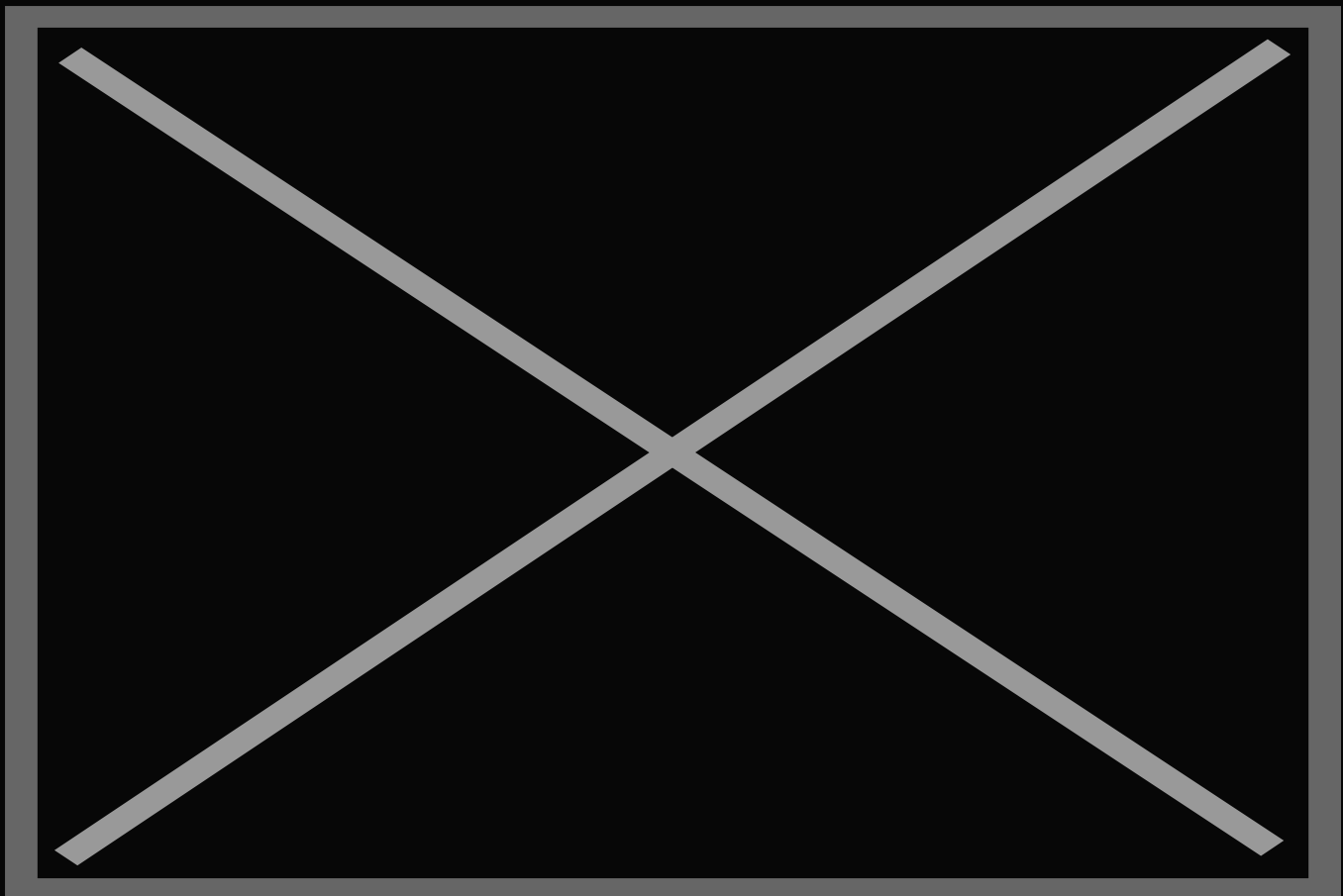


# Il progetto italiano di recupero del cibo negli eventi Food for Good diventa una best practice europea

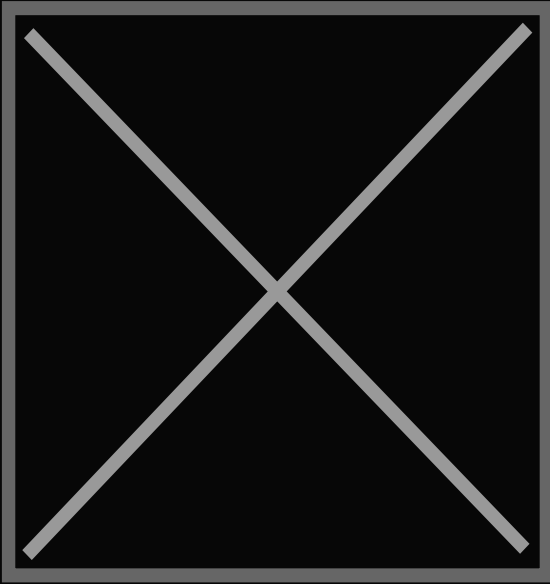
**Food for Good** fa scuola in Europa. Il progetto di lotta allo spreco alimentare sorto 3 anni fa dalla partnership tra **Federcongressi&eventi**, l'associazione che riunisce le imprese della meeting industry italiana, e le Onlus

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 impegnino 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](http://www.federcongressi.it).