATTIVITA DI PREVENZIONE RIFIUTI HERA - LAST MINUTE MARKET



La collaborazione tra Last Minute Market ed Hera nasce nel **2009** con il progetto **Cibo Amico per il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense Hera**. Nel **2012** è stato poi implementato il progetto **Farmaco Amico** e nel **2014 Cambia il Finale**.

Le iniziative sviluppate da LMM in sinergia con Hera hanno come obiettivo prioritario la prevenzione dei rifiuti, e sono rese operative grazie alla collaborazione degli enti no profit presenti sul territorio.

CIBO AMICO



“Cibo Amico” è un’iniziativa del Gruppo Hera, sviluppata con il supporto di Last Minute Market, per il recupero dei pasti preparati, ma non consumati, nelle 8 mense dell’azienda, e la loro donazione a favore di enti no profit del territorio.

I benefici di questa azione sono sociali, economici e ambientali, a partire dalla prevenzione della produzione di rifiuti fino al riutilizzo degli alimenti in eccedenza, evitando lo spreco delle risorse naturali che sono stati necessarie per la loro produzione.

Nel 2022 sono stati recuperati 6.874 pasti completi per un valore economico di circa 28.000euro.

Dall’inizio del progetto a tutto il 2022, sono stati complessivamente donati circa 125.592 pasti, per un valore economico di oltre 520.000 euro; ciò ha evitato la produzione di oltre 55,2 tonnellate di rifiuti, pari a circa 120 cassonetti.

CAMBIA IL FINALE

Cambia il finale è il progetto ideato da Hera e Last Minute Market per dare nuova vita ad alcune tipologie di beni, ingombranti e non solo, ancora in buono stato. L'iniziativa è attiva in un centinaio di comuni e consente di dare una seconda vita a diverse centinaia di tonnellate di beni altrimenti destinati allo smaltimento come rifiuto.

Gli Enti no profit partner dell'iniziativa consentono ai cittadini virtuosi di evitare di gettare beni ancora utili, attraverso il ritiro a domicilio dei beni, o la presa in carico presso la propria sede. I beni ritirati sono poi resi disponibili ad altri enti no profit che ne facciano richiesta, donati a cittadini in stato di bisogno, o venduti nei mercatini no profit gestiti dagli enti stessi.

All'interno del progetto "Cambia il finale", sono attivi i "box del riuso" in alcuni Centri di Raccolta dei Rifiuti, luoghi ben identificati dove i cittadini possono donare i beni ancora utili. Il Coordinamento del Volontariato di Cervia, oltre ad aderire all'iniziativa Cambia il finale, è partner di Hera per la gestione di due Box del riuso.



FARMACO AMICO

Il progetto Farmaco Amico consiste nella raccolta di medicinali non scaduti, donati dai privati cittadini perché inutilizzati ma ancora utili. I farmaci, con ancora almeno 6 mesi di validità, e in uno stato di conservazione adeguato vengono riutilizzati da enti non profit per progetti locali di assistenza alle fasce deboli della comunità o di cooperazione decentrata.

Sono circa **200 i punti di raccolta** nel territorio regionale. I farmaci possono essere depositati dai cittadini in appositi contenitori posizionati presso le farmacie aderenti, o presso i punti di raccolta presenti in alcune sedi delle Ausl locali, ben distinti dai contenitori di farmaci scaduti destinati invece allo smaltimento.

Nel 2022 sono state avviate al riuso quasi 51 mila confezioni di farmaci per un valore complessivo di oltre 729 mila euro.

Da inizio progetto, sono state raccolte e avviate al riuso oltre **451 mila confezioni di farmaci** per un valore economico complessivo di **oltre 5,4 milioni di euro**.



UN S'BÓTA VEJA GNÉT – non si butta via niente

IL CONTESTO

Secondo stime della FAO, **un terzo del cibo prodotto a livello mondiale viene sprecato** lungo l'intera filiera alimentare, è quindi necessario agire ad ogni stadio della filiera per prevenire gli sprechi alimentari.

La **ridistribuzione per l'alimentazione umana**, di eccedenze alimentari ancora idonee al consumo, è considerata la **migliore destinazione** possibile perché garantisce il valore d'uso più elevato delle risorse alimentari idonee al consumo.

Attivare progetti di recupero di eccedenze consente di contribuire al raggiungimento del **target 12.3** previsto nell'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 dell'ONU:

«Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto»



DOCUMENTAZIONE

Al fine di promuovere e diffondere sul territorio iniziative di prevenzione degli sprechi e recupero delle eccedenze, il Comune di Imola, in collaborazione con Gruppo Hera e Last Minute Market, promuove l'iniziativa "UN S'BÓTA VEJA GNÉT", per il recupero delle eccedenze alimentari, con due obiettivi specifici:

- prevenire e ridurre la produzione di rifiuti
- sostenere gli enti che assistono le fasce deboli della comunità

L'iniziativa è realizzata coinvolgendo direttamente e affiancando le aziende locali attraverso la:

- formalizzazione di progetti di recupero già attivi
- attivazione di nuove iniziative di recupero



DOCUMENTAZIONE DI PROGETTO

È stata predisposta la documentazione di progetto che consiste in :

- **Documento di presentazione del progetto comunale** che descrive gli obiettivi e le modalità attuative ed i partner dell'iniziativa comunale
- **Kit di Comunicazione** per la diffusione dell'iniziativa
- **Allegati per la formalizzazione dell'adesione** da parte di aziende ed enti no profit
 - Adesione donatario
 - Adesione donatore

[Home](#) / [Argomenti](#) / [Tutela e sostenibilità ambientale](#)

Un s'bóta veja gnét

Progetto recupero eccedenze alimentari nel comune di Imola. Per la prevenzione degli sprechi alimentari

Argomenti

[Ambiente](#)

[Tutela e sostenibilità ambientale](#)

Secondo stime della [FAO](#), un terzo del cibo prodotto a livello mondiale viene sprecato lungo l'intera filiera alimentare.

Lo spreco e le perdite alimentari sono temi da tempo oggetto di attenzione da parte dell'Unione Europea. La redistribuzione del cibo in eccedenza, una delle possibili soluzioni per ridurre lo spreco di alimenti, è diventata una questione particolarmente rilevante in seguito alla pandemia da Covid-19, un'emergenza sanitaria globale che, anche in Europa, si è tramutata in emergenza sociale.

La redistribuzione per l'alimentazione umana, è considerata la migliore destinazione possibile nel momento in cui le eccedenze sono generate, perché garantisce il valore d'uso più elevato delle risorse alimentari idonee al consumo.

Attivare progetti di recupero di eccedenze consente di contribuire al raggiungimento del [target 12.3](#) previsto nell'obiettivo 12 dell'[Agenda 2030 dell'ONU](#): «Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto».

Al fine di promuovere e diffondere sul territorio iniziative di prevenzione degli sprechi e recupero delle eccedenze, il Comune di Imola, in collaborazione con **Gruppo Hera** e **Last Minute Market**, promuove l'iniziativa "UN S'BÓTA VEJA GNÉT", per il recupero delle eccedenze alimentari, con due obiettivi specifici:

- prevenire e ridurre la produzione di rifiuti;
- sostenere gli enti che assistono le fasce deboli della comunità.

L'iniziativa è realizzata grazie alla collaborazione delle realtà locali e prevede di recuperare le eccedenze alimentari a favore di enti no profit del territorio. I donatori sono i diversi attori della filiera alimentare presenti sul territorio.



Il progetto



[Il progetto completo](#)



[Adesione donatore](#)



[Adesione donatario](#)

RISULTATI 2022

Nel corso del 2022 sono state attivate numerose iniziative di recupero, che hanno consentito la distribuzione gratuita di oltre 13.800 kg di prodotti alimentari.

Aderiscono in qualità di donatori, recuperando quotidianamente e donando le eccedenze alimentari agli enti benefici del territorio:

- Mensa Hera Imola
- Interspar Imola
- Ecu Imola
- CLAI con le *Macellerie del contadino* di Imola Pedagna e Imola centro
- Crai di Sesto imolese
- TeaPack Srl SB
- Pasticceria Dulcis Cafè
- Autodromo Internazionale "Enzo e Dino Ferrari"

Rendono possibile l'iniziativa, grazie all'attività quotidiana di assistenza alimentare a persone fragili, e al recupero quotidiano di prodotti alimentari:

- Coop. Soc. Mano Tesa
- Associazione No Sprechi Odv
- Caritas diocesana di Imola
- Croce Rossa Italiana – sezione di Imola

Perchè non si butta via niente?

Per promuovere e diffondere sul territorio iniziative di prevenzione degli sprechi e di recupero delle eccedenze alimentari, abbiamo preso a prestito un attualissimo detto dei nostri nonni: **Un s'bóta veja gnét, non si butta via niente.**

Perchè un terzo del cibo prodotto a livello mondiale viene sprecato lungo l'intera filiera alimentare.*

Attivare progetti di recupero di eccedenze consente di contribuire al raggiungimento del target 12.3 previsto nell'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 dell'ONU. -Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto.

La campagna *Un s'bóta veja gnét* prevede di recuperare le eccedenze alimentari a favore di enti no profit del territorio. I donatori sono i diversi attori della filiera alimentare, quali ad esempio esercizi commerciali, mense aziendali ed aziende di produzione.

Un s'bóta veja gnét è una meravigliosa dichiarazione antispreco e allo stesso tempo un atto di grande responsabilità verso le nuove generazioni. Gli obiettivi della campagna, promossa dal Comune di Imola, sono prevenire e ridurre la produzione di rifiuti e sostenere gli enti che assistono le fasce deboli della comunità.

12
OGGI
COMUNALI
∞

Comune di Imola

Un s'bóta veja gnét

In collaborazione con

HERA last minute Calmarket

UN S'BÓTA VEJA GNÉT
Sperimentazione Autodromo di Imola

SPERIMENTAZIONE AUTODROMO DI IMOLA

Obiettivo specifico di quest'iniziativa è la sperimentazione presso l'Autodromo Enzo e Dino Ferrari di Imola di un servizio strutturato di **donazione delle eccedenze alimentari**, in occasione del GP di Formula 1 previsto per maggio 2023.

Il Gran Premio dell'Emilia-Romagna 2023 sarebbe dovuto essere la sesta prova della stagione 2023 del campionato mondiale di Formula 1. Avrebbe dovuto avere luogo domenica 21 maggio all'Autodromo Enzo e Dino Ferrari di Imola, in Italia.

A pochi giorni dalla disputa del Gran Premio, esso viene annullato a causa dell'ondata eccezionale di maltempo che prima del weekend di gara si abbatte sull'Emilia-Romagna.



SPERIMENTAZIONE AUTODROMO

Obiettivo specifico di quest'iniziativa è la sperimentazione presso l'Autodromo Enzo e Dino Ferrari di Imola di un servizio strutturato di **donazione delle eccedenze alimentari**, in occasione del GP di Formula 1 previsto per maggio 2023.

Il Gran Premio dell'Emilia-Romagna 2023, previsto per il 21 maggio, sarebbe dovuto essere la sesta prova della stagione 2023 del campionato mondiale di Formula 1.

A pochi giorni dalla disputa del Gran Premio, viene annullato a causa dell'ondata eccezionale di maltempo.

<p>1. Studio di fattibilità per verificare:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ su quali siti sia effettivamente possibile attivare il servizio di recupero▪ quali tipologie di alimenti è possibile recuperare da quali siti▪ tipo di attrezzatura disponibile nei diversi siti▪ stima della tipologia e quantità di eccedenze recuperabili per sito▪ orari indicativi di disponibilità delle eccedenze dai diversi siti	Febbraio 2023
<p>2. Definizione delle procedure e delle modalità operative di gestione:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ fiscali (Documento di cessione gratuita ed eventuale atto notorio trimestrale ente se richiesto)▪ igienico sanitarie (alleghiamo sintesi procedura + fac-simile doc cessione gratuita)▪ logistiche (possibile individuazione di un sistema di raccolta delle eccedenze e di un punto di raccolta unico in cui fa convergere gli alimenti da donare. Individuare un unico "vettore" o un unico momento e luogo di consegna delle eccedenze agli enti no profit individuati) <p>NB. sarà necessario effettuare uno o più sopralluoghi per l'identificazione della corretta procedura. La procedura sarà condivisa con tutti i responsabili dei team e dell'ospitalità. Sarà indicato un riferimento di LMM per eventuali problematiche operative o necessità di informazioni.</p>	Marzo 2023
<p>3. Individuazione degli enti beneficiari</p> <p>Gli enti beneficiari saranno ricercati in prossimità del sito di recupero e con le "migliori" caratteristiche in funzione della tipologia/quantità dei prodotti recuperabili e delle modalità di accesso (ad esempio gli orari di ritiro). Sarà data precedenza agli enti beneficiari inseriti all'interno dell'iniziativa comunale.</p> <p>Gli enti individuati saranno preallertati e gli sarà indicato, luogo, orario e modalità di ritiro degli alimenti, anche in funzione delle caratteristiche del servizio fornito da ogni specifico ente.</p>	Aprile 2023
<p>4. Recupero presso le sedi individuate</p> <p>Il coordinamento e monitoraggio delle attività di recupero sarà gestito in loco direttamente da LMM, così come l'organizzazione dei diversi enti beneficiari individuati.</p>	21Maggio 2023
<p>5. Verifica</p> <p>Post evento sarà effettuata la verifica dell'andamento dell'iniziativa, al fine di valutarne l'andamento ed inserire eventuali misure di miglioramento.</p>	Giugno 2023
<p>6. Restituzione dei risultati</p> <p>Sarà prodotto un documento di presentazione dei risultati della sperimentazione dei recuperi, che include una rendicontazione quali quantitativa dei prodotti recuperati.</p>	Giugno 2023

ATTIVITA SVOLTE

Le attività necessarie per la sperimentazione sono state sviluppate da Laste Minute Market in collaborazione con il Comune di Imola e Hera Spa, grazie all'iniziativa comunale di contrasto allo spreco alimentare "UN S'BÓTA VEJA GNÉT".

Nonostante l'annullamento della tappa del Gran Premio, è stato comunque possibile recuperare le derrate alimentari già acquistate dalle aziende di ristorazione.

In particolare queste le principali attività svolte:

- Sottoscrizione del protocollo di adesione comunale da parte dell'Autodromo di Imola
- Somministrazione di un questionario alle aziende di ristorazione coinvolte nell'evento
- Sopralluoghi per l'acquisizione delle informazioni operative
- Definizione delle modalità logistiche e delle procedure operative
- Coinvolgimento degli enti beneficiari per l'organizzazione dei recuperi
- Cabina di regia per l'organizzazione delle attività e l'affiancamento alle aziende di ristorazione e agli enti benefici durante le attività di recupero

RISULTATI

I beni alimentari sono stati ritirati dall'Associazione NO SPRECHI ONLUS di Imola

Oltre **7,5 ton di merce recuperata:**

- 1.850 kg di prodotti alimentari
- 5.650 litri di acqua e bevande

Carne	178 kg
Latticini	764 kg
Ortofrutta	520 kg
Pane e pasticceria	40 kg
Generi vari	350 kg



STIMA DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

Impronta di carbonio: 8 ton di CO2 eq pari a **60 viaggi in auto Milano Napoli**

Impronta idrica: 4.700 m3 di acqua pari a **1,5 piscine olimpiche**

**Time for
questions**



Thank you!

www.interregeurope.eu/MINEV