



Dati conclusivi

“QUI ZERO SPRECO”

in risposta all' AVVISO PUBBLICO per l'affidamento di progetto di riduzione degli sprechi alimentari in ristoranti e mense del comune di Cesena. Individuazione di soggetti operanti nel campo dell'educazione e sensibilizzazione alla sostenibilità ambientale con esperienze nella comunicazione e nella gestione e coordinamento di progetti che coinvolgono più portatori di interesse. Il presente bando fa seguito all'assegnazione di specifiche risorse finanziarie stanziata dalla Regione Emilia Romagna – Atersir (determina Atersir n° 64 del 7/4/2017) per l'esecuzione di questo specifico progetto proposto dal Comune dei Cesena

Determina Dirigenziale n.887/2017 capitolo 072050 articolo 22 Impegno n.1026 e n.1928

IL PROGETTO IN BREVE

- Azione 1** Partecipazione agli incontri organizzati dal Comune con i portatori di interesse e coordinamento dei tavoli di lavoro
- Azione 2** Individuazione, acquisto e personalizzazione dei kit per la raccolta degli avanzi alimentari sulla base delle indicazioni emerse dagli incontri con i portatori di interesse
- Azione 3** Contatto con il ristoratore. Distribuzione dei kit per la raccolta degli avanzi alimentari ai singoli ristoranti-mense. Briefing al personale interno.
- Azione 4** Monitoraggio e valutazione corretto utilizzo dei kit
- Azione 5** Realizzazione di un claim del progetto e di una locandina/logo che distingue il pubblico esercizio aderente al progetto
- Azione 6** Rendiconto dei kit distribuiti e di quelli effettivamente utilizzati
- Azione 8** Campagna di promozione
- Azione 9** Compostiera

La DURATA del progetto

5 mesi → da luglio a dicembre 2017 (*progetto completo*)

di cui → **2 mesi** per l'utilizzo dei kit anti spreco e divulgativi - da ottobre a dicembre 2018 (vedere date di consegna nelle copie documenti di trasporto, in allegato)

Il TARGET del progetto

Il progetto ha come Target i ristoratori coinvolti e i consumatori del Comune di Cesena.

Indirettamente il progetto coinvolge tutti i cittadini della provincia e del territorio limitrofo, attraverso l'effetto moltiplicatore del passaparola e grazie alla promozione sui social del progetto.

Il KIT Anti Spreco

Le Vaschette

Idonee al contatto con alimenti e in grado di sopportare una temperatura da da -20 °C a + 120°C. Consentono di consumare il cibo direttamente dalla vaschetta, senza deformarsi, rompersi. Le vaschette sono ergonomiche e facilmente impilabili per ottimizzare gli spazi negli scaffali e nel freezer. Sono richiudibili e permettono di trasportare anche i liquidi in piena sicurezza e igiene.

Possono essere utilizzate in forno microonde e riutilizzate più volte. E, soprattutto, sono riciclabili.

I sacchetti

Di carta resistente, servono per inserire le vaschette; sono personalizzati (loghi del progetto + informazioni necessarie a farne comprendere l'utilità per il cliente + le buone norme per conservare il cibo) e adatti al riutilizzo in bidone areato dell'organico.

Caratteristiche tecniche: Sacchetto in CARTA PANE gr. 50, personalizzati a 1 colore, Formato 19x41+13,5

Il KIT DIVULGATIVO

L'adesivo

In ciascun locale che aderisce al progetto è stato esposto l'adesivo con il logo della campagna. Il cliente informato ha chiesto il "kit anti spreco", il cliente ignaro e incuriosito dall'info-grafica si è informato chiedendo al personale del locale.



L'elenco dei ristoranti aderenti

L'elenco in formato A4 degli esercizi aderenti al progetto che ogni ristorante/mensa ha promosso nel proprio locale.

ABBIAMO ADERITO A

QUI ZERO SPRECO

ALBIZZI
PIAZZA ALBIZZI 2/3
CESENA

ANITA
VIA MONTESILVANO 200
SAN CARLO

CAFFÈ BARRERA
CANTINA
CORSO SOZZI 32
CESENA

CERINA
VIA SAN VITTORE 106
SAN VITTORE

CIBUS
VIA O. BACCI 63
CESENA

DA LUCIO
PIAZZA INDIPENDENZA 21
BORELLO

EURO BAR
VIA ANNA RUDOLFOFF 195
CESENA

GIARDINO CENTRIO
VIA TURCO FARABEGGIO 16
SAN CARLO

GIARDINO PORTA
PIAZZALE E. BRUNGARÀ 100
CESENA

GRUCCO ATRANE
PIAZZA ARDENNOLA 16
CESENA

I GIRASOLI
VIA EMILIA ESQUITE 2225
CAULISE

I MUCCHI
VIA ROVERANO 579
CESENA

IL PORTICO
VIA RIO MAGGIORE 57
CESENA

I TRE PAPI
PIAZZA DEL POPOLO 36
CESENA

I TRI PATACA
VIA ROVERANO 608
CESENA

LA FONDERIA DA GAS
VIA CASALE 382
CAULISE

LA ROCCA
VIALE PALAZZONI 14
CESENA

LA STALLA
VIA CANONICO LUIGARESI 81
CESENA

LA TRATTORIA
VIA CALECCO DI LUZZANO 76
LUZZANO

MACCANONE 704
VIA MACCANONE 704
DEGARDO

MICHELLETTA
VIA STRADINI 41
CESENA

OSTERIA DEGLI USIGNOLI
VIA ROVERANO 338
CESENA

OSTERIA DELL'EREMO
VIA SORINOLI 1975
RIO EREMO

OSTERIA PALATRETA
VIA PAPA GIOVANNI XXIII 175
CESENA

PICCOLISSIMO
CORSO COMANINI 121
CESENA

PITTO
VIA ZUCCHERIFICIO 106
CESENA

QUEL CASTELLO DI DEGARDO
VIA BERTINORO DI MONTICINO 191
DEGARDO

RISTORANTE IL CAVALLINO
VIA CERINA SANPIETRO 942
CESENA

TODOMUNDO
CORSO SOZZI 2327
CESENA

TRATTORIA ACQUAROIA
VIA GARIBOLDI 406
ACQUAROIA

Progetto di riduzione degli sprechi alimentari in ristoranti e mense del comune di Cesena
www.comune.cesena.it/zero - www.almos.it
Seguici su Facebook e Instagram

Realizzato da:
ALMOS
COMUNE DI CESENA
Esercizi aderenti e finanziati:
Municipalità Romagnola
Municipalità A. S. B.

La Locandina

Locandina realizzata in un formato degli esercizi compatibile con un comune menù (A5) che permette al ristoratore di renderla disponibile sui tavoli (e all'interno dei menù). La locandina riporta i principali elementi del progetto e altre informazioni sul perché utilizzare e richiedere il kit anti spreco.

ABBIAMO ADERITO A

QUI ZERO SPRECO

OGNI ANNO IN ITALIA SI BUTTANO CIRCA 16 MILIARDI DI EURO DI CIBO COMMESTIBILE PORTA A CASA TUTTO CIÒ CHE NON HAI FINITO DI MANGIARE!
CONSERVALO IN FRIGORIFERO E CONSUMALO IN FRETTA
CHIEDI LA VASCINETTA, RIUSALA ANCHE PIÙ VOLTE E CONFERISCILA NEL CONTENITORE DELLA PLASTICA
IL SACCHETTO DI CARTA PUÒ USARLO PER LA RACCOLTA DEL RIFIUTO ORGANICO IN UN CESTELLO AREATO
FALLO ANCHE TU, NON SPRECARE QUESTA OCCASIONE!

Progetto di riduzione degli sprechi alimentari in ristoranti e mense del comune di Cesena
www.comune.cesena.it/zero - www.almos.it
Seguici su Facebook e Instagram

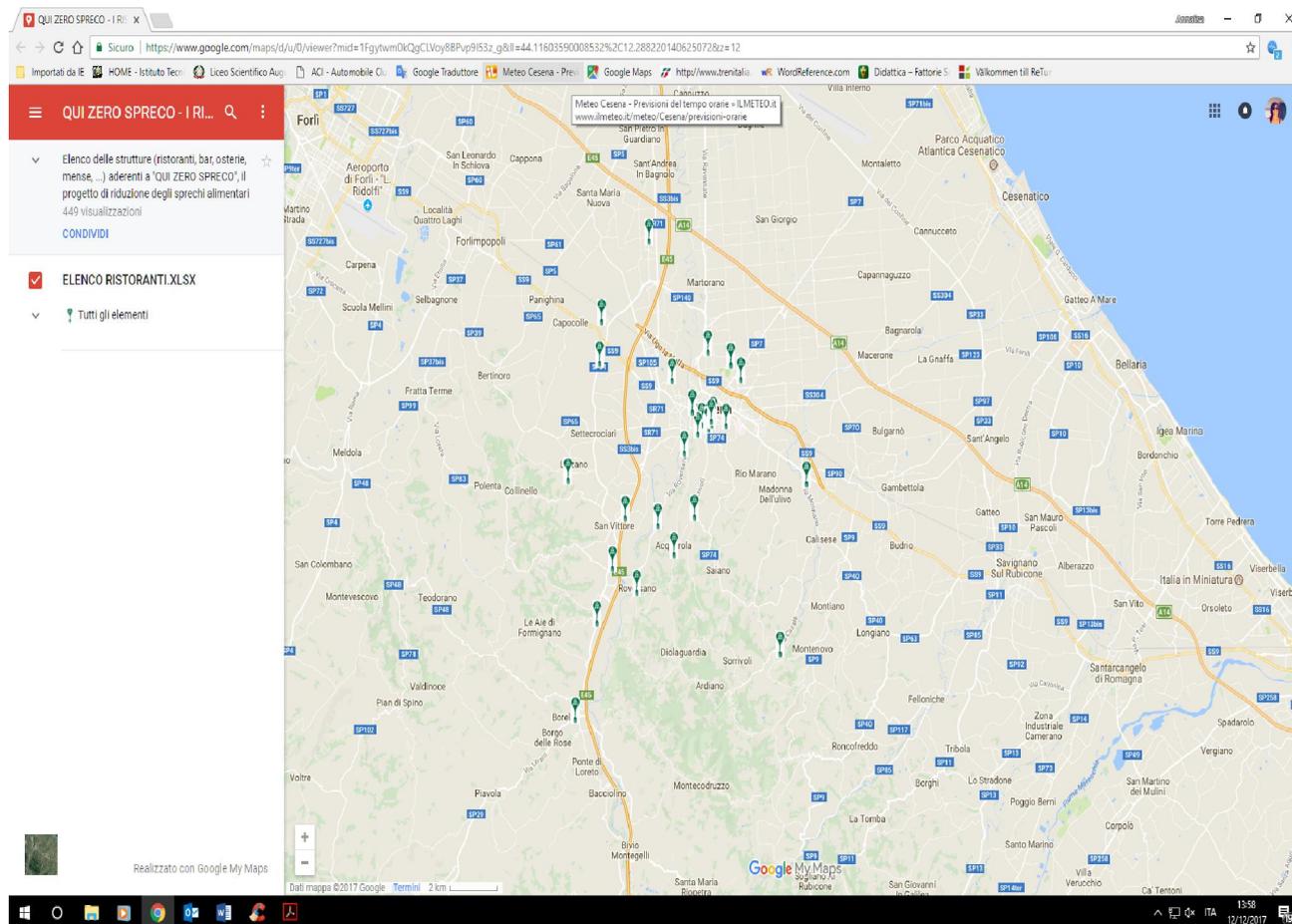
Realizzato da:
ALMOS
COMUNE DI CESENA
Esercizi aderenti e finanziati:
Municipalità Romagnola
Municipalità A. S. B.

La Mappa on line dei n.30 RISTORANTI aderenti al progetto

Una mappa della città di Cesena realizzata in formato digitale stampabile in formato A4 indica la localizzazione degli esercizi aderenti al progetto. La mappa si presta sia per la stampa, sia per la consultazione digitale su social e sui siti (vedi sito comune di Cesena, CEAS, eccetera).

Mappa on line dei n.30 RISTORANTI aderenti al progetto -

https://drive.google.com/open?id=1Fgytwm0kQgCLVoy8BPvp9I53z_g&usp=sharing



DATI RIASSUNTIVI

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Numero Kit anti spreco consegnati ai Ristoranti <i>n. 1 Kit è composto da vaschette di due formati + sacchetto di carta con logo QUI ZERO SPRECO</i> | n. 24650 |
| Numero Kit anti spreco ad uso Divulgativo ad enti e cittadini | n. 150 |
| Totale KIT anti spreco distribuiti | n. 24800 |
| Numero kit anti spreco utilizzati | n. 4233 |
| Totale Peso medio del cibo avanzato <i>in vaschetta</i> | 475 gr = 0,475 kg |
| Peso totale del cibo NON SPRECATO/gettato | 2 tonnellate |
| Numero dei Kit divulgativi consegnati ai Ristoranti <i>n. 1 kit è composto da: n. 1 elenco ristoranti aderenti A4 + n. 1 Volantino da inserire nel menù A5 + n. 1 adesivo vetrofania</i> | n. 30 |
| Numero Kit divulgativo ad enti e cittadini | n. 10 |
| Totale KIT divulgativo distribuiti | n. 40 |
| Ristoranti aderenti | n. 30 |
| Mappa dei ristoranti | realizzata |
| Pagina Facebook e profilo instagram | realizzati |
| Conferenza stampa | realizzata |
| Incontri realizzati Co-progettazione con staff Comune di Cesena Tavolo di coordinamento Incontro AUSL Cesena Incontri formali con staff Comune di Cesena durante tutto il progetto + Telefonate e scambio mail | n. 3 n. 1 n. 1 n. 6 |
| Tempo di svolgimento progetto Totale <i>dalla consegna vaschette, al monitoraggio finale</i> | n. 5 mesi n. 2 mesi (ottobre-dicembre 2018) |

IN CONCLUSIONE

Nel periodo di ottobre sono state consegnate ai ristoranti aderenti circa 25.000 KIT anti spreco composto dalle vaschette (di due diverse dimensioni) e dal sacchetto con logo QUI ZERO SPRECO.

In due mesi (ottobre – dicembre 2018) sono stati utilizzati dai trenta ristoranti in totale circa 4300 kit anti spreco.

Calcolando che il peso medio del cibo avanzato nel piatto e consegnato al cliente è di circa 0,475kg, il peso totale del cibo non sprecato è poco più di 2 tonnellate!

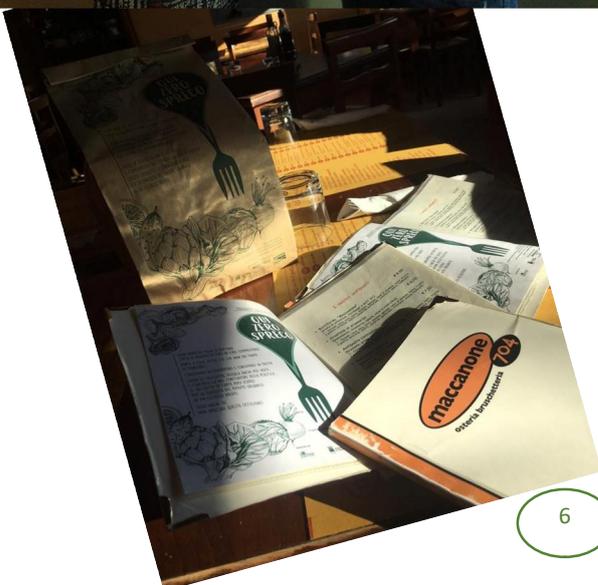
Dalle interviste fatte durante il monitoraggio, il progetto è stato definito: VALIDO, CONVENIENTE, molto APPREZZATO dai clienti e SICURAMENTE RIPETIBILE!

I ristoranti stanno continuando ad utilizzare le vaschette e i sacchetti, proponendo ai clienti di portare a casa il cibo rimasto nel piatto.

Qualche ristorante è molto virtuoso nel proporre il progetto, esporre i materiali comunicativi, scrivere post su *Facebook*.

Gli effetti attesi sulla riduzione dello spreco alimentare sono in linea con le aspettative preposte all'avvio del progetto, con risultati accettabili.

Il continuo monitoraggio ha permesso di stimolare i vari ristoratori nel proporre l'iniziativa così da aumentare il numero di richieste di kit anti spreco.



Facebook

Qui di seguito il link di riferimento al progetto <https://www.facebook.com/quizerospredo/>



Instagram

Qui di seguito il link di riferimento al progetto <https://www.instagram.com/quizerospredo/>

Compostiera

Fra le 30 strutture ristorative e fra quelle che hanno a disposizione uno spazio adeguato, Alimos ha selezionato TRE esercizi ristorativi a cui proporre l'utilizzo della compostiera.

Nella prima fase di contatto con le strutture ristorative infatti è chiesta la disponibilità ai ristoratori di spazi adeguati per il posizionamento e la gestione (scarti organici secchi da miscelare agli scarti alimentari) della compostiera e la possibilità di riutilizzare il compost prodotto a livello aziendale.

In data 07/12/2017 sono state consegnate n.6 COMPOSTIERE in totale e le istruzioni per il corretto utilizzo, ai seguenti tre RISTORANTI:

Ristorante "Anita" - Via montebellino 200 San Carlo (2 compostiere)

Ristorante "La Trattoria" - Via casalecchio di Lizzano 776 (2 compostiere)

Ristorante "Maccanone 704" - Via maccanone 704 di Diegaro (2 compostiere)

Occasione utile per incontrarli di persona e fare una valutazione sul progetto che hanno definito: VALIDO, CONVENIENTE, molto APPREZZATO dai clienti e SICURAMENTE RIPETIBILE! Stanno utilizzando le vaschette e i sacchetti. Qualche ristorante è molto virtuoso nel proporre il progetto, esporre i materiali comunicativi, scrivere post su facebook.

