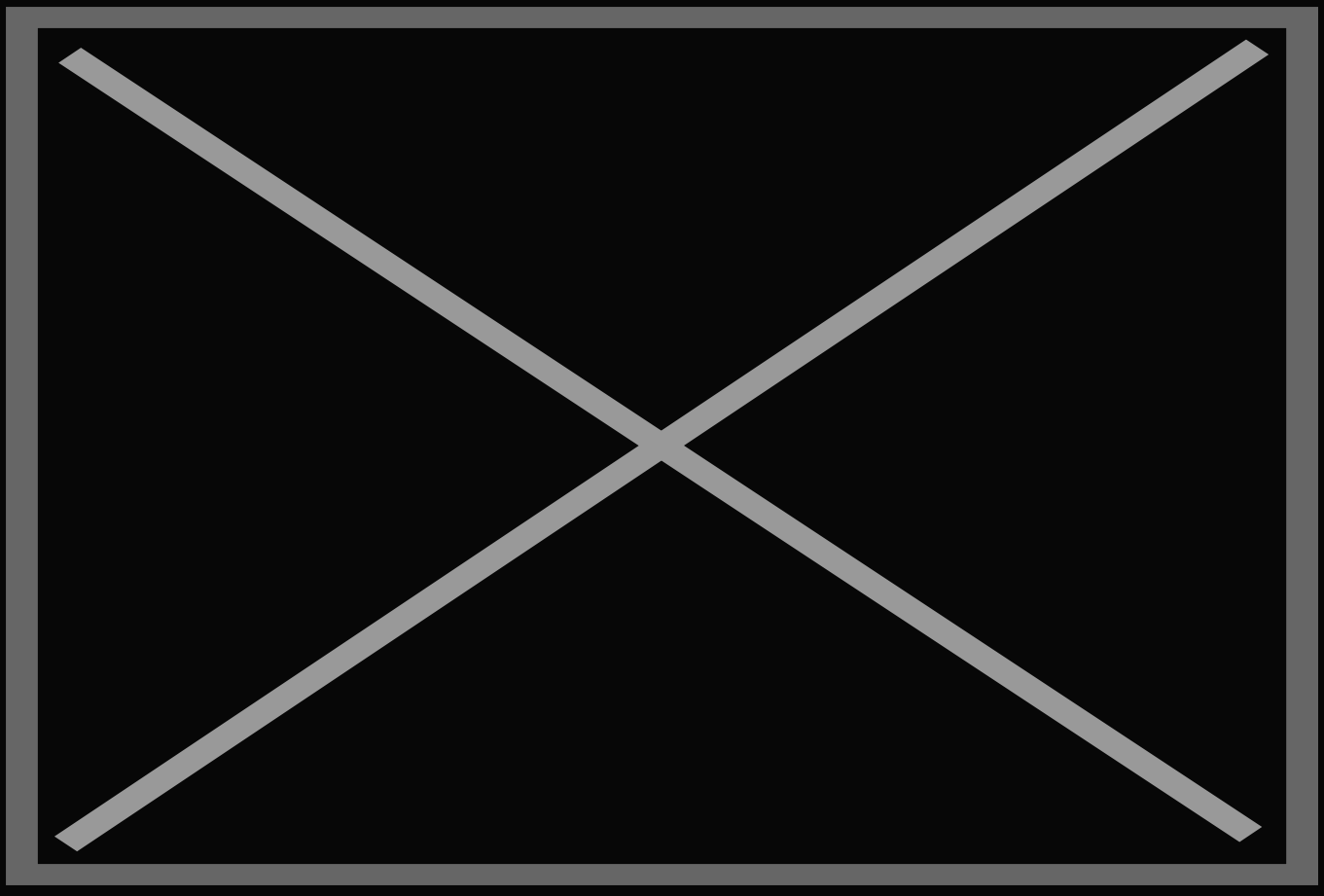
Il progetto italiano di recupero del cibo negli eventi Food for Good diventa una best practice europea

Food for Good fa scuola in Europa. Il progetto di lotta allo spreco alimentare sorto 3 anni fa dalla partnership tra **Federcongressi&eventi**, l'associazione che riunisce le imprese della meeting industry italiana, e le Onlus
Banco Alimentare ed Equoevento è oggi tra le best practice presenti sulla Piattaforma dell'UE sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari (EU Platform on Food Losses and Food Waste).



La Piattaforma dell'UE sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari è stata istituita 2 anni fa dalla Commissione europea nell'ambito del Piano d'azione dell'UE per l'economia circolare del 2015 al fine

di individuare, condividere e sviluppare soluzioni per ridurre lo spreco nella filiera alimentare così da contribuire a raggiungere l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030 e diminuire le perdite di cibo lungo le catene di produzione e di approvvigionamento alimentare. Il forum della Piattaforma è composto da 70 membri (33 rappresentanti di Paesi dell'UE e organizzazioni internazionali e 37 rappresentanti dell'industria, del mondo accademico e delle onlus) impegnati nell'elaborazione di una metodologia comune europea per misurare i rifiuti alimentari. Uno dei primi risultati della Piattaforma è stata la pubblicazione degli Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari che hanno l'obiettivo di facilitare la donazione di alimenti invenduti/non consumati alle persone bisognose.



Food for Good è stato inserito tra le buone pratiche da condividere a livello europeo su proposta di Banco Alimentare, Onlus che contribuisce ai lavori della Piattaforma dell'UE sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari in virtù della delega ricevuta dal Tavolo per la lotta agli sprechi e per l'assistenza alimentare del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. "La decisione di proporre Food for Good come buona prassi anche a livello europeo è nata dalla consapevolezza del forte valore del modello adottato in Italia. Un modello che non ha solo come scopo il recupero delle eccedenze dal settore degli eventi e dai congressi, ma di creare una cultura del valore del cibo anche in questo ambito, attraverso una serie di strumenti di comunicazione molto efficaci e fondamentali per la replicabilità del progetto. Anche negli altri Stati membri d'Europa", afferma la Responsabile Comunicazione di Banco Alimentare Giuliana Malaguti.

Essere diventato un modello operativo di dimensione europea è un risultato che gratifica l'impegno degli attori che hanno fatto nascere e continuano a sostenere Food for Good, progetto che permette il recupero del cibo non consumato durante congressi, convention, meeting ed eventi per donarlo a enti caritatevoli quali case famiglia, mense per i poveri e centri per i rifugiati. Combattere lo spreco alimentare con Food for Good è semplice ed efficace: attraverso i volontari di Banco Alimentare ed

Equoevento Federcongressi&eventi mette in contatto i responsabili delle società di catering con la Onlus più vicina al luogo dell'evento affinché questa provveda al recupero delle eccedenze alimentari in tempi rapidi e in completa sicurezza in linea con le normative vigenti in materia.
"Food for Good è un progetto che Federcongressi&eventi ha fortemente voluto e che sta ricevendo sempre più consenso da parte di tutti gli attori coinvolti nella promozione e organizzazione di eventi e congressi tanto che dal suo lancio ha permesso il recupero di circa 76.500 piatti pronti e 5.000 chilogrammi di pane e
frutta", afferma la Presidente di Federcongressi&eventi **Alessandra Albarelli**. "Il riconoscimento a livello europeo del modello italiano di recupero del cibo degli eventi ci riempie di orgoglio e mi auguro possa essere da stimolo affinché un numero sempre crescente di operatori del settore si impegni per adottarlo durante i propri eventi".
Le modalità per aderire a Food for Good, le linee guida per il recupero di alimenti da catering e le procedure operative per gli organizzatori di eventi sono disponibili sul sito di Federcongressi&eventi www.federcongressi.it.