



#SprescoAlimentare
#FoodPolicyMilano
#ZeroSpreschi
#RicettaQuBi

Policy Brief sull'attività di progetto:

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

*Nuove modalità di raccolta e redistribuzione
del cibo prima che diventi spreco.*

Nel 2015 Milano ha promosso una **Politica Alimentare** 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.

Per tradurre tale priorità in azioni concrete, nel 2016 il **Comune di Milano**, **Assolombarda** e **Politecnico di Milano** hanno condiviso il protocollo di intesa "**ZeroSpreschi**" 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.



Comune di
Milano



POLITECNICO
MILANO 1863
SCHOOL OF MANAGEMENT



ASSOLOMBARDA



Banco
Alimentare

Il **Comune di Milano** ha individuato uno spazio pubblico non utilizzato nel Municipio 9 e 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 e monitorerà l'operatività dell'hub e gli impatti generati dal progetto per 12 mesi, costruendo un modello logistico estendibile e replicabile in altri quartieri della città.

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

Banco Alimentare della Lombardia, vincitore del bando di assegnazione dell'hub, garantirà 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, aderisce al progetto finanziando allestimento e gestione dell'hub di via Borsieri e favorendo le connessioni con le reti del territorio sostenute e coinvolte dallo stesso Programma QuBi.

Maggiori informazioni:

www.comune.milano.it/foodpolicy

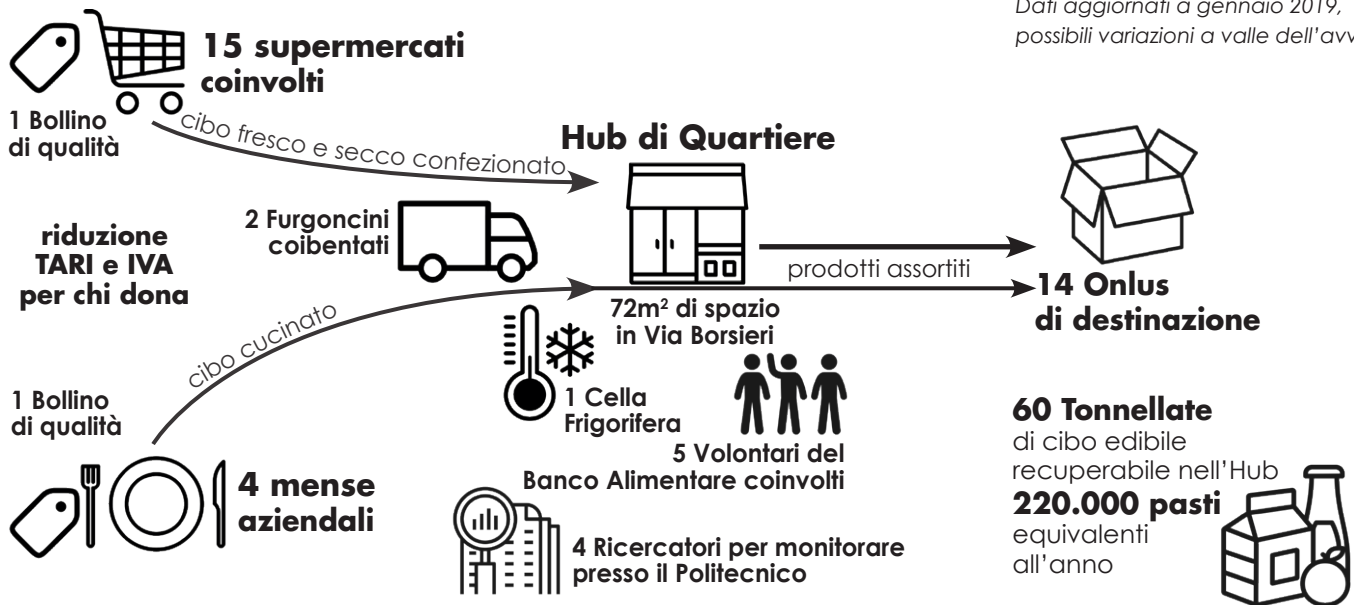
www.ricettaqubi.it

www.bancoalimentare.it/lombardia

foodpolicy@comune.milano.it

Il modello degli Hub di Quartiere

Dati aggiornati a gennaio 2019,
possibili variazioni a valle dell'avvio.



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

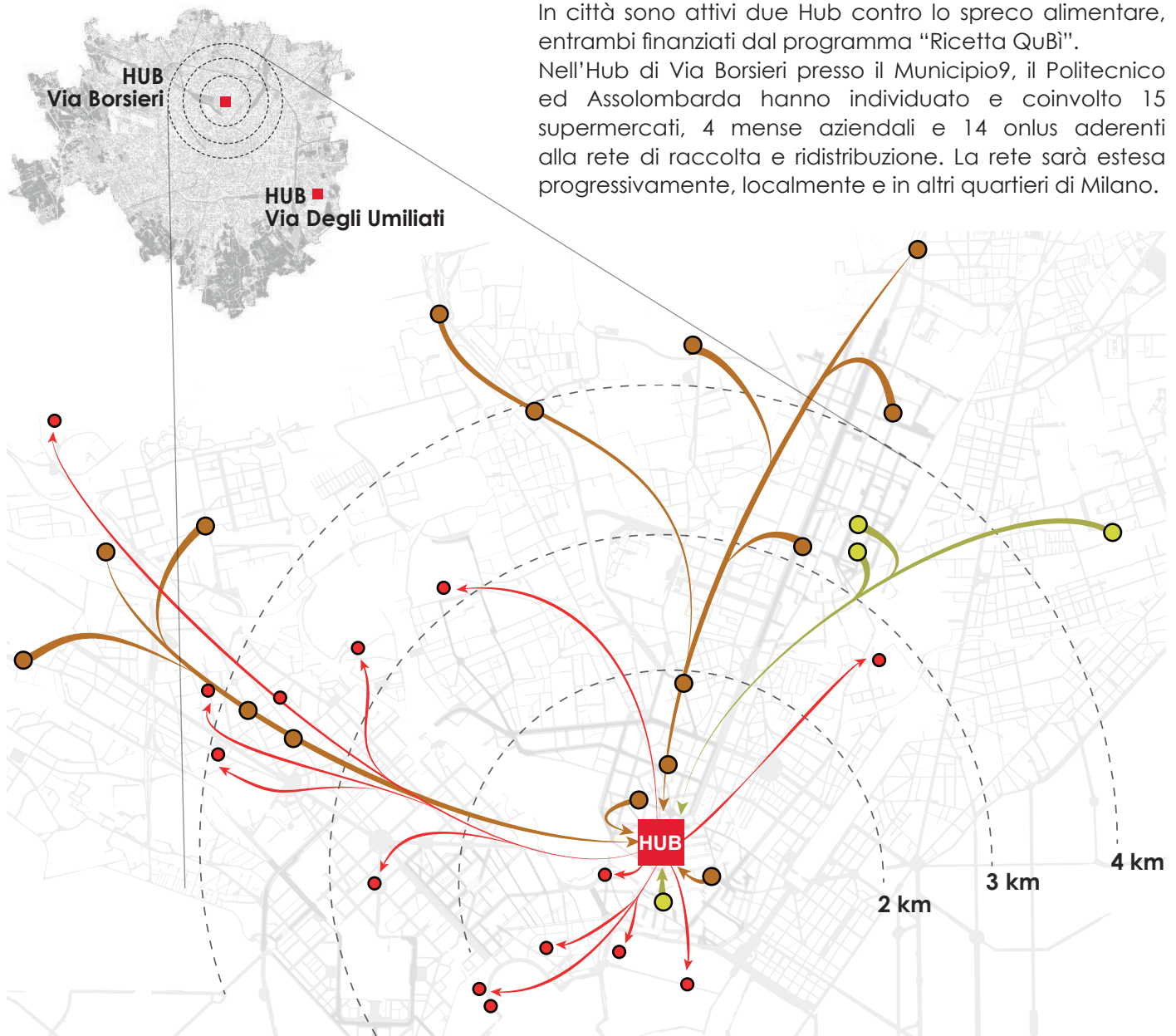
Recupero del cibo cucinato non servito, di frutta sfusa e/o confezionata e pane in eccedenza dalle mense aziendali che viene direttamente consegnate alle Onlus dotate di servizio mensa per le persone bisognose. Laddove possibile è svolto in contemporanea con il ritiro dai supermercati.



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.

Una rete di attori locali

In città sono attivi due Hub contro lo spreco alimentare, entrambi finanziati dal programma "Ricetta QuBi". Nell'Hub di Via Borsieri presso il Municipio9, il Politecnico ed Assolombarda hanno individuato e coinvolto 15 supermercati, 4 mense aziendali e 14 onlus aderenti alla rete di raccolta e redistribuzione. La rete sarà estesa progressivamente, localmente e in altri quartieri di Milano.



Punti vendita GDO

- 2 Coop Lombardia
- 1 Il Gigante
- 4 Carrefour
- 5 LIDL
- 3 Simply

Flussi redistribuzione

- ➔ Raccolta Grande Distribuzione
- ➔ Raccolta Mense
- ➔ Donazione

Aziende

- Deutsche Bank
- Siemens
- Maire Tecnimont
- Pirelli
- Number1
- Pellegrini
- Samsung

ONLUS

- Parrocchia della S.S. Trinità Milano
- Opera Messa della Carità
- Ass.ne Gruppo di Betania
- Refettorio Ambrosiano Caritas
- Fond.ne Fratelli di San Francesco
- Balikatan
- Caritas Santo Stefano

- Caritas Parrocchia S. Giustina
- Coop. Sociale Il Nostro Giramondo
- C.A.S.T Centro Assistenza Sociale Territoriale
- Parrocchia Corpus Domini - Padri Carmelitani Scalzi
- Sant'Ildefonso
- Parrocchia San Cecilia
- Club Itaca

Bollino "ZeroSprechi"

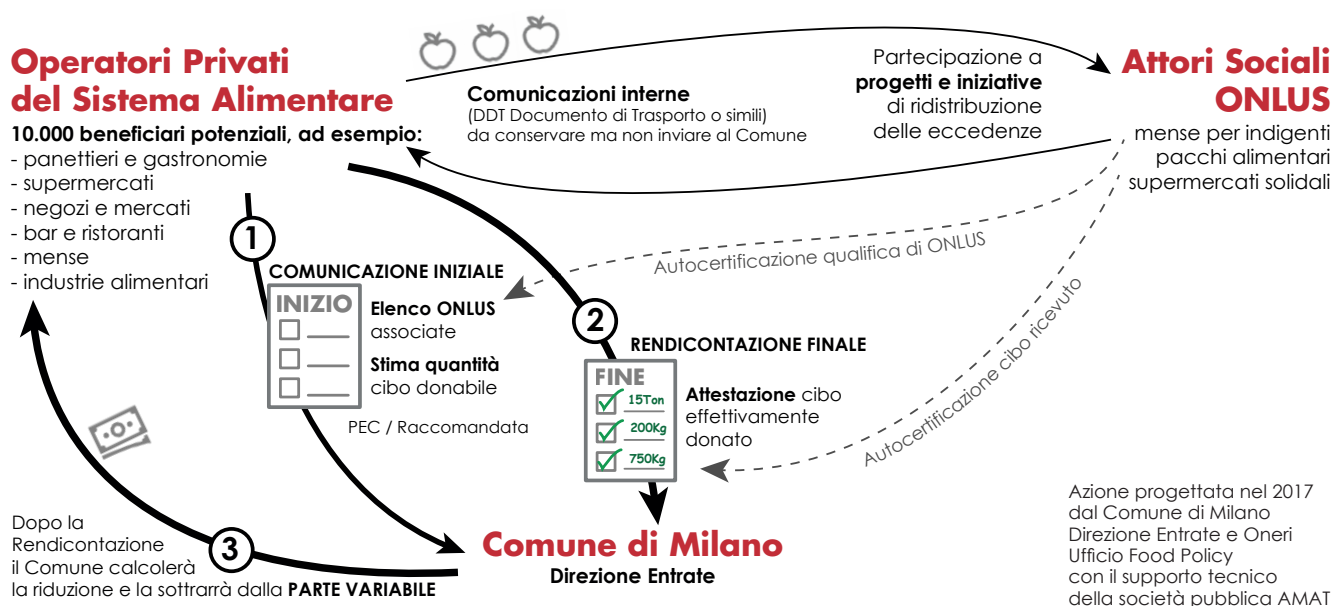
Per dare visibilità alle imprese virtuose, che assumono un ruolo attivo nel processo, Assolombarda ha promosso il bollino "ZeroSprechi". Il bollino, ideato dal Gruppo Armando Testa, è funzionale a diffondere le buone pratiche e una cultura del dono del cibo e della riduzione dello spreco.



Riduzione della TARI per chi dona cibo

Un'azione della Food Policy di Milano in grado di potenziare la raccolta e redistribuzione delle eccedenze è stata l'introduzione, da febbraio 2018, di una riduzione della TARI per le **imprese che donano cibo**, prima che questo diventi spreco. Le attività commerciali, industriali e professionali che producono e distribuiscono cibo potranno ottenere riduzioni fino al 20% della parte variabile della TARI. La riduzione viene concessa in proporzione alla quantità di cibo donato.

Sarà possibile **cumulare la riduzione TARI** con la **detrazione IVA** e con l'incentivo relativo al recupero e riciclo (nei limiti della parte variabile).



Maggiori informazioni: <https://bit.ly/2ADq1hE>



Impatti stimati di un hub di quartiere

SOCIALE



60 Tonnellate/anno
di cibo recuperabile nell'Hub

equivalenti a
220.000 pasti/anno

ECONOMICO



380.000 euro valore
commerciale delle donazioni

-5.400euro risparmio
sullo smaltimento dell'umido

Riduzione TARI
Detrazione IVA

AMBIENTALE



237 Ton CO2 evitata
per produzione e smaltimento

96 milioni di litri
di acqua risparmiata

81 ettari di terra
necessari a coltivare
il cibo recuperato