



Università degli studi di Milano Bicocca

Master Universitario di I livello

Cibo e società: innovare pratiche, politiche e mercati alimentari

Contrasto allo spreco alimentare: la redistribuzione delle eccedenze per promuovere l'accesso al cibo

Il caso studio della Dispensa Re-store di Bergamo

Silvia Carrara ||| Anno accademico: 2021-2022



**DISPENSA
RE-STORE**
e Tutto Torna





Sommario

ABSTRACT	2
APPENDICE A - INTRODUZIONE	3
A.1 LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE NEL CONTESTO GLOBALE.....	3
A.2 LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE A LIVELLO EUROPEO	4
A.3 DEFINIZIONE DI SPRECO ALIMENTARE: COSA SI INTENDE PER ECCEDENZE ALIMENTARI?.....	5
A.4 LA GERARCHIA DI CLASSIFICAZIONE DEI RIFIUTI APPLICATA AL CONTRASTO DELLO SPRECO ALIMENTARE.....	5
A.5 LA REDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI.....	7
PROJECT WORK	9
1. L'ESPERIENZA DI BERGAMO NELLA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE.....	9
2. LE "DISPENSE", ENTI ATTIVI PER CONTRASTARE LO SPRECO ALIMENTARE E FAVORIRE LA SOLIDARIETÀ E LA RIDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI	9
2.1 LA DISPENSA SOCIALE E LA DISPENSA RE-STORE	9
2.2 ALCUNE CRITICITÀ E POSSIBILI SCENARI	11
3. PROJECT WORK IN PILLOLE	12
3.1 FINALITÀ, TARGET E DURATA	13
3.2 FASI DEL PROGETTO	13
3.3 CONFRONTO AS IS - TO BE.....	15
3.4 OBIETTIVI INTERMEDI E OBIETTIVO FINALE DEL PROGETTO.....	15
3.5 MISURAZIONE IMPATTO SUL BREVE E MEDIO-LUNGO PERIODO	16
3.6 INDICATORI DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI	16
3.7 VALUTAZIONE PUNTI DI FORZA, BENEFICI, CRITICITÀ E COSTI DEL PROGETTO	16
3.8 ANALISI DELL'UTILITÀ DEL PROGETTO PER LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE.....	17
BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA	18
APPENDICE B - ELABORAZIONE DEI PRIMI DATI DEL QUESTIONARIO	20
RINGRAZIAMENTI	22



ABSTRACT

Lo spreco alimentare che caratterizza il periodo storico nel quale viviamo è un grave problema ambientale, sociale ed economico. A livello globale, molti Paesi stanno cercando di sviluppare diverse strategie per prevenire lo spreco o ridurlo, come suggerito dal *Sustainable Development Goal 12.3*, dove le Nazioni Unite auspicano che lo spreco alimentare complessivo venga ridotto del 50% entro il 2030. L'Italia, attraverso la legge del Buon Samaritano (L. 155/2003) prima e la legge Gadda poi (L. 166/2016), cerca concretamente di adoperarsi per ridurre lo spreco anche grazie alla redistribuzione delle eccedenze alimentari soprattutto a persone bisognose o a enti caritatevoli.

È a partire dall'Expo 2015 "*Nutrire il pianeta, energia per la vita*", svoltasi a Milano e avente come tema l'alimentazione nel suo complesso, che Bergamo, cittadina a 50km dal capoluogo lombardo, si riscopre maggiormente consapevole del ruolo che il cibo, e tutti i molteplici temi ad esso connessi, riveste nella promozione di uno sviluppo sostenibile. L'amministrazione decide quindi di agire delineando la propria *Food Policy* e impegnarsi a rendere il proprio sistema alimentare più resiliente ed ecosostenibile, adottando tra le varie anche strategie finalizzate alla lotta allo spreco alimentare.

In questo lavoro, partendo dall'osservazione delle attività portate avanti da un ente presente sul territorio bergamasco, è stata ipotizzata un'azione finalizzata a migliorare la *mission* della realtà stessa: contrastare lo spreco alimentare e promuovere la solidarietà attraverso l'impostazione di un sistema il più possibile strutturato e integrato, dove tutti gli enti che insistono sul territorio (privati, pubblici e terzo settore) possono agire congiuntamente attraverso la condivisione dei dati e il mutuo riconoscimento affinché la redistribuzione delle eccedenze sia efficiente e il sostegno ai più bisognosi efficace.



APPENDICE A - INTRODUZIONE

A.1 LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE NEL CONTESTO GLOBALE

In un documento del 2011, la FAO (*UN Food and Agriculture Organization*) stima che annualmente circa un terzo del cibo prodotto vada perso (*food loss*) o sprecato (*food waste*) lungo tutta la filiera, generando costi economici e sociali di assoluta rilevanza¹. Alla percentuale di cibo sprecato vanno infatti associati i dati contenuti in un report FAO più recente² dove emerge che nel 2020 tra i 720 e gli 811 milioni di persone hanno sofferto la fame, che circa 2,19 miliardi di persone non hanno avuto accesso a cibo in quantità e qualità sufficienti (moderatamente o severamente *food insecure*³) e che l'aumento dell'inaccessibilità a diete sane sia associato a livelli più elevati di insicurezza alimentare, sia questa moderata o grave.



Figura 1 - Globalmente 1/3 del cibo prodotto viene sprecato - elaborazione grafica SC.

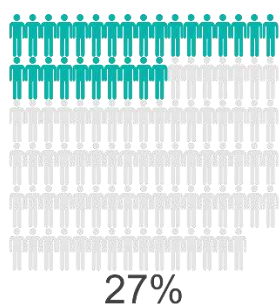


Figura 2 - 2,19 miliardi di persone sono moderatamente o gravemente *food insecure*, pari al 27% circa della popolazione mondiale - elaborazione grafica SC.

Oltre ai costi sopracitati, lo spreco alimentare esercita un'elevata pressione anche sulle risorse naturali e ambientali perché per produrre il cibo che sarà poi sprecato a valle sono necessarie risorse quali il suolo, l'acqua, l'energia e i fertilizzanti. Il degrado ambientale e il depauperamento delle risorse naturali si traducono in un costo ambientale non indifferente unito a considerevoli ricadute sociali, entrambi gravanti principalmente sulla collettività e sulle generazioni future. Basti pensare che nel periodo 2010-2016 l'insieme di cibo perso o sprecato è equivalso all'8-10% delle emissioni globali climalteranti GHG (*Greenhouse gas*), pari a 5,2 miliardi di tonnellate di CO₂e, che a livello mondiale è costato in termini economici circa mille miliardi di dollari all'anno⁴.

Inoltre, se si considera che la popolazione mondiale tra 30 anni raggiungerà i 9,7 miliardi⁵ (circa 10,4 miliardi nel 2100), che contestualmente la domanda di prodotti alimentari aumenterà fino ad un massimo del +56%⁶ e che è già in atto una progressiva modifica delle abitudini alimentari che verte su un consumo sempre maggiore di carne e derivati, il contrasto agli sprechi alimentari ha un ruolo chiave sia per la diminuzione dell'impatto ambientale della produzione agricola che nel garantire la sicurezza alimentare per tutti.

Se si hanno quindi come obiettivi l'incremento della resilienza del nostro sistema alimentare ed il contrasto alla ormai nota crisi climatica, ridurre lo spreco di cibo è un elemento nevralgico da affrontare a livello globale attraverso l'adozione di misure efficaci, per garantire uno sviluppo sostenibile che sia più rispettoso dei limiti ecosistemici del nostro pianeta.

¹ FAO, 2011. Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rome.

² FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO, 2021. The State of Food Security and Nutrition in the World 2021.

Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all. Rome, FAO.

³ L'insicurezza alimentare è definita dalla *Food Insecurity Experience Scale (FIES)*. Una moderata insicurezza alimentare è generalmente associata all'incapacità di seguire regolarmente diete sane e nutrienti. L'insicurezza alimentare grave è più fortemente correlata alla quantità insufficiente di cibo a cui si riesce ad accedere e quindi fortemente correlata alla denutrizione o alla fame.

⁴ IPCC, 2019. Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food insecurity, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems.

⁵ Our world in data, 2023.

⁶ Van Dijk, M., Morley, T., Rau, M.L. et al., 2021. A meta-analysis of projected global food demand and population at risk of hunger for the period 2010–2050. *Nat Food* 2, 494–501.



A.2 LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE A LIVELLO EUROPEO

L'Unione Europea è un attore che non può sottrarsi dal realizzare politiche atte ad ostacolare lo spreco alimentare in quanto i costi economici, sociali e ambientali legati allo scarto di cibo sul territorio dell'intera Unione sono e rimangono particolarmente significativi. Basti pensare alle emissioni GHG: lo scarto alimentare è responsabile del 6% sul totale delle emissioni climalteranti. Ancora nel 2021, nell'UE, più di un quinto della popolazione (circa 97 milioni di persone) era a rischio di povertà o di esclusione sociale⁷ e 32,6 milioni di persone non potevano permettersi un pasto di qualità un giorno su due⁸. Al contempo, da un recente report⁹ si apprende come ogni anno nell'Unione Europea vengano prodotti circa 153 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, con costi economici stimati pari ad almeno 143 miliardi di euro all'anno¹⁰.

Lo spreco alimentare si genera su tutta la filiera – *from Farm to Fork* - e si stima che su tutto il territorio dell'UE nell'anno 2020 i rifiuti prodotti siano stati equivalenti a 131 kg per abitante. Le famiglie (*households*) ne hanno generato il 53 %, pari a 70 kg per abitante, mentre il restante 47% risultava così suddiviso: un 11% originatosi in fase di produzione primaria (*primary production*), un 20% in fase di trasformazione di prodotti alimentari e bevande (*food manufactory*), un 9% da *food service* e ristoranti, mentre la vendita al dettaglio/altra distribuzione di alimenti (*retail and food distribution*) è risultato il settore che ha generato la quantità minore di rifiuti, pari al 7 %¹¹ (figura 3).

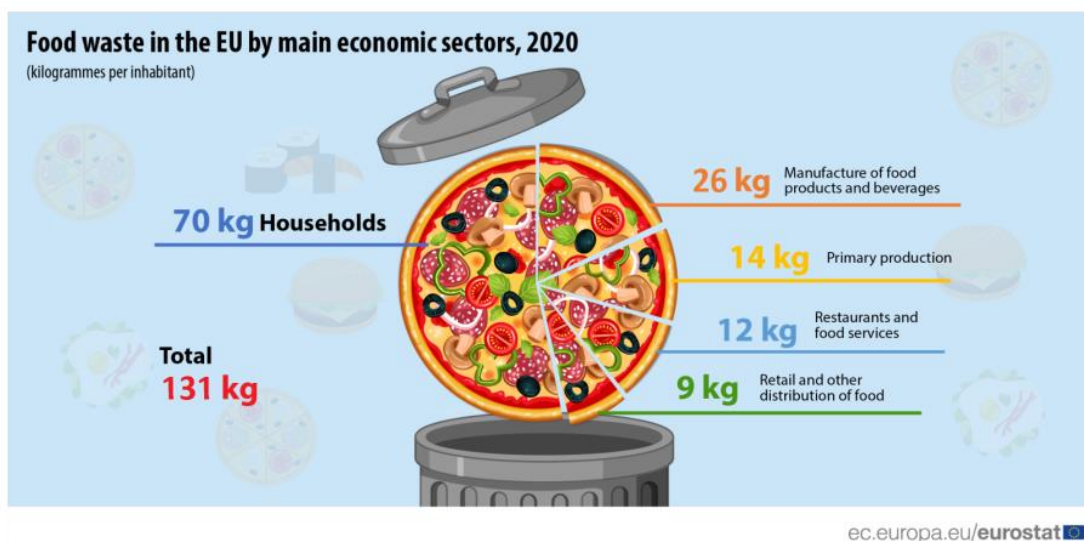


Figura 3 - Origine spreco alimentare nel 2020 (kg/abitante) – fonte: ec.europa.eu/eurostat.

Affrontare efficacemente il problema dello spreco alimentare è la chiave per raggiungere gli obiettivi di sostenibilità, e proprio per questo motivo otto anni fa la Commissione Europea (e con essa tutti gli Stati membri) ha deciso di aderire al *Sustainable Development Goal*¹² numero 12.3¹³, che ha come obiettivo quello di dimezzare lo spreco alimentare pro capite a livello di vendita al dettaglio e al consumo familiare entro il 2030, riducendo la *food loss* lungo tutta la catena di produzione e di

⁷ Eurostat, 2023. Database - Persons at risk of poverty or social exclusion by age and sex.

⁸ Eurostat, 2023. Database - Inability to afford a meal with meat, chicken, fish (or vegetarian equivalent) every second day - EU-SILC survey.

⁹ Feedback EU, 2022. No time to waste: Why the EU needs to adopt ambitious legally binding food waste reduction targets. Rijswijk, the Netherlands: Feedback EU.

¹⁰ Fusions, 2016. Estimates of European Food Waste levels.

¹¹ Food waste and food waste prevention – estimates, 2020.

¹² L'ONU nel 2015 approva l'Agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile, caratterizzata essenzialmente dalla definizione di 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (*OSS/SDGs, Sustainable Development Goals*), aventi validità universale. Ogni Paese deve contribuire in base alle proprie capacità al raggiungimento dei suddetti obiettivi.

¹³ UN, 2015. Goal 12: Ensure sustainable consumption and production patterns.



approvvigionamento, comprendendo anche le perdite in post-raccolta. Dimezzare lo spreco alimentare dell'Unione entro il 2030 potrebbe salvare 4,7 milioni di ettari di suolo agricolo che, secondo uno scenario ambizioso, potrebbero arrivare fino a 5,7 milioni di ettari (pari alla superficie dell'intera Croazia) e, parlando di emissioni climalteranti GHG, si potrebbe evitare l'emissione di circa 80 milioni di tonnellate di CO₂e¹⁴. Solo nell'anno 2021 sono state emesse in atmosfera circa 54 miliardi di tonnellate di CO₂e¹⁵.

Il Parlamento europeo ha chiesto all'UE di fissare obiettivi per dimezzare lo spreco alimentare nel 2012 e successivamente di introdurre obiettivi legalmente vincolanti del 50% dal campo alla tavola nel 2017. Nel 2018, la Commissione europea ha adottato la direttiva quadro sui rifiuti (DIR. 98/2008 CE, e successivi emendamenti)¹⁶, che dal 2020 vincola gli Stati membri dell'UE a iniziare a misurare e segnalare i propri sprechi alimentari. Sono attualmente in corso valutazioni da parte della Commissione circa la possibilità di definire per tutti gli Stati membri degli obiettivi strettamente vincolanti per poter contrastare lo spreco alimentare in maniera davvero efficace *from Farm to Fork*.

A.3 DEFINIZIONE DI SPRECO ALIMENTARE: COSA SI INTENDE PER ECCELENZE ALIMENTARI?

Prima di procedere, è bene puntualizzare come una definizione univoca e condivisa di spreco alimentare e di eccedenze alimentari non sia ancora stata raggiunta a livello scientifico¹⁷. Per semplicità viene adottata la definizione presente in uno studio pubblicato dal Politecnico di Milano¹⁸ secondo cui *“lo scarto alimentare è la componente non commestibile della disponibilità alimentare”* (disponibilità che coincide con il totale della produzione alimentare lungo tutta la filiera) mentre l'eccedenza è definita come *“il cibo commestibile e sicuro che per varie ragioni non viene acquistato o consumato secondo le previsioni”*. La distinzione tra scarto ed eccedenza alimentare è dinamica e può modificarsi nel tempo, anche grazie allo sviluppo tecnologico che può portare all'individuazione di materie prime o semilavorati, inizialmente considerati scarto ma utili per produrre nuovi alimenti.

A.4 LA GERARCHIA DI CLASSIFICAZIONE DEI RIFIUTI APPLICATA AL CONTRASTO DELLO SPRECO ALIMENTARE

Negli anni '70 è stata sviluppata una 'gerarchia di impiego dei rifiuti' per dare priorità alle strategie di gestione degli stessi, gerarchia che si è poi evoluta per adattarsi al contrasto dello spreco alimentare (*figura 4*). Questa piramide classifica le strategie privilegiate, concentrandosi prima su azioni di prevenzione, seguite da percorsi di riutilizzo delle eccedenze alimentari ancora adatte al consumo umano, riutilizzo di alimenti non più destinati al consumo umano come mangimi per animali, riciclaggio

¹⁴ EEB, 2014. Dr J. Beasley, R. Georgeson et al., 2014. Advancing resource efficiency in Europe. Indicators and waste policy scenarios to deliver a resource efficient and sustainable Europe.

¹⁵ Our world in data, 2023.

¹⁶ Direttiva CE 98/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive.

¹⁷ EStà, 2020. Economia circolare del cibo a Milano, pp. 147-149.

¹⁸ Garrone et al., 2012. Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità. Ed. Guerini e Associati. pp. 58-59.



di materiale in prodotti ad alto valore aggiunto (senza degradazione), riciclaggio dei nutrienti, recupero di energia e, come opzione meno preferibile, lo smaltimento dei rifiuti alimentari.

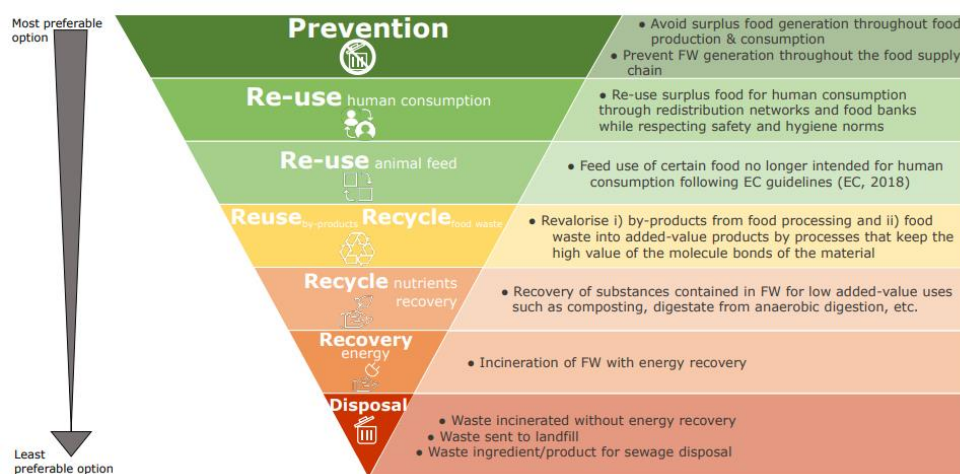


Figura 4 - Gerarchia di reimpiego dei rifiuti – fonte: Brief on food waste in the EU p.8.

Considerando quindi la piramide in figura 4, per prevenire gli sprechi si dovrebbe agire essenzialmente a monte, limitando il più possibile la produzione di eccedenze alimentari e la conseguente generazione di rifiuti alimentari in ciascuna fase della filiera (produzione primaria, trasformazione, logistica, distribuzione e consumo)¹⁹. Partendo però dal presupposto che non tutto il cibo prodotto all'interno della filiera viene consumato, in presenza di eccedenze, la migliore destinazione possibile che garantisce il valore d'uso più elevato delle risorse alimentari è la loro redistribuzione per l'alimentazione umana.

Per completare la definizione del Politecnico circa il significato di eccedenze alimentari, la integriamo con quanto scritto nella Comunicazione della Commissione UE 361/2017 che precisa che sono adatte al consumo umano le *“eccedenze alimentari, costituite da prodotti alimentari finiti (compresi carne, frutta e ortaggi freschi), prodotti parzialmente formulati o ingredienti alimentari, che possono generarsi in qualsiasi fase della filiera di produzione e distribuzione degli alimenti per motivi di varia natura. Gli alimenti non conformi alle specifiche del produttore e/o del cliente (ad esempio differenze di colore, dimensione, forma del prodotto ecc.) come pure gli errori di produzione e di etichettatura possono ad esempio generare eccedenze nei settori agricolo e manifatturiero. Difficoltà nella gestione dell'offerta e della domanda possono dare luogo a ordinazioni eccedentarie e/o ad annullamenti di ordini. Anche l'insorgenza di problemi legati all'indicazione della data di consumo, come una insufficiente vita residua dei prodotti al momento della consegna, oppure la presenza di norme nazionali che impediscono la redistribuzione degli alimenti successivamente alla data indicata nella dicitura «da consumarsi preferibilmente entro il», possono precludere la vendita e la distribuzione di generi alimentari attraverso i consueti canali della vendita al dettaglio”*²⁰.

Considerando quindi quanto appena detto, i motivi della generazione dell'eccedenza alimentare possono essere diversi: negli stadi a monte, ad esempio, possono esserci errori di previsione della domanda, difetti qualitativi che riducono il valore percepito del prodotto, errori nella datazione o nell'etichettatura e così via. Sarà necessario gestire l'eccedenza al di fuori dei normali canali commerciali e distributivi adottando perciò altri sistemi, come la redistribuzione alimentare.

¹⁹ Direttiva UE 851/2018 del Parlamento europeo e del consiglio che modifica la direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti.

²⁰ Comunicazione della Commissione Europea 2017/C 361/01. Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari.



A.5 LA REDISTRIBUZIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI

La redistribuzione alimentare consiste nel recupero, raccolta, stoccaggio e, ove necessario, successiva cernita di eccedenze alimentari (fornite da “organizzazioni donatrici” che possono mettere a disposizione eccedenze derivanti da ogni fase della filiera alimentare) e al loro conferimento a persone generalmente bisognose, in un’ottica di contrasto alla povertà, anche alimentare.

Le organizzazioni *back line* (ad esempio i banchi alimentari) non hanno un contatto diretto con i beneficiari finali e hanno un’alta capacità di interazione con le aziende donatrici essendo dotati di una forte capacità logistica (magazzini, mezzi di trasporto propri), operano su una scala territoriale vasta e per queste caratteristiche si pongono come intermediari tra chi dona e chi distribuisce direttamente agli indigenti (gli enti di secondo livello, o *front line*). Gli enti di primo livello quindi ritirano, stoccano e redistribuiscono. Le organizzazioni di secondo livello ricevono i prodotti dagli enti *back line* e li redistribuiscono agli utilizzatori finali sfruttando diverse forme di somministrazione, come ad esempio: pacchi viveri, generi alimentari conferiti agli empori solidali, pasti pronti serviti alle mense dei poveri, ai ristoranti o bar sociali, etc. Alcune organizzazioni svolgono sia l’attività di *back line* che di *front line* e sono quindi definite ibride.

In un’ottica di miglioramento continuo risulta utile riportare quanto sottolineato anche nel report di EStà del 2020 circa alcuni elementi chiave da tenere in considerazione nel processo di redistribuzione. Questi sono: la tecnologia, la collaborazione (sia verticale di filiera che orizzontale o cross settoriale), il conferimento proattivo e non passivo, i processi di gestione strutturati (per le aziende che donano - coordinamento tra le diverse funzioni aziendali, responsabilità chiaramente assegnate, sistema di misurazione periodica - e per gli enti del terzo settore - assegnazione chiara dei ruoli e delle competenze, infrastrutture adeguate come mezzi dotati di celle frigo o coibentati); formazione; trasferimento di buone pratiche; creazione di reti locali, coordinate da attori di eccellenza²¹.

Per quanto la redistribuzione delle eccedenze alimentari sia un fenomeno in crescita, i prodotti redistribuiti rappresentano ancora una quota limitata delle eccedenze alimentari commestibili totali disponibili nell’UE; ad esempio, nel 2021 i membri della Federazione europea delle banche alimentari (FEBA) hanno distribuito 907.280²² tonnellate di cibo a 11,8 milioni di persone²³, un quantitativo che rappresenta solo una esigua frazione del volume stimato di rifiuti alimentari prodotti annualmente su tutto il territorio dell’Unione (153,3 milioni di tonnellate nel 2022²⁴).

²¹ EStà, 2020. Economia circolare del cibo a Milano, p. 155.

²² FEBA, 2021. Quantifying the impact of European Food Banks.

²³ In alcuni paesi come Estonia, Germania e Paesi Bassi, i membri FEBA redistribuiscono il cibo non solo ad altre organizzazioni di beneficenza, ma forniscono anche cibo direttamente ai beneficiari finali. Questa è l’aggregazione dei dati forniti dai membri a pieno titolo e dai membri associati della FEBA a livello europeo. Nel caso di Tafel Deutschland e.V., i dati per le quantità di cibo si basano su una stima.

²⁴ European Parliament, 2022. Countering food loss and waste: from awareness to tangible change.



Stadio	Eccedenza [ton]	Spreco [ton]	Peso dello stadio sullo spreco generato [%]	Incidenza dello spreco sull'eccedenza generata [%]
Primario	2.045.000	1.755.000	34%	86%
Trasformazione	175.000	75.000	1%	43%
Distribuzione	755.000	690.000	14%	91%
Ristorazione	210.000	185.000	4%	88%
Consumo	2.405.000	2.405.000	47%	100%
TOTALE	5.590.000	5.110.000		

Figura 5 - Eccedenza e spreco sociale: valori assoluti e incidenza percentuale - fonte: *Surplus food management against food waste*, Garrone, 2015, p. 25.

In Italia vengono prodotte in un anno circa 5,6 milioni di tonnellate di eccedenze alimentari²⁵. Come già emerso in ambito comunitario, anche in Italia la redistribuzione delle eccedenze risulta in aumento ma è al contempo ancora poco significativa: 5,1 milioni sono le tonnellate di cibo sprecate (*figura 5*), non utilizzate per l'alimentazione umana, e rappresentano il 91,4% dell'eccedenza alimentare, pari al 15,4% dei consumi annui alimentari. Ogni anno vengono così persi 12,6 miliardi di euro, pari a 220 euro pro capite.

²⁵ Garrone et al., 2015. *Surplus Food Management*. pp. 24-25..



PROJECT WORK

1. L'ESPERIENZA DI BERGAMO NELLA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Bergamo è una città lombarda di 40,16 km² di superficie, abitata da 119.500 persone. Le principali tappe che vedono impegnato attivamente il comune di Bergamo nella lotta allo spreco alimentare e nel favorire la redistribuzione possono essere brevemente riassunte come segue:

- dicembre 2017, nella seduta del Consiglio Comunale si è deliberato lo sconto in TARI (al massimo del 20% della parte variabile) previsto dall'articolo 17 della legge Gadda L.166/2016; legge che mira a ridurre gli sprechi attraverso la redistribuzione delle eccedenze alimentari perseguendo fini di solidarietà sociale;
- 2019, firmato il Milan Urban Food Policy Pact;
- febbraio 2020, in occasione della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (celebrata ogni 5 febbraio) è stato siglato il Protocollo di intesa per il recupero delle eccedenze alimentari e la lotta allo spreco alimentare. Tutti i firmatari del documento si impegnano a facilitare le iniziative che mirano a ridurre lo spreco alimentare, favorendo al contempo il contrasto alla povertà e all'esclusione sociale nonché la diminuzione dell'impatto ambientale causato dall'elevata quantità di rifiuti generati dello spreco alimentare;
- settembre 2020, l'Amministrazione comunale istituisce il Tavolo di Sostegno all'Alimentazione, gruppo coordinato dall'Assessorato alle politiche sociali e composto da membri stabili (quali Associazione MT 25, Cooperativa Namasté, Banco di Solidarietà di Bergamo Onlus, Croce Rossa Italiana – sezione di Bergamo ed Hinterland – Caritas bergamasca e Società di San Vincenzo de Paoli) che hanno come obiettivo quello di favorire la collaborazione tra le parti attraverso la condivisione di dati e informazioni.

2. LE “DISPENSE”, ENTI ATTIVI PER CONTRASTARE LO SPRECO ALIMENTARE E FAVORIRE LA SOLIDARIETÀ E LA RIDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Obiettivo del project work è quello di *impostare un'azione mirata ad implementare la missione e le finalità dell'ente* presso cui ho svolto il mio periodo di stage. Inizialmente sono partita da un'analisi approfondita della Dispensa Sociale (includendo la Dispensa Re-store) con l'intento di individuare quale fosse la possibile area di miglioramento da cui partire per sviluppare la mia proposta. L'indagine è stata svolta sia attraverso un confronto diretto con Raffaele Avagliano, responsabile del mio tirocinio formativo, sia attraverso l'osservazione partecipante.

2.1 LA DISPENSA SOCIALE E LA DISPENSA RE-STORE

Risulta utile fornire qualche breve cenno introduttivo circa il progetto della Dispensa Sociale, nato nel 2018 dalla cooperativa Namasté in collaborazione con l'organizzazione di volontariato Ridò. La missione della Dispensa è quella di *trasformare le fragilità delle persone e lo scarto alimentare in risorsa per tutti, in particolare per le persone più fragili*²⁶. Più nello specifico, il progetto consiste nel recupero di derrate alimentari, per la maggior parte fresche, e nella loro redistribuzione presso associazioni no profit che si occupano di garantire accesso al cibo alle persone più bisognose. Nel novembre 2022, grazie alla collaborazione tra il Comune, la cooperativa Namasté e l'azienda Foria srl, viene

²⁶ Citato testualmente quanto riportato da Raffaele.

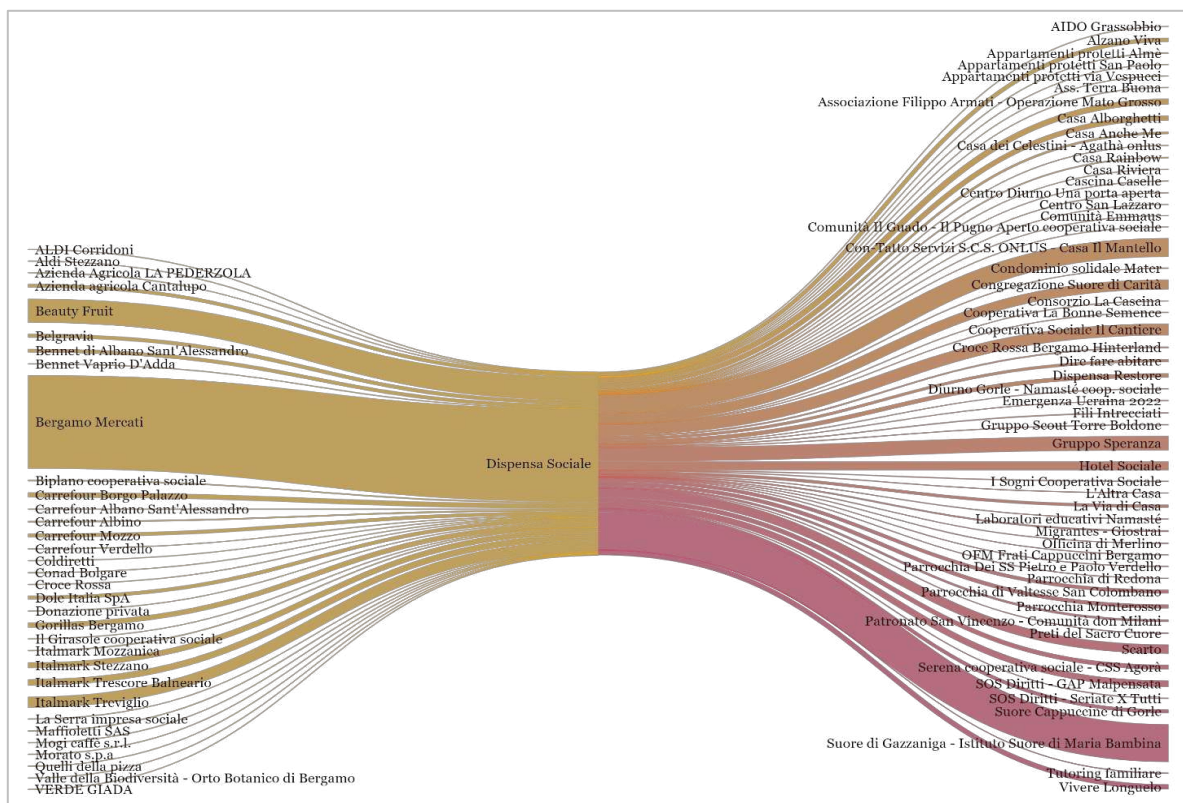


Figura 6 - Anno 2022, enti donatori ed enti riceventi le eccedenze grazie alla mediazione di Dispensa Sociale -
Elaborazione dati SC.

ufficialmente aperta la Dispensa Re-Store, una sorta di emporio solidale dove attualmente tutti i cittadini (che generalmente risultano essere in una situazione di difficoltà e disagio sociale ed economico) possono accedere una volta ogni due settimane, o di lunedì o di giovedì, per poter portare a casa fino a un massimo di 10 prodotti alimentari, sempre secondo i propri bisogni.

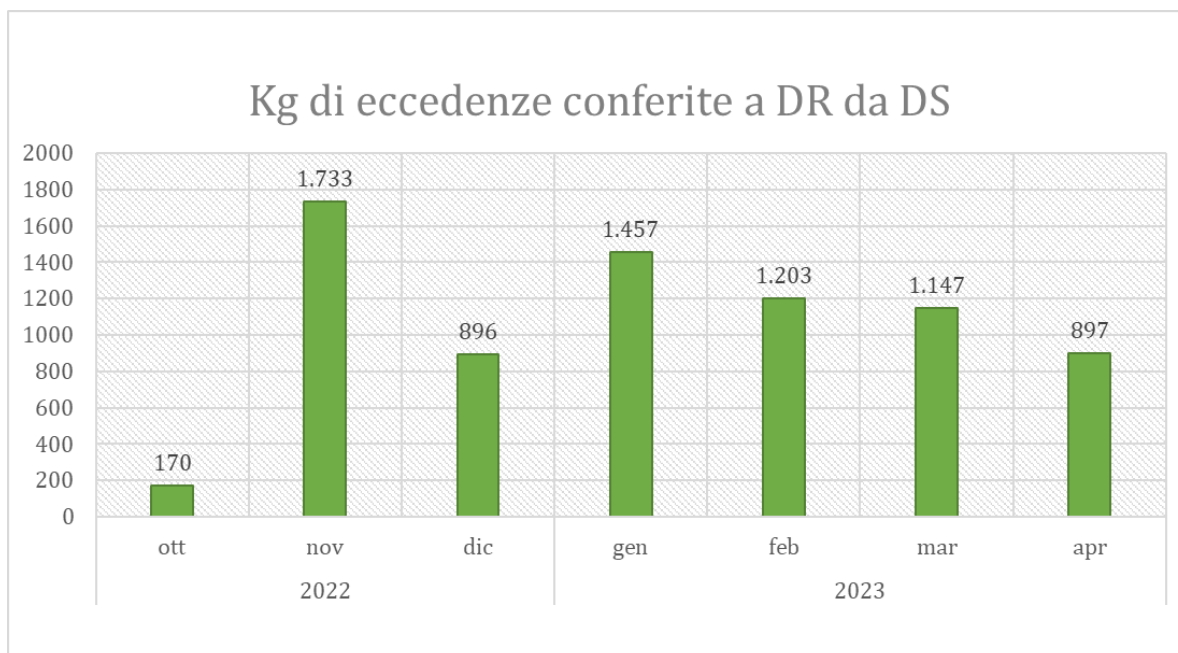


Figura 7 - Cibo conferito da Dispensa Sociale a Dispensa Re-store e redistribuito da novembre 2022 ad aprile 2023.
Elaborazione grafica SC.



Le risorse attualmente a disposizione della Dispensa Sociale/Re-store sono un magazzino di 120m² in affitto, dove si trovano: una cella frigo, un freezer, due postazioni lavoro in acciaio inox, carrelli e scaffalature, un transpallet elettrico, un furgone refrigerato di proprietà e un locale in comodato d'uso gratuito messo a disposizione da Foria srl dove ha sede la Dispensa Re-store. In termini di organigramma la Dispensa si avvale del lavoro di un coordinatore (contratto da 22h settimanali), di un'educatrice (con contratto da 10h settimanali) e di 43 volontari (104h settimanali di volontariato in media). Per quanto riguarda gli enti che fanno parte della rete e dei partenariati che nel tempo la Dispensa è stata in grado di potenziare, possiamo annoverare: il Comune di Bergamo (Tavolo *food policy*, Tavolo solidarietà alimentare), le circa 50 realtà che hanno sottoscritto l'accordo per il ritiro di eccedenze alimentari, gli enti donatori come i supermercati (Bennet, Carrefour, Aldi, Italmark), le aziende (Belgravia, Beauty Fruit, Bergamo Mercati), le cooperative agricole (Biplano, Areté) e, non di minor importanza, la Rete nazionale contro lo spreco alimentare Food Pride. Come emerge già dalla descrizione di questa realtà, le priorità possono essere riassunte in 3 punti principali: la lotta allo spreco, l'educazione e inclusione sociale.

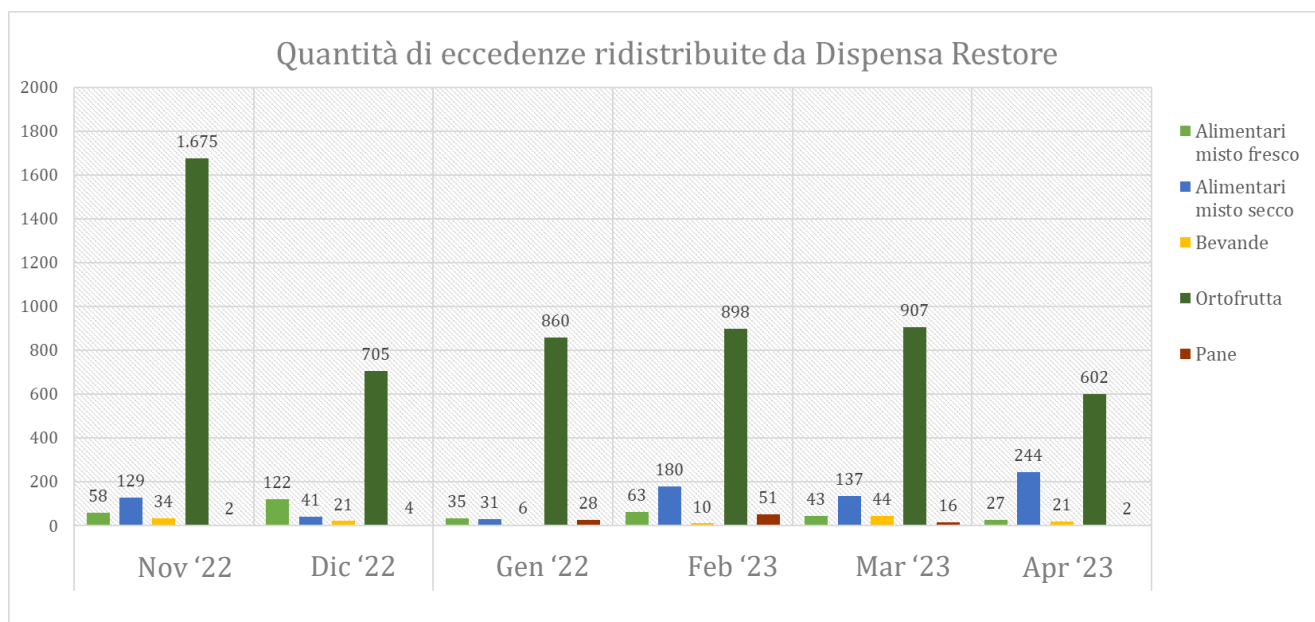


Figura 8 - Kg di eccedenze suddivise in macro-categorie redistribuite da Dispensa Re-store da inizio novembre 2023 a fine aprile 2023. Elaborazione grafica SC.

2.2 ALCUNE CRITICITÀ E POSSIBILI SCENARI

Proprio da una riflessione iniziale fatta sulla Dispensa Re-store emergono alcuni interrogativi che possono essere annoverati tra le criticità riscontrate in una prima analisi: *“chi attualmente accede a questa sorta di bottega solidale? È già inserito in qualche rete di sostegno cittadino e si approvvigiona anche presso altri enti? Da quale zona della città proviene? Con che frequenza avrebbe bisogno di accedere alla Dispensa e di che quantitativo di cibo necessiterebbe per potersi dire realmente sostenuto da un punto di vista alimentare?”*.

Durante il periodo di stage, poter indagare l'azione anche di altre realtà attive sul territorio, mi ha permesso di allargare lo sguardo oltre la Dispensa e di rendermi conto che le risposte alle domande che si moltiplicavano nella mia mente avrebbero dovuto considerare non solo la Dispensa bensì avere un respiro più ampio. Infatti, tramite due interviste, ho potuto raccogliere le testimonianze di due enti



bergamaschi attivi nella redistribuzione delle eccedenze ai fini della solidarietà alimentare simili e complementari rispetto alla Dispensa Sociale e Re-store. Maria Giovanna, per la onlus MT25, e Antonella, per il Banco della Solidarietà Alimentare di Bergamo, mi hanno riportato la loro esperienza attraverso la descrizione dei punti di forza, degli elementi di unicità e delle criticità che nel tempo hanno caratterizzato (e caratterizzano tuttora) le rispettive realtà. Dai racconti di entrambe, nonostante le diversità che connotano le due organizzazioni, emerge come tutte e due siano al servizio della comunità e che il valore della loro presenza sul territorio sia stato riconosciuto nel tempo. Importante sottolineare come il Tavolo di Sostegno all'Alimentazione (strumento a cui si è accennato in precedenza) sia stato inizialmente identificato come un mezzo utile a favorire la reciproca conoscenza, ma che ultimamente abbia perso un po' la sua funzione di spazio dove potersi confrontare e fare fronte comune per affrontare in maniera coesa i problemi.

Per rafforzare lo spirito di collaborazione, una maggiore condivisione delle responsabilità e incrementare la partecipazione di tutti gli attori della filiera della solidarietà alimentare emerge il bisogno di fare rete per non sprecare risorse, bensì ottimizzarle attraverso economie di scala, un coordinamento centralizzato e l'analisi dei bisogni effettivi delle persone; perché da un lato permetta ad ogni ente di rimanere attivo sul territorio, portando avanti il proprio obiettivo senza perdere gli elementi che lo caratterizzano, e dall'altro gli permetta di integrarsi nel sistema, collaborando congiuntamente per ridurre i punti di fragilità.

Considerando quindi gli elementi emersi sia dalle interviste che dall'analisi della Dispensa, in un'ottica di contrasto dello spreco alimentare e soprattutto di una più efficace redistribuzione delle eccedenze a chi ne ha più necessità, disporre di un database, comune e condiviso, contenente dati che possano aiutare a comprendere il tipo di utenza e i relativi bisogni risulta essere un elemento fondamentale. L'essere consapevoli dei flussi di prodotti da gestire, in entrata e uscita, non è di secondaria importanza, piuttosto risulterebbe utile a concentrare gli sforzi, facendo economie di scala e cercando di limitare il più possibile la ridotta prevedibilità dei quantitativi di eccedenze conferite.

Sebbene la redazione del database non dovrebbe essere demandata alla Dispensa o ai singoli enti, bensì al Comune che dovrebbe disporre poi di tutti gli strumenti per reindirizzare le persone verso enti più vicini ai quartieri di residenza, al fine di limitare gli spostamenti da una parte all'altra della città, e favorire l'accesso a una sola realtà adeguatamente preparata circa le necessità del beneficiario finale (per non andare a saturare il sistema non permettendo di redistribuire le eccedenze a tutti), in una prima fase sperimentale questa attività potrebbe essere affidata alla Dispensa e limitata al perimetro della propria attività.

Nello specifico, Dispensa Re-store potrebbe essere agevolata nel perseguire il proprio obiettivo di lotta agli sprechi attraverso la redistribuzione delle eccedenze (soprattutto fresche) ai fini di solidarietà alimentare, strutturando un database con i dati degli utenti finali. Tale database dovrebbe contenere il numero esatto di utenti finali insieme alle loro necessità, al fine di rispondere in maniera più efficace ai loro bisogni, conferendo le giuste quantità di alimenti, nella frequenza corretta, in funzione della dimensione del nucleo familiare e cercando di evitare il più possibile lo spreco a valle.

3. PROJECT WORK IN PILLOLE

Perché l'azione della Dispensa Re-store possa risultare efficace, soprattutto vista la gestione prioritaria di prodotti freschi, si ipotizzano le seguenti attività (*tabella 1*), che dovranno essere portate avanti sinergicamente da tutti gli enti via via coinvolti.



3.1 FINALITÀ, TARGET E DURATA

Considerando come spesso la donazione non sia frutto di un processo strutturato e sistematico, il progetto avrà la finalità di strutturare il più possibile il processo di donazione, affinché la redistribuzione delle eccedenze sia efficiente e il supporto ai più bisognosi efficace. Il target sarà quindi la Dispensa Re-store, comprensiva di tutte le persone che accedono attualmente come utenti finali.

3.2 FASI DEL PROGETTO

La Dispensa Restore dovrebbe attuare un'analisi "ricognitiva" relativa alla propria attività, cercando di rispondere punto per punto alle seguenti domande, in un'ottica di miglioramento continuo e di maggior strutturazione attraverso la raccolta di dati consistenti. Quali sono la localizzazione geografica e il contesto circostante la dispensa? Quale la dimensione (grandezza magazzini/celle frigorifere, disponibilità di volontari e capitale umano, presenza mezzi propri trasporto coibentati/refrigerati)? Che tipologia e quantità di eccedenze sono ricevute e ridistribuite (divisione fresco/secco)? Quale è la propria potenzialità ricettiva (in termini di categorie di prodotto, volumi, tempi necessari, possibili ed eventuali aree di ritiro)? Con quale frequenza vengono somministrati gli alimenti ai beneficiari finali e qual è il bacino di utenza servito (numero di beneficiari finali sulla base del fabbisogno alimentare che devono soddisfare)?

La durata del progetto pilota sarà di 12 mesi e verrà suddiviso nelle fasi riassunte nella seguente tabella (*tabella 1*).



Fase	Chi	Durata	Cosa	Obiettivo	Risorse da impiegare (compreso il capitale umano)
0 A (contenzionale alla fase 0 A)	Dispensa Restore	3 mesi di raccolta dati (per poter permettere di avere dati significativi sull'utenza che può accedere alla dispensa una volta ogni due settimane, o il lunedì o il giovedì).	<p>Redazione di un database contenente tutti i dati dei beneficiari finali che accedono alla dispensa. Nello specifico, il file deve contenere: Nome e Cognome, ISEE, componenti del nucleo familiare, presenza di minori (età e sesso), quartiere/zona di residenza, religione, intolleranze/allergie alimentari.</p> <p>Somministrazione di un questionario (in formato digitale) agli utenti finali della Dispensa dove poter raccogliere le abitudini di consumo e, annotando le tipologie di prodotti principali e scelti (se freschi o secchi) e le relative quantità che le persone preferirebbero ricevere/scegliere per poterli dire davvero sostenute da un punto di vista alimentare.</p>	<p>Conoscere approfonditamente la propria utenza, i suoi bisogni e numero di persone che regolarmente accede alla Dispensa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> una persona (educatore/coordinatore) corresponsabile e opportunamente formata, totalmente dedicata a questa attività. considerando che i dati divulgati dagli utenti saranno dati sensibili, bisognerà predisporre un luogo ad hoc, con la possibilità di far accedere una persona alla volta e mantenere la giusta riservatezza. un computer + file excel/software gestionale per raccogliere tutti i dati
0 B (contenzionale alla fase 0 A)	Dispensa Restore	3 mesi di raccolta dati	<p>Monitoraggio dei flussi di eccedenze ricevute in entrata, redistribuite in uscita e rimaste in stock in dispensa ogni settimana (in termini di peso (kg), valore e qualità, fresco/secco, TMC/data di scadenza), attraverso un sistema software di gestione/monitoraggio del gestionale attuale in uso (Bring The Food)</p>	<p>Conoscere cosa, al di là del valore economico del bene (che in questo momento non è indicato), viene principalmente scelto dalle persone che accedono alla dispensa.</p> <p>Es: prodotti freschi, a lunga conservazione, dolci, bevande, ecc.</p> <p>NE, i dati raccolti dovranno essere incrociati con quanto presente in Dispensa nella medesima giornata</p>	<ul style="list-style-type: none"> una persona (anche volontaria) totalmente dedicata a questa attività. La persona dovrà essere corresponsabile e opportunamente formata affinché il modulo digitale sia compilato esaurientemente in ogni sua parte. un computer o cellulare attraverso cui registrare i dati relativi alle scelte alimentari operate dai consumatori finali una persona addetta all'elaborazione e dei dati
1	Dispensa Restore	6 mesi di raccolta dati	<p>Monitoraggio dei flussi di eccedenze ricevute in entrata, redistribuite in uscita e rimaste in stock in dispensa ogni settimana (in termini di peso (kg), valore e qualità, fresco/secco, TMC/data di scadenza), attraverso un sistema software di gestione/monitoraggio del gestionale attuale in uso (Bring The Food)</p>	<p>Valutare in maniera precisa quali siano i quantitativi che la DR riesce a redistribuire e in quali tempi e a quante persone</p>	<ul style="list-style-type: none"> disponibilità di un software di gestione ERP (enterprise resource planning) o adattato al gestionale attuale (Bring the food) che aiuti a tracciare il flusso di eccedenze in entrata/uscita/stock una persona che inserisca i dati raccolti nel sistema, in maniera precisa, tempestiva ed accurata una persona che monitori l'inserto in dati
2 (Opzionale)	Dispensa Restore insieme a Dispensa Sociale	6 mesi di raccolta dati (dopo conclusione fasi 0 e 1)	<p>A seguito della registrazione del numero di utenti effettivi, nonché del quantitativo o numero di eccedenze che settimanalmente e DR redistribuisce, valutare come poter accedere a più eccedenze fresche/maggiormente rispondenti ai bisogni degli utenti attraverso l'opportunità di impostare la raccolta delle eccedenze aggregando punti vendita appartenenti a diverse comunità differenti ma geograficamente vicine (es. lo stesso quartiere)*</p>	<p>In un'ottica di raggiungimento di economie di scala per garantire eccedenze a un numero fisso minimo di utenti a settimana</p>	<ul style="list-style-type: none"> una persona corresponsabile e dedicata (anche volontaria) che affianchi i vari possibili enti donatori localizzati vicino alla DS e che possa aiutare ad analizzare le potenzialità della collaborazione (analisi dei quantitativi di eccedenza generata, le cause di generazione, la frequenza di generazione e dell'eccedenza e la vita utile residua del prodotto). la comunicazione tra grossisti e DS potrebbe essere facilitata dall'uso di device come, ad esempio, lo sperimentale "Botto"
3	Dispensa Restore e un ente di ricerca (possibili partner: Università di Bergamo, Politecnico di Milano, Milano, Università di Bologna o altro ente di ricerca)	6 mesi (dopo aver concluso le fasi 0 e 1)	<p>Elaborazione dei dati raccolti nelle fasi precedenti con definizione algoritmo che permetta di definire, frequenza accesso, numero di persone, assortimento di beni da poter prelevare e quantità</p>	<p>Una volta definite le proprie potenzialità ricettive e ottimizzato il flusso e la consapevolezza delle eccedenze da gestire (risorse ricevute, redistribute e in stock), la Dispensa dovrebbe definire la frequenza di accesso, il numero di utenti minimo a cui garantire l'accesso e il tipo di assortimento di prodotti che un singolo utente (in funzione della dimensione del nucleo) potrebbe prelevare.</p>	<p>Elaborazione dati a cura dell'ente e dipartimento selezionato. Possibili partner:</p> <ul style="list-style-type: none"> Università di Bergamo: per vicinanza territoriale Politecnico di Milano: per progetti pilota già attivi inerenti alle stesse tematiche Università di Bologna: per progetti già attivi inerenti alle stesse tematiche
4	Dispensa Restore	a 1 anno dall'inizio del progetto	<p>Presentazione del progetto pilota al Comune e a tutti gli attori coinvolti nella filiera della solidarietà e lotta allo spreco alimentare bergamasco.</p>	<p>Condivisione di un possibile modello finalizzato alla strutturazione del sistema di lotta allo spreco/inclusione sociale, applicabile e replicabile su tutto il territorio bergamasco a tutti gli enti della filiera.</p> <p>L'obiettivo iniziale è quello di approfondire le esigenze di tutti gli attori coinvolti, favorendo la conoscenza reciproca e il mutuo riconoscimento. Nel lungo periodo l'obiettivo è quello di creare veri e propri food hub di quartiere che in meglio sappiano rispondere alle esigenze della popolazione e a quelle di lotta allo spreco alimentare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tutte le persone coinvolte nelle fasi precedenti, perché ognuno si possa sentire parte del progetto e responsabile del risultato ottenuto

a: <https://www.operadefab.it/progetti/bo-no-per-4-vella-cheran-buica>
 b: <https://foodpolicyinitaly.org/wp-content/uploads/2021/12/Policy-Brief-Hub-Food-Zero-Sprechi-Orbiterrato.pdf>
 c: <https://daxi.uribot.it/na/zie/lo-spreco-alimentare-in-italia>; <https://www.italiacolombardibot.it/sprecozero-4-vella-cheran-buica/>
 * a titolo di esempio, da una mail a approfondita dei dati emerge come nel periodo di osservazione (maggio-giugno 2022) il quantitativo di eccedenze raccolte dai 18 enti donatori interessati è stato in media pari a 2.000kg settimanali.

Tabella 1 – Fasi del progetto



3.3 CONFRONTO AS IS - TO BE

3.3.1 AS IS

Ad oggi, gli utenti possono accedere alla Dispensa Re-store solo una volta ogni due settimane (o di lunedì o di giovedì) potendo prelevare fino a 10 prodotti, indipendentemente dal numero di componenti del nucleo familiare e secondo la disponibilità giornaliera della Dispensa. Inoltre, questa è aperta dalle 17 alle 19, ma considerando che la quantità di eccedenze da redistribuire è molto varia e poco costante, le persone sono portate ad arrivare anche molto prima dell'orario di apertura per mettersi in fila, perché chi arriva in anticipo ha maggior probabilità di accesso al cibo disponibile prima che si esaurisca. In questo contesto di difficoltà economica e disagio sociale, è un dato importante quello che emerge da un'osservazione esterna: gli ultimi saranno sempre gli ultimi. Se tarderai a metterti in fila, avrai meno possibilità di accedere a qualche eccedenza e potresti correre il rischio di andare a casa con il sacco vuoto.

Inoltre, visitando la Dispensa Re-store in un giovedì di aprile, mi è capitato di osservare cosa avvenisse effettivamente in una normale giornata di apertura. Il numero delle persone, che pazientemente si sono messe in fila e hanno atteso il proprio turno per entrare e scegliere i 10 prodotti (in base alle disponibilità delle eccedenze della giornata), è stato più basso del previsto. Questo fatto ha comportato la mancata redistribuzione di tutti i prodotti freschi, aventi la scadenza a breve e facilmente deperibili. Nello specifico, sono avanzate molte cassette, composte da un assortimento di prodotti ortofrutticoli, che sono state caricate nuovamente sul furgone e riportate presso la Dispensa Sociale per essere cernite e ridistribuite. L'episodio evidenzia come ci siano ancora margini di miglioramento circa la gestione delle risorse, affinché le eccedenze siano prontamente ridistribuite e si riesca al contempo ad evitare che queste deperiscano in loco, che siano poi buttate a valle del processo, che siano investite ulteriori risorse (tempo, mezzi, etc.) per dislocarle altrove e che il numero di persone ad accedere sia sproporzionato rispetto alle disponibilità.

3.3.2 TO BE

In prospettiva, a seguito dell'attivazione e conclusione del progetto pilota, visitando la Dispensa in un normale giorno di apertura si dovrebbe poter osservare un'avvenuta ottimizzazione della logistica e una gestione efficace delle eccedenze (anche in stock) per evitare rimanenze deperibili e "resi" alla Dispensa Sociale. Inoltre, il numero di persone sarà mantenuto il più possibile fisso (con margine di variazione basso) e il giorno di ritiro di ciascuno sarà stato definito e comunicato in anticipo. Gli ultimi non saranno più gli ultimi perché attraverso la regolazione degli accessi il prelievo sarà garantito a tutti. Infine, la frequenza di accesso alla Dispensa da parte del medesimo beneficiario sarà incrementata ad una volta a settimana e l'assortimento degli alimenti sarà bilanciato e proporzionale al nucleo, in modo tale da poter essere considerato un reale sostegno e contrasto alla povertà alimentare.

3.4 OBIETTIVI INTERMEDI E OBIETTIVO FINALE DEL PROGETTO

Gli obiettivi intermedi sono quelli di comprendere che tipo di utenza acceda alla Dispensa (in termini di numero di persone, composizione del nucleo familiare, etc.), che quantitativi di eccedenze possano essere recuperate e ridistribuite, la frequenza di accesso alla Dispensa e che tipologia e quantità di prodotti debbano essere conferiti agli utenti finali per poterne realmente soddisfare le necessità. Come emerge anche dalle finalità di questo lavoro, l'obiettivo nel lungo periodo è quello di strutturare il più possibile il processo di donazione, contrastando concretamente lo spreco alimentare attraverso una gestione efficace delle eccedenze e della loro redistribuzione, e favorendo la solidarietà alimentare



grazie ad un supporto reale garantito alle persone più bisognose che accedono alla Dispensa (non più un aiuto una tantum, al primo che arriva, ogni due settimane, bensì un aiuto più concreto e strutturato).

3.5 MISURAZIONE IMPATTO SUL BREVE E MEDIO-LUNGO PERIODO

L'impatto delle fasi di monitoraggio potrà essere considerato tanto più elevato quanto più la raccolta dati (delle fasi 0 e 1) sarà accurata ed esaustiva e porterà ad individuare con precisione il numero attuale di persone che accedono alla Dispensa Re-store con regolarità e il quantitativo di eccedenze (ricevute, redistribuite e in stock) gestite settimanalmente dalla stessa.

L'elaborazione dei dati potrebbe portare all'individuazione di una correlazione tra frequenza ed eccedenza, portando ad un aumento della frequenza dei ritiri e/o al ridimensionamento dell'utenza perché il sostegno possa dirsi davvero efficace (es. lo stesso nucleo familiare ritira 1 volta a settimana). Nel medio-lungo periodo, a valle dell'elaborazione dati, il progetto potrà dirsi efficace se sarà stato ridefinito il numero minimo di utenti che potrà accedere alla dispensa con frequenza settimanale (in funzione dello stato di necessità, del numero di componenti del nucleo, della zona della città) e che potrà dirsi realmente sostenuto dall'assortimento di alimenti prelevati in Dispensa; non di secondaria importanza sarà anche il mantenimento del monitoraggio relativo al quantitativo di eccedenze raccolte, redistribuite e in stock, affinché si osservi perlopiù un incremento progressivo dei beni raccolti per evitare il dispendio di risorse.

Importante non dimenticare come la variabilità che caratterizza sia la generazione che la donazione delle eccedenze sia un elemento intrinseco e che quindi il sistema così strutturato dovrà comunque mantenere una certa flessibilità per poter rispondere prontamente a variazioni dello stesso.

3.6 INDICATORI DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli indicatori finali relativi al raggiungimento degli obiettivi sono:

- la definizione numero di persone che si possono sostenere realmente/ridimensionamento utenza;
- la valutazione eccedenze recuperate/redistribuite e riduzione variabilità delle quantità fornite;
- la definizione della frequenza di accesso alla Dispensa da parte di uno stesso utente (e numero di giorni di apertura al pubblico);
- la definizione del numero/tipologia di prodotti a cui il singolo utente può accedere.

3.7 VALUTAZIONE PUNTI DI FORZA, BENEFICI, CRITICITÀ E COSTI DEL PROGETTO

3.7.1 Punti forza e benefici:

- maggiore efficienza nella gestione delle risorse recuperate e redistribuite e sua quantificazione in cifre;
- maggior consapevolezza dell'aiuto garantito ai più bisognosi e sua quantificazione in cifre;
- riduzione degli sprechi e tracciamento per aiutare a raggiungere l'SDGs relativo al dimezzamento dello spreco alimentare entro il 2030;
- gestione della Dispensa Re-store attraverso un modello, applicabile ad altri;
- riduzione costi ambientali per la collettività legati alla gestione dei rifiuti ed al loro smaltimento;
- ritorno di immagine per la Dispensa come promotore del progetto pilota;
- ritorno di immagine per il comune come città virtuosa in termini di azioni concrete per la lotta allo spreco e al sostegno alla solidarietà alimentare.



3.7.2 Punti attenzione/criticità del progetto:

- necessità di monitorare costantemente il database;
- attivazione collaborazione con ente di ricerca individuato per l'elaborazione dei dati;
- gestione ed elaborazione di una mole di dati elevata;
- reperimento e formazione di tutte le risorse umane dedicate a portare avanti con successo tutte le fasi del progetto;
- coordinamento efficace tra pubblico-terzo settore e privato;
- per la Dispensa non dovrebbe perdersi il valore della scelta affidata al singolo utente, in modo tale che siano presi prodotti che davvero la persona apprezza e che poi non siano sprecati a valle.

3.7.3 Costi:

- gestione e monitoraggio costante del database;
- risorse umane da gestire e tutte quelle necessari per portare avanti il progetto.

3.8 ANALISI DELL'UTILITÀ DEL PROGETTO PER LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

Il Comune di Bergamo potrebbe farsi promotore di modelli sperimentali di gestione delle eccedenze e di risposta ai bisogni delle fasce meno abbienti della popolazione anche attraverso la promozione e il sostegno economico degli stessi. In questo caso avrebbe la possibilità di sfruttare la presenza di un database preliminare e parziale (legato agli utenti di Dispensa Re-store) come punto di partenza per istituire uno generale a livello comunale. La presenza di un coordinamento istituzionale e di un database contenente i dati degli enti donatori, delle organizzazioni *front/back line* o ibride e dei beneficiari finali aiuterebbe a fare rete tra gli enti, capire in quali zone della città si evidenzia maggior necessità di sostegno, dove si localizzano gli enti donatori di eccedenze e dove quelli preposti alla raccolta. Ulteriore obiettivo sarebbe quello di creare un sistema integrato e non ridondante, in grado di rispondere efficacemente ai bisogni delle persone, sostenendole in maniera significativa da un punto di vista alimentare, e al contempo capace di fare economie di scala, contrastando efficacemente, in uno sforzo congiunto, lo spreco alimentare andando a minimizzare i costi (di trasporto e di tempo) legati al recupero dell'eccedenza e alla sua redistribuzione.

Inoltre, la Pubblica Amministrazione potrebbe trarre beneficio dall'elaborazione dei dati e dalla gestione coesa di una mole di informazioni così elevata grazie alla collaborazione con l'ente di ricerca preposto all'elaborazione, le cui competenze ed esperienza potrebbero essere messe a disposizione della collettività.

Come già esplicitato precedentemente, il risultato atteso per la Pubblica Amministrazione sarebbe quello di avere a disposizione un database pilota (calzato sulle dimensioni, utenti, necessità, volumi di eccedenze raccolte e redistribute della Dispensa Re-store). Tale database, che dovrebbe poi essere integrato e completato con tutti gli attori della filiera del recupero e della donazione degli alimenti attivi almeno a livello comunale, sarebbe anche il pretesto per connettere ulteriormente tutti gli enti della filiera rafforzando la collaborazione tra questi e il mutuo riconoscimento. Infine, sfruttando questo caso studio e il fatto che permetta di raccogliere e diffondere dati oggettivi sulle eccedenze e sullo spreco, l'Amministrazione avrebbe la possibilità di sensibilizzare la cittadinanza sul tema, incrementandone le conoscenze e la consapevolezza del fenomeno e promuovendo l'adozione di comportamenti virtuosi per la collettività.



BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

- Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare, 2015. Recupero, raccolta e distribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale. Link: https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_1_file.pdf.
- Commissione Europea, 2019. Recommendations for Action in Food Waste Prevention Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste. Link: https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-05/fs_actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf.
- Comunicazione della Commissione Europea (CE) n. 2017/C 361/01 del 25 ottobre 2017 sugli Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari.
- Direttiva (UE) del Parlamento Europeo e del Consiglio n. 851/2018 del 30 maggio 2018 che modifica la direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti.
- Direttiva della Commissione Europea (CE) 98/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 19 novembre 2008 relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive.
- EEB (the European Environmental Bureau), 2022. EU wastes more food than it imports, says new report. Link: <https://eeb.org/eu-wastes-more-food-than-it-imports-says-new-report/>.
- EEB. Dr J. Beasley, R. Georgeson et al., 2014. Advancing resource efficiency in Europe. Indicators and waste policy scenarios to deliver a resource efficient and sustainable Europe. Link: <https://eeb.org/wp-content/uploads/2019/05/Advancing-Resource-Efficiency-in-Europe-2014.pdf>.
- EStà, 2020. Economia circolare del cibo a Milano. Link: <https://www.comune.milano.it/documents/20126/6143581/Economia+circolare+del+cibo+a+Milano+-+edizione+settembre+2020.pdf/907ef284-8222-d96c-a5a0-ab126d910a3e?t=1608477646111>.
- EStà, 2022. Bergamo: analisi del sistema alimentare. Link: <https://assesta.it/bergaamo-analisi-del-sistema-alimentare/>.
- European Commission's Knowledge Centre for Bioeconomy, 2020. Brief on food waste in the European Union. Link: https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-04/fw_lib_stud-rep-pol_ec-know-cen_bioeconomy_2021.pdf.
- European Parliament, 2022. Countering food loss and waste: from awareness to tangible change. Link: [https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document/EPRS_ATA\(2022\)733652](https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document/EPRS_ATA(2022)733652).
- Eurostat, 2020. Food waste and food waste prevention – estimates. Link: https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates.
- Eurostat, 2021. Living conditions in Europe - material deprivation and economic strain. Link: https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Living_conditions_in_Europe_-_material_deprivation_and_economic_strain&oldid=585147#:~:text=In%202021%2C%207.3%20%25%20of%20the,vegetarian%20equivalent%20every%20second%20day.
- Eurostat, 2023. Database - Inability to afford a meal with meat, chicken, fish (or vegetarian equivalent) every second day - EU-SILC survey. Link: https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/ilc_mdcs03/default/table?lang=en.
- Eurostat, 2023. Database - Persons at risk of poverty or social exclusion by age and sex. Link: https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/IILC_PEPS01N_custom_5718642/default/table?lang=en.
- Falasconi L., Franco S., 2022. Lo spreco alimentare in Italia. Riflessioni, dati, testimonianze. Ed. Carocci, Roma.
- FAO, 2011. Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rome. Link: <https://www.fao.org/3/mb060e/mb060e.pdf>.
- FAO, 2015. Food wastage footprint & Climate Change. Link: <https://www.fao.org/3/bb144e/bb144e.pdf>.
- FAO, 2021. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all. Rome. Link: <https://www.fao.org/3/cb4474en/cb4474en.pdf>.
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO, 2021. The State of Food Security and Nutrition in the World 2021. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all. Rome. Link: <https://www.fao.org/3/cb4474en/cb4474en.pdf>.
- FEBA, 2021. Quantifying the impact of European Food Banks. Link: <https://www.eurofoodbank.org/support-and-strengthen-the-network/quantifying-the-impact-of-european-food-banks/>.
- Feedback EU, 2022. No time to waste: Why the EU needs to adopt ambitious legally binding food waste reduction targets. Rijswijk, the Netherlands. Link: <https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf>.
- Food Policy Milano, 2018. Food Losses and Waste in European Cities. Link: <https://www.foodpolicymilano.org/wp-content/uploads/2019/10/REPORT-Food-Losses-and-Waste-in-European-Cities-WG-Food-City-of-Milan1.pdf>.
- Food Policy Milano, 2018. Milan model of circular economy for food donation. Link: <https://foodthecities.files.wordpress.com/2018/10/policy-brief-food-waste.pdf>.
- Food Policy Milano, 2021. Hub contro lo spreco alimentare nel mercato ortofrutticolo Foody zero sprechi. Link: <https://foodpolicymilano.org/wp-content/uploads/2021/12/Policy-Brief-Hub-Foody-Zero-Sprechi-Ortomercato.pdf>.



- Fusions, 2016. Estimates of European food waste levels. Stockholm. Link: <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>.
- Garrone P. et al., 2012. Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità. Ed. Guerini e Associati, Milano.
- Garrone P. et al., 2015. Surplus food management against food waste. Link: <http://sprecoalimentare.anci.it/wp-content/uploads/2020/05/SurplusFoodManagement.pdf>.
- Grant F., Rossi L., 2022. The Italian Observatory on Food Surplus, Recovery, and Waste: The Development Process and Future Achievements. Link: <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2021.787982/full>.
- HLPE, 2014. Food losses and waste in the context of sustainable food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome. Link: <https://www.fao.org/3/i3901e/i3901e.pdf>.
- IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change), 2019. Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food insecurity, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems. Link: <https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/11/SRCCL-Full-Report-Compiled-191128.pdf>.
- Legge del Buon Samaritano. L. 25 giugno 2003, n. 155 relativa alla Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale.
- Legge Gadda. L.19 agosto 2016, n. 166 relativa alle Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.
- OpenDot, 2022. Il device IoT per combattere lo spreco di cibo. Link: <https://www.opendotlab.it/progetti/botto-per-quello-che-non-butto>.
- Our world in data, 2023. Link: <https://ourworldindata.org/food-waste-emissions>.
- Our world in data, 2023. Link: <https://ourworldindata.org/future-population-growth>.
- Our world in data, 2023. Link: <https://ourworldindata.org/hunger-and-undernourishment>
- Poore J., Nemecek T., 2018. Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science360,987-992. Link: <https://www.science.org/doi/10.1126/science.aag0216>.
- Spreco zero, 2023. Link: <https://www.sprecozero.it/>.
- The United Nations, 2015. Goal 12: Ensure sustainable consumption and production patterns. Link: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/>.
- UNEP (United Nations Environment Programme), 2021. Food Waste Index Report 2021. Nairobi. Link: <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>.
- Van Dijk, M., Morley, T., Rau, M.L. et al., 2021. A meta-analysis of projected global food demand and population at risk of hunger for the period 2010–2050. Nat Food 2, 494–501. Link: <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00322-9>.
- Zero waste Europe, 2023. Link: <https://zerowasteurope.eu/>.



APPENDICE B – ELABORAZIONE DEI PRIMI DATI DEL QUESTIONARIO

Durante il periodo di tirocinio ho sottoposto un questionario anonimo (link: <https://forms.gle/8W5wcKt1WjUYGBPB7>) elaborato *ad hoc* per iniziare a raccogliere delle prime informazioni inerenti alle scelte di consumo degli utenti della Dispensa Restore. Obiettivo era quello di cercare di capire quali alimenti fossero preferiti dai consumatori, svincolando la loro scelta dal valore economico del bene (attualmente non presente) ma ponendo come unico limite il numero di pezzi prelevati.

Considerando le fasi del progetto elencate nella tabella relativa al project work, il questionario sui bisogni degli utenti e sulle loro preferenze potrebbe essere assimilato alla fase 0B.

Segue quindi l'analisi effettuata valutando le risposte ottenute dal questionario sottoposto a 44 persone nel mese di aprile 2023. Sono state delineate diverse macro-classi per determinare le singole categorie di prodotti; quelli che in analisi presentavano una percentuale di prelievo inferiore al 1,5% sono stati accorpati in un'unica categoria definita "altro". Dal grafico (figura 9) è quindi possibile notare la % di prodotti prelevati suddivisi per categoria, e in seconda battuta (figura 10) il dettaglio dei prodotti appartenenti alla macro-classe ortofrutta.

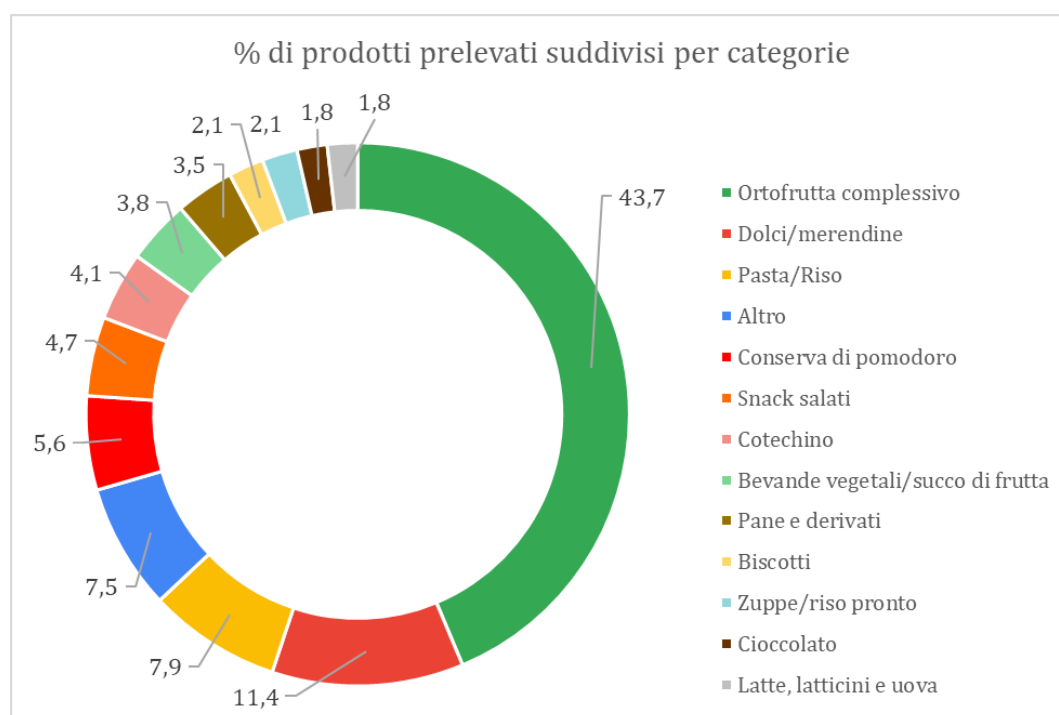


Figura 9 - Figura 10 - % di prodotti, suddivisi per macro-classi, prelevati dagli utenti a cui è stato sottoposto il questionario nel mese di aprile 2023. Elaborazione grafica SC.

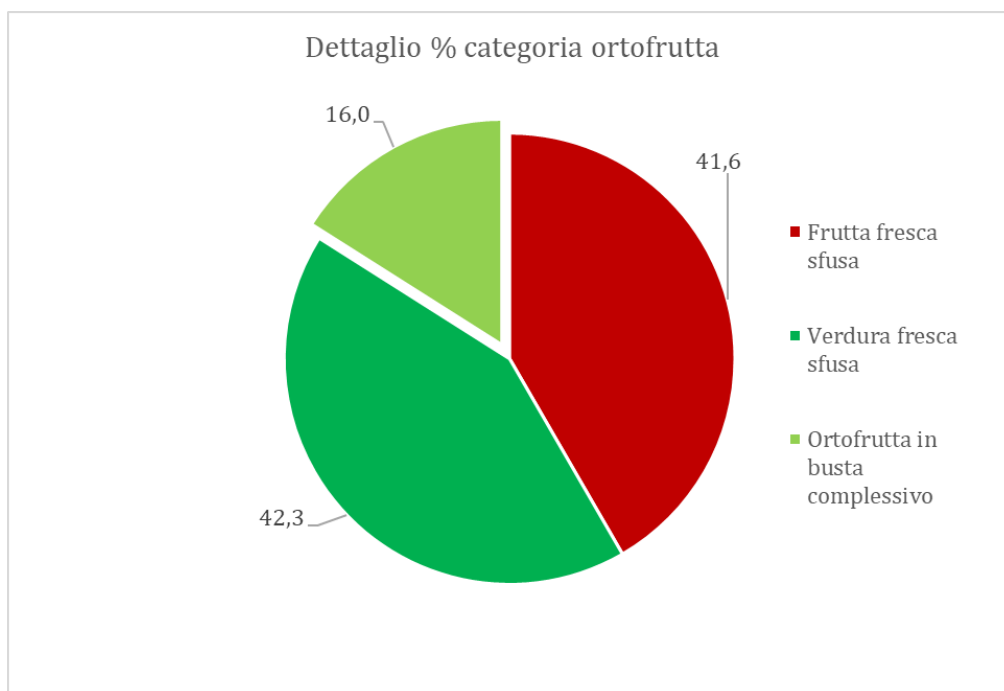


Figura 10 - Dettaglio della macro-classe ortofrutta in %. Elaborazione grafica SC.

Da questi primi dati emerge come le preferenze delle persone che accedono alla Dispensa Restore, indipendentemente dal nucleo familiare, dall'impiego e dall'età, vertono verso i prodotti ortofrutticoli freschi.



RINGRAZIAMENTI

Questi mesi di tirocinio sono stati per me molto importanti. È stato essenziale poter osservare integralmente, senza edulcorazioni né sofisticazioni, il lavoro condotto con tenacia dalle diverse associazioni presenti sul territorio bergamasco ed attive nella redistribuzione delle eccedenze alimentari e nel campo della solidarietà.

Un sentito grazie a Raffaele per la pazienza, la collaborazione e la voglia di condividere il più possibile l'azione portata avanti dalle due Dispense, col desiderio di migliorarsi sempre.

Grazie a Sofia per il prezioso aiuto in Dispensa Re-store, che ha permesso di dare concreta forma a questo lavoro.

Grazie a tutti i volontari dell'associazione Ridò con cui ho condiviso il sabato mattina al mercato ortofrutticolo di Bergamo.

Grazie alla disponibilità di Katia che mi ha messa in contatto con le due associazioni MT25 e Banco di Solidarietà Alimentare di Bergamo. Ringrazio Giovanna e Antonella per il sincero e costruttivo confronto avuto.

Sono grata di aver potuto esplorare ed indagare anche solo una piccolissima parte del quotidiano e perpetuo lavoro di chi si dedica, in vario modo, al recupero delle eccedenze e all'aiuto degli altri.