



**POLITECNICO**  
MILANO 1863  
SCHOOL OF MANAGEMENT

**OSSERVATORI.NET**  
digital innovation

# INNOVAZIONE, COLLABORAZIONE E CIRCOLARITÀ: I TRE INGREDIENTI PER LA SOSTENIBILITÀ DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

---

Osservatorio Food Sustainability

---

19.06.18



#OFS18



Network Digital360 - Events

*Scarica l'app su [d360events.it](http://d360events.it) e  
condividi con noi la tua opinione!*

Partecipa al Convegno tramite l'app Digital360 Events  
e condividi i tuoi commenti su Twitter seguendo #OFS18



 **SSERVATORI.NET**  
digital innovation

---

19.06.2018

Innovazione, collaborazione e circolarità: i tre ingredienti per la sostenibilità del sistema agroalimentare

---

## Introduzione



**Alessandro Perego**

Direttore Scientifico Osservatori Digital Innovation  
*School of Management - Politecnico di Milano*

# La *Mission* dell'Osservatorio

*Contribuire alla trasformazione sostenibile del sistema agroalimentare attraverso attività di ricerca, sensibilizzazione e disseminazione che mettono al centro il ruolo dell'innovazione. Affiancare le aziende per passare da innovazioni tecnologiche «isolate» ad innovazioni sistemiche nei modelli di business e nei processi, a livello di singola azienda e a livello di sistema, per la creazione di valore condiviso lungo la supply chain e nella società.*



# Il focus della Ricerca di quest'anno

## Lancio



Giugno 2017

## Temi di Ricerca

- 1** Startup agri-food e nuovi modelli di business orientati alla sostenibilità
- 2** Nuove forme di collaborazione nel processo di innovazione sostenibile
- 3** Pratiche innovative per la prevenzione e la gestione circolare delle eccedenze alimentari

## Convegno



Oggi

Lancio



Feb 2018

## Nucleo Food RING

Food sustainability Research and INnovation Group

*Contribuire alla sostenibilità dei sistemi agro-alimentari proponendo soluzioni innovative ai problemi che colpiscono produzione, distribuzione e consumo di cibo*

Sfide complesse: dipartimenti con **domini disciplinari diversi**

- Sviluppare nuovi materiali, tecnologie, processi e prodotti
- Abilitare la diffusione delle nuove soluzioni
  - modelli gestionali e sistemi di servizio
  - modelli di pianificazione e policy
- Investigare le pratiche d'innovazione nate da consumatori e nuove realtà imprenditoriali

# Il programma del Convegno di oggi



**Apertura dei lavori e introduzione**



**Le nuove frontiere dell'innovazione per la sostenibilità agroalimentare**

*Presentazione dei risultati della Ricerca e tavola rotonda*



**Le opportunità generate delle collaborazioni per la sostenibilità nell'agri-food**

*Presentazione dei risultati della Ricerca e tavola rotonda*



**Il ciclo virtuoso del cibo: come trasformare lo spreco in valore**

*Presentazione dei risultati della Ricerca e tavola rotonda*



**Keynote Speech**

*Anna Scavuzzo, Vicesindaco e Assessore alla Sicurezza di Milano, delegata Food Policy*



**I prossimi passi della Ricerca e chiusura dei lavori**

# Il programma del Convegno di oggi

## Collegatevi all'app Digital360events!



**Le nuove frontiere dell'innovazione per la sostenibilità agroalimentare**  
*Instant poll via app!*



**Le opportunità generate delle collaborazioni per la sostenibilità nell'agri-food**  
*Instant poll via app!*



**Il ciclo virtuoso del cibo: come trasformare lo spreco in valore**  
*Instant poll via app!*



**I prossimi passi della Ricerca e chiusura dei lavori**  
*Vostro feedback sul Convegno via app!*

19.06.2018

Innovazione, collaborazione e circolarità: i tre ingredienti per la sostenibilità del sistema agroalimentare

---

## Le nuove frontiere dell'innovazione per la sostenibilità agroalimentare



**Paola Garrone**

Direttore Scientifico Osservatorio Food Sustainability  
*School of Management - Politecnico di Milano*

# Una domanda per la platea

*“Qual è, secondo voi, l’obiettivo di sostenibilità più perseguito dalle startup agri-food nel mondo?”*

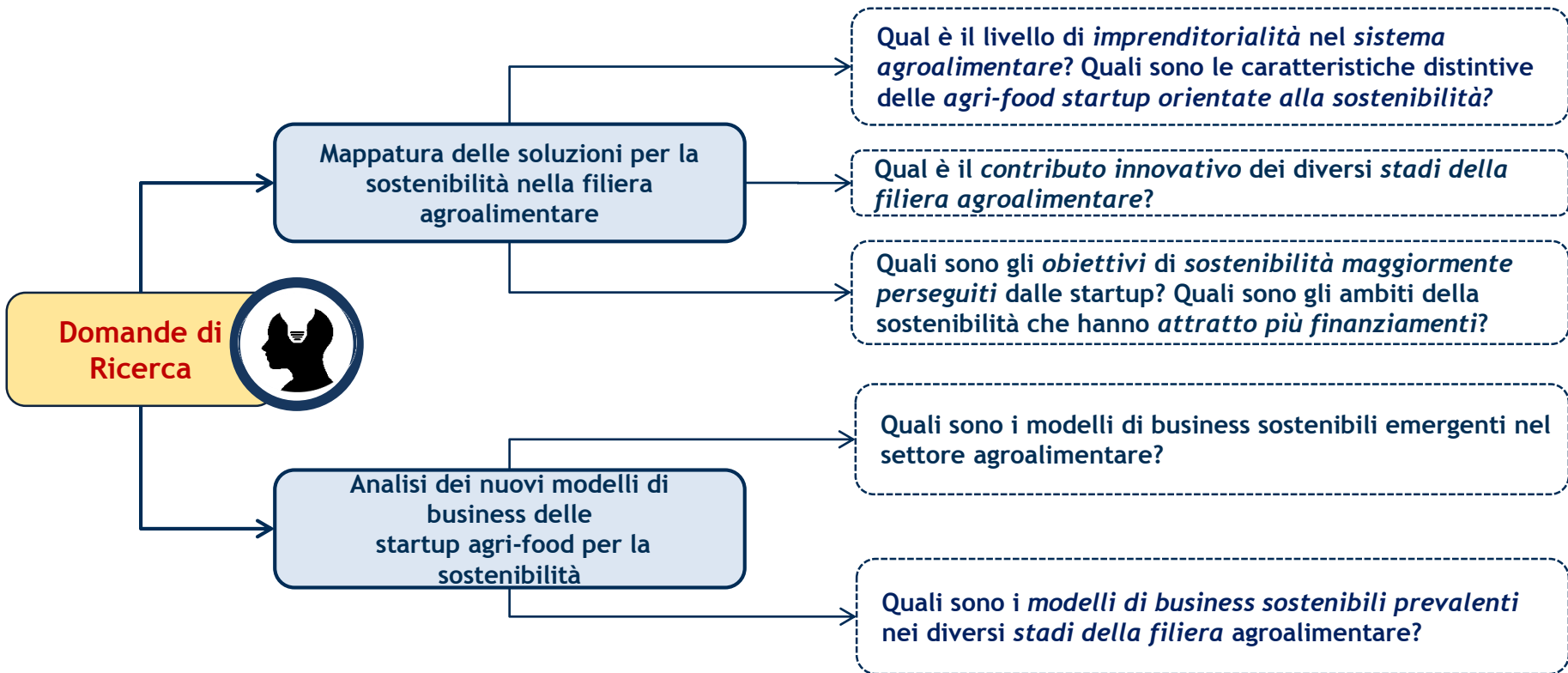
*Dai la tua risposta!*

Accedi alla domanda tramite l’app Digital 360 events e indica quale pensi sia l’opzione corretta



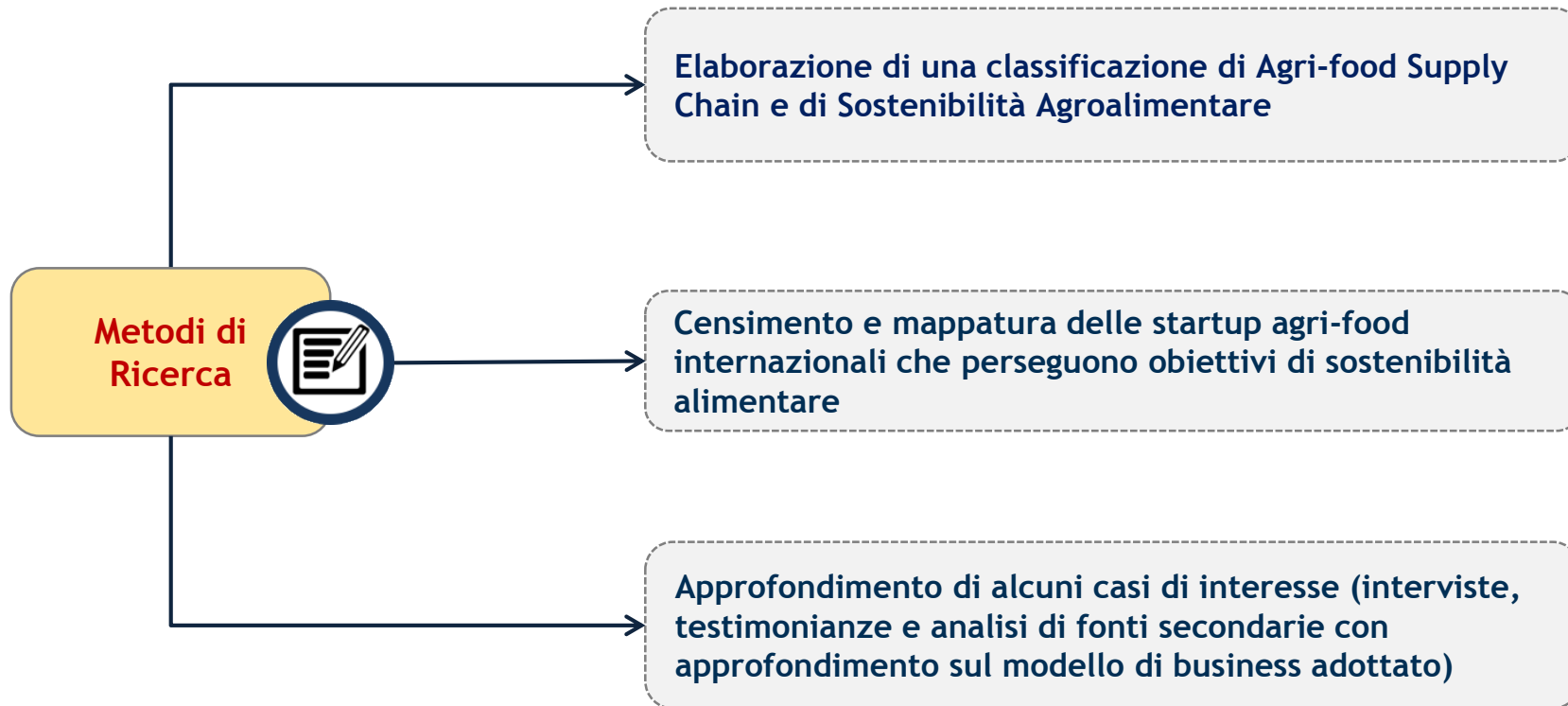
# Le startup agri-food per la sostenibilità

## Domande di ricerca



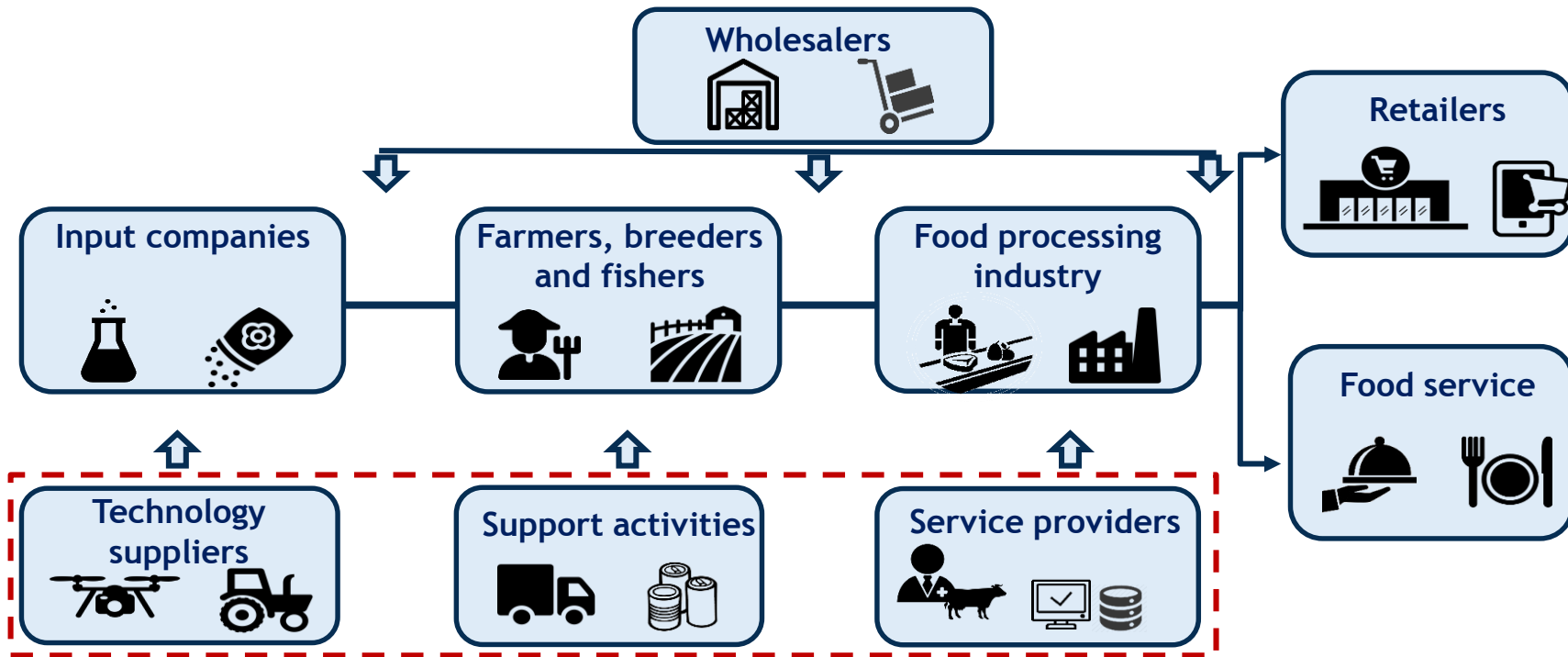
# Le startup agri-food per la sostenibilità

## Metodi di ricerca



# Definizioni: Filiera agri-food «estesa»

Abbiamo proposto un modello di **Filiera Agroalimentare «Estesa»**, inclusiva anche dei fornitori di tecnologia, risorse e servizi.



# Definizioni: Sostenibilità Agroalimentare

Per definire la **Sostenibilità Agroalimentare**, abbiamo selezionato i target rilevanti all'interno degli Obiettivi dello Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.



# Metodologia: il campione di startup agri-food orientate alla sostenibilità



Startup italiane e internazionali

- Registrate su *Crunchbase*
- Fondate tra il 31/12/2011 e il 31/12/2017
- Attualmente attive e operative

Numero di startup

123.369

8%

9.586

21%

2.026

20%

399

Criteri di campionamento

Database totale startup

Campione iniziale basato su *keywords* e *categorie settoriali*

Campione intermedio basato sull'appartenenza alla *Agri-food Supply Chain* «*estesa*»

Campione finale basato sul perseguimento da uno a 3 target di *Sostenibilità Agroalimentare*

Metodo

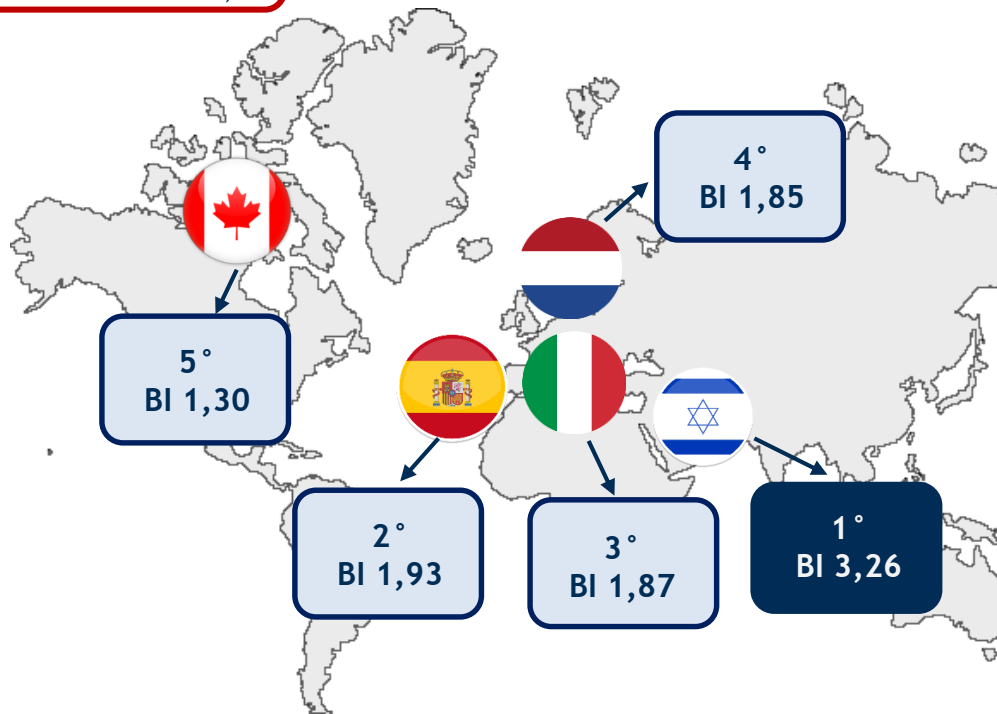
Keywords NACE & Categorie Crunchbase

Analisi semantica manuale

Analisi semantica manuale

# La specializzazione dei paesi in innovazione sostenibile

Campione: 2.026 startup agri-food (399 orientate alla sostenibilità)



Paese	n. startup AF	n. startup AF sostenibili	Balassa Index (BI)
Israele	28	18	<b>3,26</b>
Spagna	29	11	<b>1,93</b>
Italia	38	14	<b>1,87</b>
Olanda	33	12	<b>1,85</b>
Canada	47	12	<b>1,30</b>
Brasile	40	9	1,14
Stati Uniti	790	165	1,06
Francia	31	6	0,98
Australia	40	7	0,89
India	196	23	0,60

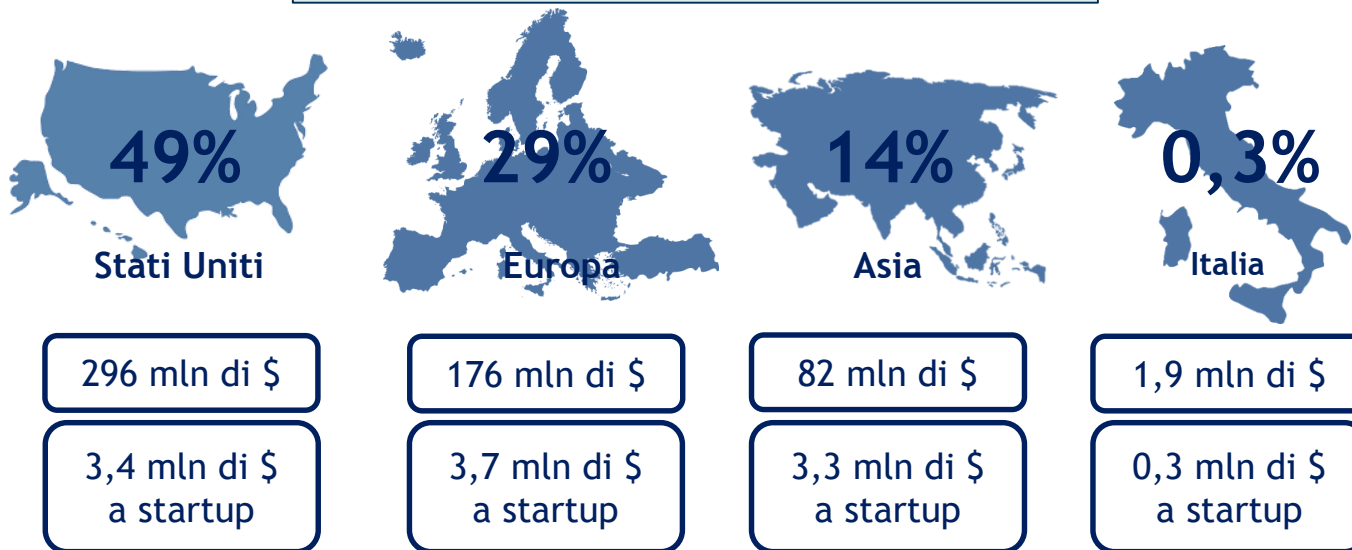
Specializzazione geografica (Balassa Index)

Concentrazione startup orientate alla sostenibilità in un paese  
= Concentrazione startup orientate alla sostenibilità nel mondo

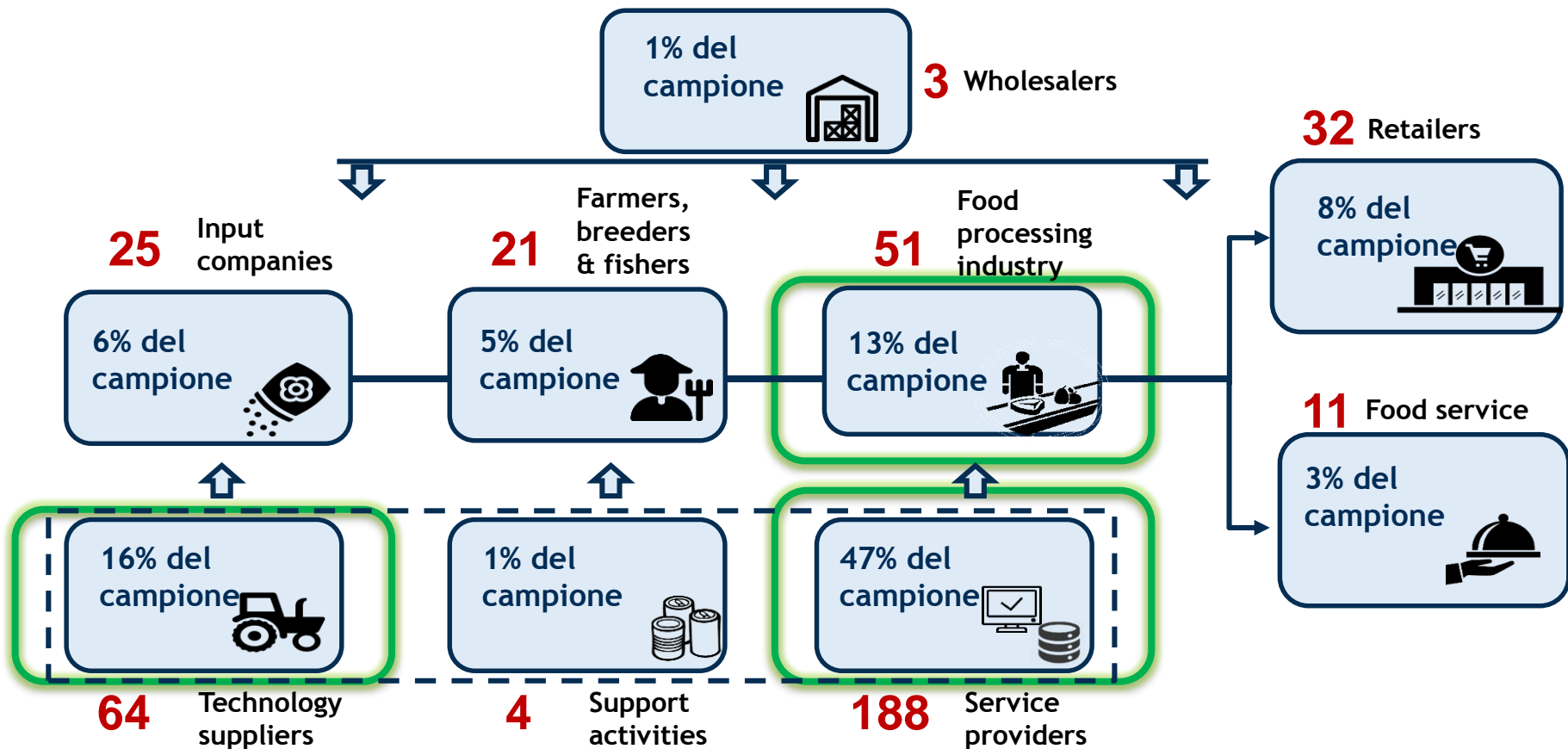
# I finanziamenti raccolti dalle startup «sostenibili» nel mondo

**399** startup agri-food orientate alla sostenibilità,  
di cui **249 finanziate (62%)**

605 milioni di \$ dal 2012 al 2017  
2,4 milioni di \$ a startup



# L'allocazione delle startup «sostenibili» lungo la filiera



# I nuovi modelli di business per la sostenibilità

*Modello di business sostenibile: una nuova proposizione di valore che consente all'impresa di creare valore economico generando nel contempo impatti positivi sull'ambiente e/o sulla società.*

Leve di innovazione sostenibile legate a 3 ambiti:

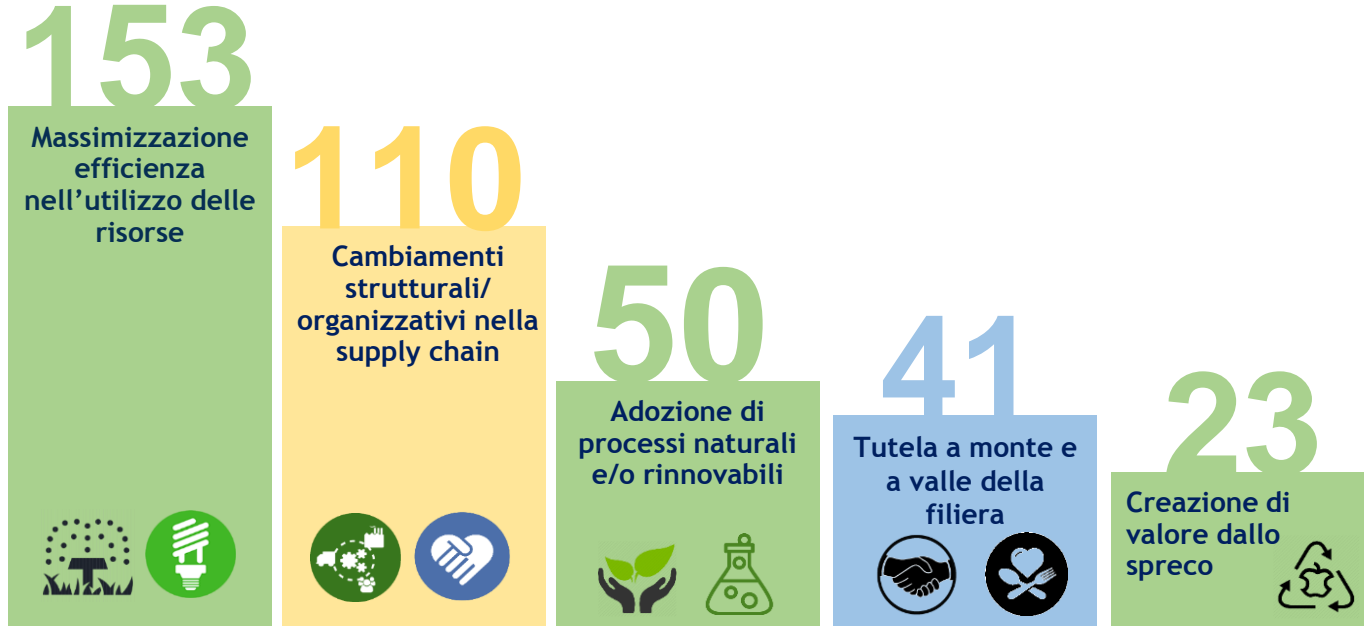


Obiettivi



# I modelli di business «sostenibili» prevalenti

*I cinque modelli di business prevalenti per concentrazione di startup  
(campione totale: 399 startup)*



Tipologia di modelli di business:

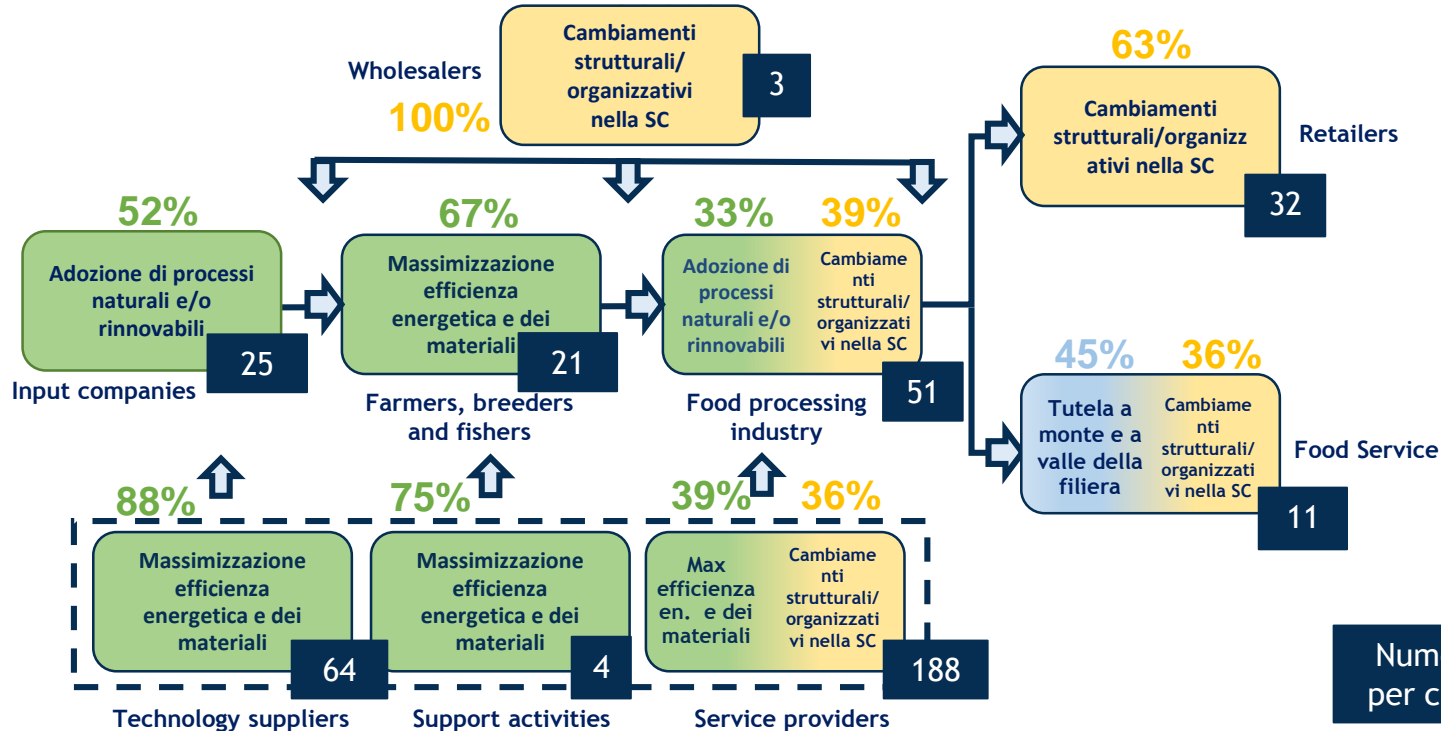
Tecnologico-ambientale

Sociale e Culturale

Organizzativo

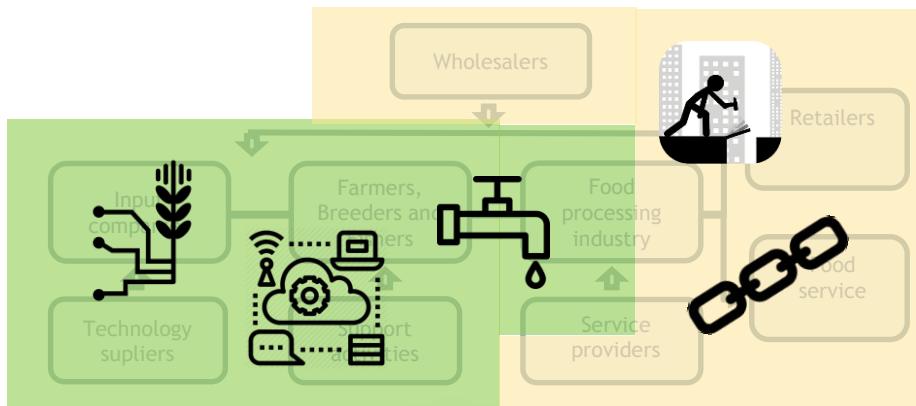
# I modelli di business «sostenibili» lungo la filiera

*I modelli di business maggiormente adottati per stadio della filiera  
(campione totale: 399 startup)*



# L'innovazione sostenibile delle startup agri-food

## Take aways



Lungo la filiera agroalimentare:

- ✓ (a monte e negli stadi che coprono le attività secondarie) prevalgono **innovazioni tecnologiche** per l'efficienza nell'utilizzo delle risorse
- ✓ (a valle) prevalgono **innovazioni che riconfigurano la filiera** (i.e. filiera corta e disintermediazione) creando consapevolezza nei consumatori e sostenendo i piccoli produttori locali

...nel Mondo:

Specializzazione sostenibile di **Israele, Spagna e Italia** e negli USA di **California**

Francesco Giberti    Luigi Eugenio Riccardo

Tiziana Monterisi



Hagit Ulanovsky



MODERA:  
Alessandro Perego



# Gli obiettivi di sostenibilità più perseguiti dalle startup

Ecco la soluzione!



191



Target: 2.3; 2.4

*Aumentare la produttività agricola e la capacità di resilienza ai cambiamenti climatici*

126



Target: 12.2; 12.4



Target: 9.4

*Maggiore efficienza nell'uso delle risorse e adozione di tecnologie pulite*

67



Target: 12.3

*Ridurre gli sprechi alimentari lungo la filiera*

34



Target: 6.4

*Migliorare l'utilizzo delle risorse idriche e darne accesso a tutti*



## Tiziana Monterisi

Co-founder & CEO

*Ricehouse*



“L’uomo al centro di una trasformazione sociale responsabile” - Michelangelo Pistoletto

## RISO PER L'ARCHITETTURA

L'organizzazione della filiera delle materie seconde della coltivazione del riso

Tiziana Monterisi

rice  
house

# ISPIRARE E PRODURRE UN CAMBIAMENTO NELLA SOCIETA' ATTRAVERSO PROGETTI CREATIVI

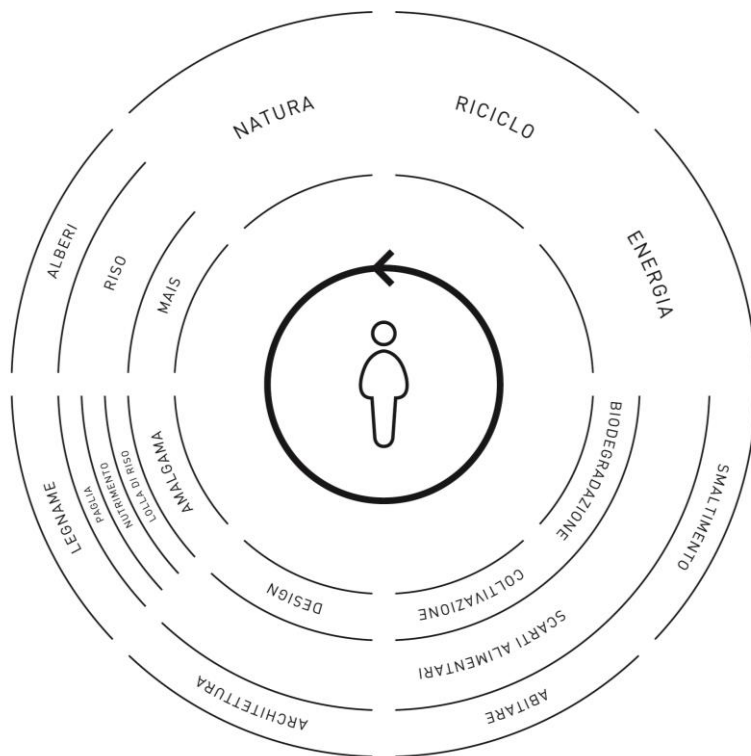


La sostenibilità è soprattutto un investimento sul capitale intellettuale umano, in quanto la consapevolezza dell'impatto che le nostre scelte possano inevitabilmente ripercuotersi su tutto ciò che ci circonda è l'atteggiamento necessario del vivere sociale.

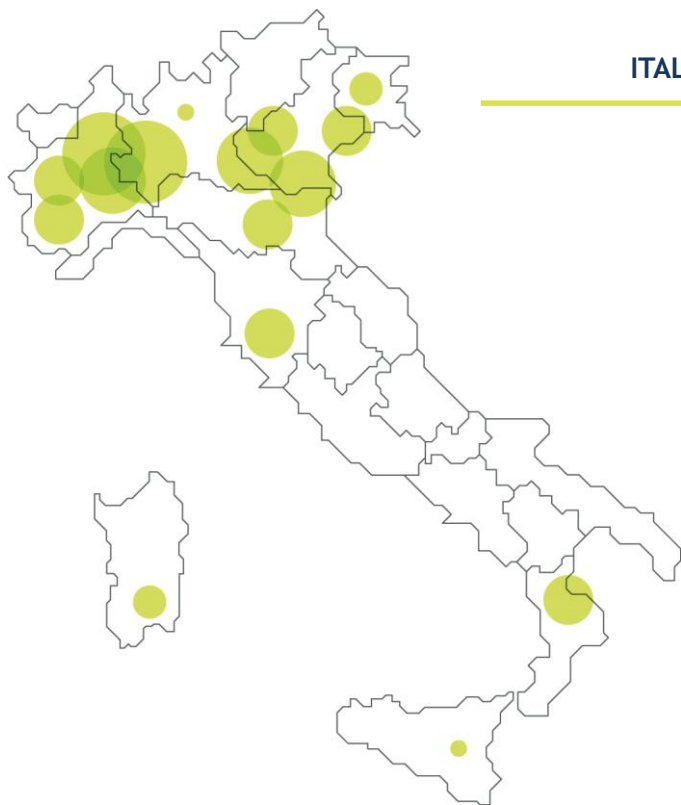
Lo sviluppo sostenibile è quello che garantisce alle generazioni future le stesse risorse su cui possono contare le attuali generazioni.

# ECONOMIA CIRCOLARE A KM0

## Un cambiamento sistemico per affrontare la scarsità di risorse



Partendo dalla natura e dalla produzione agricola si genera un processo locale di sfruttamento delle risorse secondarie e di produzione economica che sia in grado di ritornare in modo sostenibile all'ambiente generando occupazione e profitto in forma sostenibile attraverso processi multidisciplinari e partecipativi impegnati nella costruzione del nuovo mondo, promuovendo la filosofia della responsabilità sociale, la sostenibilità ambientale, rinnovando gli equilibri del rapporto tra uomo e natura.



ITALIA

230.000  
ettari

92%

si concentra al nord Italia fra le  
province di Novara, Vercelli e Pavia.

AREA DI VERCELLI (VC)

70.000 ha coltivati a riso

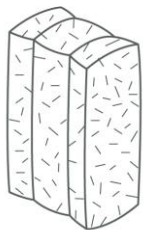
7 t/anno per ha  
490.000 t/anno

Ipotizzando un consumo medio per  
persona di 7 Kg, la sola provincia  
sarebbe in grado di soddisfare  
l'intera popolazione italiana -

Il riso rappresenta il nutrimento  
principale per oltre la metà della  
popolazione mondiale.

Il riso è il fulcro intorno al quale  
ruotano relazioni fra loro  
interdipendenti come l'agricoltura, la  
sicurezza del cibo, la nutrizione,  
l'agrobiodiversità, l'ambiente, la  
gestione delle acque e del terreno, la  
cultura, l'economia, la scienza,  
l'identità sessuale e il lavoro.

## I derivati del riso



Materiale diffuso in tutto il globo e facilmente reperibile a un costo molto basso. Possiede elevate prestazioni energetiche, con un valore di trasmittanza termica pari a circa 0,04 W/m<sup>2</sup>K. Ottimo isolante acustico, eccellente capacità termica (1900 J/KgK) che si traduce in 23 ore di sfasamento. Per sua natura ha buone qualità di controllo dell'umidità, è anallergica, biodegradabile e annualmente rinnovabile. Il suo riutilizzo ha un'impronta ecologica nettamente inferiore rispetto al suo smaltimento (è un materiale CO<sub>2</sub> riduttore).

### PAGLIA

- 0,004 W/m<sup>2</sup>k di trasmittanza termica
- 23 h di sfasamento
- Rinnovabile



Lo strato più esterno del risone è la lolla, a metà troviamo la pula ed infine il chicco di riso, unica parte commestibile. Rappresentano la *buccia* del riso e derivano dal processo di sbramatura del riso grezzo. La loro percentuale in peso rispetto al risone è del 30%. Leggera e voluminosa, la densità della lolla varia tra i 120 e i 140 kg/m<sup>3</sup>, non marcisce ed è inattaccabile dagli insetti. La sua composizione ha uno scarso contenuto in nutrienti (4%), mentre il resto è costituito da lignina, cellulosa e per il 17% di silice.

### LOLLA E PULA

- 30% in peso del risone
- Ricco di silice
- 120 Kg/m<sup>3</sup> di densità

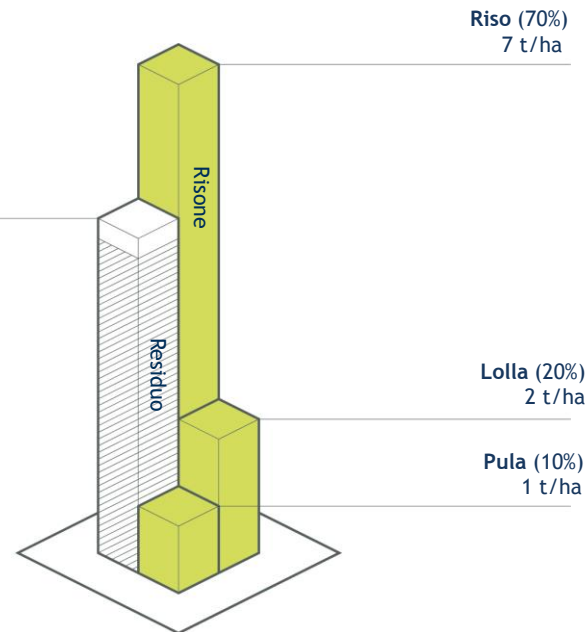
## 17.500.000

balle/anno provengono dagli scarti di paglia della raccolta del riso nella sola area del Vercellese.

2 balle = 1mq di parete prefabbricata con telaio in legno.

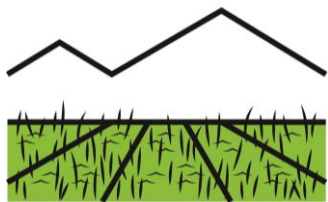
Paglia  
5 t/ha  
94% residuo

250 balle/ha  
20 kg per unità

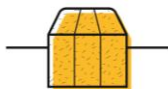


# FILIERA DI VALORIZZAZIONE

## Dall'agricoltura all'architettura



Risaia



Paglia di riso



Magazzino



Paglia di riso



Paglia di riso



Lolla di riso



Silos



Premiscelati



Rh 100 - Rh 300



Pula di riso



Silos



Premiscelati



Rh 200

L'enorme potenzialità di tutto quello che "resta sul campo" può realmente essere messa a sistema sviluppando soluzioni concrete e attuabili nell'ottica di far diventare i sottoprodotti dell'agricoltura una risorsa e un giacimento di energia pulita a favore delle comunità, in termini socio-economici e di sviluppo sostenibile.

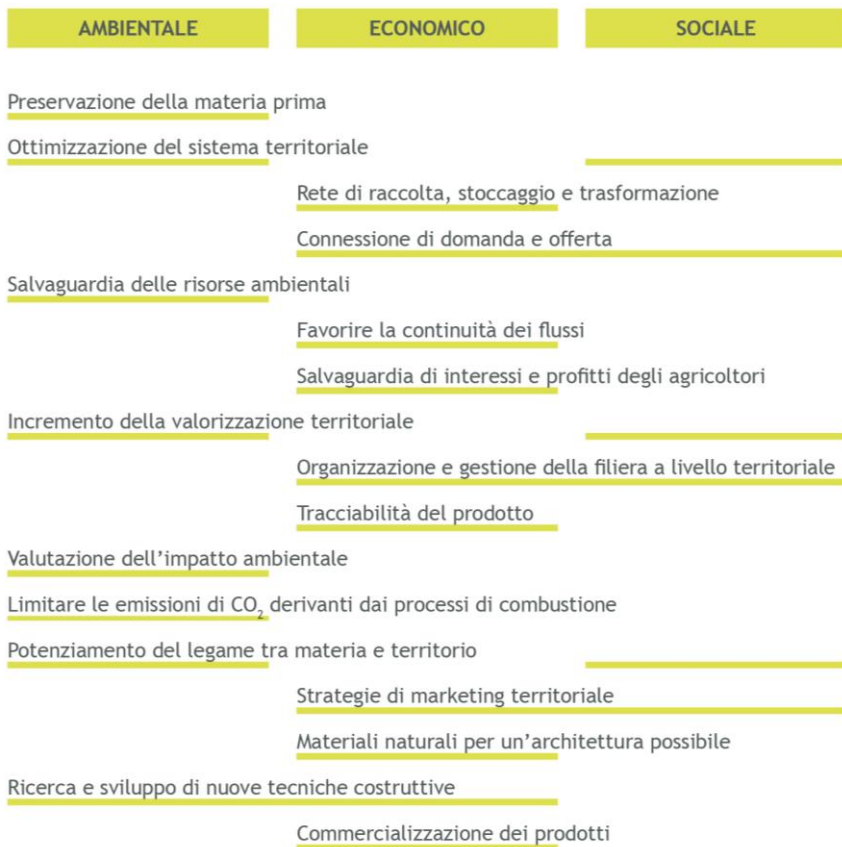
AGRICOLTURA

APPROVVIGIONAMENTO

LOGISTICA

TRASFORMAZIONI

PRODOTTO



L'obiettivo principale si centra sulla realizzazione di una filiera che abbia a tema la valorizzazione dei prodotti secondari della coltivazione del riso. Un veicolo di innovazione con un elevato grado di sostenibilità e un'ampia potenzialità di sviluppo. Questo modello coinvolge tutte le figure presenti nella filiera, parte costitutiva del tessuto sociale ed economico che ruota attorno alla produzione del riso.



# RISORSA

abitare in paglia

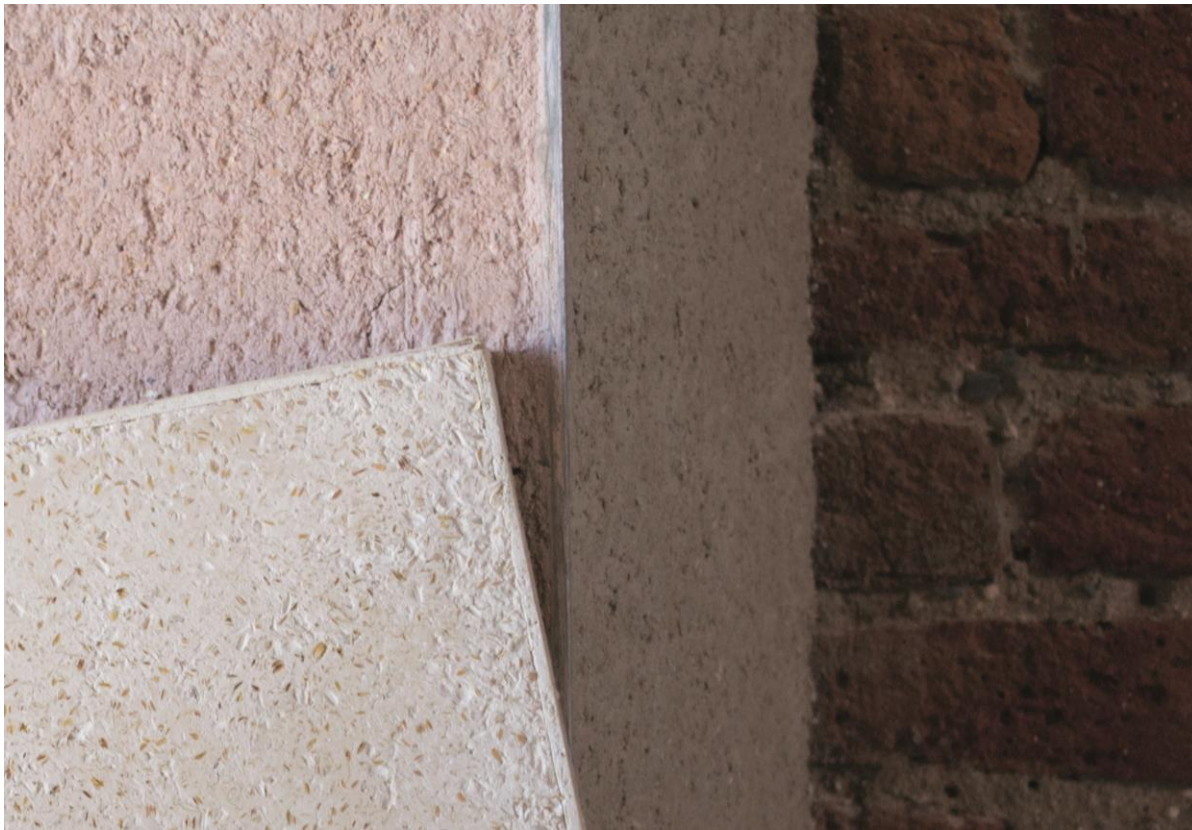
La paglia di riso: un percorso che nasce dal campo e rigenera architettura sostenibile.

Case ecologiche in paglia e legno con materiali naturali provenienti da filiera corta, per favorire lo sviluppo di un'economia circolare a Km 0.

E così, i sottoprodotti dell'agricoltura divengono giacimento di energia pulita a favore delle comunità in termini socio-economici e di sviluppo sostenibile: diventano una Risorsa.

# PRODOTTI IN Lolla CALCE

## RH 100, RH 200, RH 300



I biintonaci RiceHouse sono il frutto di un percorso di ricerca basato sul connubio tra l'antico e il moderno e sull'attenzione verso i materiali naturali inseriti all'interno di moderni processi industriali certificati.

Il risultato è un materiale performante ad alto valore tecnologico che allo stesso modo soddisfa i principi cardine di sostenibilità economica, ambientale e di responsabilità sociale.

# L'uomo al centro di una trasformazione sociale responsabile.

Michelangelo Pistoletto

# rice house

[www.ricehouse.it](http://www.ricehouse.it)



## Francesco Giberti

Founder and CEO

*MyFoody*



“Believe you can and you're halfway there.”



## **Luigi Eugenio Riccardo**

*Innovation Specialist Circular Economy  
Intesa Sanpaolo Innovation Center*

“Circular Economy is a shift of paradigm,  
not just sustainability.”



## Hagit Ulanovsky

Strategic Advisor and Director

*Tel Aviv MFPP, Israeli Forum for Sustainable Nutrition*



The Israeli Forum  
for Sustainable Nutrition

“Since environmental pollution doesn't know boundaries, sustainable development requires cooperation, collaboration, and mutual effort.”

# Urban Food Policy TLV

## Government

Municipal Units  
Cities from Israel and overseas  
NGO's  
Government ministries



## Urban sustainability

Municipal Units  
Cities from Israel and overseas  
NGO's  
Government ministries  
Residents

## Community and Welfare

Municipal Community Department  
Department of Social Services  
Youth movements  
Residents

## Education

Department of Education  
Municipal units  
NGO's  
Government ministries

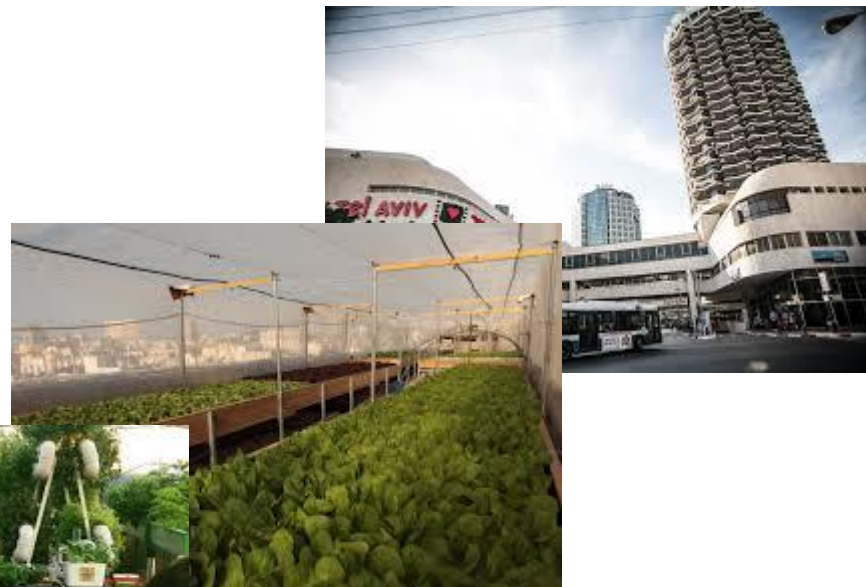
# Israel pavilion “fields of tomorrow”, EXPO 2015



# Israeli AgriTech & FoodTech



# Urban agriculture in TLV



# Love Food, Not Waste



Facts and Numbers

What Can I Do? ▾

Recipes

About

Contact

עברית



# Love Food, Not Waste

## Partners

Strategic partners



## Active partners



# Love Food, Not Waste



המרכז הרפואי ע"ש  
אדית וולפסון



אגודה ישראלית להגנת הסביבה



התאחדות  
התעשייתנים  
בישראל  
אינדוד תעשיות המזון



מעלה  
maala  
עסקים מסובכים אחריות חברתית  
Business for Social Responsibility



לָתֵת  
LATET



מלונות דן



לאגשים מסובכים במיוחד



החברה  
למסחרים  
العقارة التجارية  
شركة



שר יעוץ והדרכה בע"מ  
איסות | בטיחות | סביבה



שופרסל



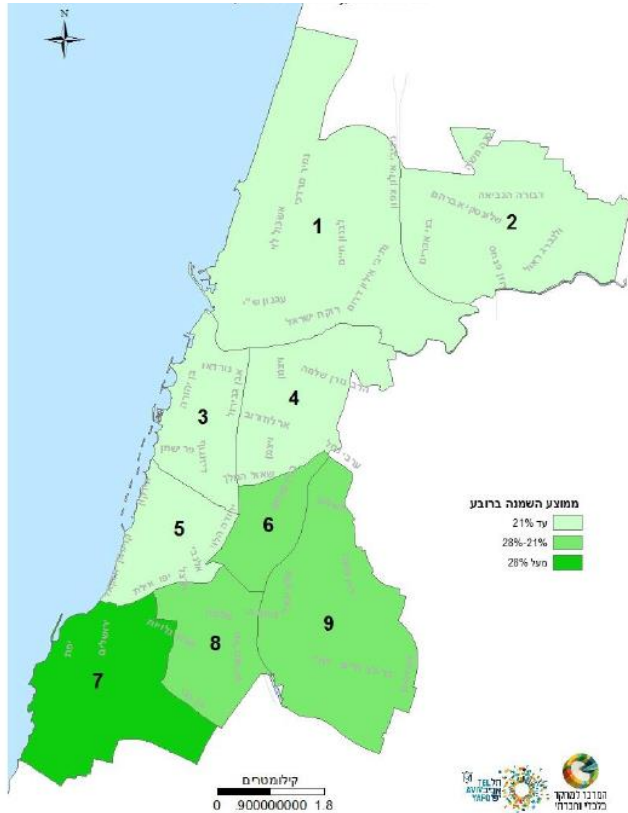
The Kitchen  
FoodTech Hub



הפורום הישראלי  
לתזונה בת-קיימא



# Healthy and sustainable neighborhood



Objective:  
duplicable project !

over-weight

Index(kg/m<sup>2</sup>)

Light green: up to 20% over-weight

Green: up to 29% over-weight

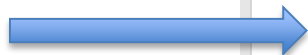
Dark green: over 30% over-weight

Where are we now?

## The Model (monthly view)



### Neighborhood identification



Research and mapping

Training course for neighborhood activists

Formation of community projects  
Focus on expanding existing circles within the neighborhood

Establishment of a small steering committee

Connecting the area of sustainability and health to ongoing projects and events in the neighborhood

Gathering with relevant partners operate in the neighborhood

Defining a vision for the neighborhood

Establishment of a neighborhood center

Entering the neighborhood

Formulation of suitable projects, work plan and budgeting



תל אביב  
אוניברסיטת  
יפו

עיר ללא הפסקה



## Preliminary Study Results

### Strengths

- Awareness
- Willingness
- Proper eating
- Food as an experience

### Key elements

- Motivation
- Healthier environment
- Reliable and quality information

### Insights

The community framework is perceived as the most appropriate channel for transferring information and as a suitable basis (together with activities in the educational system)



# TLV cities partnership



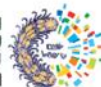
שׁוּתָפוֹת  
עָרִים  
מְאָרְחוּף אֲשֶׁקְלוֹן  
תֵּל אָבִיב-יָפוֹ



שׁוּתָפוֹת  
עָרִים  
דִּיסוּנָה  
תֵּל אָבִיב-יָפוֹ



שׁוּתָפוֹת  
עָרִים  
עֵסְפִיָּא עֵסְפִיָּא  
תֵּל אָבִיב-יָפוֹ



שׁוּתָפוֹת  
עָרִים  
שְׁלוֹמִי  
תֵּל אָבִיב-יָפוֹ



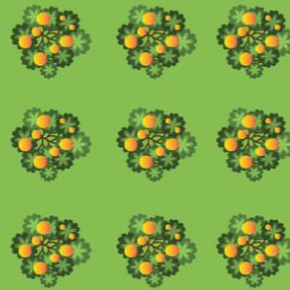
שׁוּתָפוֹת  
עָרִים  
חֶבֶל אֲשָׁכּוֹל  
תֵּל אָבִיב-יָפוֹ



שׁוּתָפוֹת  
עָרִים  
לוֹד  
תֵּל אָבִיב-יָפוֹ



# MUFPP 4th Annual Gathering and Mayors' Summit TLV 2018



**Milan Urban Food Policy Pact**

**4<sup>th</sup> Annual Gathering &**

**Mayors Summit Tel Aviv-Yafo 2018**

4-5 September, 2018 | Tel Aviv Museum of Art

76

days

22

hours

5

minutes

58

seconds



Tel Aviv Museum of Art



4 - 5 September, 2018



Add to Calendar



# MUFPP 4th Annual Gathering and Mayors' Summit TLV 2018

## September 4, Parallel Sessions:

1. Round table: green innovation and sustainable urban procurement >

2. Healthy and sustainable nutrition >

3. Resilient cities, food security & sustainable communities >

## September 5, Afternoon session:

Part 1: Reducing Food Waste >

Part 2: Israeli AgriTech & FoodTech >

# MUFPP 4th Annual Gathering and Mayors' Summit TLV 2018

## Israeli AgriTech & FoodTech



**Dror Tamir**  
Co-Founder and CEO  
Hargol FoodTech Serial



**Prof. Itamar Glazer**  
Scientific Director  
Aro, the Volcani Center



**Oded Shoseyov**  
Professor  
Nanobiotechnology

19.06.2018

Innovazione, collaborazione e circolarità: i tre ingredienti per la sostenibilità del sistema agroalimentare

---

## Le opportunità generate dalle collaborazioni per la sostenibilità nell'agri-food



**Raffaella Cagliano**

Direttore Scientifico Osservatorio Food Sustainability  
*School of Management - Politecnico di Milano*

# Una domanda per la platea

*“Dalla vostra esperienza dove avete trovato maggiori opportunità di collaborazione per la creazione di valore sostenibile?”*

*Dai la tua risposta!*

Accedi alla domanda tramite l'app Digital 360 events e indica quale pensi sia l'opzione corretta



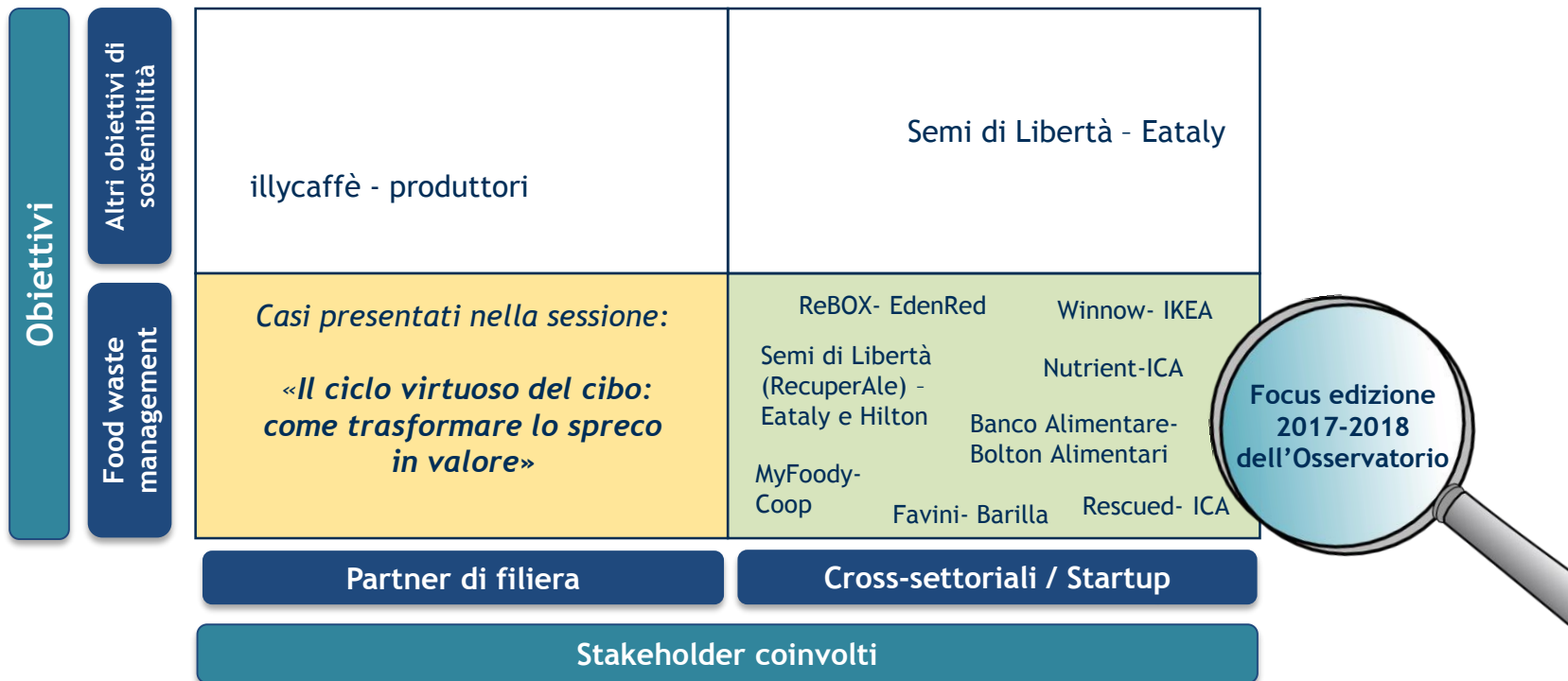
# L'importanza della collaborazione per l'innovazione sostenibile

*Le innovazioni sostenibili più ampie e sistemiche tendono a coinvolgere numerosi **stakeholder** e fanno leva su risorse e competenze «non convenzionali» per dare risposte innovative a problemi complessi e per generare valore condiviso*

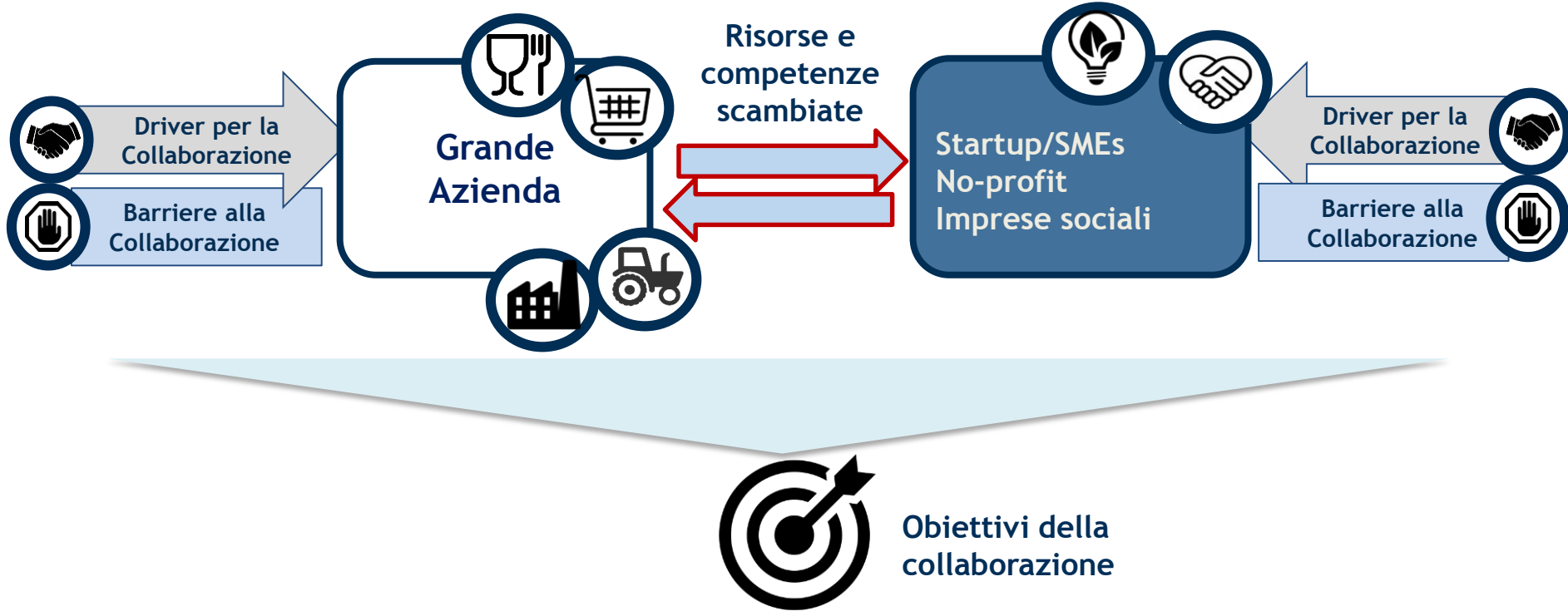


# Le opportunità di collaborazione per la sostenibilità

I progetti di innovazione orientata alla sostenibilità possono essere sviluppati in collaborazione con **stakeholder «convenzionali» e «non convenzionali» attraverso processi di partnership e co-creation**



# Il framework di riferimento



# Il framework di riferimento: *gli obiettivi*

Risoluzione di **problematiche diffuse** di estrema rilevanza e difficili da superare con una strategia stand-alone (e.g. spreco alimentare)



Startup e azienda agri-food

Creazione di **valore ibrido**:  
Creazione di valore sociale  
tramite business model  
economicamente sostenibili

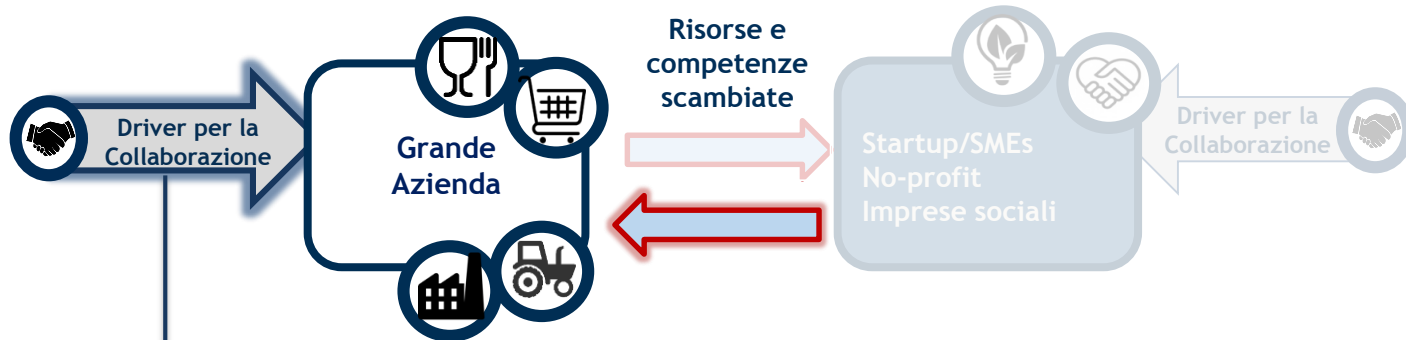


Cross-settoriali: impresa  
sociale/no-profit e  
azienda agri-food



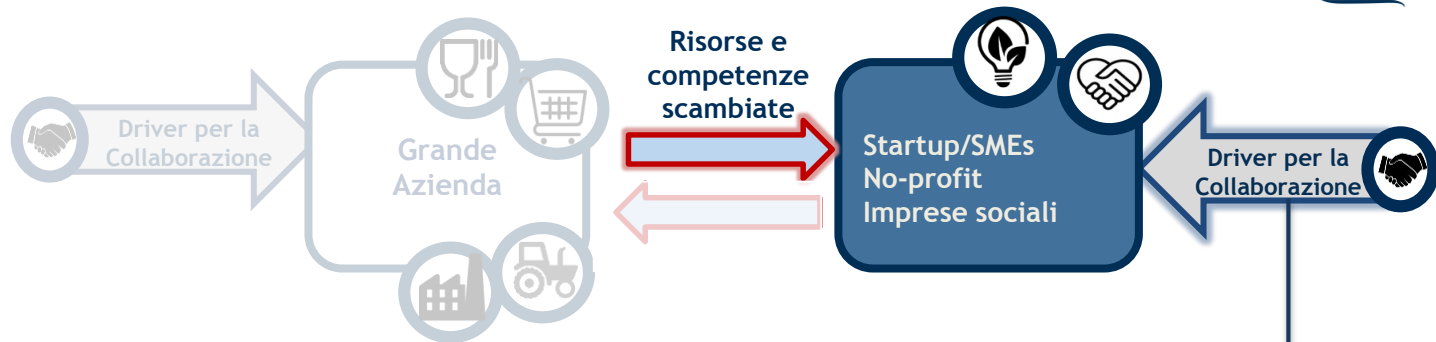
Obiettivi della  
collaborazione

# Il framework di riferimento: *i driver*



- ✓ **Ricerca di know-how specifico e di sostenibilità per la risoluzione di problemi complessi (e.g. spreco alimentare)**
- ✓ **Brand identity:** promozione del brand della grande azienda come attento ai temi di sostenibilità
- ✓ **Volontà di accedere a un network sociale per generare un impatto non solo economico (i.e. valore ibrido)**

# Il framework di riferimento: *i driver*



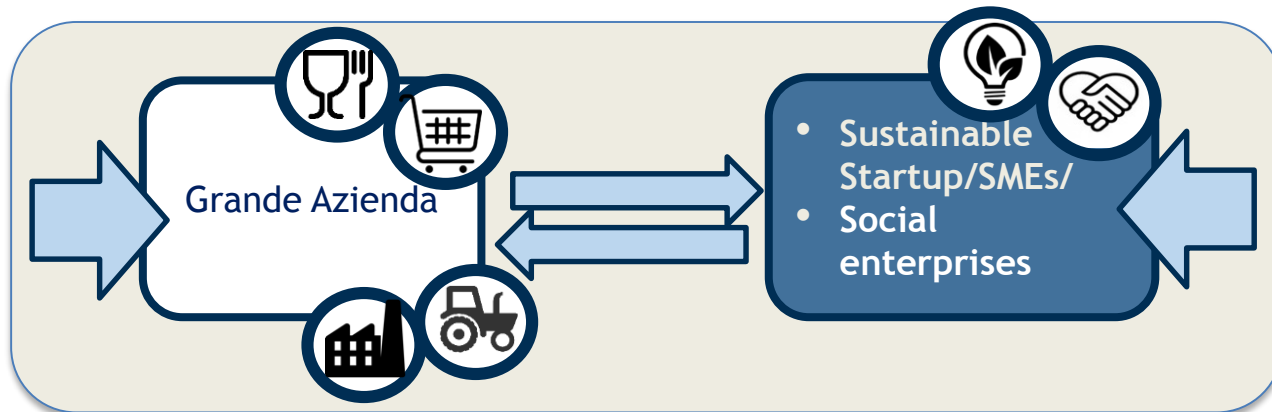
- ✓ **Risorse economiche/accesso a finanziamenti** per poter fare scale up
- ✓ **Risorse materiali (spesso scarti o by-products)** quali input per i propri processi produttivi
- ✓ **Legittimazione e accesso al mercato** e a un ampio bacino di clienti tramite messa a disposizione dei canali e degli asset utilizzati dalla grande azienda

# Il framework di riferimento: *le barriere*

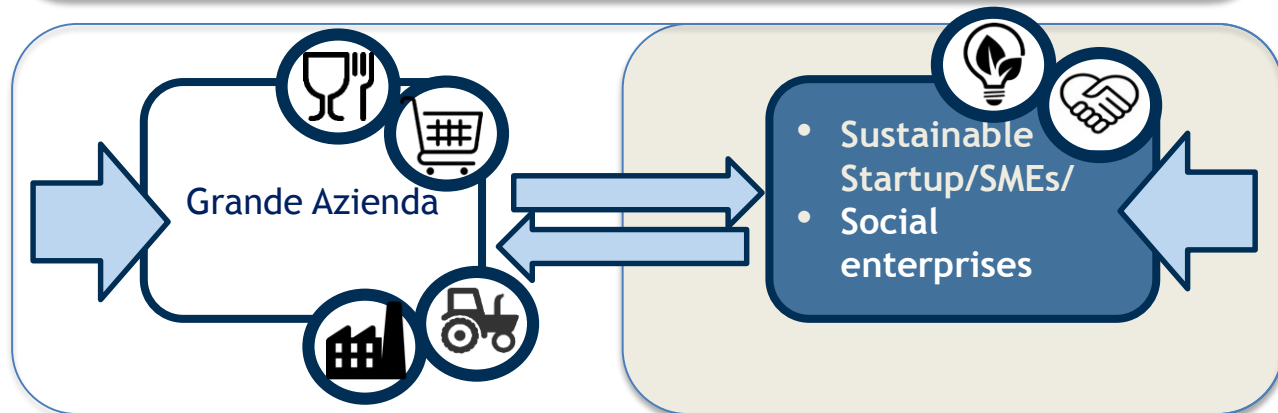


# I modelli di collaborazione per la sostenibilità

La collaborazione porta ad **un modello di business simbiotico** quando la collaborazione è parte integrante del modello di business



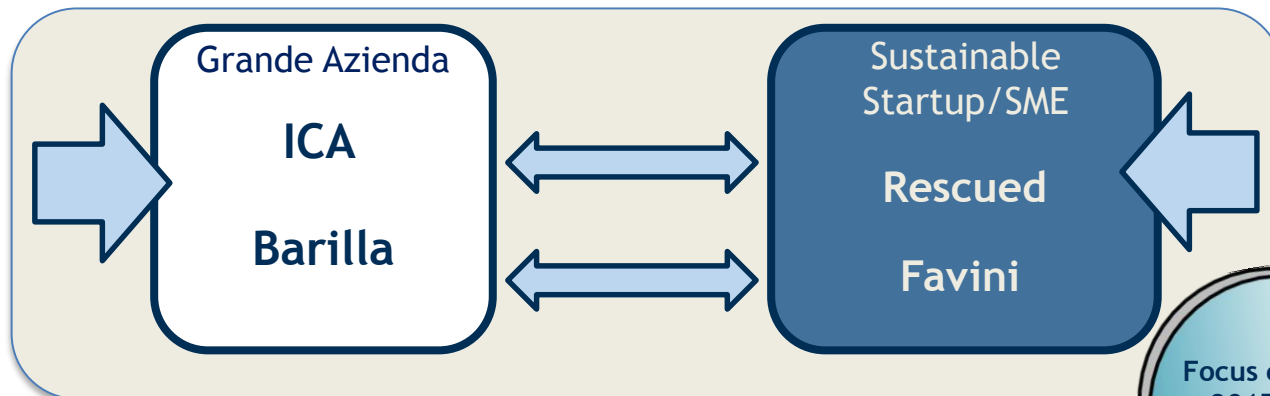
La collaborazione porta ad **un modello di business aumentato** quando la collaborazione migliora l'operatività e la scalabilità della startup ma non è essenziale



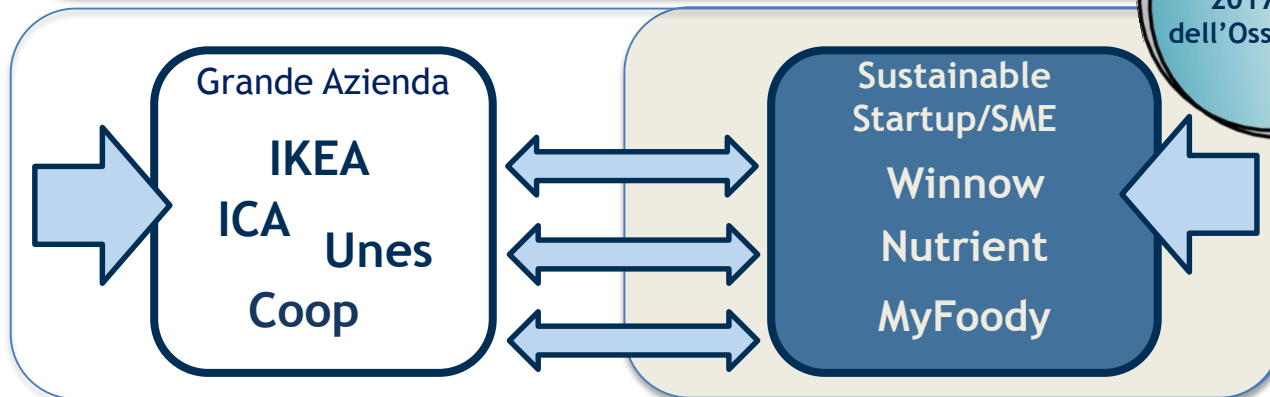
# I modelli di collaborazione per la sostenibilità

## Mapa degli studi di caso condotti

Modello di  
business  
simbiotico



Modello di  
business  
aumentato



Focus edizione  
2017-2018  
dell'Osservatorio



Abbiamo studiato le collaborazioni tra grandi aziende e organizzazioni «*born sustainable*»

Il valore di queste collaborazioni risiede nello scambio know-how di sostenibilità e di mercato per la risoluzione di **problemi di alta rilevanza**

Il valore non è solo di tipo economico, ma anche **sociale**

LEGITIMACY



Le grandi aziende permettono alle start-up di ottenere **legittimazione di mercato**

Le start-up permettono alle grandi aziende di ottenere **legittimazione di sostenibilità** agli occhi dei consumatori e di avere accesso a un network sociale (**legittimazione sociale**)

David Brussa



Marco Lei



Sabrina Citterio



Marco Magnelli



Simone Legnani



MODERA:  
Federico Caniato





## David Brussa

Direttore Assicurazione Qualità Totale  
*illycaffè*



“Un prodotto eccellente per essere tale non può che essere sostenibile”



7.000.000+

Di caffè al giorno  
fuori casa,  
a casa, sul lavoro  
e on the go



100.000+

Clienti fra i migliori  
bar, alberghi  
ristoranti e negozi



140+

Paesi di distribuzione



**TRIESTE**  
1933, Italia



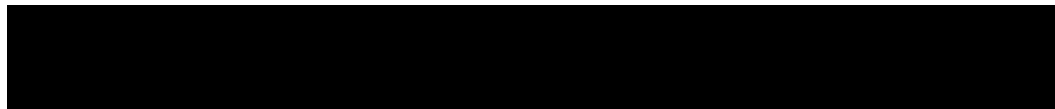
**GRUPPO illy S.p.A.**  
Proprietà



1000+  
Collaboratori  
nel mondo



# Il viaggio del Chicco di Caffè







## Marco Lei

CEO & Co-founder

*Malvida srl (Progetto reBOX)*



“Il progetto che trasforma il cibo avanzato  
in buona abitudine.”



## Sabrina Citterio

Corporate Communication and CSR Manager  
*Edenred Italia*



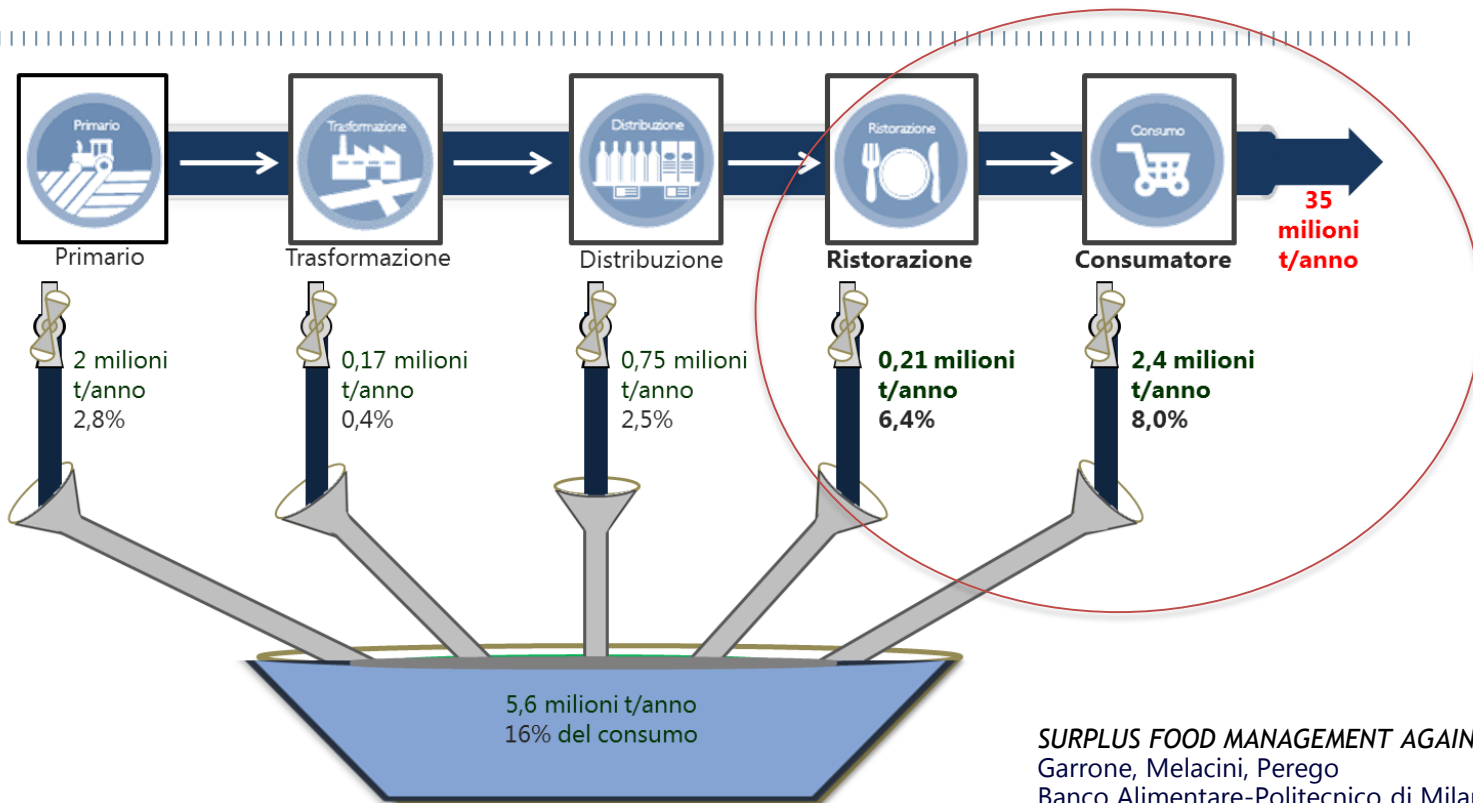
“You waste life when you waste good food.”

- K.A. Porter

# Il nostro ecosistema



# Dove FARE LA DIFFERENZA?



*SURPLUS FOOD MANAGEMENT AGAINST FOOD WASTE*  
Garrone, Melacini, Perego  
Banco Alimentare-Politecnico di Milano-LaFabbrica

# Lo strumento



reFOOD®



*Portami a casa, sarò buono!*

Nasce il progetto  
che trasforma il cibo avanzato  
in una buona abitudine.



MADE IN ITALY

reBOX®



# Il progetto



- ❖ newsletter
- ❖ Christmas campaign  
9.000 aziende

- ❖ Coupon dedicato all'interno del carnet  
**850.000 persone**
- ❖ Materiale informativo onsite  
**500 ristoranti**
- ❖ Eventi dedicati

- ❖ selezione (500 ristoranti aderenti);
- ❖ direct e-mailing
- ❖ One-to-one recall
- ❖ Staff training

- ❖ Fornitura test di doggy bags sponsorizzate Edened : **25.000**
- ❖ Toolkit
- ❖ Mystery visits
- ❖ surveys
- ❖ VIP Project
- ❖ E-commerce

# Main findings



## COMPANIES

- ▶ È in compliance con le policy di CSR
- ▶ E' fattibile
- ▶ Valorizza internamente l'immagine ed il senso di appartenenza



## EMPLOYEES

- ▶ È una buona iniziativa
- ▶ E' utile
- ▶ Mi consente di fare un gesto concreto e mi serve



## RESTAURANTS

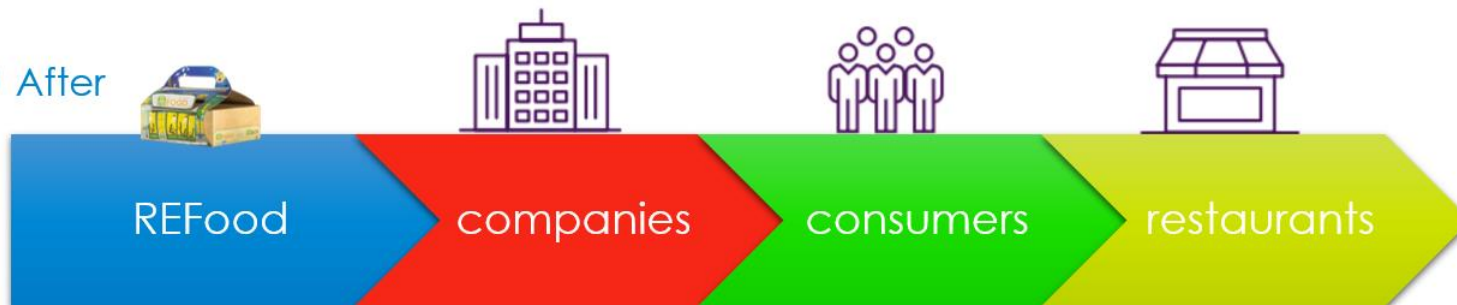
- ▶ È time consuming
- ▶ Crea problemi di stoccaggio
- ▶ Non serve

# Un approccio multistakeholder

► Before



► After





## Marco Magnelli

Direttore

*Associazione Banco Alimentare della Lombardia «Danilo Fossati» Onlus*



“Se vuoi costruire una nave, non radunare uomini per raccogliere la legna e distribuire i compiti, ma insegna loro la nostalgia del mare ampio e infinito.” - Antoine de Saint-Exupéry

# PROGETTO DI RECUPERO DI ECCELENZE LUNGO IL PROCESSO PRODUTTIVO A FINI SOCIALI



# Chi siamo



Parte di **Rete Banco Alimentare**, che recupera le eccedenze dalla filiera agroalimentare, dalla grande distribuzione organizzata e dalla ristorazione collettiva, per ridistribuirle gratuitamente alle strutture caritative che aiutano persone e famiglie bisognose.

# In numeri



**18.711 t**

alimenti raccolti (*valore di circa 51,7 mln €*)

**37,4 mln**

pasti equivalenti erogati (*102.520 ogni giorno*)

**209.404**

persone bisognose assistite

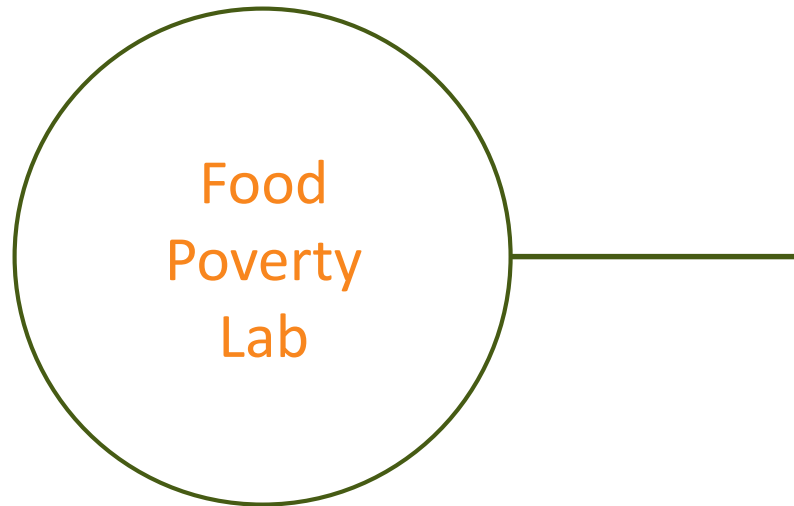
**1.247**

strutture caritative accreditate

**940**

aziende donatrici di alimenti, beni, servizi

# Il progetto in collaborazione con Bolton Alimentari



Recupero di eccedenze  
lungo il processo  
produttivo



# Recupero di eccedenze lungo il processo produttivo: Obiettivi

obiettivo

## Sensibilizzazione

1. individuazione sfridi
2. trasformazione sfridi in eccedenze
3. valorizzazione sociale delle eccedenze

Recupero di eccedenze  
lungo il processo  
produttivo

# Recupero di eccedenze lungo il processo produttivo: Beneficiari

1. Siticibo Como coinvolta sul territorio.
2. Strutture caritative partner interessate.
3. Mense dei poveri come destinatarie.

Recupero di eccedenze  
lungo il processo  
produttivo



## Simone Legnani

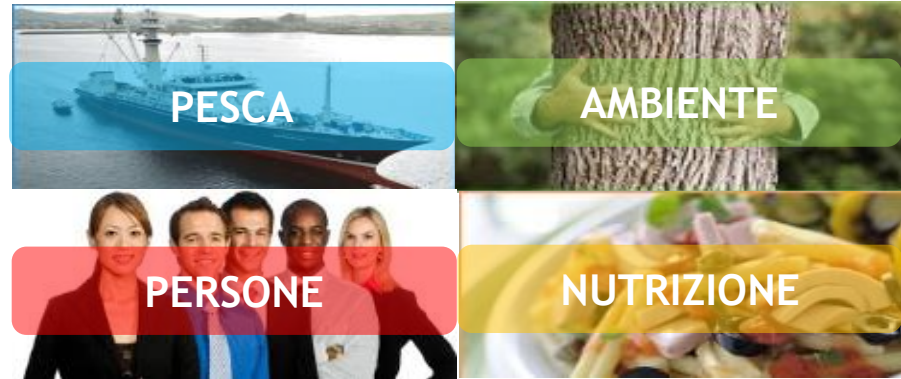
Quality & Institutional Relations Director  
*Bolton Food*





La mission di **Bolton Alimentari** è quella di essere il leader della produzione sostenibile e di qualità di cibo a lunga conservazione a prezzi accessibili per rendere le vite delle persone più facili e più salutari.

## Pilastri della Qualità Responsabile

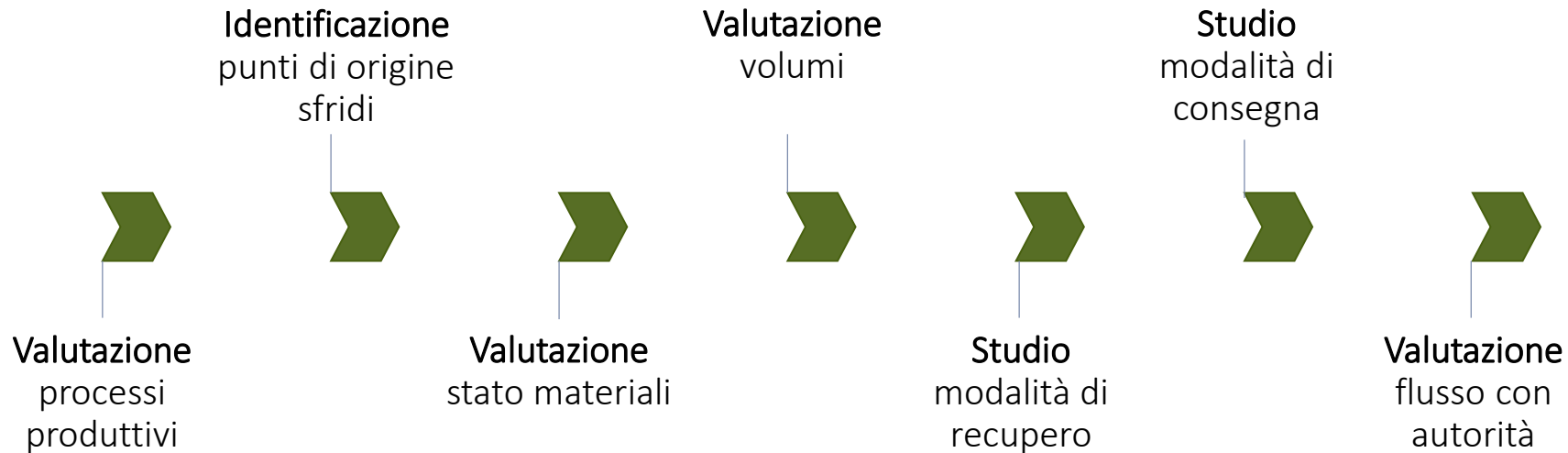


# La nostra storia

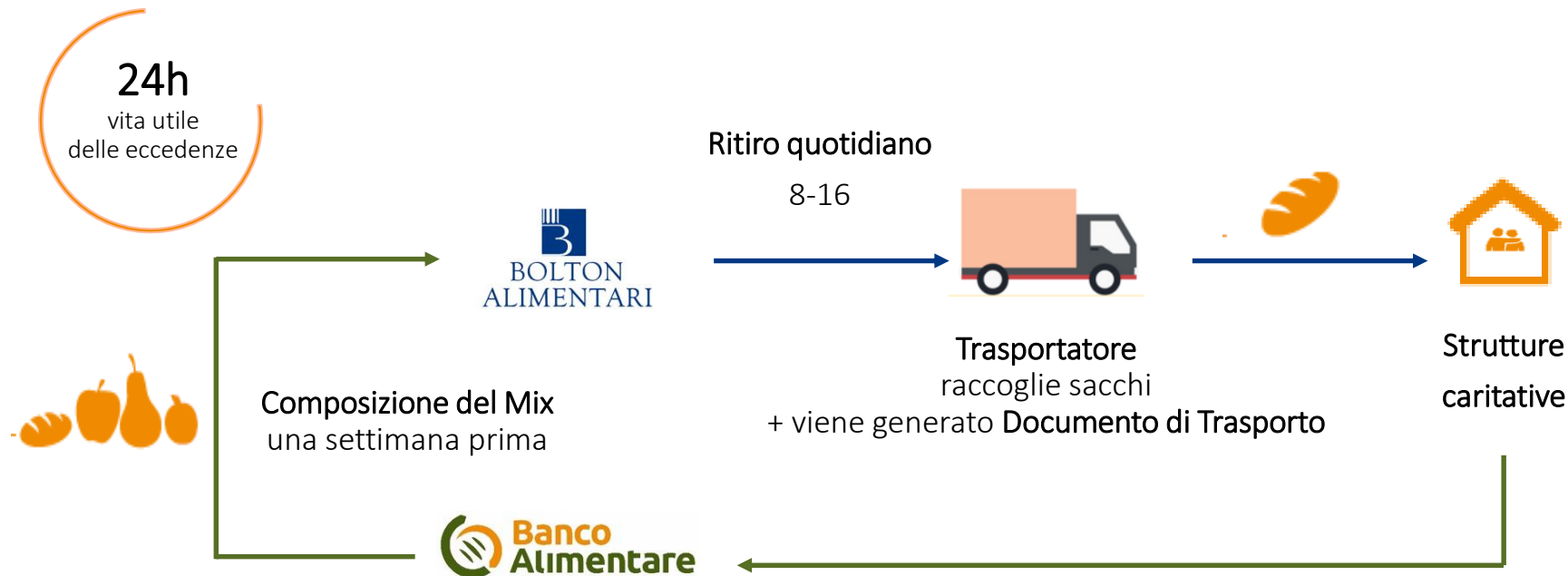
60's Nascita Rio Mare	90's Development Innovazione Espansione all'estero	1999 Acquisizione di Saupiquet	2007 Acquisizione di Palmera e Petreet	2012 Acquisizione di Simmenthal	2013 Acquisizione di una quota Trimarine	2015 Acquisizione di Conservas Garavilla
-----------------------------	--	---	---	--	---	--



# Recupero di eccedenze lungo il processo produttivo: Step del progetto



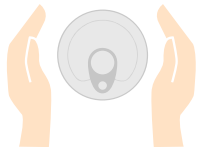
# Recupero di eccedenze lungo il processo produttivo: Mappatura del processo



# Collaborazione con Banco Alimentare



**Recupero di cibo in eccedenza** della mensa aziendale di Cermenate attraverso il servizio **Siticibo** per un totale di **8.800** pasti dall'inizio della collaborazione



**Donazioni di merce non vendibile** proveniente dalla produzione e dai punti vendita della GDO per un totale di circa **1.600.000 lattine donate** dall'inizio della collaborazione



**Adotta un Supermercato** durante la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare

19.06.2018

Innovazione, collaborazione e circolarità: i tre ingredienti per la sostenibilità del sistema agroalimentare

---

## Il ciclo virtuoso del cibo: come trasformare lo spreco in valore



**Marco Melacini**

Direttore Scientifico Osservatorio Food Sustainability  
*School of Management - Politecnico di Milano*

# Una domanda per la platea

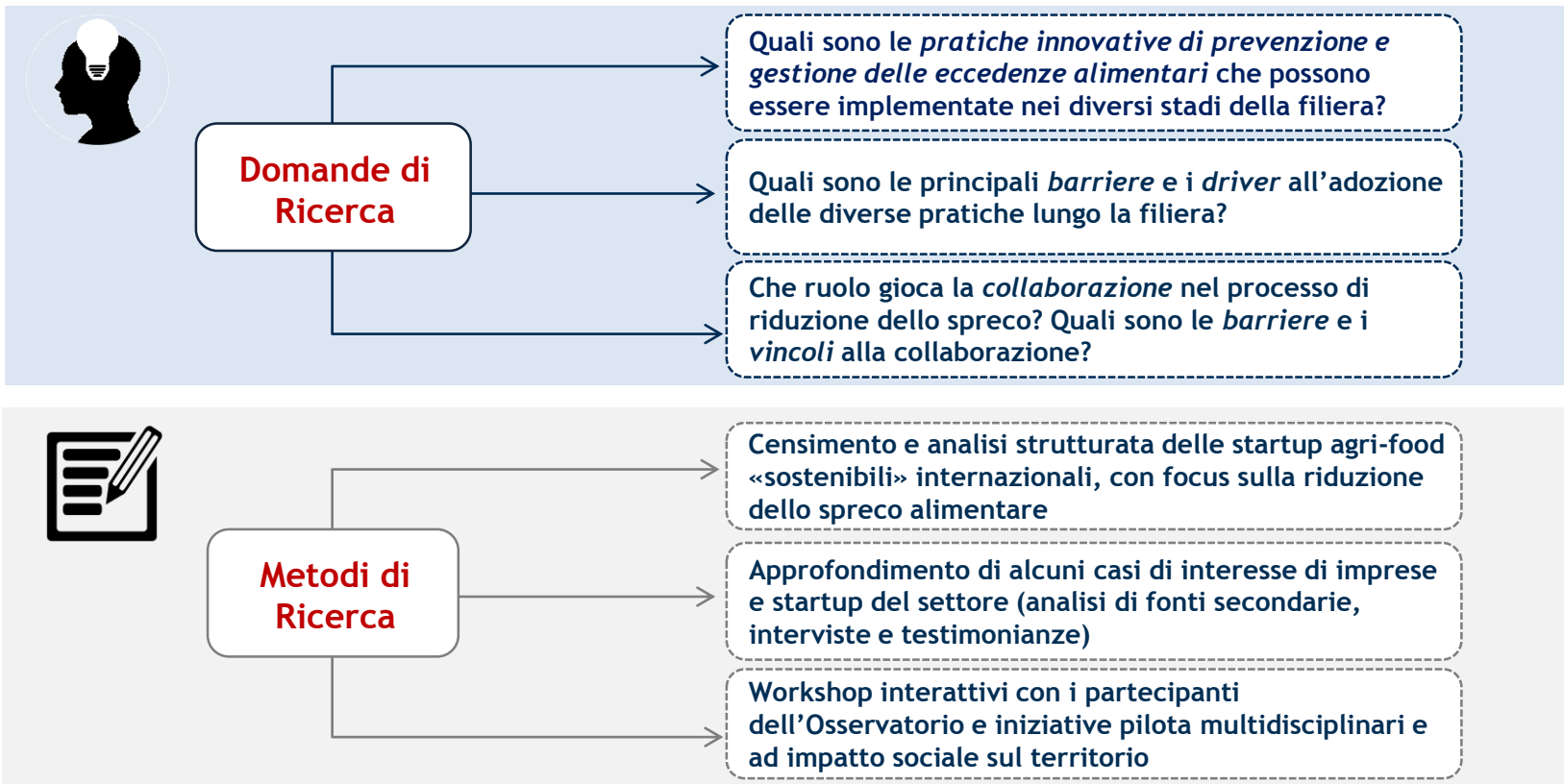
*“Su quali azioni di prevenzione e gestione delle eccedenze si stanno concentrando maggiormente le aziende?”*

*Dai la tua risposta!*

Accedi alla domanda tramite l'app Digital 360 events e indica quale pensi sia l'opzione corretta

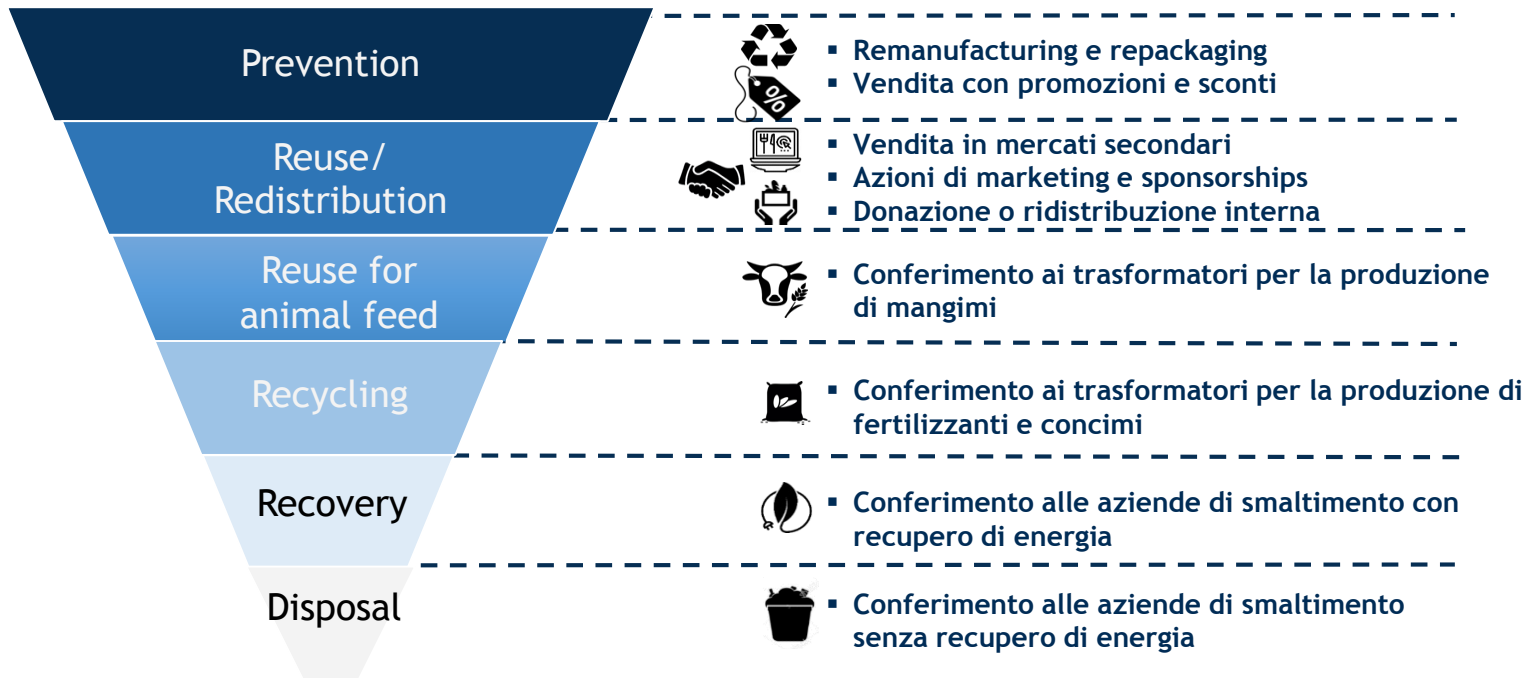


# Le principali domande e i metodi di Ricerca



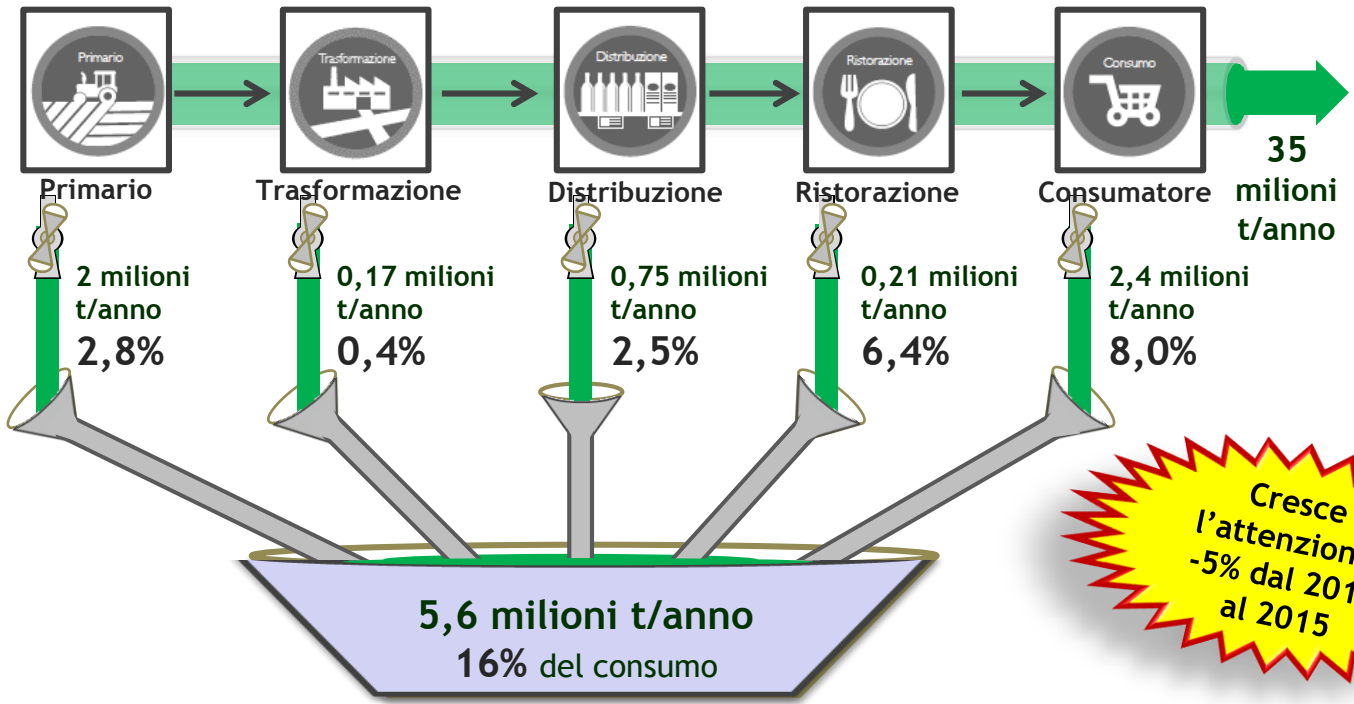
# Il ciclo virtuoso del cibo: la *Food Waste Hierarchy*

*La gerarchia di utilizzo delle eccedenze è l'elemento fondante per l'implementazione del paradigma dell'economia circolare nella filiera agroalimentare.*



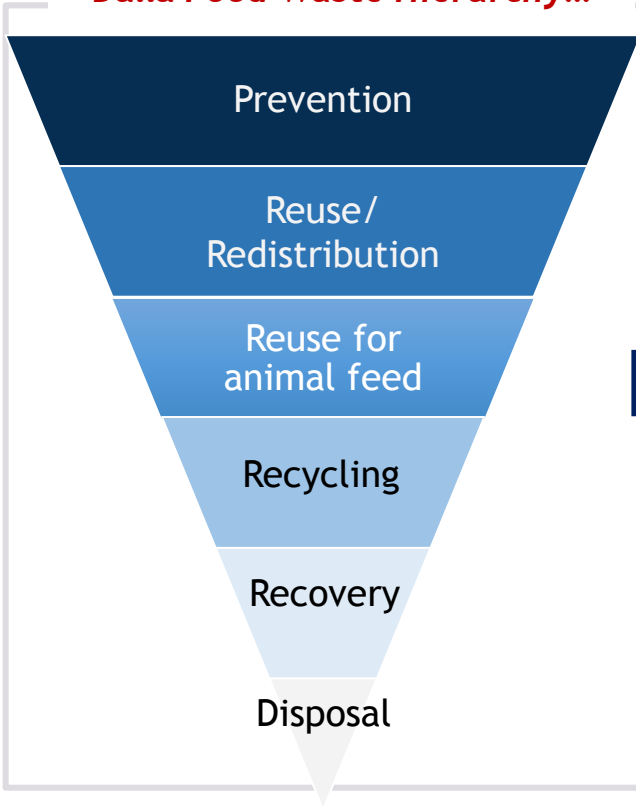
# Passare da azioni "isolate" a una prospettiva di filiera

*L'attenzione alla gestione delle eccedenze è cresciuta negli ultimi anni, portando a una prima riduzione dello spreco. La sfida è passare da azioni spesso "isolate" a una prospettiva di filiera, attivando nuove forme di collaborazione.*

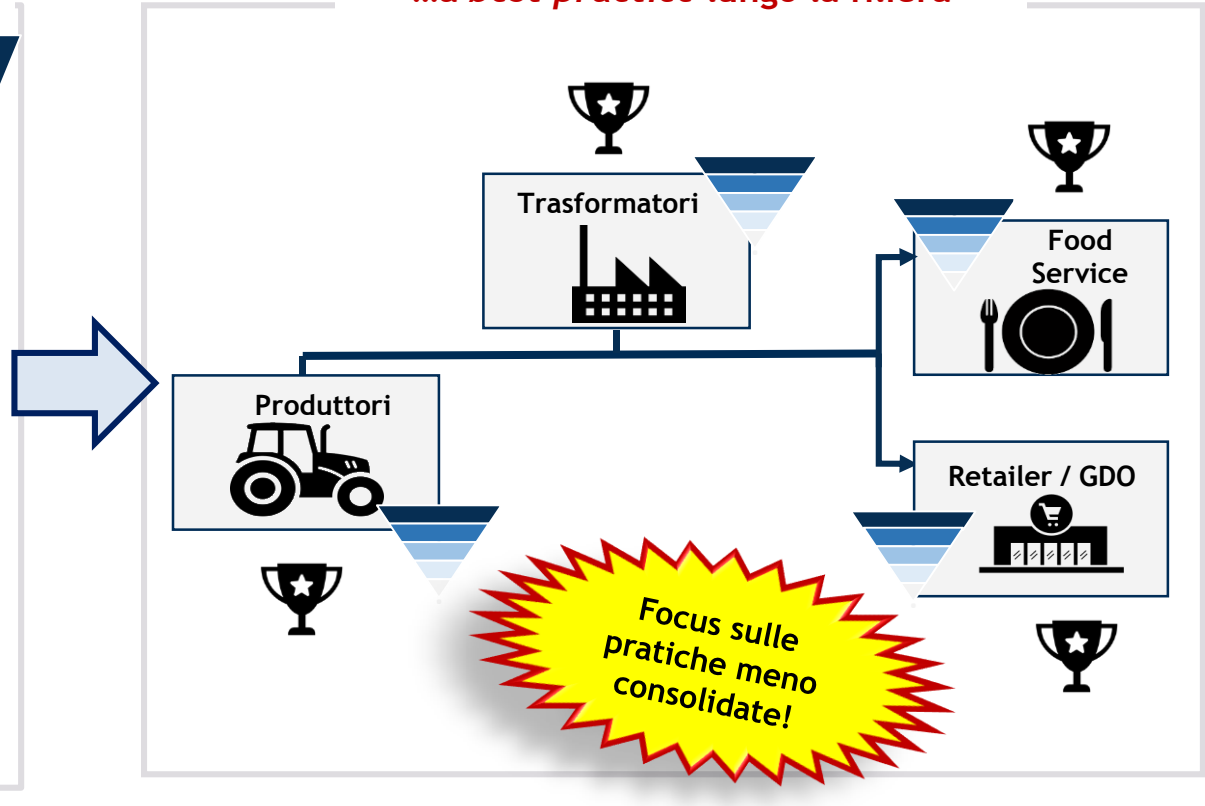


# Best practice a confronto lungo la filiera

*Dalla Food Waste Hierarchy...*

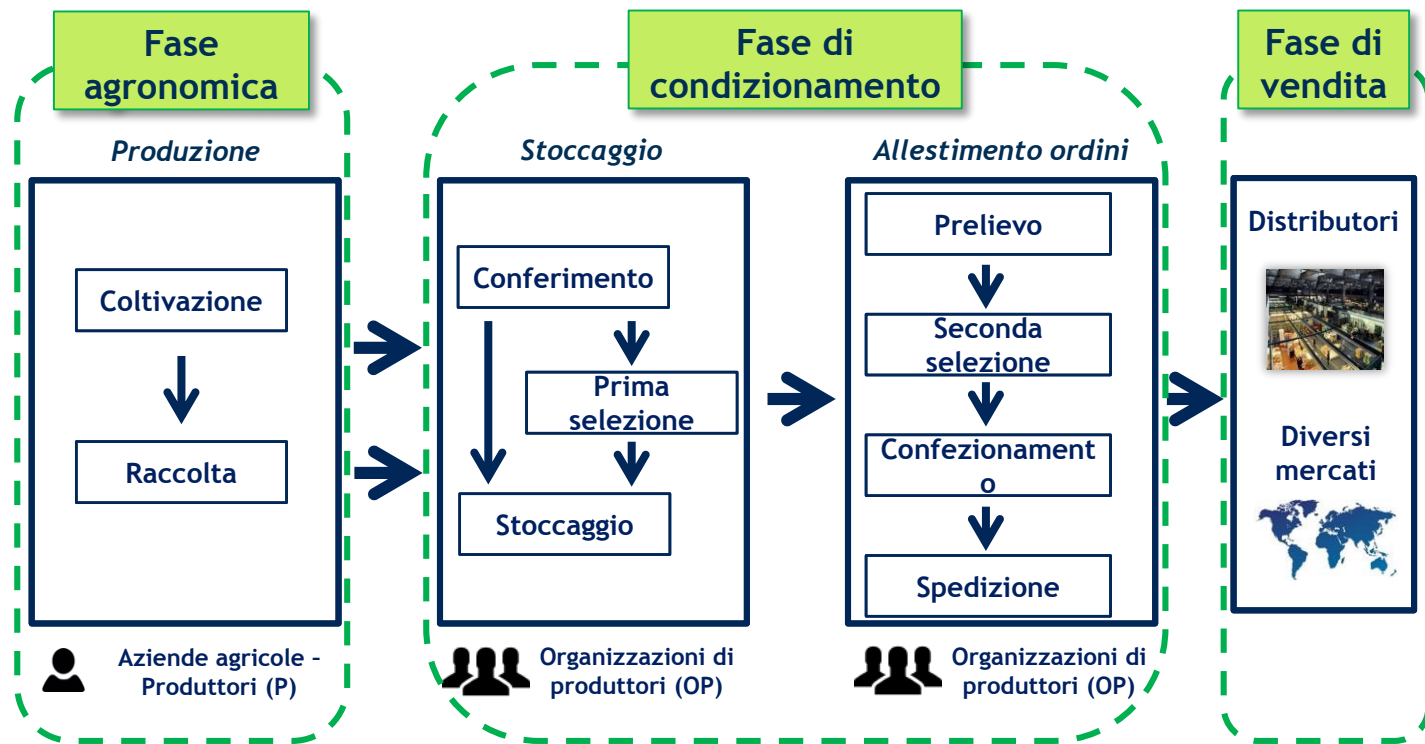


*...a best practice lungo la filiera*

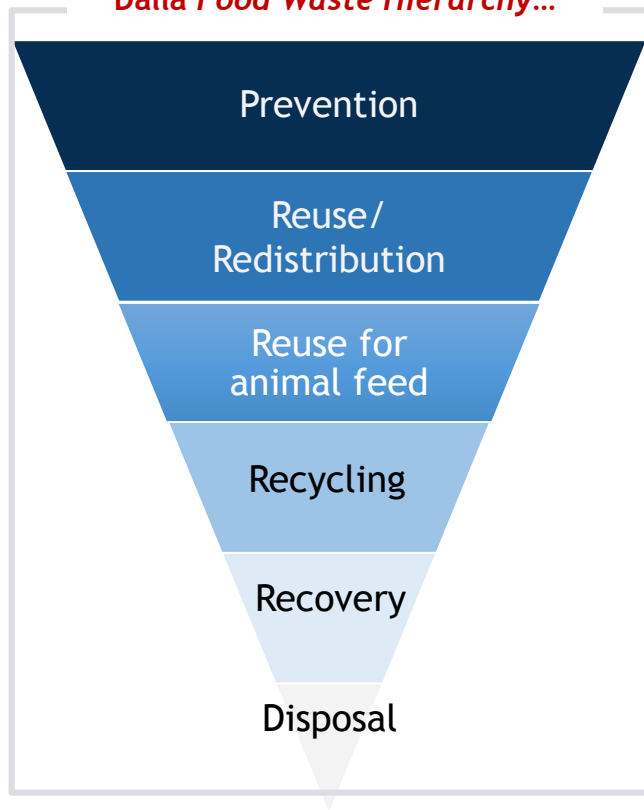


# Best practice a confronto lungo la filiera: Produttori

*Il ciclo produttivo è molto complesso, con il coinvolgimento di tante attività.*



Dalla Food Waste Hierarchy...

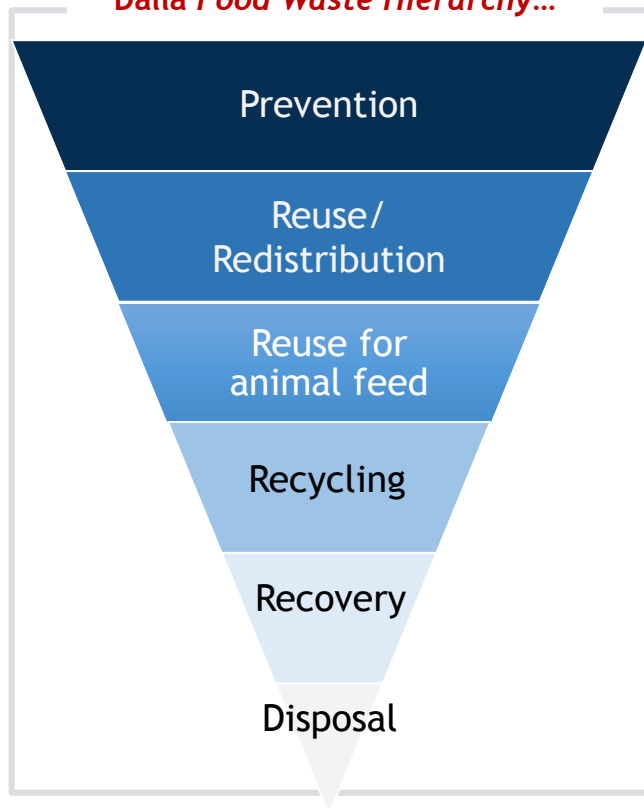


...a best practice consolidate



- Ottimizzazione delle rese agricole attraverso tecniche di agricoltura di precisione (es. DroneDeploy)
- Donazione di eccedenze da organizzazioni dei produttori / ortomercati a enti no profit (es. BringtheFood)
- Trasformazione in altro prodotto con più lunga vita residuale (es. succhi, marmellate, minestrini)
- Vendita in mercati secondari tramite Marketplace B2C (es. Hungry Harvest) e B2B (es. Insymbio)
- Recupero dei prodotti agricoli nei campi per la produzione di energia

*Dalla Food Waste Hierarchy...*



*...a best practice poco consolidate*

➤ Recupero degli scarti di produzione per la produzione di altri materiali (es. Barilla-Favini)

➤ Miglioramento dell'attività di selezione dei prodotti in campo e nei centri di raccolta e maggior canalizzazione



# Best practice a confronto lungo la filiera: Produttori

*Per i produttori la tecnologia rappresenta un fattore abilitante a nuove soluzioni di prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.*

“La selezione delle ciliegie avveniva prima manualmente nei campi; ora, con l'introduzione di nuove tecnologie, tale attività è stata automatizzata e centralizzata nei centri di raccolta, riducendo del 30% la quantità di prodotti lasciati nei campi, riducendo così gli sprechi.”

Consorzio di produttori di ciliegie

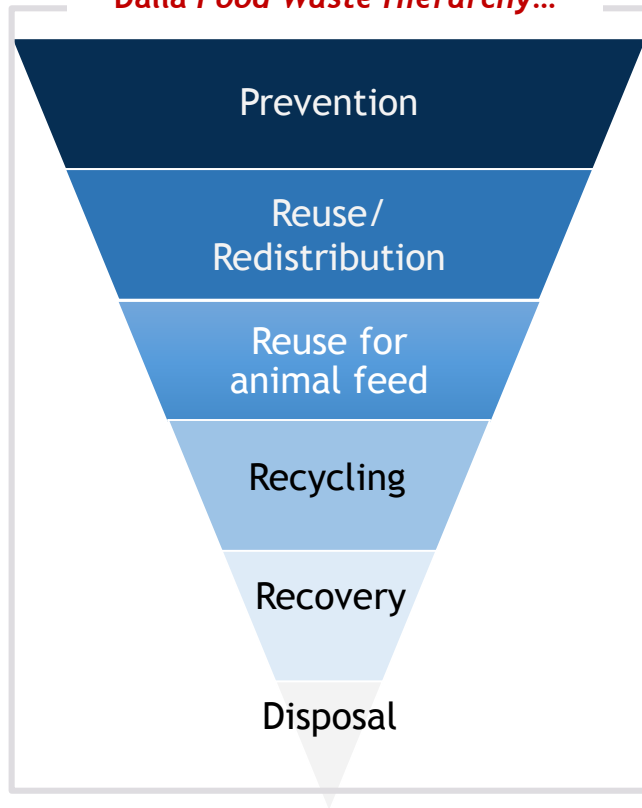


“Siamo stati in grado di customizzare il processo di selezione attraverso l'uso di telecamere avanzate e regole dinamiche introdotte dai nostri operatori, che si confrontano quotidianamente con il nostro provider tecnologico. Aggiorniamo costantemente i parametri delle macchine in base alle richieste del mercato.”

Produttore ortofrutticolo



Dalla Food Waste Hierarchy...

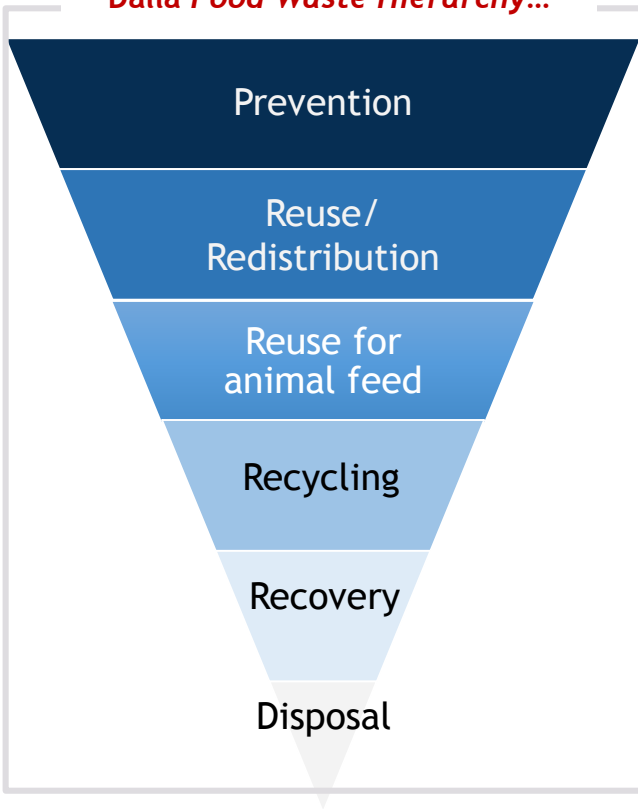


...a best practice, poco consolidate



- Sistemi più efficaci di pianificazione della domanda
- Sconti e promozioni sui prodotti in prossimità di scadenza (es. SpoilerAlert)
- Nuovi imballaggi in grado di estendere la *shelf life* dei cibi freschi (es. Igroo)
- Sistemi digitali di tracciabilità della data di scadenza e monitoraggio dello stato di conservazione (es. Wenda)
- Donazione dei prodotti finiti a organizzazioni no-profit

Dalla Food Waste Hierarchy...



...a best practice, poco consolidate



- Riutilizzo o redistribuzione di semilavorati e/o sfridi della produzione per consumo umano
- Gestione dei resi dalla GDO
- Conferimento di prodotti finiti, semilavorati e sfridi della produzione ad aziende di trasformazione per la produzione di mangimi
- Recupero di sfridi o prodotti finiti al termine della *shelf life* per la generazione di biomasse



# Best practice a confronto lungo la filiera: Trasformatori

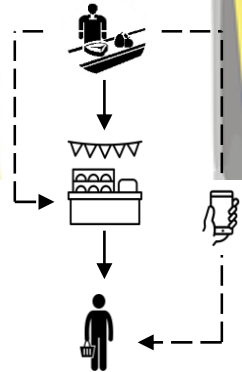
*Per i trasformatori la sfida dello spreco passa da una maggiore collaborazione con gli altri attori della filiera.*

“Da qualche anno abbiamo avviato e consolidato la collaborazione con un produttore di mangimi, che, grazie ad un processo strutturato e trasparente di raccolta e lavorazione delle eccedenze, che fa leva su una tecnologia innovativa di sconfezionamento a secco, è in grado di valorizzare gli sfridi della produzione del nostro stabilimento, destinandoli al consumo animale. Stiamo valutando la fattibilità in termini di sicurezza alimentare per l'estensione della pratica alle eccedenze generate a fronte dei resi dai distributori, contestuali alla consegna.”

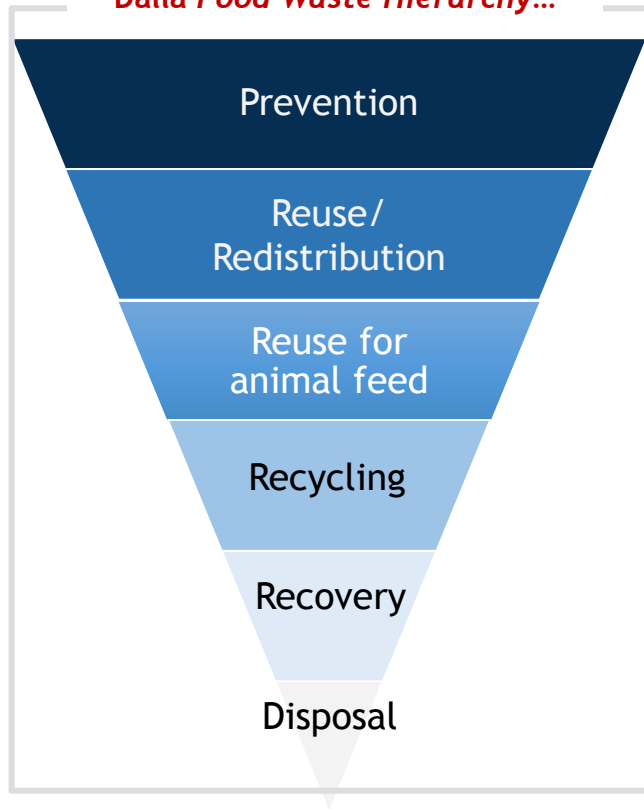
Trasformatore specializzato in snack e dolci

“Stiamo valutando insieme ai distributori la possibilità di adottare nuove applicazioni digitali, che permettano la vendita a prezzo scontato dei nostri prodotti freschi in prossimità di scadenza sugli scaffali dei nostri clienti, attirando così nuovi consumatori sensibili al prezzo o attenti alle politiche di riduzione dello spreco. Questo nuovo sistema consentirebbe a noi di avere una maggiore visibilità sui nostri articoli in eccedenza nei punti vendita e al tempo stesso di segnalarli in tempo reale ai consumatori, incrementando il traffico nello store.”

Trasformatore di carne



Dalla Food Waste Hierarchy...



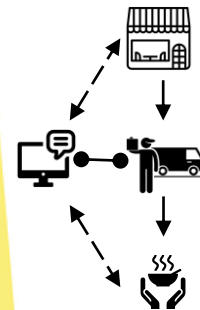
...a best practice consolidate

- Ottimizzazione della pianificazione dei pasti (es. Ikea-Winnow e software di prenotazione pasti)
- Dimensionamento delle porzioni nelle mense
- Riutilizzo di cibo cucinato avanzato per consumo animale (non industria)
- Donazione di cibo cotto non servito a organizzazioni no-profit (es. piattaforma di prenotazione e consegna pasti online in collaborazione con provider logistico locale)



“Siamo un intermediario internet specializzato in servizio di consegna pasti a domicilio. Tramite un operatore logistico sul territorio siamo in grado di recuperare anche il cibo cotto in eccedenza dai nostri ristoranti convenzionati per distribuirlo alle mense dei poveri.”

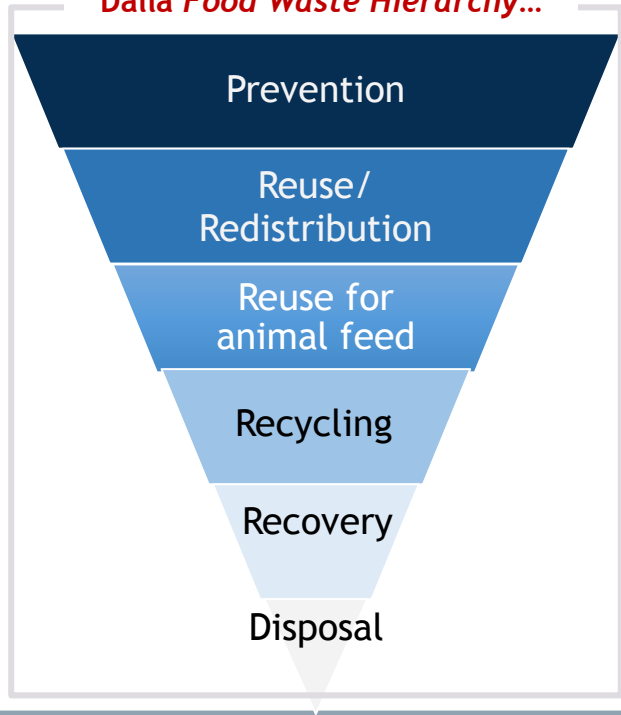
Intermediario internet



# Best practice a confronto lungo la filiera: Food service

*Per i ristoratori la sfida è passare a una sempre maggiore prospettiva di sistema, introducendo soluzioni scalabili nel tempo e flessibili.*

*Dalla Food Waste Hierarchy...*



*...a best practice poco consolidate*

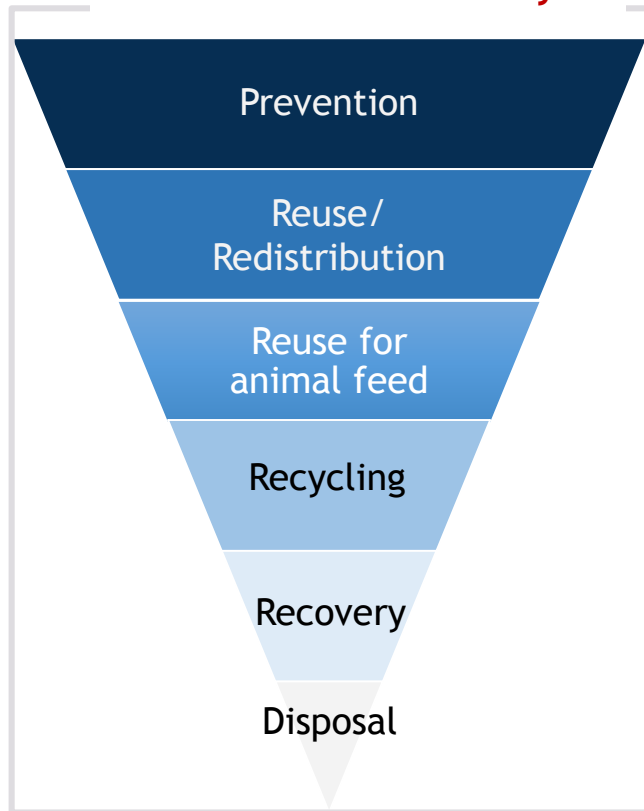


➤ Riutilizzo del cibo avanzato tramite appositi contenitori per la conservazione e il trasporto (es. Rebox-Edenred)



# Best practice a confronto lungo la filiera: Retailer

*Dalla Food Waste Hierarchy...*



*...a best practice consolidate*

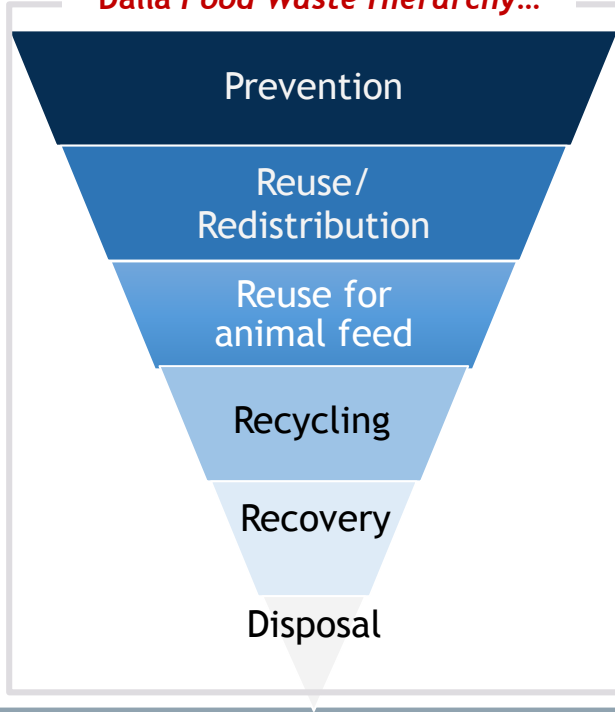


- Migliore previsione della domanda
- Costruzione flussi logistici «tesi» per i freschi
- Gestione dei prodotti a rischio scadenza tramite sconti e promozioni (es. startup Optimiam)
- Donazione di prodotti in prossimità di scadenza a organizzazioni no profit
- Riutilizzo delle eccedenze tramite estensione della vita residuale (es. collaborazione tra Ica e Rescued)
- Riutilizzo per canali alternativi (es. food service)

# Best practice a confronto lungo la filiera: Retailer

*Per i distributori la sfida è passare a una sempre maggiore prospettiva di filiera, attivando nuovi meccanismi di collaborazione.*

*Dalla Food Waste Hierarchy...*



*...a best practice poco consolidate*

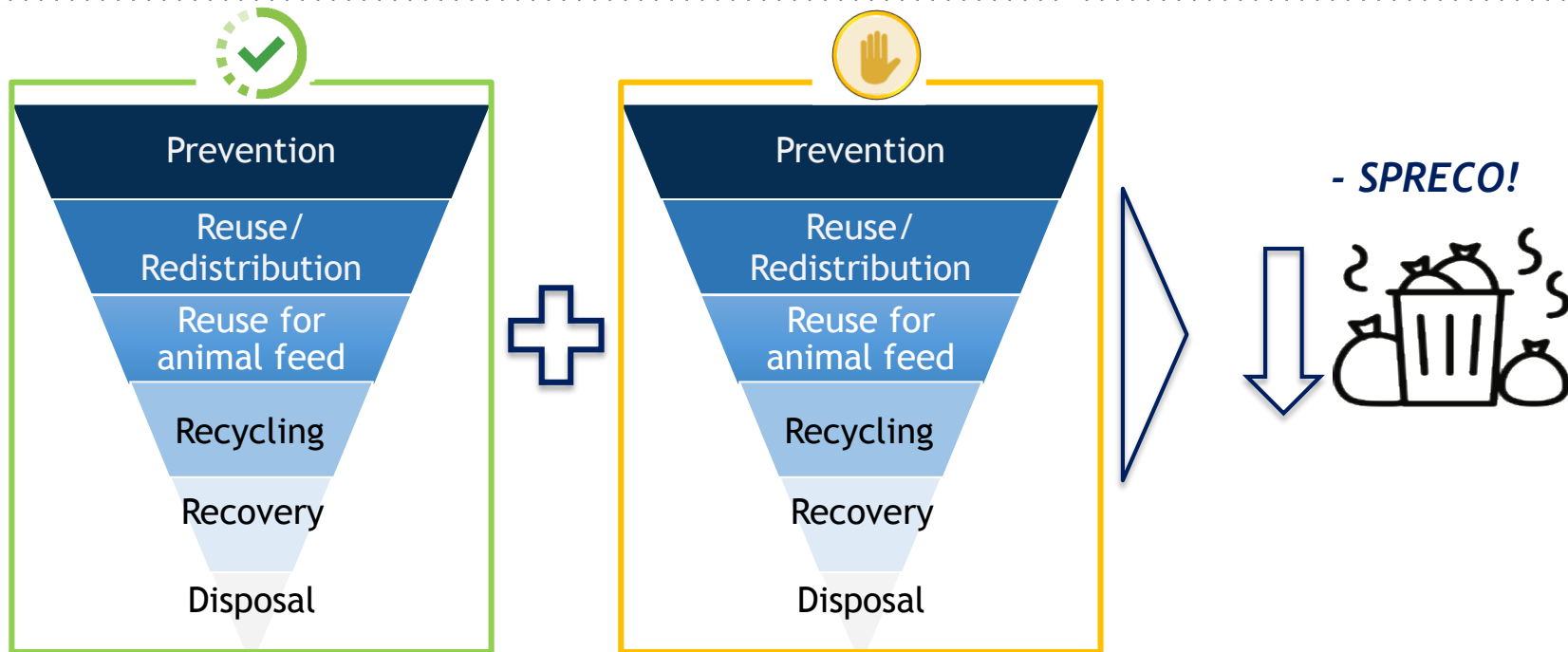


- Gestione dei prodotti invenduti
- Recupero dei prodotti invenduti per produzione di energia



# Le prossime sfide per chiudere il ciclo virtuoso del cibo

*La riduzione dello spreco passa da una crescente diffusione delle pratiche consolidate e da una sempre maggiore collaborazione per cambiamenti di processo e/o tecnologici richiesti per l'attuazione di pratiche ancora poco consolidate.*



Alessandra Drigo



Ettore Terribili



Paolo Pasini



Andrea Sacchi



MODERA:  
Federico Caniato



Condirettore Scientifico, Osservatorio Food Sustainability, Politecnico di Milano

RESPONSABILITÀ SOCIALE  
LOTTA AGLI SPRECHI  
**RISORSE ALIMENTARI**

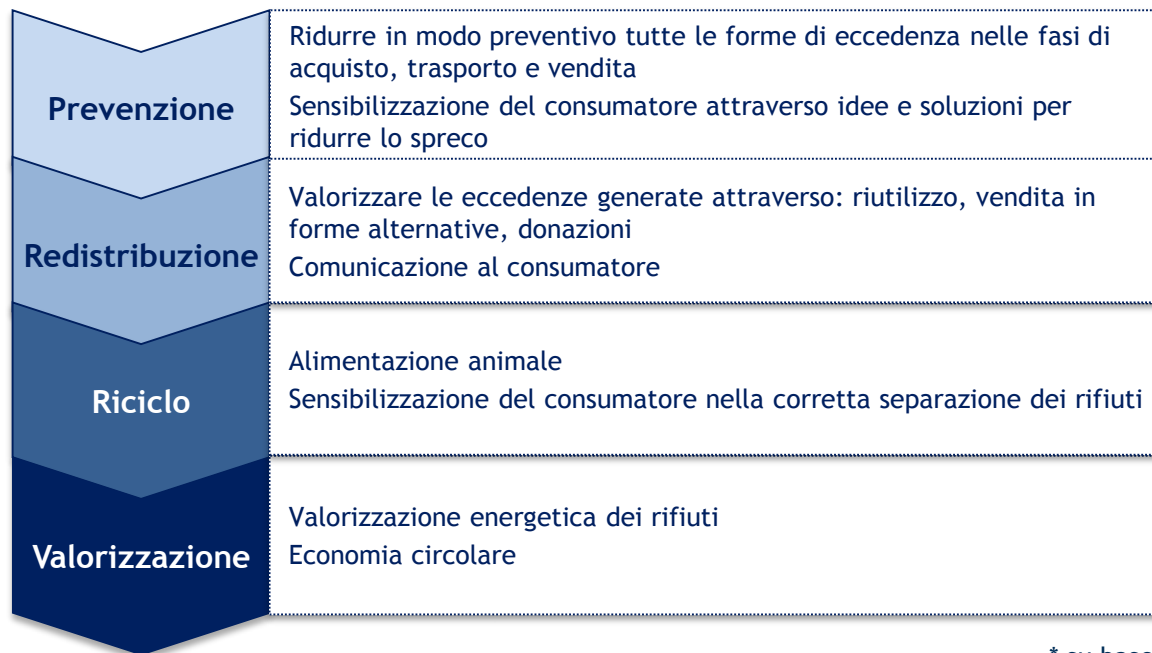
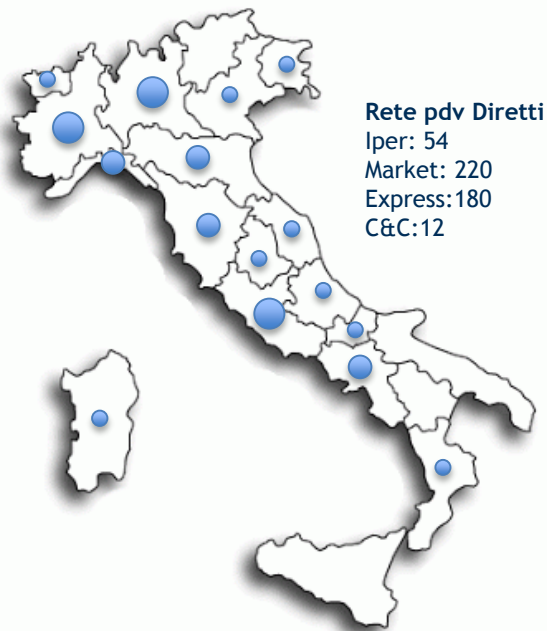


**Alessandra Drigo**  
Senior Analyst Risk & Compliance  
*Carrefour Italia*



“Il vero impegno? Fare bene il nostro mestiere.”

La lotta allo spreco alimentare per Carrefour Italia ha un obiettivo ben preciso:  
**Ridurre del 50% i suoi rifiuti alimentari entro il 2025\***



\* su base 2016

# Circolo virtuoso del cibo: come trasformare lo spreco in valore







## Ettore Terribili

Funzionario Politiche Sociali  
*Coop Lombardia*



“Chi osa ... Vince!”



## Paolo Pasini

HR Department Development Senior Advisor

*Unitec*



“We work for your results.”



## Andrea Sacchi

Customer Solutions Manager

*Number1 Logistics Group*



“Non sempre cambiare equivale a migliorare, ma per migliorare bisogna cambiare.” - W. Churchill

# Logistica e Circolarità

## Banco Alimentare



- 5 anni
- 800 viaggi /anno
- 10.000 tons
- Efficienza operativa ed economica
- Sponsorizzazione su **portfolio clienti N1**

## Voice Picking



- Diffusione Network
- Miglioramento **accuratezza**



## Sensoristica



- Controllo **Temperatura**

## Progetto ALL IN



- Repackaging Espositori GDO
- Proposta **progettazione tecnica**
- Standardizzazione e **stabilità**

## Segnacollatura



- Magazzini **Last Mile** Distribution
- Lettura facilitata in **ventilazione**
- Miglioramento **accuratezza**

## Syncro



- Spedizioni vs **Ce.Di. GDO**
- Sincronizzazione** Agenda
- Direttizzazione** consegne

19.06.2018

Innovazione, collaborazione e circolarità: i tre ingredienti per la sostenibilità del sistema agroalimentare

---

## Keynote speech



### **Anna Scavuzzo**

Vicesindaco e Assessore alla Sicurezza di Milano,  
delegata alla Food Policy

*Comune di Milano*

19.06.2018

Innovazione, collaborazione e circolarità: i tre ingredienti per la sostenibilità del sistema agroalimentare

---

## Conclusioni e i prossimi passi della Ricerca



### **Federico Caniato**

Direttore Scientifico Osservatorio Food Sustainability  
*School of Management - Politecnico di Milano*

## 1. Fermento innovativo

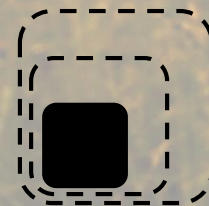
---

Startup  
&  
Nuovi  
modelli di  
business

---



Solidità  
&  
Scalabilità



## 2. Collaborazione a più dimensioni per un nuovo valore sostenibile

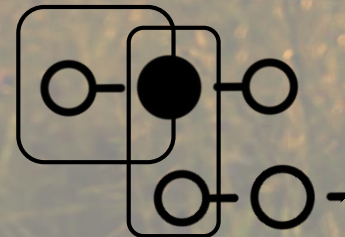
---

Di filiera:  
vincoli verticali



---

Aziende-startup  
&  
Cross-settoriale:  
potenziale inespresso



## 3. Prospettiva circolare contro lo spreco alimentare

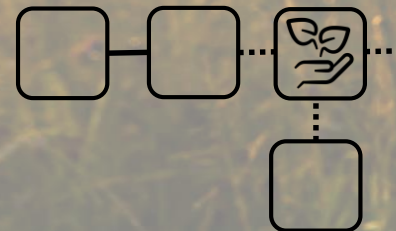
---

Processi ottimizzati  
&  
Responsabilità sociale



---

Virtuosità isolate



# Prossime linee di ricerca dell'Osservatorio

## Innovation for Food Sustainability

Circular Supply Chains		"Short" Supply Chains	
Surplus food prevention & management	Rethinking materials and food packaging	Local proximity & Disintermediation	Information richness
Collaborazioni	<i>Soluzioni innovative di startup</i>		
	<i>Collaborazioni di filiera</i>		
	<i>Collaborazioni cross-settoriali</i>		
	<i>Collaborazioni startup e aziende</i>		
	<i>Best practice aziende</i>		

Kick-off



## Una nuova edizione

- \_Ripensare ai materiali e al food packaging in ottica circolare
- \_Raccogliere evidenze delle soluzioni innovative contro lo spreco
- \_Passare a modelli di "Short Supply Chain"

2019

Set – Ott



# GRUPPO DI LAVORO



**Alessandro Perego**  
Direttore Scientifico



**Paola Garrone**  
Direttore Scientifico



**Marco Melacini**  
Direttore Scientifico



**Federico Caniato**  
Direttore Scientifico



**Raffaella Cagliano**  
Direttore Scientifico



**Giulia Bartezzaghi**  
Ricercatrice



**Federica Ciccullo**  
Ricercatrice



**Mattia Iannantuoni**  
Ricercatore



*Condividi con noi la tua opinione!*

Dai un feedback sul Convegno tramite l'app Digital 360 events e condividi i tuoi commenti su Twitter seguendo #OFS18





**POLITECNICO**  
MILANO 1863  
SCHOOL OF MANAGEMENT

**OSSERVATORI.NET**  
digital innovation

# INNOVAZIONE, COLLABORAZIONE E CIRCOLARITÀ: I TRE INGREDIENTI PER LA SOSTENIBILITÀ DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

---

Osservatorio Food Sustainability

---

19.06.18



#OFS18



Network Digital360 - Events



# Chi siamo?

*MyFoody promuove un consumo sostenibile innovando il rapporto tra consumatori, distributori e produttori.*



## Riconoscimenti ottenuti

Startupbootcamp

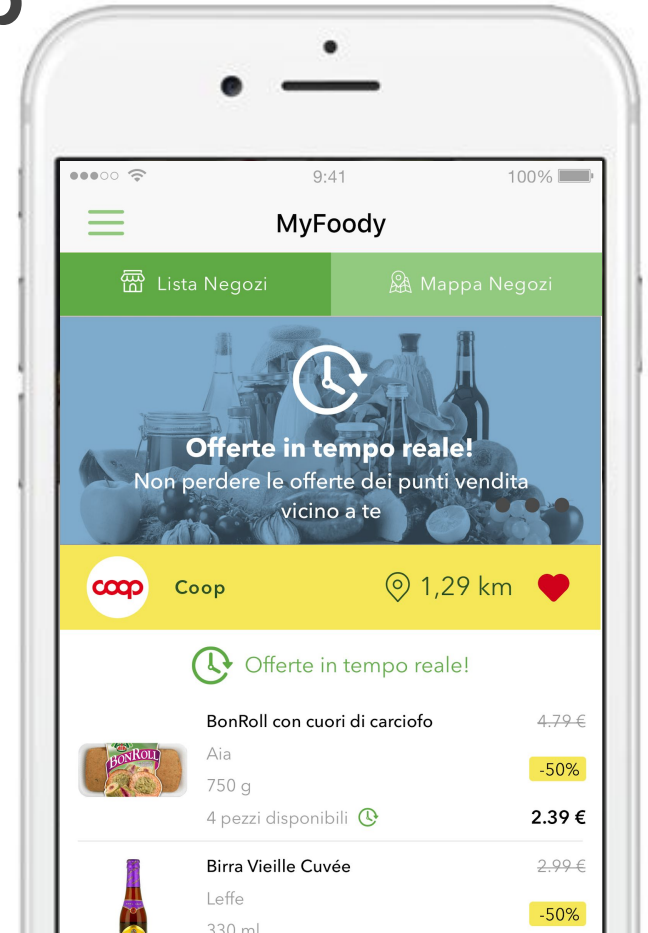


2016 DIGITAL 360 AWARDS



# MyFoody App

- Sistema di gestione
- Offerte anti-spreco in real time
- Traffico a punto vendita



# In-store

- Migliore esperienza a PV
- Integrazione esperienze online - offline
- Awareness sul tema sostenibilità



# Risultati

**unes**  
SUPERMERCATI

**coop**  
Unicoop Tirreno



**203** mila



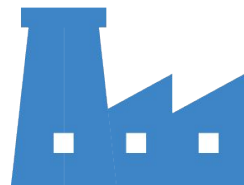
€**690** mila



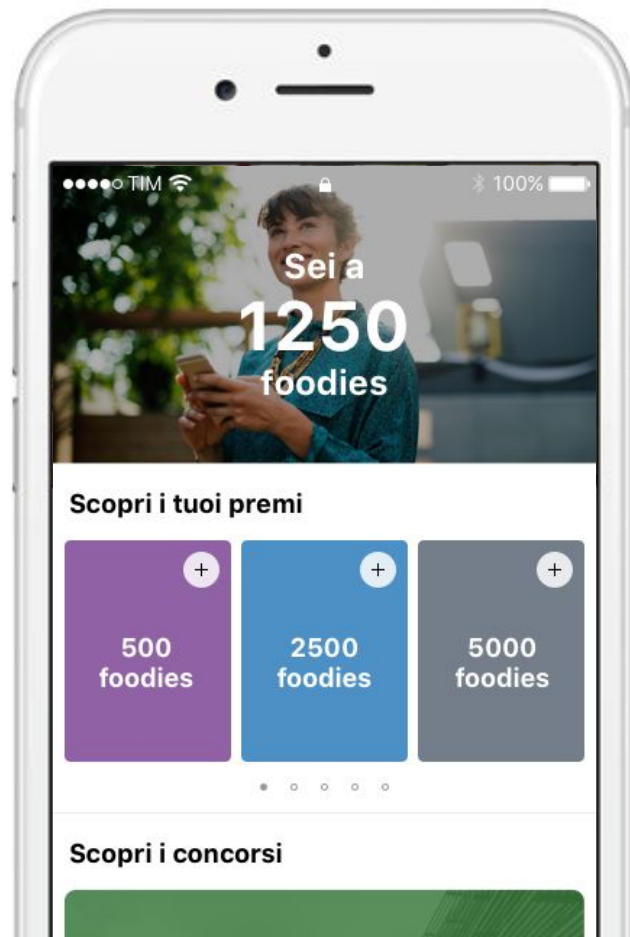
**80** mila Kg



Distributori



Produttori



*“Premiamo i comportamenti sostenibili  
lungo tutta la shopping journey”*



A casa



Vicino al negozio



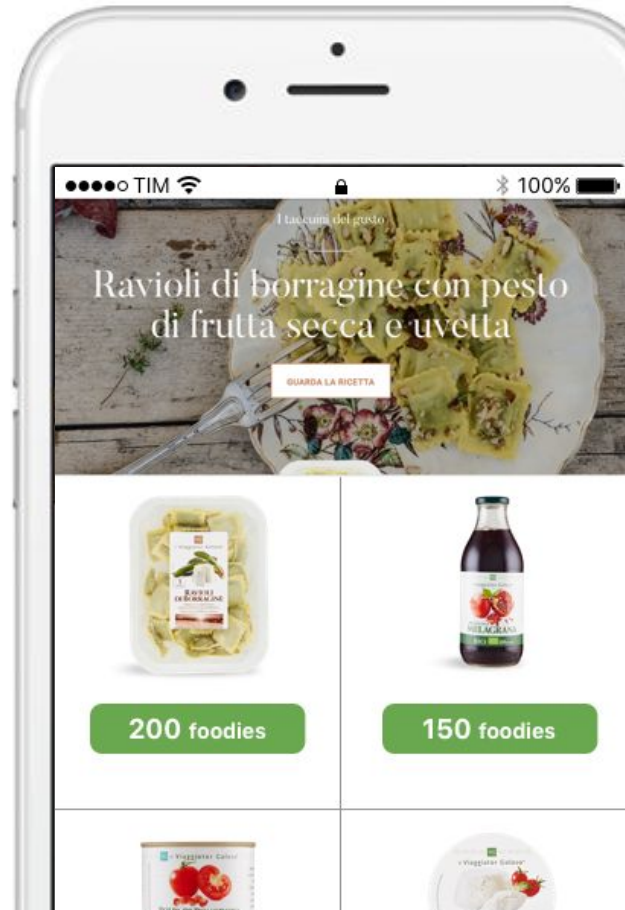
In negozio



Reward

# A casa

Fai conoscere il valore  
dei tuoi prodotti attraverso  
contenuti editoriali ingaggianti



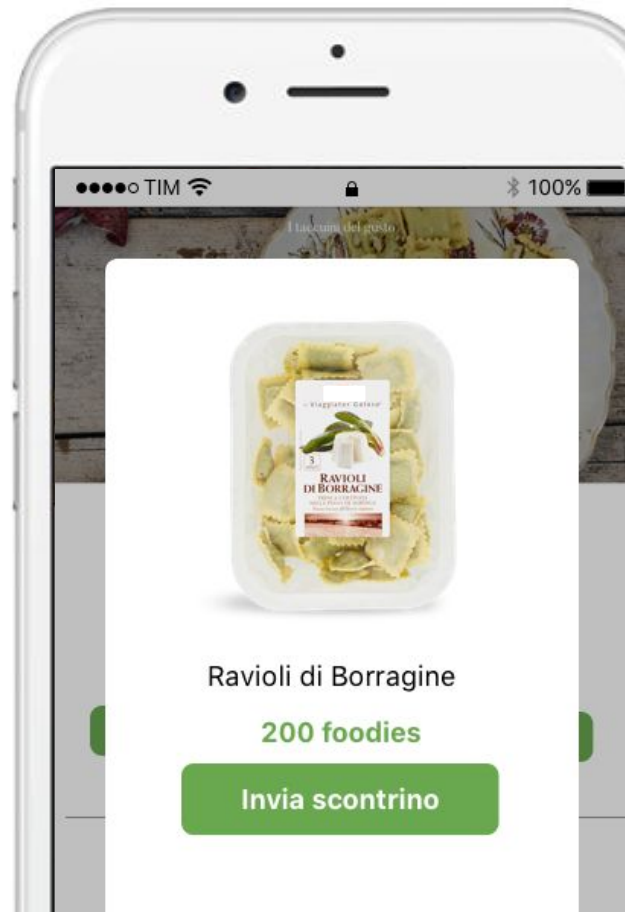
# Vicino al negozio

Ingaggia gli utenti al momento giusto attraverso campagne marketing *location-based*



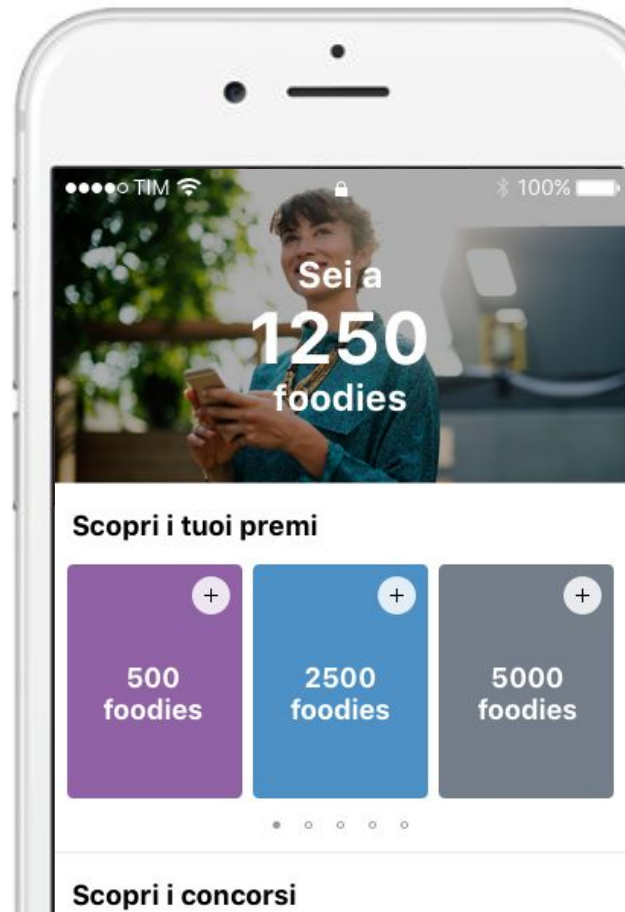
# In negozio

Aumenta gli acquisti dei  
tuoi prodotti sostenibili e  
conosci gli utenti



# Reward

Premia gli utenti per i propri acquisti sostenibili



# Perché MyFoody?

## Migliorare la *product awareness*

Promuovere una spesa sostenibile

Far conoscere ai consumatori il valore dei propri prodotti

## Proteggere i margini

Incentivare l'acquisto dei prodotti senza sconti o coupon

## Aumentare l'*engagement*

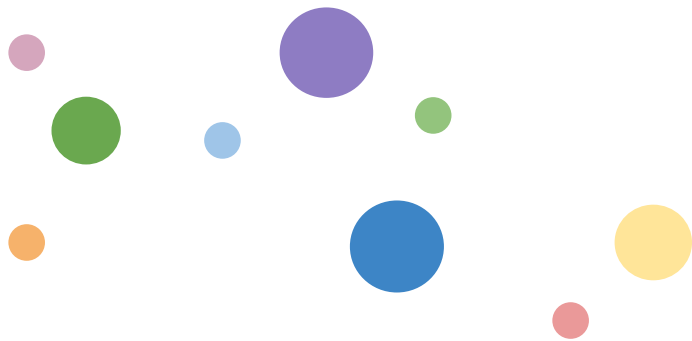
Attrarre i consumatori in negozio e premiarli per i loro acquisti

Coinvolgere una *community* sensibile al tema sostenibilità

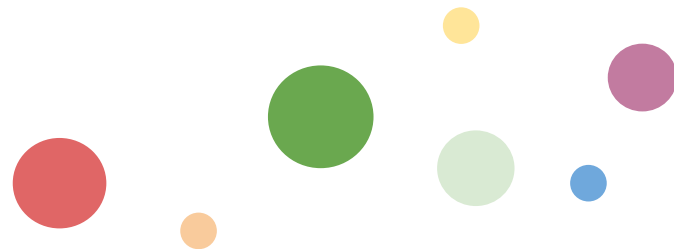
## Innovare il rapporto con i clienti

Dialogare con gli utenti lungo tutta la *shopping journey*



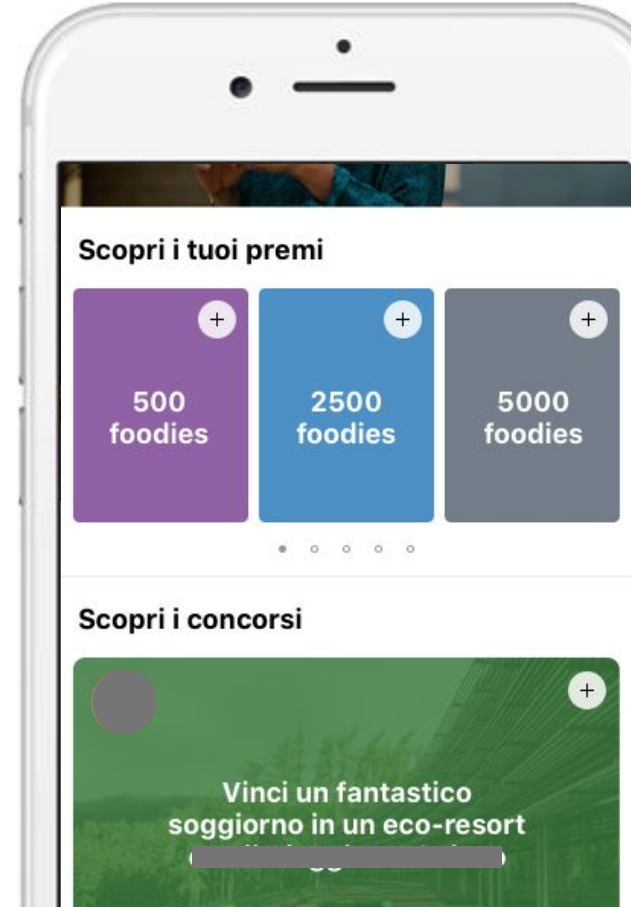


# Grazie



# Concorsi

Crea concorsi personalizzati a premi e aumenta l'*engagement* degli utenti



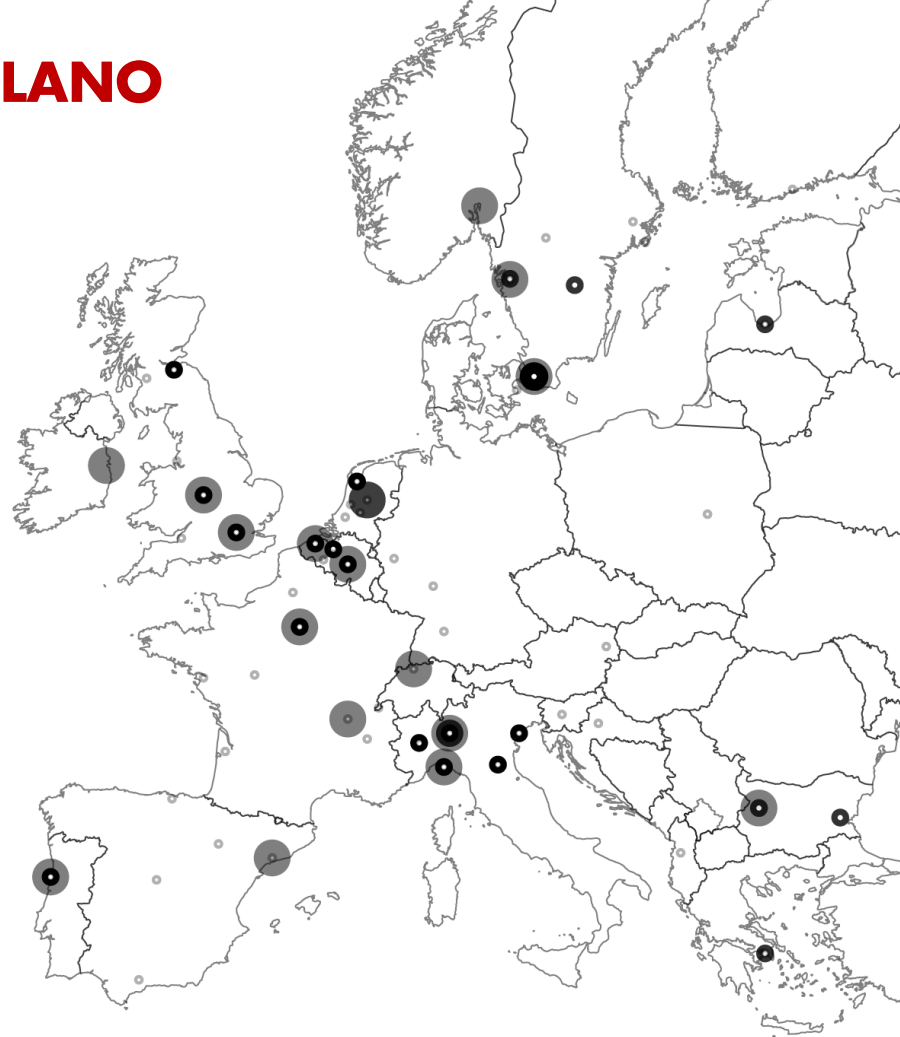
# AZIONI DELLA FOOD POLICY DI MILANO CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



**Anna Scavuzzo**

Vicesindaco di Milano  
Assessore alla Sicurezza  
Delegata per la Food Policy

Milano, 19 Giugno 2018, Osservatorio Food Sustainability  
[foodpolicy@comune.milano.it](mailto:foodpolicy@comune.milano.it)



# 1. SPRECHI ALIMENTARI NELLO STUDIO SUL SISTEMA ALIMENTARE DI MILANO

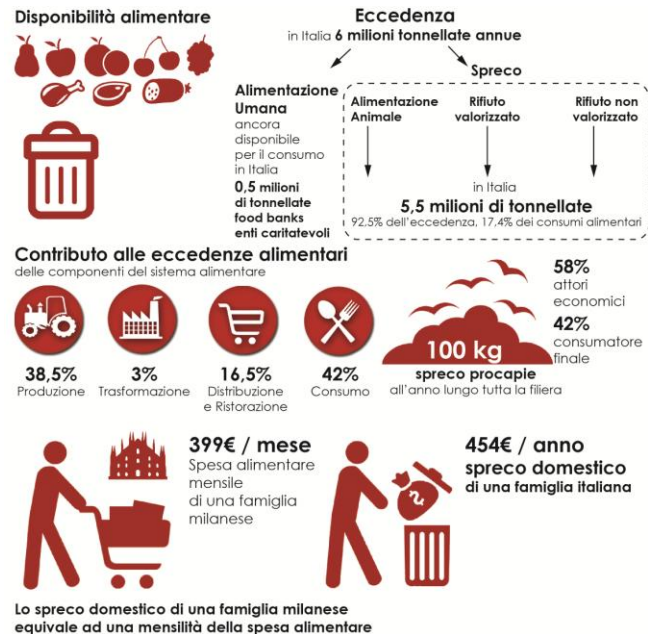


La **Food Policy** è una politica strategica del **Comune di Milano** sviluppata in partnership con la **Fondazione Cariplo** per rendere più sostenibile, inclusivo e resiliente il **Sistema Alimentare di Milano**. E' stata generata con uno studio sul sistema alimentare, una consultazione pubblica, un confronto e voto finale in Consiglio Comunale nel 2015.



## Priorità della Food Policy

1. Garantire l'accesso al cibo sano e l'acqua potabile
2. Promuovere la sostenibilità del sistema alimentare
3. Educare al cibo
4. **Lottare contro gli sprechi nelle diverse fasi del sistema alimentare**
5. Sostenere e promuovere la ricerca scientifica



## 2. RIDUZIONE DELLA TASSA SUI RIFIUTI PER LE DONAZIONI DI CIBO (2018)

Nel **febbraio 2018** il Comune ha **modificato il regolamento TARI** introducendo una riduzione fiscale per gli operatori del settore alimentare attivo nelle donazioni di cibo.

Questo nuovo articolo permette (per il primo anno pilota) una **riduzione del 20%** della **parte variabile** proporzionale alla quantità del cibo donato in favore di negozi, supermercati, ristoranti, mense, etc... che donano cibo alle onlus.

Negli anni successivi sarà possibile **ampliare la riduzione al 50%** della parte variabile.

### Team multidisciplinare

- Direzione Entrate
- Gabinetto del Sindaco – Food Policy
- Agenzia Municipale AMAT



Consultazione tecnica degli operatori del sistema alimentare

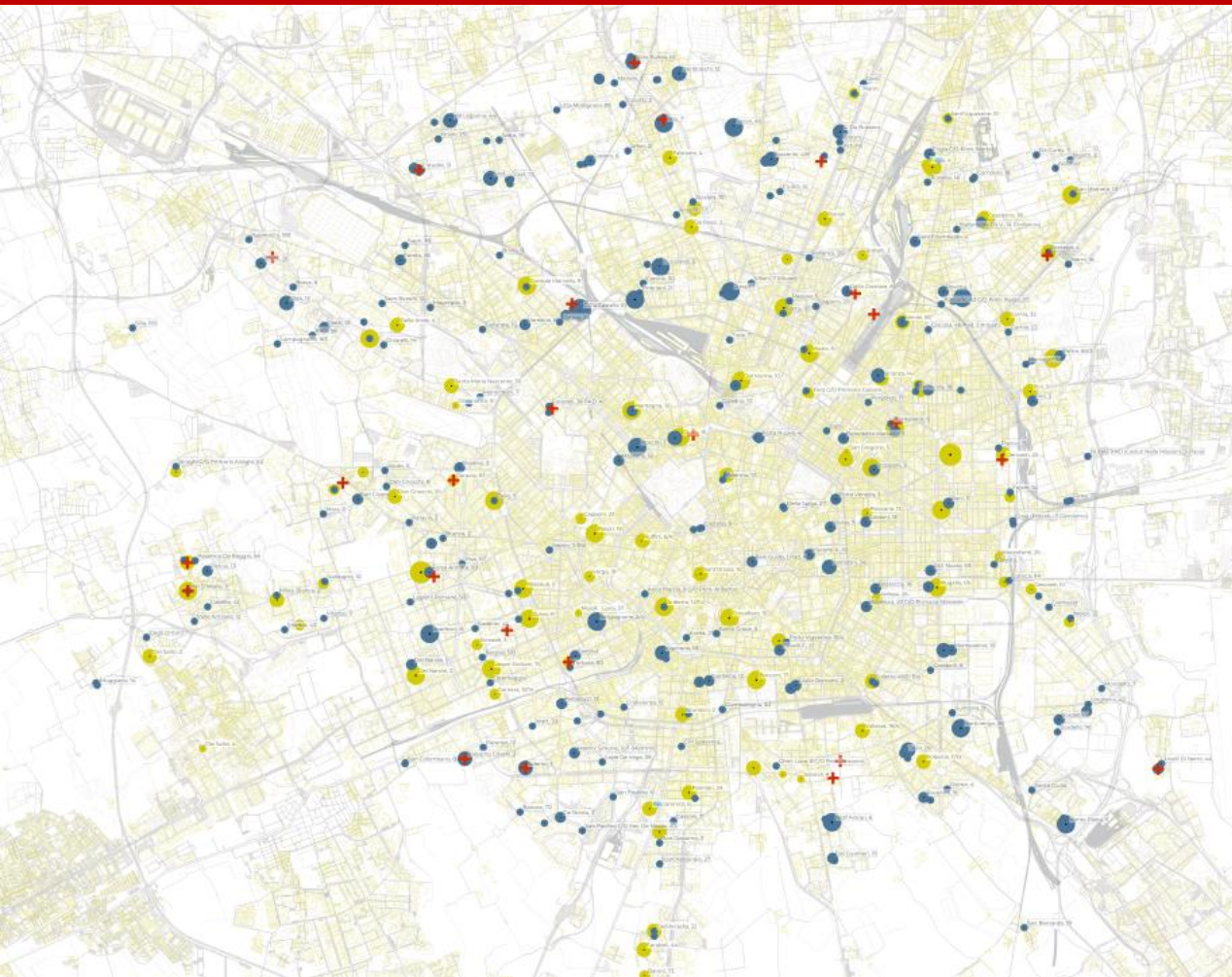


AGENZIA  
MOBILITÀ  
AMBIENTE  
TERRITORIO





### 3. FRUTTA E PANE DONATO DALLE MENSE SCOLASTICHE (2018)



**106 mense scolastiche**

su un totale di 418  
partecipano alla  
donazione delle eccedenze

**150 Tonnellate**

91 T frutta  
50 T pane  
9 T pasti completi  
dai centri cottura

**31.000 sacchetti  
salvamerenda distribuiti**  
in 85 scuole

#### LEGENDA

##### SCUOLE NESSUN PROGRAMMA

- 9 - 135 PASTI/GIORNO
- 136 - 265 PASTI/GIORNO
- 266 - 390 PASTI/GIORNO
- 391 - 550 PASTI/GIORNO
- 551 - 645 PASTI/GIORNO

##### SCUOLE CON PROGRAMMA

- 14 - 190 PASTI/GIORNO
- 191 - 350 PASTI/GIORNO
- 351 - 550 PASTI/GIORNO
- 551 - 700 PASTI/GIORNO
- 700 - 880 PASTI/GIORNO

✚ CUCINE  
MILANO RISTORAZIONE

Il **Comune** ha promosso nel 2016 un **Protocollo di Intesa Anti Spreco** con **Politecnico di Milano** ed **Assolombarda** per la creazione di un circuito locale di redistribuzione rapida delle eccedenze con una sperimentazione in **Municipio9** che coinvolgerà

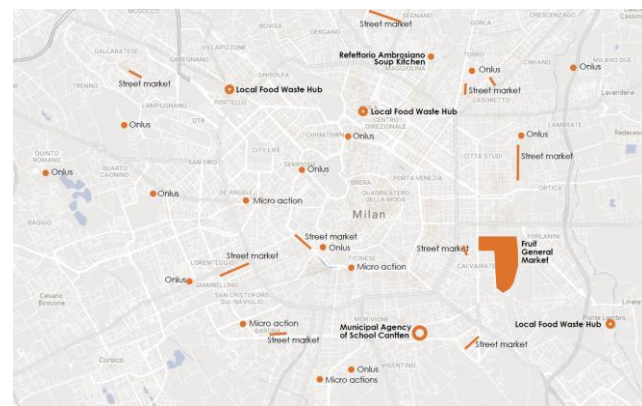
**5** mense aziendali, **3** supermercati GDO, **1** mercato scoperto, **1** ONLUS intermediaria, **5** non-profit per redistribuzione eccedenze verrà **allestito un Hub fisico** (Via Borsieri) per facilitare il deposito delle eccedenze ed il ritiro presso gli operatori sociali.



Conferenza stampa di presentazione Intesa Anti Sprechi, 2016.



# 5. MAPPATURA DI REALTÀ ATTIVE NEI QUARTIERI (2018)



Coinvolgimento di **35 organizzazioni locali** attive nei quartieri in un workshop focalizzato sulle geografie degli attori, l'impatto delle iniziative, le opportunità di scalabilità, analisi SWOT.

Obiettivo: conoscere le realtà milanesi e valutare possibili sinergie.

Presentazione di **opportunità di finanziamento**

Promosse da Comune di Milano (Bando Periferie) 1 Milione di euro, Regione Lombardia e Fondazione Cariplo (Bando QuBi) 5 Milioni di euro.





# 7. INCONTRO CON 33 CITTÀ EUROPEE ATTIVE SUL TEMA DELLO SPRECO (2018)

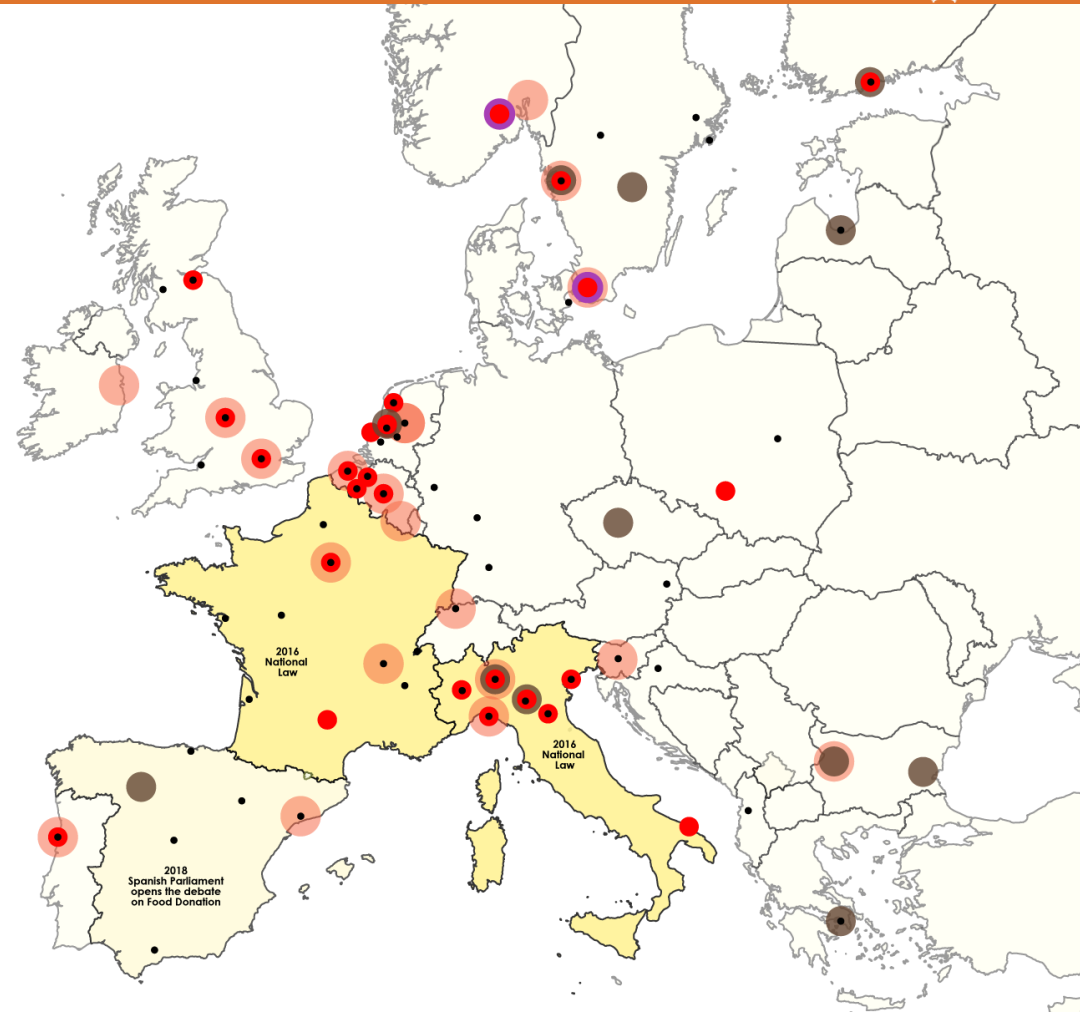
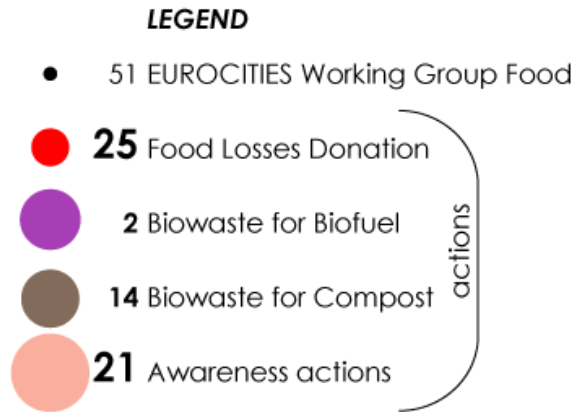


Dal 2016 Milano presiede l'**Eurocities Working Group Food** con 51 città europee.

4 April 2018: Working Group Food **incontro ad Amsterdam** sulla raccolta e redistribuzione degli sprechi partecipanti funzionari delle città ed agenzie municipali.



# 7. GEOGRAFIA DELLE AZIONI SVILUPPATE DALLE CITTA' EUROPEE (2018)



# 7. EU PLATFORM ON FOOD LOSSES AND WASTE (2018)

Tavolo permanente tra **Commissione Europea** (DG SANTE, DG RTD, DG ENVI),  
27 **Stati Membri**, 37 **Settore Privato** (ONLUS).

**Milano** tramite la Food Policy è l'unica autorità locale europea accreditata nella piattaforma.



## 8. MILAN URBAN FOOD POLICY PACT

Milano presiede il MUFPP, partecipato da **167 città da 62 paesi**, un rapporto sullo spreco alimentare in città verrà disseminato tra le città firmatarie e presentato durante il **4° Annual Gathering** organizzato dalla città di **Tel Aviv nel settembre 2018**.



# 9. QUADRO DEGLI ATTORI COINVOLTI SULLE AZIONI DI SPRECO ALIMENTARE



## AUTORITA' LOCALE



## FONDAZIONI



## RICERCA



## ATTORI SOCIALI



## SETTORE PRIVATO



## PROGETTI EUROPEI



## RETI URBANE INTERNAZIONALI

