



# HUB DI QUARTIERE PER IL DONO DEL CIBO CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

#SpescoAlimentare  
#FoodPolicyMilano  
#ZeroSpeschi  
#RicettaQuBi

RISULTATI E ATTIVITA' DEL 2019

Nel 2015 Milano ha promosso una **Food Policy** per rendere più sostenibile il sistema alimentare della città con un approccio multidisciplinare e partecipato, nel quale il Comune assume un ruolo di stimolo e facilitazione. La **riduzione dello spreco alimentare** è una delle priorità della Politica Alimentare e si sviluppa attraverso l'ingaggio di diversi attori locali come centri di ricerca, istituzioni, settore privato, fondazioni ed attori sociali.



Comune di  
Milano



**POLITECNICO**  
MILANO 1863  
SCHOOL OF MANAGEMENT



ASSOLOMBARDA



LA RICETTA CONTRO  
LA POVERTÀ INFANTILE



**Banco**  
Alimentare

#### Maggiori informazioni:

[www.foodpolicymilano.org](http://www.foodpolicymilano.org)  
[www.ricettaqubi.it](http://www.ricettaqubi.it)  
[www.bancoalimentare.it/loMBardia](http://www.bancoalimentare.it/loMBardia)  
[foodpolicy@comune.milano.it](mailto:foodpolicy@comune.milano.it)

Per tradurre tale priorità in azioni concrete, nel 2016 il **Comune di Milano**, **Assolombarda** e **Politecnico di Milano** hanno condiviso il protocollo di intesa "**ZeroSpeschi**" con l'obiettivo di ridurre lo spreco di cibo e innovare le modalità di recupero degli alimenti da destinare agli indigenti, progettando e sperimentando un modello di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari basato su reti locali di quartiere.

Il **Comune di Milano** ha individuato uno spazio pubblico non utilizzato nel Municipio 9, lo ha reso disponibile come hub del progetto per lo stoccaggio e la distribuzione degli alimenti recuperati alle Onlus del territorio.

Il **Politecnico di Milano** ha elaborato uno studio di fattibilità della rete, monitorato l'operatività dell'hub e gli impatti generati dal progetto per 12 mesi, costruendo un modello logistico estendibile e replicabile in altri quartieri di Milano.

**Assolombarda** ha coinvolto alcune aziende del territorio e ha promosso e condiviso con gli altri partner il bollino "ZeroSpeschi" ideato dal Gruppo Armando Testa.

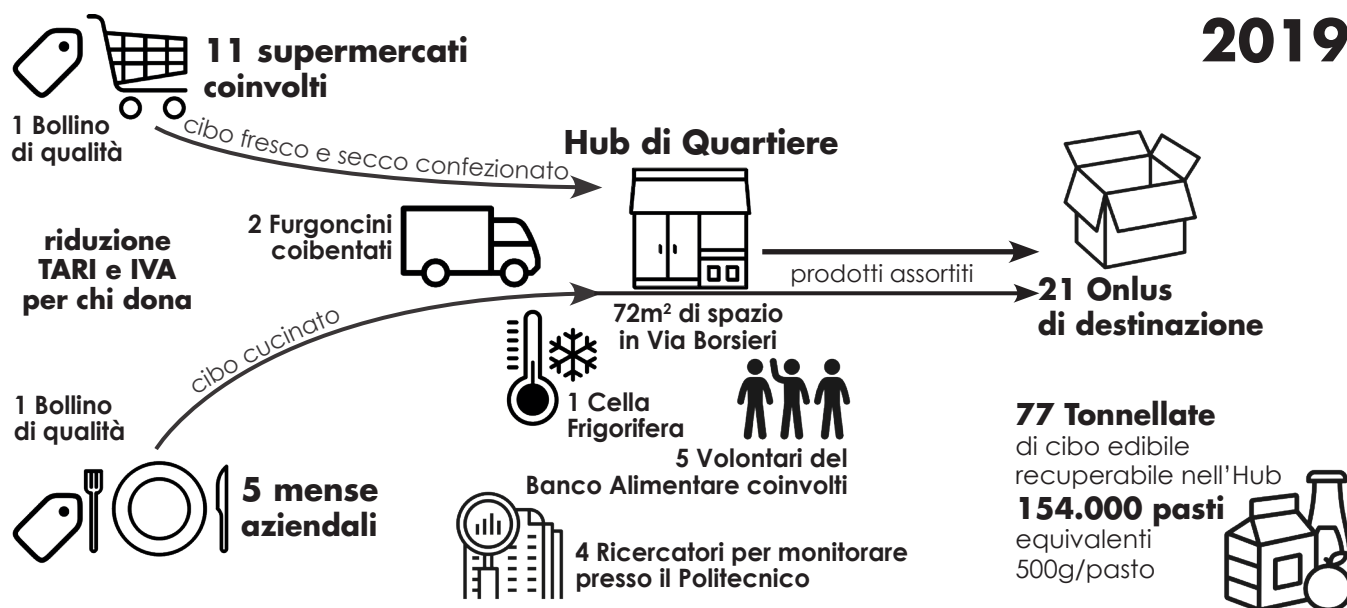
**Banco Alimentare della Lombardia**, vincitore del bando di assegnazione dell'hub, ha garantito la gestione operativa e quotidiana del modello elaborato dal Politecnico, recuperando le eccedenze alimentari e distribuendole alle strutture caritative partner del territorio.

Il **Programma QuBi** - La ricetta contro la povertà infantile - che ha già avviato un hub simile in via degli Umiliati, ha aderito al progetto finanziando l'allestimento e la gestione dell'hub di via Borsieri per favorire le connessioni con le reti del territorio sostenute e coinvolte dallo stesso Programma QuBi.



# Il modello degli Hub di Quartiere

2019



## Allestimento dell'hub

L'hub è allestito con una cella frigorifera per la gestione del cibo fresco, con scaffalature per il cibo secco e confezionato e con una postazione amministrativa per la gestione dell'archivio e delle procedure. L'utilizzo di un furgoncino provvisto di cella frigorifera, fornito dall'operatore logistico Number1 Logistics Group ai fini del progetto, consente di recuperare su base giornaliera le eccedenze dai supermercati e di stocarle nell'hub per la redistribuzione alle Onlus. A questo si aggiunge un altro veicolo adibito al recupero delle eccedenze dalle mense aziendali, distribuite direttamente alle realtà non profit.

## Tipologie di cibo raccolto e donato

Il modello dell'hub di quartiere consente di agire su tutte le tipologie di cibo raccolto: cibo fresco, cucinato e secco, frutta e verdura, pane.

Il contatto diretto tra supermercato e onlus rischia di generare picchi di monoprodotto difficilmente gestibili; l'hub consente invece di mixare il cibo recuperato, permettendo di donare un'offerta alimentare variegata, nutriente ed equilibrata alle persone in stato di bisogno, affiancandosi al contatto diretto tra supermercato e Onlus.

## Modello logistico del recupero

Il modello logistico prevede due percorsi di recupero quotidiani:



### Supermercati - Mattina

Recupero del cibo fresco e secco confezionato invenduto, di frutta sfusa e/o confezionata, pane in eccedenza dai supermercati.

Banco Alimentare recupera direttamente dai punti vendita aderenti alla rete, mediante il furgone coibentato. Il cibo recuperato viene stoccato presso l'hub di raccolta e smistamento di via Borsieri.



### Mense aziendali - Pomeriggio

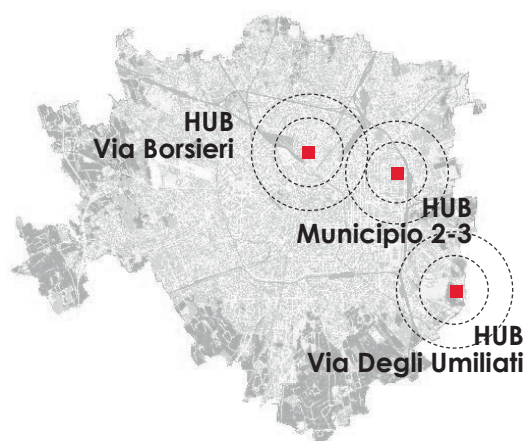
Recupero del cibo cucinato non servito, di frutta sfusa e/o confezionata e pane in eccedenza dalle mense aziendali che viene direttamente consegnate alle Onlus dotate di servizio mensa per le persone bisognose.



Le organizzazioni non profit, che offrono servizio mensa o distribuzione pacchi a favore delle persone bisognose, possono recarsi nell'hub per ritirare con i propri mezzi gli alimenti di cui hanno bisogno in modo assortito.



## Apertura di nuovi Hub a Milano



In città sono attivi due hub contro lo spreco alimentare, entrambi finanziati dal Programma QuBi - La ricetta contro la povertà alimentare.

La rete sarà estesa progressivamente in altri quartieri di Milano attraverso un avviso pubblico promosso dai partner del progetto per la ricerca di sostenitori in grado di contribuire all'apertura dei nuovi hub.

L'avviso è rivolto a tutti i soggetti, pubblici o privati, persone fisiche o giuridiche come imprese individuali, società commerciali, società cooperative, consorzi, raggruppamenti temporanei di imprese, artigiani, istituti bancari, enti pubblici e privati, associazioni, fondazioni.

Con l'avviso i partner del progetto cercano 3 tipologie di supporto:

- **Messa a disposizione di spazi, pubblici o privati**, per un minimo di 4 anni finalizzati all'allestimento di uno o più hub; gli spazi devono avere una dimensione superiore ad 80 mq, preferibilmente su un unico livello facilmente accessibili per il carico e scarico merci;
- **Sponsorizzazioni tecniche** utili all'allestimento degli spazi quali ristrutturazione, allestimento di una cella refrigerata, allestimento con piccole infrastrutture e arredi, furgoncini coibentati, cargobike;
- **Sponsorizzazione finanziaria** delle attività connesse alla gestione e funzionamento degli Hub.

Una volta individuate tutte le funzioni, verranno attivate delle procedure ad evidenza pubblica di coprogettazione.



### Avviso Pubblico

L'avviso resterà permanentemente aperto fino al 30 settembre 2020. Sono previste date di valutazione semestrale delle candidature ricevute.

L'avviso è curato dalla  
Direzione Quartieri e Municipi  
del Comune di Milano

<http://www.foodpolicymilano.org/bando-per-lapertura-di-hub-di-quartiere-contro-lo-spreco-alimentare-scadenza-10-ottobre-2019/>

## Bollino "ZeroSprechi"

Per dare visibilità alle imprese virtuose, che assumono un ruolo attivo nel processo, Assolombarda ha promosso il bollino "ZeroSprechi". Il bollino, ideato dal Gruppo Armando Testa, è funzionale a diffondere le buone pratiche e una cultura del dono del cibo e della riduzione dello spreco.





# Impatti generati nel 2019

Il progetto ha contribuito al raggiungimento di obiettivi di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Il settore privato e le aziende della grande distribuzione hanno lavorato per accrescere i livelli di sostenibilità ambientale e sul territorio le associazioni e le onlus hanno avuto una ulteriore proposta di attivazione per affrontare i bisogni della città.

Questa azione contribuisce in modo concreto al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) in particolare al target 12.3 "ridurre del 50% lo spreco alimentare entro il 2030".



sostegno diretto a  
**1.300 nuclei familiari**

**3.950 persone**  
2.470 adulti  
1.480 minori

**Supermercati**



eccedenza  
**2,08%**



donazione  
**31%** / **69%**  
spreco

**Mense Aziendali**



eccedenza  
**0,8%**



donazione  
**75%** / **25%**  
spreco



## Il valore delle relazioni

### SUPERMERCATI



**il gigante**



### GESTORI MENSA

**Pellegrini**

### BENEFICIARI

Balkatan  
C.A.S.T.  
Caritas Nerviano  
Casa alla Fontana  
Cena dell'Amicizia  
Centro Ascolto Dergano  
Club Itaca  
Corpus Domini  
F.lli San Francesco  
Il Nostro Giramondo  
Maria Madre della Misericordia  
Messa della Carità  
Parrocchia san Paolo  
Pro Tetto  
Refettorio Ambrosiano  
San Carlo in Ca Granda  
San G. Battista alla Bicocca  
San Ildefonso  
San Paolo Apostolo  
San Vincenzo e San Felice  
Santa Giustina

### MENSE AZIENDALI



**SIEMENS**

### COORDINAMENTO



### SOSTENITORI



## Impatti sulla sostenibilità

### SOCIALE



**77 Tonnellate/anno**  
di cibo recuperabile nell'Hub

equivalenti a

**154.000 pasti/anno**

Dati riferiti a un periodo di rilevazione di 8 mesi

### ECONOMICO



**308.000 euro** valore  
commerciale delle donazioni

**Riduzione TARI**  
**Detrazione IVA**

### AMBIENTALE



**240 Ton CO2 evitata**  
per produzione e smaltimento

**77.000 metri cubi**  
di acqua risparmiata