



Progetto «Un s'bòta veja gnét»
Risultati dei recuperi delle eccedenze effettuati presso i
donatori aderenti del **Comune di Imola**
- Anno 2024 -

Il progetto

Al fine di promuovere e diffondere sul territorio iniziative di prevenzione degli sprechi e recupero delle eccedenze, il Comune di Imola, in collaborazione con Hera spa, ha elaborato il progetto “UN S’BÓTA VEJA GNÉT” (Non si butta via niente), per il recupero delle eccedenze alimentari. Il progetto è coordinato da Last Minute Market – Impresa Sociale srl, e prevede di recuperare le eccedenze alimentari a favore di Enti no profit del territorio che si occupano di persone in stato di difficoltà. I donatori sono i diversi attori della filiera alimentare, quali ad esempio esercizi commerciali, mense aziendali ed aziende di produzione.

Il recupero delle eccedenze alimentari rappresenta una strategia fondamentale per rispondere alle richieste della Commissione Europea. Rispetto al 2020, entro il 2030 gli Stati membri dovranno ridurre lo spreco alimentare del 10% nella produzione e trasformazione e del 30% pro capite complessivamente nel commercio al dettaglio, nella ristorazione, nei servizi di catering e nelle famiglie. Questi obiettivi sono stati definiti per contribuire al raggiungimento dei target proposti dell'Agenda 2030 dell'ONU.

Riduzione degli sprechi alimentari

Entro il 2030 gli Stati membri dovrebbero ridurre gli sprechi alimentari a livello nazionale, rispetto al 2020:



del
10%

a livello di fabbricazione e trasformazione;

del
30%



(pro capite), complessivamente, a livello di commercio al dettaglio, ristoranti, servizi di ristorazione e famiglie.



I risultati del 2024

7 aziende donatrici
per un totale di 8 punti vendita

7.830 kg di prodotti donati
di cui 1.400 kg di pasti pronti



INTERSPAR Imola
Aspiag Service



TeaPak s.r.l. SB
Mensa aziendale



Dulcis Cafè
Imola



NEL CUORE DELL'ITALIA

CRAI Pagliutti
Sesto Imolese



ECU
Imola



COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962

2 punti vendita



Autodromo
Imola

Gli impatti positivi

Non sprecare cibo e donarlo a organizzazioni che aiutano persone in difficoltà, oltre ad un immediato impatto sociale, consente anche di **non sprecare** tutte le **risorse** utilizzate in fase di produzione degli alimenti recuperati.

Gli indicatori analizzati da Last Minute Market sono di quattro tipologie:

- **Ambientale.** Ridurre lo spreco alimentare significa diminuire la quantità di rifiuti che finiscono nelle discariche, riducendo così le emissioni di anidride carbonica. Questo comporta anche un risparmio di risorse naturali come acqua, energia e materie prime. (Kg di rifiuti evitati, CO2 e acqua non sprecata)
- **Nutrizionale.** Il recupero di cibo permette di redistribuire alimenti nutrienti a persone in difficoltà, garantendo un apporto calorico adeguato. (Kcalorie derivabili dai prodotti recuperati)
- **Economico.** Gli enti no profit che ricevono le eccedenze alimentari possono risparmiare notevoli risorse finanziarie. Questi risparmi possono essere reinvestiti in altre attività di supporto, aumentando l'efficacia e la sostenibilità delle loro operazioni. (Valore economico dei prodotti recuperati)
- **Sociale.** Le persone in difficoltà ricevono un aiuto concreto, migliorando la loro qualità della vita. (Enti del terzo settore coinvolti)

Gli impatti ambientali

- **7,8 ton. di rifiuti evitati***
pari a **17** cassonetti
- **28.400 kg. CO2 eq. non sprecata***
pari a **220** viaggi in auto Milano-Napoli
- **16.610 m3 di acqua non sprecata***
pari a **5** piscine olimpiche

**Elaborazioni effettuate utilizzando un metodo di calcolo di proprietà di LMM, basato su una proiezione annuale delle donazioni.*

Gli impatti nutrizionali ed economici

- **13 milioni** di kcal non sprecate*
pari a **14.000** pasti completi
- **53.200 €** il valore economico dei prodotti donati*
equivalenti alle risorse economiche «liberate» per investimenti sul territorio

**Elaborazioni effettuate utilizzando un metodo di calcolo di proprietà di LMM, basato su una proiezione annuale delle donazioni.*

Gli impatti sociali

I quattro enti no-profit del territorio al momento coinvolti nei recuperi sono la **Coop. Soc. Mano Tesa**, **l'Associazione No Sprechi Odv**, la **Croce Rossa Italiana – Comitato di Imola** e la **Caritas Diocesana di Imola**, che provvedono alla distribuzione delle eccedenze alimentari sia presso le proprie strutture che a famiglie in difficoltà, persone invalide e anziani.



400 persone aiutate con continuità



Emporio Solidale di Imola
Associazione No Sprechi



Caritas diocesana
Imola



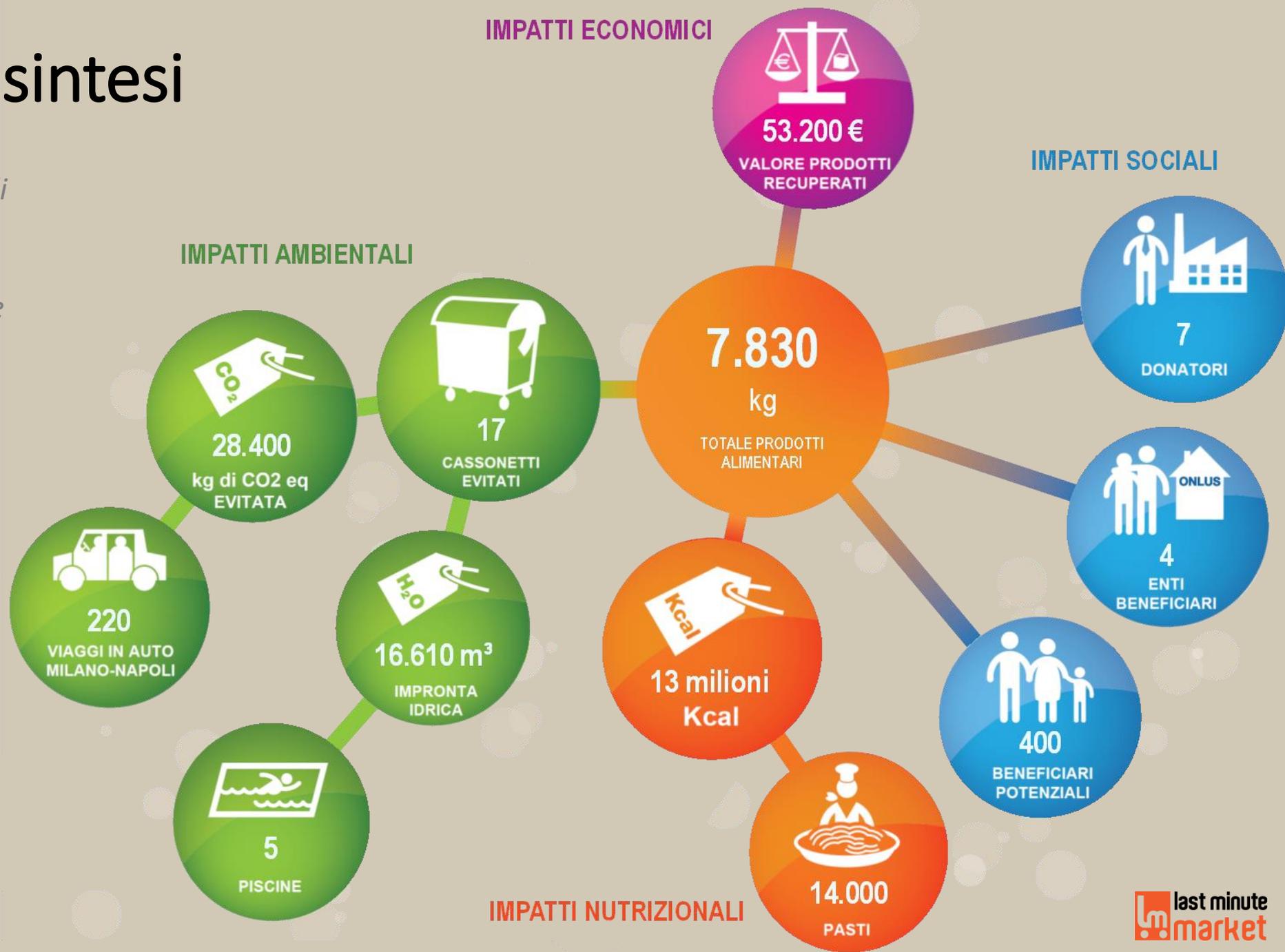
Croce Rossa Italiana
Comitato di Imola



Cooperativa Sociale Mano Tesa

I risultati in sintesi

Elaborazioni effettuate utilizzando un metodo di calcolo di proprietà di LMM e basate su una proiezione annuale delle donazioni.





Last Minute Market

Last Minute Market è un'impresa sociale, spin-off accreditato dell'Università di Bologna che nasce nel **1998** per affiancare la G.D.O. nel recupero di eccedenze.

Oggi gli ambiti di azione si sono ampliati ad altre categorie di prodotti (farmaci, arredi) e grazie al pacchetto di servizi sempre più innovativo ci occupiamo di **prevenzione dei rifiuti e degli sprechi a 360°**.

Tutti i nostri servizi sono pensati per integrarsi perfettamente con le attività di Responsabilità Sociale ed Economia Circolare dei nostri partner:

- Recupero di eccedenze (alimentari e non)
- Formazione
- Analisi dati
- Progetti di comunicazione



Per far sparire gli sprechi
non occorre fare magie!

