



Co-funded by
the European Union

PARTENARIATI DI COOPERAZIONE ERASMUS+
NEL SETTORE DELLA GIOVENTÙ

2022-1-SE02-KA220-TU-000087769

F ∞ D-Y

MANUALE PER L'EDUCATORE



SOMMARIO

Capitolo 1 : DALLA FATTORIA ALLA PATTUMIERA	01
parte 1 - Comprendere il concetto di Economia Circolare	02
parte 2 - La catena del valore alimentare.....	06
parte 3 - Cassetta degli attrezzi.....	11
parte 4 - Attività.....	12
Capitolo 2 : CASI DI STUDIO	13
parte 1 - Economia Circolare nell'Industria Alimentare - la buona pratica ...	14
parte 2 - Toolkit	22
parte 3 - Attività.....	23
Capitolo 3 : MAPPATURA DELLA COMUNITÀ.....	25
parte 1 - Introduzione alla mappatura della comunità.....	26
parte 2 - Il processo	28
parte 3 - Chi sono i giocatori, di cosa hanno bisogno e cosa possono offrire	30
parte 4 - Sviluppare l'economia circolare per gli scenari alimentari.....	35
parte 5 - Kit di attrezzi	36
Capitolo 4 : PIANIFICAZIONE DEL PROGETTO.....	37
parte 1 - Trovare idee e soluzioni attraverso la cooperazione interculturale	39
parte 2 - Trasformare queste idee in un progetto concreto e progettarlo	40
parte 3 - Kit di attrezzi	42
Capitolo 5 : COMUNICAZIONE UTENSILERIA	45
parte 1 - Strumenti di comunicazione da utilizzare	47
parte 2 - Strumenti per una buona presentazione	48
parte 3 - Kit di attrezzi	51
parte 4 - Attività.....	52
Capitolo 6 : DIFESA	54
parte 1 - Che cos'è l'Advocacy?	55
parte 2 - Come raggiungere i vostri responsabili politici?	56
parte 3 - Kit di attrezzi	60
parte 4 - Attività.....	61
Capitolo 7 : Best practice di ogni paese	64

DALLA FATTORIA ALLA PATTUMIERA

Il processo di spreco
alimentare in un piano di
economia circolare



Comprendere il concetto di Economia Circolare

Questa parte permetterà ai giovani di capire cos'è un'economia circolare e di sviluppare una consapevolezza al riguardo. L'obiettivo è anche quello di far capire loro che il passaggio a un modello circolare è fondamentale.

a. Definizione e obiettivi dell'economia circolare

L'economia circolare è un sistema economico che mira a massimizzare l'uso di prodotti, materiali e risorse reimmettendoli nel ciclo del prodotto al termine del loro utilizzo, riducendo al minimo la produzione di rifiuti. Per questo, dovremmo utilizzare le risorse in modo più efficiente ed efficace e assicurarci di non sprecare nulla (o meno possibile). Secondo la Ellen Mc Arthur Foundation, l'economia circolare si basa su tre principi fondamentali:

Eliminare la produzione di rifiuti e l'inquinamento

Eliminare la produzione di rifiuti e l'inquinamento è importante perché ci aiuta a proteggere l'ambiente e la nostra salute. La Terra sta affrontando un crescente problema di rifiuti e molti di questi rifiuti finiscono nelle discariche, negli oceani o in altri habitat naturali, causando inquinamento e danneggiando gli ecosistemi, le piante, gli animali e la salute umana. Essendo consapevoli di ciò che usiamo e di come smaltiamo le cose, possiamo contribuire a mantenere l'ambiente pulito e sano per tutti.



Prodotti e materiali circolanti

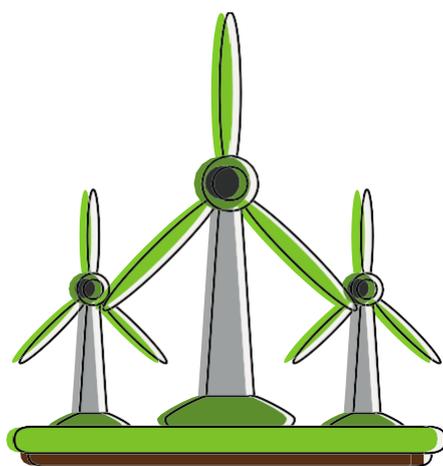
Questo principio significa che dovremmo cercare di usare le cose più e più volte invece di fare sempre cose nuove. Promuovendo un'economia circolare, possiamo riutilizzare, riciclare e riciclare materiali e prodotti, riducendo la necessità di estrarre nuove risorse e la creazione di rifiuti (riducendo anche le emissioni di gas serra). Riutilizzare le cose è anche un buon modo per risparmiare denaro.

Inoltre, abbiamo solo risorse limitate di materie prime sul nostro pianeta, quindi dobbiamo stare attenti a non sprecarle. Le materie prime sono le risorse naturali che utilizziamo per creare i prodotti che utilizziamo ogni giorno. Includono minerali, metalli, prodotti agricoli e combustibili fossili, tra gli altri.

Ad esempio, invece di buttare via una bottiglia d'acqua di plastica, possiamo riempirla d'acqua e riutilizzarla. Possiamo anche riciclare materiali come carta e plastica in modo che possano essere trasformati in cose nuove.

Rigenerare la natura

Rigenerare la natura è fondamentale perché ci aiuta a ripristinare e proteggere gli habitat naturali, che a loro volta ci aiutano a sostenere la biodiversità e il nostro benessere. La natura ci fornisce molte cose di cui abbiamo bisogno, come l'aria e l'acqua pulite, e dobbiamo prendercene cura per assicurarci che possa continuare a provvedere a noi. Proteggendo e ripristinando gli habitat naturali, possiamo sostenere la salute del pianeta e di tutti i suoi abitanti



Circular economy = Reduce-Reuse-Recycle approach

L'obiettivo di un'economia circolare è quello di mantenere le risorse in uso il più a lungo possibile promuovendo il riutilizzo, il riciclo e la rigenerazione.

A tal fine dobbiamo creare un sistema in cui gli sprechi siano ridotti al minimo e le risorse siano continuamente riutilizzate.

Questo approccio è più sostenibile perché riduce la domanda di nuove risorse (soprattutto materie prime), riduce gli sprechi e l'inquinamento e promuove un modello economico rigenerativo a beneficio sia dell'ambiente che della società. Diventare più circolari nella vita quotidiana non implica necessariamente un grande cambiamento

Ad esempio, quando si riutilizza una vecchia verdura per fare una zuppa invece di buttarla via, si tratta di un comportamento circolare.



In un'economia circolare, le cose sono progettate per essere utilizzate più e più volte. Invece di buttare via le cose quando abbiamo finito, cerchiamo di riutilizzarle, ripararle o riciclarle in modo da poterle usare di nuovo. È l'opposto dell'economia lineare, che segue l'approccio take-make-dispose.

b. Il vantaggio dell'economia circolare rispetto all'economia lineare

Oggi ci troviamo principalmente in un modello lineare di produzione e consumo, in cui le risorse vengono estratte, trasformate in prodotti e poi scartate come rifiuti alla fine del loro ciclo di vita. Questo modello lineare non è sostenibile a lungo termine in quanto porta all'esaurimento delle risorse e alla generazione di rifiuti, causando impatti ambientali ed economici negativi.

La principale distinzione tra economia circolare e lineare sta nel modo in cui si approcciano all'uso delle risorse e nel modo in cui gestiscono i rifiuti.

In un'economia lineare, le risorse vengono estratte dalla terra, trasformate in prodotti e infine scartate come rifiuti dopo essere state utilizzate. È un flusso unidirezionale (un flusso lineare) di risorse attraverso l'economia. Ciò si traduce nell'esaurimento delle risorse naturali e nell'accumulo di rifiuti e inquinamento nell'ambiente.

Anche se un'economia lineare sembra essere il modo più semplice per produrre cibo, il suo impatto sull'ambiente è molto elevato nel lungo periodo.



Linear Economy = Take-Make-Dispose approach

Il consumo di tutte le risorse/materie prime: il modello lineare presuppone che le risorse siano infinite e possano essere estratte, utilizzate e smaltite senza conseguenze. Tuttavia, la maggior parte delle risorse sono limitate e non rinnovabili e il modello lineare esaurisce queste risorse a un ritmo insostenibile.



Rifiuti e inquinamento: il modello lineare genera grandi quantità di rifiuti e inquinamento, che hanno impatti negativi sull'ambiente, sulla salute umana e sull'economia. Ad esempio, le discariche e gli inceneritori inquinano l'aria, l'acqua e il suolo e contribuiscono al cambiamento climatico.



Costi economici: il modello lineare è costoso nel lungo periodo, in quanto richiede un costante apporto di nuove risorse ed energia. Il modello circolare, d'altra parte, può creare valore economico riducendo gli sprechi, conservando le risorse e creando nuovi posti di lavoro e industrie.

Ad esempio, in un'economia lineare, le industrie alimentari creano molti rifiuti a causa dei rifiuti di imballaggio, del consumo di energia, ma creano anche molti rifiuti alimentari (perché è più economico produrre in grandi quantità ed è anche più economico e più facile da buttare via che da riciclare). La differenza fondamentale tra un'economia circolare e un'economia lineare è il modo in cui affrontano l'uso delle risorse e la gestione dei rifiuti. Mentre un'economia lineare si basa sull'estrazione e sul consumo continui di risorse, un'economia circolare mira a creare un sistema a circuito chiuso in cui le risorse vengono riutilizzate e gli sprechi sono ridotti al minimo.



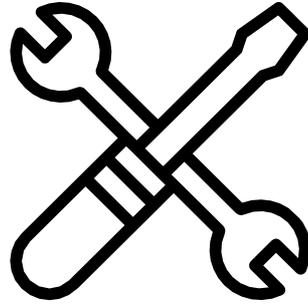
c. Economia ecologica, la buona strada per andare verso un modello circolare

Sebbene ci siano anche sempre più persone e organizzazioni che praticano e promuovono buone abitudini ecologiche, come la riduzione dell'uso della plastica e il riciclaggio, quindi, anche se non siamo in un modello ecologico andiamo avanti (è il passo prima dell'economia circolare)

Ecological Economy = Take-Make-Recycle-Dispose approach

Le buone abitudini ecologiche sono un passo importante verso un futuro più sostenibile, ma non affrontano necessariamente i problemi sistemici dell'esaurimento delle risorse e della generazione di rifiuti che sono associati a un modello lineare di produzione e consumo. L'economia ecologica è importante affinché le persone si prendano cura dell'ambiente. Un'economia circolare è un modo più ampio di prendersi cura della terra che richiede a tutti di lavorare insieme per creare un futuro più sostenibile.





KIT DI ATTREZZI

Video

<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1qJtweeGidFKoNRmmxLuT0I0nrMDHXo8k>

<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1qJtweeGidFKoNRmmxLuT0I0nrMDHXo8k>

<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1qJtweeGidFKoNRmmxLuT0I0nrMDHXo8k>

<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1qJtweeGidFKoNRmmxLuT0I0nrMDHXo8k>

infografica:

[Economia circolare VS lineare VS ecologica](#)

[Chiavi dell'economia circolare](#)

Quiz:

[Queste azioni quotidiane: comportamento circolare o lineare? È materia prima o no?](#)

Rompighiaccio:

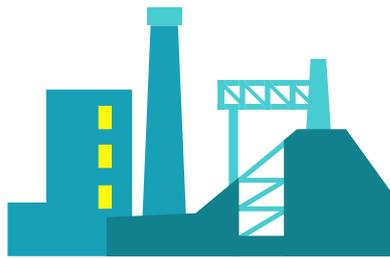
[Cloud World sull'economia circolare](#)

La catena del valore alimentare

a. Capire da dove provengono i prodotti alimentari

1. PRODUZIONE:

Questa fase è la creazione della materia prima utilizzata per creare l'alimento. La frutta, la verdura, i cereali, il bestiame, ... sono prodotti da agricoltori, lavoratori agricoli.



2. TRASFORMAZIONE / LAVORAZIONE:

Una volta raccolte, le materie prime vengono trasformate in una forma che può essere utilizzata nella produzione alimentare. Il grano viene macinato in farina, il latte viene pastorizzato e imbottigliato e frutta e verdura vengono inscatolate o congelate...

3. IMBALLAGGIO:

Gli ingredienti lavorati vengono poi confezionati e spediti a distributori e produttori. Ciò potrebbe comportare il confezionamento della farina in sacchetti, l'inscatolamento di frutta e verdura e l'imbottigliamento del latte. Ogni prodotto viene imballato uno ad uno ma anche in un grande pallet per il trasporto.



4. DISTRIBUZIONE:

Gli ingredienti confezionati vengono quindi trasportati a negozi di alimentari, ristoranti e altri punti vendita di alimenti per essere acquistati dai consumatori. Ciò potrebbe comportare il trasporto del prodotto su camion, treno, nave o piano.



5. CONSUMO:

Una volta acquistati, i prodotti vengono consumati nella loro interezza o meno. Quando si acquista un prodotto industriale, si ottiene il prodotto ma anche un packaging diverso



6. FINE DEL CICLO DI VITA:

Cosa è rimasto del prodotto che hai acquistato? Cosa facciamo con i rifiuti dovuti al prodotto? Dove vanno a finire i nostri rifiuti?

Capire dove finiscono i nostri rifiuti può aiutarci a fare scelte più informate su ciò che consumiamo e su come smaltiamo i nostri rifiuti. Riducendo gli sprechi alimentari, differenziandoli correttamente o scegliendo prodotti con meno imballaggi... Tutti noi possiamo ridurre l'impatto ambientale del nostro sistema alimentare.

Quando buttiamo via il cibo o gli imballaggi alimentari, generalmente finiscono in uno di questi tre posti:

Discariche: la maggior parte dei rifiuti alimentari e degli imballaggi alimentari finisce nelle discariche. Le discariche sono grandi aree in cui i rifiuti vengono sepolti e lasciati decomporre. Quando i rifiuti alimentari si decompongono nelle discariche, producono metano, un gas serra che contribuisce al cambiamento climatico.

Inceneritori: alcuni rifiuti alimentari e imballaggi alimentari vengono bruciati negli inceneritori. Se da un lato gli inceneritori possono ridurre la quantità di rifiuti che finiscono nelle discariche, dall'altro possono anche produrre inquinamento atmosferico e contribuire al cambiamento climatico.

Impianti di riciclaggio: alcuni imballaggi alimentari, come scatole di cartone e contenitori di plastica, possono essere riciclati. Gli impianti di riciclaggio selezionano e trattano questi materiali in modo che possano essere trasformati in nuovi prodotti.



Try to define the food chain value of an industrial pizza

What are the wastes caused by an industrial pizza?

When you bought an industrial pizza at which step is there food waste?

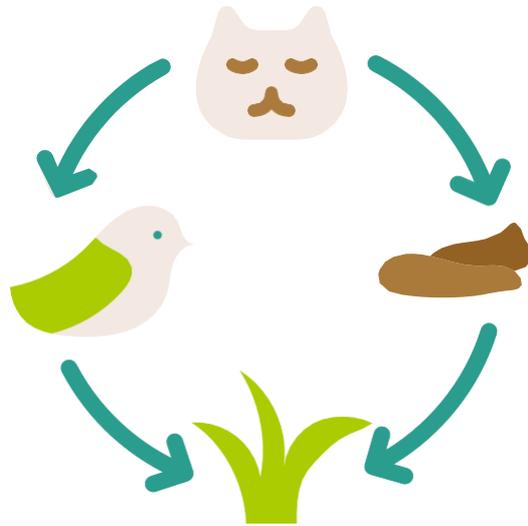
Between which step is transport?

b. Analizzando la catena del valore alimentare, in quale fase i consumatori possono avere un impatto positivo?

Il nostro attuale sistema alimentare ha un impatto significativo sull'ambiente. La produzione, l'imballaggio, la distribuzione, il consumo e la fine del ciclo di vita degli alimenti contribuiscono alle emissioni di gas serra, all'inquinamento dell'acqua e del suolo e alla deforestazione. Questo impatto è particolarmente significativo con l'aumento della popolazione mondiale e della domanda di cibo. Senza cambiamenti significativi nella catena del valore alimentare, l'impatto ambientale della produzione alimentare potrebbe diventare ancora più grave.

Il nostro sistema alimentare può essere socialmente ed economicamente insostenibile. I piccoli agricoltori e i piccoli lavoratori si trovano spesso ad affrontare condizioni di lavoro precarie. Sostenendo alternative sostenibili nella fase di consumo della catena del valore alimentare, possiamo anche contribuire a promuovere pratiche di lavoro eque e sostenere i piccoli agricoltori e le imprese.

I consumatori possono almeno avere un impatto positivo sulle ultime tre fasi della catena del valore alimentare. È importante dimostrare che anche noi, come consumatori, possiamo agire al nostro livello. E questo non implica necessariamente un enorme cambiamento e un budget più grande. Facendo scelte informate su ciò che mangiamo e su come consumiamo, possiamo contribuire a creare un sistema alimentare più sostenibile che supporti la salute e il benessere di tutte le persone e del pianeta.



-DISTRIBUZIONE

In un supermercato si trovano prodotti provenienti da tutto il mondo (prodotti trasformati o prodotti crudi come le verdure). A volte vengono da lontano, il che implica una lunga strada per arrivare al nostro supermercato, quindi molto inquinamento ed emissioni di carbonio.

Quale può essere l'alternativa per questo?

L'alternativa migliore è quella di promuovere sistemi alimentari locali e regionali che diano priorità alla produzione e al consumo di cibo all'interno di una specifica area geografica. Ciò può ridurre la distanza che il cibo deve percorrere per raggiungere i consumatori, il che a sua volta riduce le emissioni legate ai trasporti e supporta gli agricoltori e le imprese locali.

- I mercati degli agricoltori sono mercati all'aperto in cui gli agricoltori e i produttori locali vendono i loro prodotti direttamente ai consumatori. Acquistando direttamente dagli agricoltori, i consumatori possono sostenere l'agricoltura locale e ridurre l'impatto ambientale del trasporto alimentare.
- A volte è possibile acquistare il prodotto direttamente in azienda o presso l'agricoltore proponendo il paniere settimanale di verdure (<https://bio-co.ro/>)
- È inoltre possibile acquistare prodotti locali al supermercato (in particolare frutta e verdura)



foto della fattoria sociale ecologicamente certificata Bio&Co in Romania, @fermabioco

- CONSUMIZIONE

Cambiare le nostre abitudini di consumo alimentare e ridurre allo stesso tempo gli sprechi alimentari è fondamentale per promuovere la sostenibilità. Lo spreco alimentare contribuisce in modo significativo a problemi ambientali come le emissioni di gas serra e l'esaurimento delle risorse. Riducendo gli sprechi alimentari, possiamo contribuire a preservare le risorse naturali e ridurre al minimo il nostro impatto ambientale. Inoltre, le nostre attuali abitudini di consumo alimentare non sono sostenibili a lungo termine e dobbiamo trovare modi per produrre cibo in modo più efficiente e sostenibile.

Quale può essere l'alternativa per questo?

- Acquista il prodotto con meno imballaggi
- Acquista il prodotto "anti-spreco alimentare": applicazione come Too good to go, Bonapp
- Consumare meno carne / scegliere prodotti a base vegetale: l'agricoltura animale è uno dei principali responsabili delle emissioni di gas serra. Inoltre, la scelta di opzioni a base vegetale può essere più salutare e conveniente per le persone.
- Identificare le " etichette di sostenibilità": queste etichette e certificazioni possono aiutare i consumatori a fare scelte informate sulla sostenibilità dei prodotti che acquistano.



EU-organic production-regulation: This label indicates that the product was produced without the use of synthetic pesticides, fertilisers, or genetically modified organisms.



Fair Trade Certified: This label indicates that the product was produced in a way that supports fair labour practices and environmental sustainability.



Rainforest Alliance Certified: This label indicates that the product was produced in a way that promotes environmental, social, and economic sustainability.



Certified Humane: This label indicates that animal products, such as meat, eggs, and dairy, were produced in a way that supports animal welfare.



Non-GMO Project Verified: This label indicates that the product does not contain genetically modified organisms (GMOs).



MSC Certified: This label indicates that the product was produced in a way that supports sustainable fishing practices.

Cambiare le nostre abitudini di consumo alimentare può anche avere un impatto positivo sulla nostra salute e sul nostro portafoglio. Scegliendo cibi più sani e integrali e riducendo l'assunzione di alimenti trasformati e confezionati, possiamo migliorare la nostra salute generale e ridurre il rischio di malattie croniche. Inoltre, ridurre lo spreco alimentare può aiutare a risparmiare denaro riducendo la quantità di cibo che acquistiamo e alla fine buttiamo via.

- FINE DEL CICLO DI VITA

Nel nostro attuale sistema alimentare, la fine del ciclo di vita di molti prodotti alimentari viene spesso smaltita in discarica o incenerita, il che contribuisce alle emissioni di gas serra e allo spreco di risorse. Questa non è un'alternativa sostenibile in quanto contribuisce al degrado ambientale e all'esaurimento delle risorse.

Un'alternativa sostenibile sarebbe quella di adottare un approccio di economia circolare, in cui i rifiuti prodotti nel sistema alimentare siano ridotti al minimo e i materiali siano riutilizzati o riciclati. Invece di buttare via i rifiuti alimentari, puoi cercare di prolungarne il più possibile la vita.

Quale può essere l'alternativa per questo?

- ◆ **Ottimizza il tuo modo di conservare gli alimenti in modo che durino più a lungo**

Ad esempio, conservare frutta e verdura separatamente e nelle giuste condizioni può aiutarle a durare più a lungo. L'etichettatura e la datazione degli avanzi possono anche aiutare a garantire che vengano consumati prima che vadano a male. Congelare il cibo : un ottimo modo per conservarlo per dopo. Alimenti come pane, frutta e carne possono essere congelati e utilizzati quando necessario. Conserva correttamente il tuo frigorifero

- ◆ **Pianifica i pasti in anticipo:**

Pianificare i pasti in anticipo può aiutare a prevenire l'acquisto eccessivo e ridurre gli sprechi alimentari. È una buona idea fare una lista della spesa e acquistare solo ciò di cui hai bisogno.

- ◆ **Usa gli avanzi in modo creativo:**

Gli avanzi possono essere utilizzati per creare nuovi pasti, ad esempio utilizzando le verdure avanzate in una zuppa o preparando un soffritto con il riso avanzato.



- **Ricorda che la materia prima può nutrire gli animali**

Gli avanzi di materie prime provenienti dalla produzione o dalla preparazione degli alimenti, come bucce di verdure, scarti di frutta e bucce di cereali o semi, possono essere utilizzati per nutrire gli animali. Questo può essere un modo sostenibile per ridurre gli sprechi alimentari, poiché questi scarti sono spesso commestibili e nutrienti per gli animali.

- **Compostaggio**

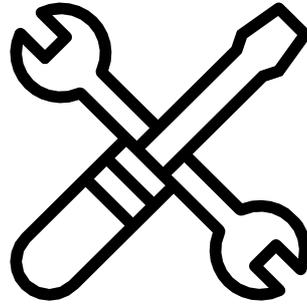
Quando si compostano gli avanzi di cibo, si riciclano essenzialmente i nutrienti presenti nel cibo e li si restituisce al terreno. Questo crea un compost ricco di sostanze nutritive che può essere utilizzato per migliorare la salute del suolo e promuovere la crescita di piante sane. Aggiungendo compost al tuo giardino o alle piante d'appartamento, puoi aiutare le tue piante a crescere più forti e più sane e persino a prolungare la vita dei tuoi prodotti alimentari!

Puoi mettere una varietà di materiali organici in un bidone del compost o in un mucchio, tra cui:

Scarti di frutta e verdura, Gusci d'uovo, Fondi di caffè e filtri, Bustine di tè, Erba tagliata, Foglie e rifiuti di giardino, Carta e cartone sminuzzati, Trucioli di legno e segatura (in piccole quantità)



Sii creativo per prolungare il più possibile la fine del ciclo di vita del prodotto!



KIT DI ATTREZZI

Infographic:

- resume life cycle of a product
- Seasonal vegetable calendar

Quiz:

- find the good order of the food value chain
- What can we put in the compost?
- name the different types of packaging + guess the degradation time

Ice breaker:

- What do you think about eating tomatoes during winter?/ How does a tomato get to your plate?
- shocking images about food waste in food industry

RIDURRE

Activity	Reduce the number of waste you create in one day
Objective	Prove that we can easily reduce our daily waste
No. of People	2 - 20 pax
Duration	Depends on number of participants
Materials	Paper Post it Pen or Pencil Board
Instructions	<p>Step 1: Ask one participant to explain what one of his days looks like. (If no one wants to do it prepare one day type before and present it to the group) and write it on a board</p> <p>Step 2: In small groups the participants have to define when during this day there is generation of waste. At the end of the time allowed (5-10 min) they have to compare their results. And after a small talk give them the final answers.</p> <p>Step 3: Again in a small group, the participants have to find a way to reduce the quantity of waste created in the day. At the end of the time allowed (10-20 min) they have to compare their results and try to start a discussion between us.</p> <p>Step 4: To continue the discussion and to conclude give to the participants some caring examples you notice about their behaviour (replace your plastic bottle by a reusable bottle)</p>

RIUSO

Activity	What can we do with this waste
Objective	Create awareness about the fact that most of the time we can reuse what we considered as waste.
No. of People	2 - 20 pax
Duration	1h
Materials	Depends of the DIY you choose
Instructions	<p>Variante 1 : DIY with food package Bird feeder with milk package Dish pot, pencil pot, herbs pot with tin can Magazine Holder from a Cereal Box</p>

RICICLARE

Activity	Clean walk / recycle game
Objective	Clean an area and learn how to separate properly
No. of People	2 - 20 pax
Duration	45 min
Materials	Trash bag, glove, waste clamp
Instructions	<p>Step 1 Create groups of 2 and give to each group a trash bag, gloves and clamp to take the waste foreverly participant.</p> <p>Steps 2 Taking participants to an area where waste may be found. And give them 20 min to collect them. (make a list of dangerous waste they must not pick up).</p> <p>Step 3 go back to the centre and ask each group one by one to put the trash they pick in the good bin. And explain to them why this bin or this compost</p> <p>Step 4 Make a short introduction to the composting</p> <p>Variations don't do the walk, and ask the participants to separate the waste you have brought with you or with printed vignette https://dessinemoiunehistoire.net/jeu-du-tri-selectif-classification-des-dechets/</p>



CASI DI STUDIO

**Buone pratiche di Economia
Circolare dello Spreco
Alimentare**

L'economia circolare nell'industria alimentare

Ci sono enormi vantaggi nell'applicare uno sviluppo più circolare, come la riduzione del 45-50% dell'uso di fertilizzanti, pesticidi e acqua. Può anche ridurre le emissioni e l'uso del suolo e alimentare l'elettricità del 10-20%.

Un'economia circolare per l'alimentazione è influenzata da molti ambiti diversi come il clima, la geografia, i metodi di produzione, le abitudini alimentari, ecc. Ecco alcuni dei casi di studio dell'economia circolare nel settore alimentare.

I casi di studio sono importanti perché forniscono esempi reali di pratiche positive di economia circolare che vengono utilizzate nell'industria alimentare. Ci sono molti vantaggi nei casi di studio, come ad esempio

1. Aumenta il riconoscimento e la fiducia nella consapevolezza e nella reputazione del marchio del marchio.
2. Fornisci informazioni e soluzioni alle sfide.
3. Assistenza per ulteriori ricerche e riferimento alle strategie di successo utilizzate.

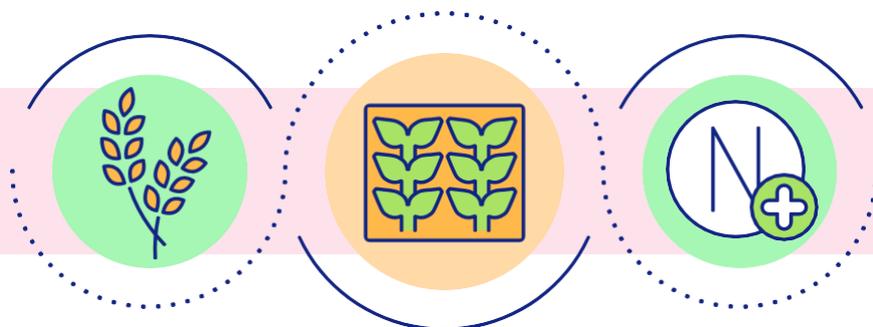
Il sistema alimentare globale è un sistema complesso e di grandi dimensioni che collega oltre 1 miliardo di persone ogni giorno nei suoi numerosi processi come la coltivazione, la lavorazione, l'imballaggio, il marketing, il trasporto, la cottura, la vendita e la consegna del cibo. L'industria alimentare richiede anche una grande quantità di risorse della terra per sostenerla. L'industria agroalimentare occupa il 70% dell'acqua dolce della terra e il 50% della terra abitabile. In questo modo, i problemi e le sfide all'interno dell'industria alimentare hanno effetti e impatti moltiplicabili. Problemi e sfide come i problemi ambientali, i cambiamenti climatici, lo spreco alimentare, l'inquinamento energetico e idrico. L'industria alimentare influisce anche su molte altre industrie e sistemi che sono vitali per la vita umana. L'industria sanitaria si affida all'industria alimentare e viceversa per la produzione di medicinali, vaccini e per lo stoccaggio, il costo, il trasporto e l'approvvigionamento reciproco. Oltre a conoscere i problemi all'interno del sistema alimentare, dobbiamo anche riconoscere i progressi, il successo e l'impatto positivo che l'industria ha.

Ci sono tre principali problemi sistemici nell'industria alimentare.

1. L'industria alimentare contribuisce al degrado ambientale, con la devastazione della nostra foresta che supera i 7,5 ettari all'anno, causando la perdita di 75 miliardi di tonnellate di terriccio.
2. Oltre il 30% di tutto il cibo prodotto viene sprecato.
3. Il sistema alimentare non è resiliente e non fornisce opzioni uguali e sane a tutti. Ad esempio, circa 1 miliardo di persone sono denutrite o affamate e oltre 2,1 milioni di persone sono obese o in sovrappeso.

La ricerca ha dimostrato che c'è una spinta costante verso un sistema nutrizionale più circolare, più rigenerativo, resiliente, meno dispendioso e più sano. Questo è il risultato dei quattro aspetti che hanno causato questa spinta:

1. **Circuiti ravvicinati di nutrienti** - Il ritorno dei nutrienti alle aziende agricole, la rigenerazione del suolo, il reindirizzamento dei nutrienti dalle acque reflue e la riduzione dei fertilizzanti artificiali.
2. **Valore dei sottoprodotti**: il recupero di importanti sostanze chimiche, medicinali ed energia che aiuta a fornire una fonte più rinnovabile di materie prime.
3. **Diversità di produzione**- Avere una catena di approvvigionamento più corta riduce la quantità di rifiuti associati al trasporto e questo aiuta anche a fornire più posti di lavoro locali che aiutano con la resilienza del sistema alimentare.
4. **Digitalizzazione**- avere più digitalizzazione aiuta a misurare, tracciare e localizzare meglio gli alimenti e altri materiali organici. Ciò consente una migliore gestione, allocazione delle risorse, una migliore politica e istruzione.





Utilizzo di scarti di insetti per alimenti proteici per animali. (AGRIPROTEIN)

Agri protein mira a creare una fonte di cibo alternativa e sostenibile per l'alimentazione animale. Le specie di mosche hanno scomposto il materiale di scarto e fornito fonti di cibo per pesci e uccelli per oltre cento milioni di anni. Ora Agriprotein può utilizzare la stessa premessa utilizzando larve di mosca insieme ai rifiuti organici per fornire mangimi sostenibili di alta qualità per tutto il bestiame. Questo nutriente aiuta anche il compost a rigenerarsi nel terreno più velocemente e meglio. Questo è il processo.

1. L'impianto Agriprotein raccoglie i rifiuti alimentari organici.
2. Questi rifiuti vengono poi frantumati e trasformati in una pasta.
3. Le mosche soldato nere sono riunite in gabbie ottimizzate dal punto di vista climatico per accoppiarsi.
4. Le femmine depongono circa 500 uova che si schiudono dopo circa cinque giorni.
5. Larve sparse sui rifiuti organici (soprannominati "pranzo delle larve").
6. Le larve aumentano di peso e convertono i nutrienti organici in proteine.
7. Le larve vengono essiccate e macinate per rimuovere il grasso, creando MagMeal, un mangime naturale per animali biologico al 55% di proteine.
8. Il grasso viene convertito in MagOil, che fornisce un integratore per la salute ricco di omega per gli animali o utilizzato come biocarburante.
9. Il materiale organico rimanente viene trasformato in MagSoil, un compost ricco di sostanze nutritive.



Italia, U. Io. (2019). Agriprotein [Fotografia]. UNIDO ITP0 Italy. <https://www.Unido.IT/AWARD2019/AGRI-PROTEIN/>

Lavorare con la natura per far durare più a lungo il cibo (Apeel)



Apeel ha trovato in modo innovativo un modo per eliminare la plastica termoretraibile monouso utilizzata negli imballaggi alimentari. Questo processo ha contribuito a ridurre lo spreco alimentare aiutando i prodotti alimentari a durare più a lungo. Questa azienda utilizza un rivestimento commestibile a base vegetale che aiuta a imitare e migliorare le difese naturali di frutta e verdura, che a sua volta rallenta la perdita d'acqua e l'ossidazione, che ne provoca il decadimento più rapido. Questo prodotto aiuta anche gli agricoltori e i coltivatori ad essere in grado di aspettare più a lungo, consentendo a frutta e verdura di svilupparsi naturalmente fino alla loro piena qualità. Frutta e verdura durano da due a tre volte di più con l'innovazione Apeel. Frutta e verdura di solito hanno una buccia o una buccia che le protegge e aiuta a impedire loro di seccarsi e marcire. Appel ha utilizzato questo processo naturale causato dai lipidi e dai glicolipidi presenti nella buccia, nei semi e nella polpa di tutta la frutta e la verdura. Queste sostanze naturali all'interno di frutta e verdura mantengono l'umidità all'interno e l'ossigeno all'esterno.

R. (2019). Apeel [Fotografia]. Supermercati Notizie. [https://www.SupermercatoNews.com/ produce-floral/kroger-plans-national-rollout-apeel-avocados](https://www.SupermercatoNews.com/produce-floral/kroger-plans-national-rollout-apeel-avocados)



Ridurre lo spreco alimentare, aumentare i profitti (**Winnow**)

In molte cucine commerciali vengono spesso sprecate grandi quantità di cibo acquistato. Le statistiche dicono che è fino al 20%, il che si traduce in una perdita di profitti, spreco di risorse e molti impatti ambientali e sociali. Winnow utilizza una tecnologia che fornisce informazioni sullo spreco alimentare in base ai dati raccolti. Secondo le statistiche dell'ONU, un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo viene perso o sprecato. Questa perdita può ammontare a una stima annuale di 1 trilione di dollari USA. I rifiuti organici sono anche responsabili del 5% delle emissioni e dei gas serra. Winnow non solo analizza i dati classificando le ragioni dello spreco alimentare, ma fornisce anche modi semplici per pesare, aumentando la consapevolezza e facilitando un migliore processo decisionale nella preparazione degli alimenti, nella progettazione dei menu e nell'acquisto degli ingredienti. L'analisi di queste decisioni può ridurre la quantità di cibo che viene sprecata. Winnow è un sistema basato sull'intelligenza artificiale che consiste in una bilancia installata sotto un cestino dei rifiuti e una telecamera sopra il cestino. Questo sistema è in grado di identificare automaticamente i tipi di alimenti gettati via e il tipo di alimento e quindi utilizza l'analisi per generare un report giornaliero e settimanale. Può anche tenere traccia del numero di sedi contemporaneamente per le aziende più grandi che operano in molte località diverse.



Winnow Brings AI into the Commercial Kitchen to Tackle Food Waste

Winnow today launches its new AI-enabled product, Winnow Vision, to revolutionise food management in commercial kitchens for the benefit of both

W. S. (2019). Soluzioni Winnow [Fotografia]. Per lo scopo Co. <https://www.forpurposeco.com/news/2019/3/21/winnow-porta-l'intelligenza-artificiale-nella-cucina-commerciale-per-affrontare-la-spazzatura>



Agricoltura oceanica rigenerativa (Green Wave)

GreenWave è un metodo rigenerativo di allevamento oceanico che utilizza molluschi e alghe in modo positivo per la natura, utilizzando un reticolo 3D di corde e cesti. Questo reticolo è sospeso a diverse profondità sotto la superficie creando un ecosistema contenente diverse specie. Questo viene poi utilizzato per preservare gli ecosistemi marini e produrre fertilizzanti, mangimi per animali sia all'interno che all'esterno dell'oceano e altri prodotti necessari per l'agricoltura e la produzione di bioplastiche.

GreenWave sottolinea il potenziale del potere dell'oceano di mitigare o invertire le cause alla base delle minacce e dei danni agli oceani, al livello del mare, alla vita oceanica o all'acidificazione causati. Il processo di produzione rigenerativa dell'agricoltura oceanica 3D non ha bisogno di aggiunte dall'esterno in quanto contiene nutrienti sufficienti per sostenere una crescita sana. Questo processo è anche in grado di assorbire l'azoto e il fosforo in eccesso che entrano negli oceani dal deflusso delle tempeste e dai terreni agricoli costieri dove si verifica un uso eccessivo di fertilizzanti. Questi minerali in eccesso dai fertilizzanti possono altrimenti ridurre o sradicare l'eutrofizzazione delle alghe, che può portare a zone morte oceaniche. Alcuni degli altri vantaggi aggiuntivi sono :

1. Fornire habitat per le specie marine
2. Aggiunta di omega 3, potassio, ferro, calcio e fibre all'area oceanica dalla reintegrazione delle alghe nell'oceano. Questi nutrienti aiutano a fornire filtrazione e cibo per tutte le altre forme di vita marina.
3. Aiuta a neutralizzare i danni dell'adattamento climatico in modo che la vita vegetale possa assorbire energia dalle mareggiate.
4. L'allevamento di alghe marine negli oceani può creare da 50 a 100 milioni di posti di lavoro sia direttamente che indirettamente.





Birra da Surplus Bread (Toast Ale)

Secondo il rapporto Growth Within: a circular economy vision for a competitive Europe 2015, il 31% del cibo è stato sprecato. E la classificazione che ha avuto il più alto spreco alimentare è stata la classificazione del pane in quanto ha una breve durata di conservazione. Circa il 40% di tutto il pane prodotto viene buttato via e da qui è nata l'idea di Toast Ale che ha voluto combattere questo problema utilizzando il pane raffermo per produrre la birra. L'azienda ha iniziato a raccogliere pane da gastronomie, panetterie e paninoteche per creare una birra con una combinazione di luppolo d'orzo, lievito e acqua. Il pane sostituisce un terzo dell'orzo e del grano necessari. La birra è la seconda ricetta più antica del mondo e la più antica ricetta per la birra documentata dai mesopotamici contiene anche il pane come ingrediente chiave. Sebbene il metodo di utilizzo del pane non sia un'idea nuova, Toast Ale ha ringiovanito un'antica soluzione a un problema molto grande. Anche Brussels Beer Project ha resuscitato questa antica pratica utilizzando il pane nel suo lotto di birre Babylone. L'obiettivo di Toast Ale è quello di ridurre in modo significativo la quantità di rifiuti alimentari ricorrenti nell'economia lineare.





Collaborare per cambiare i sistemi alimentari locali: Milano.

Attualmente, il 2% dei preziosi nutrienti presenti nei sottoprodotti alimentari e nei rifiuti umani viene recuperato in modo prezioso. Un nuovo approccio strategico audace è stato adottato dal Comune di Milano e da Fondazione Cariplo. Al fine di sostenere un nuovo sistema alimentare che possa aiutare con le sfide e l'intera industria alimentare sulla gestione degli alimenti. Questo metodo prevede la collaborazione con fornitori locali e lo sviluppo di migliori strategie logistiche che riducano la distribuzione delle eccedenze alimentari e diano valore al materiale organico scartato. Sostenendo il rinnovamento dei sistemi naturali, Milano sta valorizzando le proprie risorse alimentari e ha visto una riduzione degli sprechi e dei costi alimentari, continuando a sostenere l'innovazione e le organizzazioni locali. La politica alimentare di Milano prevede che il primo passo sia quello di valutare il sistema alimentare locale e coinvolgere esperti e stakeholder del settore alimentare. Coinvolgere poi i dipartimenti locali, le università, le imprese e le organizzazioni nella definizione della strategia. Le cinque priorità di questa politica sono le seguenti:

- 1. Aumentare la disponibilità e l'accessibilità di cibo e acqua sani.**
- 2. Utilizzo di metodi di produzione alimentare rigenerativa**
- 3. Aumentare la consapevolezza**
- 4. Sfruttare al massimo il cibo disponibile.**
- 5. Sostenere la ricerca scientifica e l'innovazione.**

Lo sviluppo di un hub per lo spreco alimentare che ora offre rifiuti alimentari commestibili. Si tratta di ridistribuire il cibo proveniente da mense, supermercati e mercati che non sono più desiderati. Aiutano anche a gestire la ristorazione scolastica all'interno della città e a fare in modo che il cibo che non hanno mangiato venga portato a casa alla fine della giornata scolastica in una doggy bag riutilizzabile. Questa campagna ha portato a una riduzione del 17 %. Il camion municipale raccoglie anche le eccedenze alimentari provenienti da famiglie, proprietà commerciali e scuole in una struttura dove le trasformano in compost e biogas naturale che fertilizza i terreni agricoli urbani. L'educazione attraverso volantini, radio e televisione fa parte della campagna di sensibilizzazione sulle politiche.



Troppo bello per andare

Si tratta di un servizio e di un'applicazione mobile creati da un'azienda danese. Questa applicazione mette in contatto le persone con ristoranti e negozi con cibo in eccesso o invenduto che altrimenti andrebbe sprecato. Questa applicazione funziona nella maggior parte delle principali città europee e in Nord America. Ci sono altre applicazioni come OIIO che funzionano in modo simile. Lo scopo era quello di ridurre la quantità di rifiuti alimentari in tutto il mondo. L'ulteriore vantaggio è che il cibo disponibile che è in eccedenza o invenduto viene poi venduto a un costo inferiore. L'applicazione ha oltre 57,7 milioni di utenti e 154.000 forniscono cibo. In totale sono stati raccolti 139 milioni di pasti.



Food2change

È un'associazione senza scopo di lucro che collabora con altre organizzazioni per aiutare a salvare i rifiuti dei negozi di alimentari e fornire cibo a coloro che non possono permetterselo. Questo aiuta a ridurre le emissioni e gli sprechi alimentari. I negozi di alimentari donano cibo ancora commestibile ma in eccedenza o in procinto di scadere e poi questa organizzazione lavora con i membri per raccogliere il cibo e distribuirlo alle persone bisognose. Le persone possono anche donare e l'organizzazione acquisterà prodotti alimentari con il denaro. Le persone possono anche acquistare prodotti extra e collocare in un'area questo cibo andrà anche alle persone bisognose. Dall'inizio nel 2016, 664 tonnellate di cibo sono state salvate dall'essere gettate via e hanno avuto un risparmio di CO2 di 3957 tonnellate.



FOOD2CHANGE (2016). Il cibo ama il cambiamento [Foto]. Innovazione sociale Skåne. <http://socialinnovationskane.SE/100-Social-Innovatore-/Food2Change/>



Yenir

È una piattaforma di spreco alimentare con sede in Turchia che prende prodotti freschi in eccedenza da aziende che hanno superato il controllo di qualità e li vende a un prezzo scontato senza produrre rifiuti. direttamente a casa tua.

IN OUR FIGHT AGAINST FOOD WASTE JOIN US!

Food waste is a worldwide problem. Every year, more than a third of the food produced in the world is wasted. We dream of a world without food waste and work to make it a reality. You can save your budget and our future by saving the delicious products in the "Yenir" application from waste. Download the Yenir app and join the #wastefighters!

How does Yenir work?



With Yenir, it is easy to protect your budget and the environment.



Download the app and discover fresh flavors around you.



Pay through the app for half the price or less.



Arrive at the establishment at the specified time, Pick-up.

<https://yenirapp.com>



BELLA DENTRO

Il progetto Bella dentro ha l'obiettivo di recuperare frutta e verdura che solitamente vengono scartate perché non rispondenti agli standard estetici della grande distribuzione e rivendute a filiera corta.



Bella dentro (2019). Bella dentro: il gusto del buono senso [Foto]. Ampia rivista del Gruppo Piaggio. <https://wide.PiaggioGroup.com/it/articoli/persone/la-bella-dentro-scimmia-di-buon-senso-contro-spreco/indice..html>



Prodotti brutti ma comunque utili e buoni

Il progetto assume diverse denominazioni nelle varie regioni e nasce nel 2003 per favorire il recupero e la fruizione di prodotti agroalimentari che per vari motivi non possono più essere venduti. Questi prodotti con imballi danneggiati, etichette deteriorate, ecc., mantengono comunque inalterate le caratteristiche d'uso, nutrizionali e igieniche e vengono ceduti gratuitamente ad associazioni di volontariato.

Alla base del progetto c'è la riflessione sul fatto che ogni anno la grande distribuzione "produce" tonnellate di merce invenduta e ancora consumabile.

L'obiettivo principale è quindi quello di rafforzare il principio della responsabilità sociale delle imprese.



foto della fattoria sociale ecologicamente certificata Bio&Co in Romania, @fermabioco



Mercato Last Minute

Nasce tra il 1998 e il 1999 a seguito di lezioni e seminari presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna.

Attraverso l'analisi di alcune buone pratiche, il progetto è stato strutturato come una ricerca sul campo che ha coinvolto docenti e studenti al fine di indagare il fenomeno determinando le dimensioni dello spreco alimentare all'interno della distribuzione organizzata.

Dai risultati è emerso che solo una piccola parte dell'invenduto (circa 150.000 kg di merce) non era recuperabile e che il costo per smaltire il cibo sprecato ammontava a oltre 50.000 euro.

Nel 2000 nasce l'associazione Last-Minute Market, che nel 2008 diventa una società.

RECOVERY PROJECTS

6 THEMATIC AREAS

3 main areas



Last Minute Market (2013). Progetto di recupero e aree tematiche [Foto]. Slide Sleppe. <https://www.Condivisione di diapositive.Net/PaoloAzzurro50/Mercato-del-last-minute-Italia-trasformare-rifiuti-in-risorse>

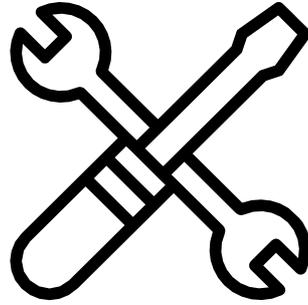


Resterkocken (Il cuoco degli avanzi)

Il Resterkocken è un progetto efficace che incoraggia le giovani generazioni in Svezia a ridurre lo spreco alimentare. Si tratta di uno sforzo collettivo di diverse aziende come NSR (un'azienda di raccolta dei rifiuti), VIVAB (un'azienda di riciclaggio), Ökrab (un'impresa di pulizie) e diversi comuni come Malmö, Kävlinge, Lund, Lomma e Ystads. Si tratta di un'iniziativa rivolta agli studenti delle scuole elementari per aumentare la loro consapevolezza sullo spreco alimentare e incoraggiarli a non sprecare il cibo.



Resterkochen (2023). Leftlovers cuoco [Foto]. Rester Kochen Competition. <https://www.Resterkochen.se/>



KIT DI ATTREZZI

Icebreaker:

- https://docs.google.com/document/d/115BD125YUQa_EqgYQuW_zgd3EUKuhB9mysFz1H_toF0/edit#heading=h.t070a4sbmex8

Infographic:

- [composting food](#)
- [making food last longer](#)
- [reduce food waste](#)

Video

<https://drive.google.com/drive/folders/1oftaROWmZF99WpRQ0ZGavt2d0eND9OnJ>

Quiz

https://drive.google.com/drive/folders/1R0r-mL9w6dSxH_L0BeDHuER3mG1WD658

Attività 1



Title of the practice **Compost, Reduce, Cultivate**

Type **Exemple: Workshop**

Overview on the contents The workshop will be divided into two stages:- The first, a short one, will present the advantages of compost and how it can be used, including indoors. - The second will be a manual activity where participants will learn how to make compost using food waste.

Target group All

Skills to be developed in the process Learning how to use food waste differently

Methodology applied Need to sort food Items what is compostable and what is not.Get participants to make compost using pots, soil, wood shavings, dead leaves, and food waste.Teach them how to start and maintain indoor & outdoor compost.Answer their questions and give them additional advice. Focus advice on integrating food waste into compost.

Material needed 1. First you will need pictures of different foods both compostable and non compostable. Participants should place the different food in the two categories.
2. You'll need pots and/or tubs, wood shavings, dead leaves and/or shredded paper. Gloves, aprons, gardening equipment and food waste such as banana peels, apple cores, etc. will also be needed. Perhaps a tarpaulin so as not to dirty the room you're using, or to practise outdoors.

Attività 2

Title of the workshop	Make your fridge as empty as your bin
Duration	2h
Materials and preparation	List of different ingredients that are often discarded or wasted. Include ingredients such as vegetables, fruit, cereals, dairy products, eggs and spices and items such as leftover bread or overripe fruit. Provide paper and pen. Explain that they will need to come up with a recipe using these items. You should also provide a recipe so that they can see the design.
Target group, number of participants	Parents; students; people in general
Skills to be developed in the process	Learning new recipes using food that was supposed to be thrown away
Methodology applied	Cooking a few meals with basic ingredients to learn how to reduce food waste.
Overview on the contents	First part; Presentation; 1h (or less if possible): Start with a short speech about food waste, its impact on household budgets to make participants feel concerned and then the impact on the environment. Add a few statistics to this presentation. Show participants how to organise shopping to avoid impulse buying and excess. Teach them how to check expiry dates and use leftovers creatively. Give advice on how to store products properly to reduce wastage even further. Second part; Practical Activity; Teach participants how to cook with leftovers by selecting simple, common products that most households have at their disposal. Form groups of around 5/6 people where everyone can share their ideas and concoct a dish together. Some groups will be responsible for preparing a dish, while others will concoct a dessert. Afterwards, each group can taste the dishes together and share the recipes so that they can vary the dishes when they want to reproduce them at home.
Debriefing	After this workshop, participants will have learnt how to reduce food waste at the point of purchase, by taking care not to overdo it and also by checking expiry dates. They will then learn how to cook simple dishes using leftovers to further reduce their impact on food waste.

MAPPATURA DELLA ~~COMUNITÀ~~

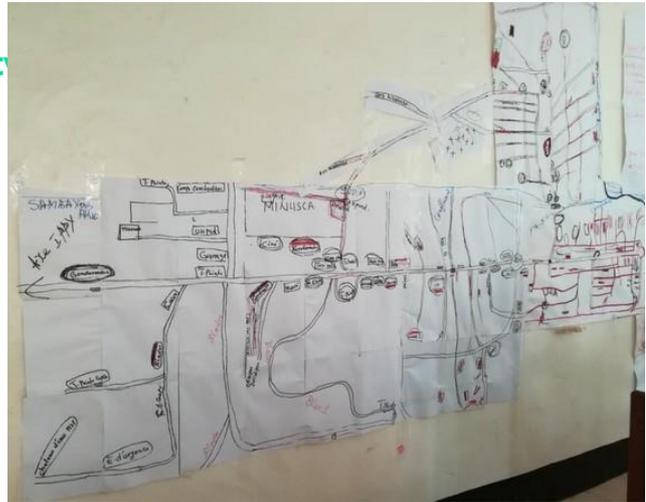
**Capire chi sono gli attori della
catena del valore**



Introduzione

Che cos'è la mappatura della comunità

La mappatura della comunità (a volte chiamata mappatura delle risorse) consiste nel coinvolgere i residenti nell'identificazione delle risorse del loro quartiere, nell'esaminare le opportunità e nel creare un quadro di com'è vivere lì. L'esercizio è un metodo prezioso ed efficace di coinvolgimento della comunità semplicemente perché le mappe sono visive e facili da relazionare; Come le foto e i video, tagliano le difficoltà di comunicazione per rivelare sentimenti e idee che altrimenti potrebbero essere difficili da esprimere.



➔ Nell'ambito del progetto FOODY, il metodo di mappatura della comunità si concentrerà sull'aiutare i giovani a capire chi sono gli attori locali, la loro posizione, la loro specialità e come possono essere coinvolti nella ricerca o nell'esecuzione delle soluzioni previste.

Ogni comunità ha dei "giocatori"; agricoltori che coltivano ortaggi e bestiame vitale, panettieri, generi alimentari, supermercati, ristoranti, mercati di strada, mercati centrali, ... Dall'altro lato, ci sono organizzazioni, come potenziali beneficiari che già raccolgono gli scarti alimentari per riutilizzarli, ci sono banche alimentari, enti di beneficenza e associazioni che hanno bisogno di maggiori risorse per sostenere le persone bisognose nella comunità. Queste cose possono essere mappate per creare un'immagine della comunità che mostri le sue capacità e le sue potenzialità.

L'obiettivo generale dell'esercizio di mappatura è che i giovani localizzino questi attori, analizzino le loro risorse, verifichino cosa possono offrire, trovino un "beneficiario" adatto e progettino un piano di cooperazione per loro.

La mappatura della comunità può incoraggiare le persone a diventare potenti sostenitori della trasformazione degli spazi in cui vivono, diventando più civici nel processo. Può anche promuovere un senso di responsabilità ambientale e comunitaria nei residenti locali.

Questo toolkit ti aiuterà a condurre la tua mappatura della comunità, dalla preparazione all'esecuzione fino alle possibilità che potresti voler considerare man mano che vai avanti. A seconda di chi sei in grado di coinvolgere nel tuo esercizio di mappatura, i tuoi risultati possono avere implicazioni di vasta portata. Il processo può anche riunire le persone e farle parlare di questioni comunitarie e valorizzare ciò che già esiste, il che è sempre una buona cosa.

Perché è importante "mappare" le comunità?

1 Innanzitutto, ogni comunità è unica. Sebbene molte affrontino molte delle stesse sfide, non esistono due comunità esattamente uguali. Ogni comunità affronta una serie unica di sfide e tutte hanno le proprie risorse uniche, risorse per lo spreco alimentare, modelli e destinatari con risorse specifiche... Conoscendo una comunità, i suoi membri e la sua situazione, possiamo aiutarli in modo più efficace a ridurre la quantità di cibo sprecato vicino a loro

2 In secondo luogo, è importante identificare i bisogni della comunità insieme alle comunità stesse.

3 Infine, la collaborazione è la chiave del successo. La mappatura della comunità offre al team l'opportunità di collaborare con le comunità, ma al di là di questo, il processo è un'eccellente opportunità per le persone di riconoscere la propria comunità nel suo insieme e di unirsi intorno all'obiettivo condiviso di migliorare la sicurezza. Si spera che il programma riunisca diversi attori, li faccia lavorare insieme per trovare soluzioni comuni.

Gli attori della catena del valore alimentare

La catena del valore alimentare è la rete di stakeholder coinvolti nella coltivazione, nella lavorazione e nella vendita del cibo che i consumatori mangiano, dalla fattoria alla tavola.

Ciò include :

1. i produttori che ricercano, coltivano e commerciano prodotti alimentari, come il mais e il bestiame;
2. i trasformatori, sia primari che a valore aggiunto, che trasformano, producono e commercializzano prodotti alimentari, come farina e pane;
3. i distributori, compresi i grossisti e i dettaglianti, che commercializzano e vendono prodotti alimentari;
4. i consumatori che acquistano, acquistano e consumano alimenti; così come
5. governi, organizzazioni non governative (ONG) e autorità di regolamentazione che monitorano e regolano l'intera catena del valore alimentare, dal produttore al consumatore.

Ci riferiremo a loro come **GIOCATORI**, e poi li classificheremo in coloro che **OFFRONO** il loro eccesso e coloro che possono beneficiarne, o che possono facilitare il processo, come noi. Per chiarezza, li chiameremo fornitori, beneficiari e facilitatori.

La collaborazione tra le parti interessate lungo la catena del valore alimentare è più importante che mai. Le interdipendenze tra gli stakeholder non sono più principalmente tra le funzioni più strettamente collegate lungo la catena, ma possono comprendere gli stakeholder in qualsiasi punto della rete. A causa della catena di approvvigionamento alimentare globale e di una serie di richiami alimentari globali di alto profilo, la sicurezza e la tracciabilità degli alimenti sono diventate una delle principali preoccupazioni.

Ogni stakeholder deve essere responsabile dell'approvvigionamento, della manipolazione e del controllo della qualità degli alimenti, perché una malattia legata all'alimentazione dovuta a un incidente in qualsiasi punto della catena del valore può rovinare la reputazione di un'azienda, anche se non è specificamente in colpa. Pertanto, le politiche e i regolamenti in materia di sicurezza alimentare richiedono il contributo e la collaborazione di tutte le parti interessate. La condivisione delle conoscenze e dei dati (ad esempio, le migliori pratiche di conservazione degli alimenti,

le tendenze dei consumatori, i livelli di inventario) è un'altra area in cui la collaborazione tra le parti interessate può migliorare l'efficienza lungo la catena del valore. Inoltre, una maggiore integrazione verticale all'interno della catena del valore (ad esempio, i programmi di private label dei rivenditori) significa che i singoli stakeholder stanno assumendo ruoli e responsabilità aggiuntivi.

Il processo

(Adattato da The Community Mapping Toolkit A guide to community asset mapping for community groups and local organizations, Preston city council)

Il processo di Community Street Audit esiste da alcuni anni. L'idea è quella di inviare dei giovani, muniti di appunti, smartphone/macchine fotografiche, per scoprire tutti gli attori legati alla catena del valore alimentare. I giovani torneranno con le liste dei giocatori e dei beneficiari.

Per eseguire l'audit, è necessario disporre o considerare i seguenti elementi:

Sede: un'adeguata base operativa dove è possibile fare briefing e debriefing a tutti i partecipanti.

Sicurezza: è molto importante includere le questioni di sicurezza nel briefing. Assicuratevi di coprire la visibilità, la sicurezza stradale e aghi e oggetti taglienti.

Confini: dovrai definire collettivamente il tuo quartiere prima di iniziare l'esercizio. Soprattutto se risiedi in una città, vale la pena guardare questi confini perché aiutano i partecipanti a comprendere i vincoli locali o le difficoltà nella logistica, ad esempio. Per non parlare del fatto che città o distretti diversi potrebbero avere regole e politiche diverse.

Percorsi: all'interno della mappa è necessario tracciare percorsi o definire sezioni in modo da potersi dividere in squadre per percorrerli. Pianificare in anticipo ti aiuterà a fare il miglior uso di tempo e risorse e ti impedirà di distrarti e finire per coprire solo un'area molto piccola nel tempo assegnato.

Risorse: Per un controllo stradale avrai bisogno di una serie di risorse come appunti, fogli di commenti e telecamere, ecc. GOOGLE MAPS o applicazioni simili che consentono ai partecipanti di appuntare, aggiungere immagini a una posizione e note al segnaposto sono suggerite. Alcune app consentono a diversi editor di aggiungere immagini geolocalizzate, aggiungere commenti e condividere dati in modo privato e protetto.

Ruoli: ogni team dovrebbe avere persone designate per prendere appunti e fotografie. Potresti anche volere che i membri del team si concentrino su aspetti specifici come l'estetica o la sicurezza.

Feedback: Al termine del percorso, è sempre consigliabile dare un feedback al gruppo. Ottenere questo feedback iniziale è utile perché le prime impressioni sono spesso il miglior indicatore delle priorità per il quartiere.

Mappatura da tavolo/Google Mapping

La mappatura può essere un esercizio da tavolo e un esercizio basato sul computer, se hai le risorse non c'è motivo per cui non possa essere entrambi: entrambi hanno vantaggi e svantaggi.

È davvero utile se riesci a procurarti una grande mappa della tua zona. Se hai un sacco di persone che partecipano, non vuoi che si affollano tutti intorno a un foglio di carta A4, inoltre più grande è la mappa, più informazioni puoi inserire su di essa, le mappe montate in schiuma sono buone perché puoi attaccare i puntini della mappa in esse. Se hai rappresentanti della tua autorità locale che partecipano, è probabile che abbiano accesso a mappe come queste.

La mappatura di Google è un metodo incredibilmente popolare per mappare praticamente qualsiasi cosa, è gratuito ed estremamente versatile. Mentre la mappatura da tavolo è utile per l'esercizio iniziale, la mappatura di Google è un ottimo modo per dimostrare i tuoi risultati e tenere traccia di eventuali modifiche che puoi apportare.

Tramite Google Maps è possibile posizionare giocatori e beneficiari e appuntarli utilizzando diverse icone e utilizzando la sezione commenti per prendere appunti. Questo può essere fatto sia in una stanza, sia mentre si audisce per le strade.

Se riesci a stampare la mappa, puoi segnare i confini, contrassegnare i giocatori e aggiungere commenti su pubblicarla.



Attività 1

Chi sono i giocatori, di cosa hanno bisogno e cosa possono offrire?

I Giocatori

Dividi i giocatori in 3 categorie:

Fornitori – sono quelli che producono rifiuti alimentari e possono fornirci le risorse: supermercati, mercati, generi alimentari, agricoltori...

Beneficiari – sono gli enti di beneficenza locali, le chiese, i banchi alimentari e qualsiasi altra organizzazione che può utilizzare o ridistribuire il cibo in eccesso

Facilitatori – sono associazioni o individui che raccolgono il cibo in eccesso, e lo consegnano ai beneficiari; o qualsiasi altra organizzazione che agisca a sostegno del sistema. Si prega di prendere in considerazione anche la possibilità di consultare ONLINE TOOLS e ONLINE APP.

Quindi, per ciascuno dei nomi elencati, completare la tabella seguente. Potresti prendere in considerazione un'intervista con loro. I giovani potrebbero inventare una lista di domande e, sotto supervisione, potrebbero intervistare il giocatore. In questo modo, è possibile avere tutti i dati necessari per preparare un progetto più accurato nella fase successiva del programma.

Tra i FACILITATORI si potrebbero elencare anche gli STRUMENTI che stanno supportando gli attori locali per rendere più fluido il sistema. Ad esempio, in Italia è stata creata un'APP per mettere in relazione i ristoranti che hanno generi alimentari invenduti con le famiglie in difficoltà.

PROVIDERS

BENEFICIARIES

FACILITATORS

Per ogni giocatore, i giovani devono fornire:

- Nome del giocatore
- Tipo di giocatore
- Indirizzo / città
- Persona di contatto
- E-mail e numero di telefono
- Breve descrizione
- Altri elementi importanti da considerare

Name of the player

Type of player

Address/city

Contact person

Email

Phone number

Short description

Other essential elements to consider



Attività 2

b) Classificazione degli scarti alimentari nella comunità

Per ogni giocatore, i giovani devono indagare su che tipo di rifiuti vengono prodotti e che possono essere utilizzati per altri scopi

TYPICAL FOOD WASTE ASSESSMENT MATERIALS

<i>Compost</i>	<i>Recycling</i>	<i>Trash (non-recyclable/non-compostable materials)</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Vegetable and fruit peels • Spoiled food products • Wet and waxed cardboard • Paper towels, paper • Wood pieces • Flowers, plants, soil • Coffee grounds and filters • Deli and bakery products • Food preparation scraps • Grocery and frozen foods 	<ul style="list-style-type: none"> • Glass, can, metal, and plastic containers • Cardboard and paper • Aluminum 	<ul style="list-style-type: none"> • Food packaging/wrap • Plastic gloves • Styrofoam • Twist ties • Rubber bands • Plastic tableware • Candy wrappers • Rope, twine • Mixed trash

FOOD LOSS REASONS

Scarti di rifinitura: cibo che è stato tagliato o rifilato perché non commestibile o non utilizzato in voci di menu. Esempio: la buccia di anguria e i tè di fragola sono stati rimossi e non sono stati serviti sul buffet di frutta.

Sovrapproduzione: cibo che è stato preparato e non servito e non può essere conservato o riutilizzato. Esempio: Teglia di uova preparata per il buffet but not necessario.

Deterioramento: il cibo che va a male o si deteriora prima di essere utilizzato. Esempio: bacche che si sono ammuffite prima di essere utilizzate.

Scaduto/datato: cibo che è stato preparato o preparato per non essere utilizzato come previsto. Esempio: zuppa in eccesso datata e salvata nel walk-in, ma non utilizzata prima della data di scadenza.

Bruciato/ contaminato: Cibo che non è utilizzabile perché è stato cotto in modo improprio o contaminato. Esempio: dessert troppo cotto e non conforme agli standard di qualità.

Caduto: il cibo che è caduto o è stato maneggiato male prima di raggiungere il cliente. Esempio: patate cadute sul pavimento durante l'impiattamento del piatto.

Guasto dell'apparecchiatura: Cibo che è stato sprecato perché l'attrezzatura si rompe o l'energia viene persa. Esempio: Le più fresco perduto potenza Per la notte e personale Didn't trovare Cambio fino a Le prossimo Mattina.

Compost	Recycling	Trash (non-recyclable/non-compostable materials)

FOOD WASTE CATEGORIES

- ◆ **Per la donazione :** Cibo in eccesso, compresi cibi crudi e preparati. Confermare la definizione delle categorie di cibo che la dispensa o il rifugio locale è in grado di ricevere.
- ◆ **Per l'alimentazione animale :** Include frutta, verdura e pane. Gli scarti devono essere privi di contatto con carne o altri prodotti animali durante la preparazione. Utilizzare sempre utensili e taglieri puliti. Le raschiature delle piastre non devono essere incluse. Carne, pollame, pesce, sugo, grasso da cucina e latticini devono essere tenuti lontani dagli avanzi di cibo per l'alimentazione animale.
- ◆ **Per il compostaggio: prodotti** avariati, scarti di preparazione dei prodotti (bucce di patate, bucce di mais, ecc.), ritagli di fiori, fondi di caffè e qualsiasi altro materiale organico accettato dal compostatore locale, comprese le plastiche compostabili CPL #7 "Bio-based" (mais, patate, derivati dello zucchero, piatti, tazze, utensili, ecc.).
- ◆ **Per il riciclaggio :** lattine per bevande in alluminio, vaschette per alimenti in foglio e alluminio, contenitori per alimenti in acciaio , contenitori per alimenti in latta , lattine bimetalliche (acciaio stagnato), plastica, tra cui #1 PET e PETE (bottiglie di acqua e bibite, barattoli di burro di arachidi, ecc.), #4 LDPE (bottiglie comprimibili, coperchi di contenitori, film estensibile, sacchi della spazzatura, ecc.) e #5 PP (contenitori di yogurt e margarina, flaconi di medicinali, tappi di bottiglia, ecc.).

Per ogni giocatore, i giovani devono indagare su quali tipi di rifiuti vengono prodotti e che possono essere utilizzati per altri scopi:

Attività 3



PROVIDER NAME

For donation

For animal feed

For composting

For recycling

Sviluppare l'economia circolare per gli scenari alimentari

(Si prega di notare che i fattori di beneficio utilizzati corrispondono a stime globali di impatti e benefici. Questi fattori sono disponibili nello strumento City benefits (file xls) e le informazioni di base sono contenute nell'Appendice tecnica. La definizione di tutti i termini tecnici utilizzati nel documento è disponibile nel rapporto Glossario delle città e dell'economia circolare per l'alimentazione .

Scopo

Sviluppare una visione condivisa per l'applicazione dei principi dell'economia circolare su larga scala nella città, che si basi sui beni e le attività esistenti della città.

Un'economia circolare per l'alimentazione nelle città si basa su tre ambizioni (si veda la relazione Cities and Circular Economy for Food per maggiori dettagli):

Procurarsi alimenti coltivati in modo rigenerativo e, se del caso, localmente:

Il cibo proviene da sistemi naturali che sono intrinsecamente rigenerativi. Replicare queste pratiche naturali migliorerà la salute generale degli ecosistemi locali, diversificherà l'approvvigionamento alimentare per aumentare la resilienza, ridurrà le esigenze di imballaggio e accorcerà le catene di approvvigionamento. In un modello circolare, le comunità urbane e periurbane rafforzeranno i loro legami con il cibo e gli agricoltori che lo coltivano.

Sfrutta al massimo il cibo:

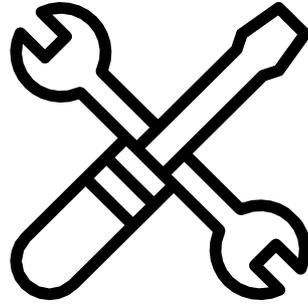
Le città svolgono un ruolo cruciale nel mantenere il cibo al suo massimo valore e nell'eliminare gli sprechi. Possono diventare centri per la redistribuzione delle eccedenze alimentari e trasformare i sottoprodotti alimentari in fertilizzanti organici, biomateriali, medicinali e bioenergia per una bioeconomia fiorente.

Progettare e commercializzare prodotti alimentari più sani:

Non ci sono scelte alimentari sane in un sistema alimentare malsano. Possiamo cambiare il design e il marketing del cibo per rimodellare le nostre preferenze e abitudini. Ciò garantirà che i prodotti sani diventino facilmente accessibili, mentre le preziose sostanze nutritive circoleranno nel terreno in modo sicuro.

Approccio suggerito / Sviluppare una visione condivisa:

Gli scenari dovrebbero essere costruiti applicando queste ambizioni allo specifico ambiente cittadino ed esplorando cosa significhi l'economia circolare nella pratica per ogni luogo. Gli scenari dovrebbero idealmente essere sviluppati insieme alle autorità cittadine, ai rivenditori, agli esperti, ai consumatori e ai produttori, se possibile, al fine di garantire che il risultato finale non solo aiuti a dipingere un quadro di come si presenta un'economia circolare per il cibo in città, ma serva anche come visione condivisa, con cui tutti gli stakeholder sono allineati.



KIT DI ATTREZZI

Icebreaker:

https://docs.google.com/document/d/1kL2a6EEDj_VxNj14FJKDvxSqtaSISkhoHTHsoLPtOnM/edit#heading=h.4evh89kfujyj

Infographics

<https://drive.google.com/drive/folders/1Zm0V4ZduU7658cncsUporR6A84Q5EVa5>

Video

https://drive.google.com/drive/folders/1OT_eFU4QZc9W8yLy40fbJIuGYEA3vA_5

Quiz

<https://docs.google.com/document/d/1HMKyPp8IGCOI01D-95q3JCMfitf3nQRQPrCY1nrjlt8/edit>

PIANIFICAZIONE DEL PROGETTO

**Cosa possiamo fare con
l'eccesso di cibo?**



Introduzione

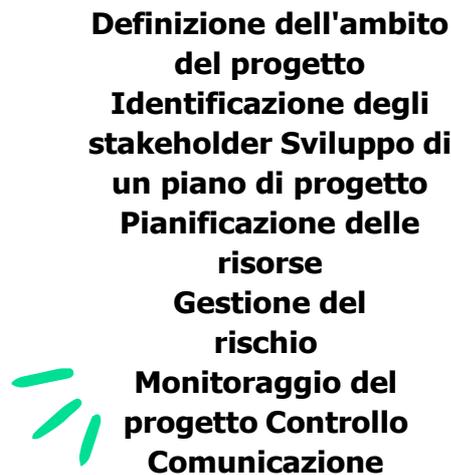
Il problema dello spreco alimentare in eccesso ha impatti ambientali e sociali significativi e ci sono diverse soluzioni per affrontarlo, tra cui il compostaggio, il recupero del cibo e i programmi di donazione, come discusso nei capitoli precedenti.

Tecniche efficaci di gestione dei progetti possono essere applicate per pianificare ed eseguire progetti che affrontano lo spreco alimentare in eccesso. Questi progetti possono essere creati da giovani provenienti da paesi, culture e/o background diversi che stanno imparando e collaborando tra loro.

Questa cooperazione può aiutare a trovare nuove soluzioni, come attività pratiche per ridurre lo spreco alimentare, tra cui: donare cibo in eccesso, creare frigoriferi comunitari, avviare un programma di compostaggio, conservare il cibo e molto altro.

Inoltre, la cooperazione rafforza l'inclusione e la diversità e aiuta a smantellare gli stereotipi e a combattere il razzismo.

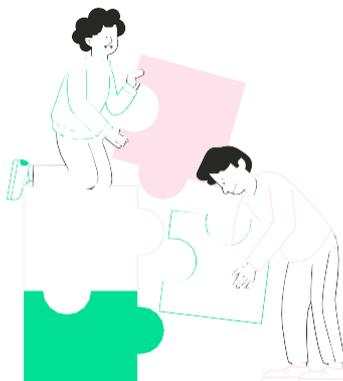
Il social business impact model canvas può essere utilizzato per delineare un modello di business (senza scopo di lucro) che mira a ridurre lo spreco alimentare e promuovere abitudini alimentari sane. Gli elementi chiave della gestione del progetto comprendono:



La collaborazione multiculturale, d'altra parte, sottolinea l'importanza di una collaborazione efficace tra partecipanti provenienti da diversi paesi e background culturali per affrontare il problema dello spreco alimentare in eccesso. La progettazione e la gestione dei progetti, così come la collaborazione multiculturale, si apprendono al meglio attraverso workshop pratici e "learning by doing" workshop che possono essere organizzati appositamente.



Trovare idee e soluzioni attraverso la cooperazione interculturale



Si tratta di un workshop che si concentra sullo spreco alimentare e sull'eccesso di cibo, sviluppando contemporaneamente il lavoro di squadra e le capacità interculturali dei partecipanti. Il laboratorio inizia con un rompighiaccio chiamato "**macedonia**", in cui ai partecipanti vengono assegnati diversi frutti in una lingua scelta e devono muoversi in cerchio in base ai frutti chiamati dalla persona al centro. Dopo il rompighiaccio, c'è una breve presentazione sul progetto Food-Y, i suoi obiettivi e i risultati.

I partecipanti vengono poi divisi in gruppi in base ai frutti assegnati, con ogni gruppo che riceve un foglio A3 e il compito di discutere il cibo in eccesso nella loro vita quotidiana. I gruppi sono incoraggiati a condividere le loro abitudini alimentari, i loro pasti preferiti e cosa fanno con gli avanzi a scuola, al lavoro o a casa. Se i partecipanti provengono da paesi diversi, possono discutere i diversi modi in cui i loro paesi affrontano l'eccesso di cibo.

I gruppi lavoreranno insieme per trovare soluzioni per affrontare il problema dello spreco alimentare in eccesso e presenteranno le loro idee e soluzioni al resto dei partecipanti. Il pubblico di riferimento per questo workshop è un gruppo di almeno 10 persone, tra cui giovani, giovani disoccupati, organizzatori di comunità e gruppi multiculturali.

La metodologia utilizzata in questo laboratorio è la gamification, con l'obiettivo di sviluppare il lavoro di gruppo, le capacità interculturali, le capacità di problem solving e la conoscenza dell'eccesso di cibo. Questo workshop è un modo efficace per promuovere la cooperazione e le competenze interculturali tra i partecipanti, affrontando al contempo il problema critico dello spreco alimentare e dell'eccesso di cibo.

Le idee generate possono essere utilizzate per il progetto Foody e, coinvolgendo un gruppo multiculturale di giovani, diventano essi stessi ambasciatori del progetto. I materiali aggiuntivi per questo workshop possono includere presentazioni di Foody e video di YouTube per l'ispirazione.

Trasformare queste idee in un progetto concreto e progettarlo

Il nuovo Social Business Model Canvas (SBMC) è uno strumento basato sul Business Model Canvas che aiuta le persone a comprendere questioni sociali complesse e a pianificare la missione sociale e le proposte di valore. Questo workshop introduce i giovani, i giovani disoccupati e gli organizzatori di comunità alla SBMC e permette loro di sperimentarlo con le proprie idee con l'aiuto di facilitatori.

Il workshop mira a fornire conoscenze sulla gestione e la progettazione dei progetti, consentendo ai partecipanti di agire per risolvere i problemi affrontati dalle loro comunità. Può essere erogato online o fisicamente e prevede la presentazione, la discussione e la co-creazione utilizzando l'SBMC.

Il sito web : <https://www.socialbusinessmodelcanvas.com/> fornisce risorse aggiuntive ai partecipanti per continuare a sviluppare le loro idee di progetto anche dopo la fine del workshop. Nel complesso, il Project Designing Workshop utilizzando l'SBMC è un'eccellente opportunità per individui e gruppi di acquisire le conoscenze e le competenze necessarie per affrontare i problemi affrontati nelle loro comunità.

→ L'aspetto chiave di questo modulo è quello di far comprendere agli individui e ai gruppi le idee generali di progettazione e gestione del progetto. L'importante è dare alle persone la possibilità di agire da sole. Questo è il motivo per cui durante il workshop è necessario utilizzare un linguaggio semplice. Il workshop deve avvicinare le persone e dare loro la possibilità di co-creare un'idea progettuale che possa essere implementata nelle loro comunità. Il sito web SBMC fornisce materiali e risorse aggiuntivi che i partecipanti possono utilizzare per continuare a sviluppare le loro idee di progetto anche dopo la fine del workshop. Nel complesso, il Project Designing Workshop utilizzando l'SBMC è un'eccellente opportunità per individui e gruppi di acquisire le conoscenze e le competenze necessarie per affrontare i problemi affrontati

Social Business Model Canvas TANDEMIC

<p>Key Resources</p> <p><i>What resources will you need to run your activities? People, finance, access?</i></p>	<p>Key Activities</p> <p><i>What programme and non-programme activities will your organisation be carrying out?</i></p>	<p>Type of Intervention</p> <p><i>What is the format of your intervention? Is it a workshop? A service? A product?</i></p>	<p>Segments</p> <p><i>Who benefits from your intervention?</i></p> <p>Beneficiary</p>	<p>Value Proposition</p> <p><i>User Value Proposition</i></p> <p><i>Impact Measures</i></p>
<p>Partners + Key Stakeholders</p> <p><i>Who are the essential groups you will need to involve to deliver your programme? Do you need special access or permissions?</i></p>		<p>Channels</p> <p><i>How are you reaching your users and customers?</i></p>	<p>Customer</p> <p><i>Who are the people or organisations who will pay to address this issue?</i></p>	<p><i>How will you show that you are creating social impact?</i></p> <p>Customer Value Proposition</p> <p><i>What do your customers want to get out of this initiative?</i></p>
<p>Cost Structure</p> <p><i>What are your biggest expenditure areas? How do they change as you scale up?</i></p>		<p>Surplus</p> <p><i>Where do you plan to invest your profits?</i></p>	<p>Revenue</p> <p><i>Break down your revenue sources by %</i></p>	

Inspired by The Business Model Canvas

Conclusione

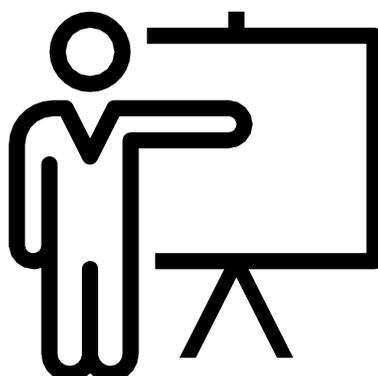
Il problema dello spreco alimentare in eccesso è un problema significativo che ha impatti negativi sull'ambiente e sulla società. Tuttavia, ci sono diverse soluzioni disponibili per affrontare questo problema, come il compostaggio, il recupero del cibo e i programmi di donazione. Il compostaggio, in particolare, è una soluzione efficace che riduce gli sprechi alimentari e crea un terreno ricco di sostanze nutritive per l'agricoltura.

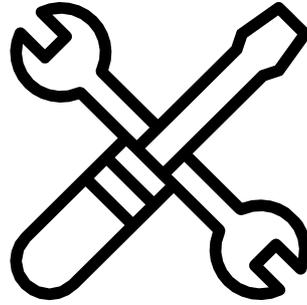
Tecniche efficaci di gestione dei progetti possono essere applicate per pianificare ed eseguire progetti che affrontano lo spreco alimentare in eccesso, inclusa la definizione dell'ambito del progetto, l'identificazione delle parti interessate, lo sviluppo di un piano di progetto, la pianificazione delle risorse, la gestione del rischio, il monitoraggio e il controllo del progetto e la comunicazione. La collaborazione e la cooperazione con partecipanti provenienti da diversi paesi e background culturali possono anche aiutare a trovare nuove soluzioni per l'eccesso di spreco alimentare, migliorando al contempo le competenze interculturali.

Nel complesso, attraverso efficaci tecniche di gestione dei progetti e la collaborazione con le parti interessate, i partecipanti possono gestire ed eseguire con successo progetti che riducono lo spreco alimentare e promuovono pratiche sostenibili. Implementando queste soluzioni, possiamo affrontare il problema dello spreco alimentare in eccesso e muoverci verso un futuro più sostenibile.

Con l'implementazione di soluzioni efficaci e tecniche di gestione dei progetti, possiamo affrontare efficacemente il problema dello spreco alimentare in eccesso e promuovere la sostenibilità. Compostando, recuperando e donando il cibo in eccesso, possiamo ridurre l'impatto ambientale e sociale dello spreco alimentare, creando al contempo risorse preziose per l'agricoltura. Inoltre, la collaborazione e la cooperazione tra partecipanti provenienti da paesi e culture diverse possono fornire nuove prospettive e idee per affrontare lo spreco alimentare, migliorando al contempo le competenze interculturali e smantellando gli stereotipi. Attraverso una comunicazione efficace e il rispetto delle differenze culturali, possiamo lavorare insieme verso l'obiettivo comune di ridurre lo spreco alimentare e promuovere la sostenibilità.

Nel complesso, applicando le soluzioni e le tecniche di gestione dei progetti sopra descritte, possiamo creare un futuro più sostenibile e ridurre gli impatti negativi dello spreco alimentare sull'ambiente e sulla società.





KIT DI ATTREZZI

Ice breaker

- [Leverage Technology to Tackle Consumer Food Waste](#)
- [How can we solve the planet's food waste problem? - BBC News](#)
- [6 Easy Ideas For Food Waste Recycling At Home](#)
- [Food waste recycling - creating a circular economy](#)

Infographics :

- [Brainstorming Tips Infographic](#)
- [Timeline Of Project Planning Infographic](#)

Video

<https://drive.google.com/drive/folders/1FbtsnGLhsXiSFOJy7YU8bF6TVI-5iwC0>

Quiz

https://docs.google.com/document/d/1_8Pkz0uG2JByCCJssBFXI_Q7auQGTP2ep2WzHcQty3I/edit#heading=h.aeypp2xedv85

Attività 1



Title of the workshop	Workshop on cooperation and intercultural skills related to excess in food
Type	Course, Workshop
Time needed	Approximately 2 hours
Materials needed	A3 papers, pens, foody presentation
Overview on the contents	<p>This is a workshop designed to discuss food waste, excess in food and strengthen teamwork and intercultural skills of the participants. The workshop starts off with an icebreaker. Fitting well with the topic, the icebreaker is called "fruitsalad". In a multicultural group one of the languages will be chosen and different fruits in that language will be named. The participants stand in a circle and everyone gets a fruit name. There should be at least 4 different fruits. One person starts by being in the middle of the circle and calling out a fruit, all participants that have this fruit name have to change places and the person in the middle has to try to catch one of the empty spots. The person who is left over will be the next one calling a fruit. If the person in the middle calls out "fruitsalad" everyone has to find a new spot in the circle. After the icebreaker there will be a short presentation about the foody project explaining its aims and outcomes. Then the participants are put into groups according to their fruits. It's good if the groups have participants from different countries and/ or cultural backgrounds. Every group receives an A3 paper and the task to discuss excess in food in their personal lives. They will discuss their eating habits, favourite meals and what they do with leftovers normally in their different everyday environments (school, work, home,...) If the participants are from different countries they can discuss the different ways their countries deal with excess in food. Together they have to come up with solutions on what could be done about the excess in food. After 20 minutes of group work every group will present their ideas and solutions to the rest of the participants.</p>
Target group	Group of at least 10 people: Young People, Unemployed Youth, Community Organizers, multicultural groups,
Skills to be developed in the process	Group Work, intercultural skills, problem solving skills knowledge on excess in food,
Methodology applied	Non formal education
Why did you select this best practice? What is relevant about it?	Through this workshop young people become active themselves and become part of finding solutions. The ideas gained can be used for the foody project and by involving a multicultural group of young people they become multipliers of the project themselves.
Source or additional materials	Foody presentation
Other comments	This workshop aims to promote cooperation and intercultural skills among participants, while also addressing the issue of excess food and food waste.

Attività 2

Title of the workshop	Project Designing Workshop (Social Business Model Canvas)
Type	Course, Workshop
length	Approximately 2 hours
Materials	SBMC online (laptops) or printed out
Overview on the contents	<p>The new Social Business Model Canvas (SBMC) online is based on Strategyzer's original Business Model Canvas and consists of 14 boxes. The boxes range from understanding the complex systems in which your social issue exists to understanding the needs of the communities experiencing those issues, planning out your social mission and social value proposition offerings to beneficiaries, customers, and key funders, and identifying the building blocks for your sustainable business that puts achieving the social mission as the central goal. During the workshop young people are introduced to the SBMC and are able to try it out with their ideas with the help of the facilitators.</p>
Target group	Young People, Unemployed Youth, Community Organizers
Skills to be developed in the process	Acquiring knowledge by using the canvas and planning and implementing actions in order to solve the problems faced in different communities. Understanding the key aspects of project management and design.
Methodology applied	Online/Physical Interactive Workshop based on the Social Business Model Canvas and working as a team on co-creation
Why did you select this workshop? What is relevant about it?	<p>The workshop allows individuals and groups to shape their ideas into a solid project and it gives easy monitoring possibilities. On the other hand the knowledge acquired during the process will provide a good level of understanding about project management and the elements of project management.</p>
Source or additional materials	Presentation, discussion, co-creation SBMC: https://www.socialbusinessmodelcanvas.com/
Other comments	<p>The key aspect of this module is to make individuals and groups understand the general ideas of project design and management. The important thing is to empower people to act themselves. This is why simple language has to be used during the workshop. The workshop has to bring people closer and give them the possibility of co-creation of a project idea which could be implemented in their communities. The SBMC website provides additional materials and resources that participants can use to continue developing their project ideas even after the workshop is over. Overall, the Project Designing Workshop using the SBMC is an excellent opportunity for individuals and groups to acquire the knowledge and skills needed to address the problems faced in their communities.</p>

STRUMENTI DI COMUNICAZIONE

**Diventa un presentatore
professionista e presenta le
tue soluzioni**



Introduzione

L'importanza della comunicazione

L'UE ha fissato l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare del 50% entro il 2030 e ha sviluppato un piano globale per raggiungere questo obiettivo. Il piano prevede iniziative per ridurre lo spreco alimentare in tutte le fasi del sistema alimentare, dalla produzione al consumo. Queste iniziative includono lo sviluppo di strategie innovative per aumentare la durata di conservazione dei prodotti alimentari, la fornitura di incentivi alle aziende per ridurre gli sprechi alimentari e l'aumento della consapevolezza pubblica attraverso campagne e programmi educativi (Commissione europea, 2019). Inoltre, l'UE ha attuato una serie di iniziative per coinvolgere i clienti nella riduzione degli sprechi alimentari, come lo sviluppo di campagne che incoraggiano i clienti ad acquistare solo ciò di cui hanno bisogno e a utilizzare gli avanzi. L'UE fornisce inoltre materiale educativo per consentire ai clienti di comprendere le etichette degli alimenti e prendere decisioni informate sugli acquisti di prodotti alimentari.

Le teorie sull'elaborazione delle informazioni spiegano che i metodi di comunicazione, come la modalità di comunicazione e l'ordine di presentazione, sono fondamentali per le funzioni di attenzione e memoria. Intuitivamente, questi fattori dovrebbero essere considerati anche per comprendere appieno l'effetto dei messaggi persuasivi sul comportamento umano. I NEET dovrebbero avere conoscenze e competenze sulle abilità comunicative per lavorare nel campo dello spreco alimentare per capire come possono avere influenza sull'agenda mondiale e utilizzare strumenti per aumentare l'importanza della questione menzionata.

La mancanza di indagine sulle modalità di comunicazione causa diversi problemi in termini di comprensione e previsione dell'intenzione dei clienti di sostenere gli sforzi di riduzione dello spreco alimentare delle imprese. In primo luogo, la modalità di comunicazione determina il modo in cui i clienti comunicano, in particolare per quanto riguarda i contenuti della comunicazione e il livello di interesse dei clienti per l'argomento. A causa della mancanza di ricerche sulla modalità di comunicazione, studi precedenti hanno mostrato effetti incoerenti della comunicazione scritta e verbale. Alcune ricerche sostengono che la comunicazione scritta è più efficace della comunicazione verbale nell'innescare l'interesse dei clienti per l'argomento, mentre altri sostengono che la comunicazione uditiva o visiva ha effetti persuasivi più potenti rispetto alla comunicazione scritta. In secondo luogo, trovare le ragioni per gli effetti incoerenti della modalità di comunicazione nell'ordine di presentazione dei messaggi e vengono fatte molte razionalizzazioni di supporto. Tuttavia, anche i risultati di questi studi non forniscono risultati coerenti tra le diverse variabili dipendenti e moderatori.



Strumenti di comunicazione da utilizzare

Adatta il tuo messaggio al target

È utile sapere a quale tipo di gruppo target stai parlando e tenerlo a mente quando decidi come implementare la messaggistica. La mentalità delle persone cattura le convinzioni e le motivazioni che informano i tipi di messaggi a cui ogni ospite potrebbe rispondere al meglio.

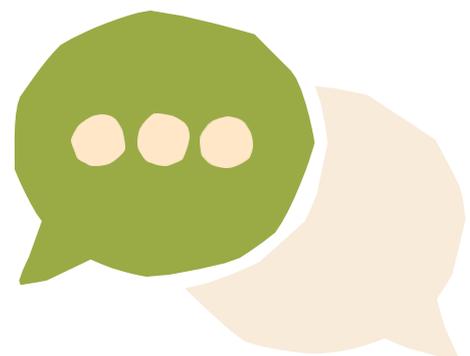
- Sii breve e chiaro: spesso ricevi solo 3-5 secondi di attenzione da parte di qualcuno.
- Usa messaggi positivi (fai, prova, aiuta) piuttosto che negativi (non farlo, evita): l'incoraggiamento funziona meglio della vergogna.
- Usa fatti convincenti e dati semplici: ti apre gli occhi e aggiunge credibilità. Ma non aver paura di usare le emozioni per guadagnare coinvolgimento: cattura sia il cuore che la testa.
- Usa l'influenza sociale: fai sapere alle persone che si stanno unendo a te e agli altri. Aiuta le persone a sentirsi bene con le loro azioni e persino a ricevere complimenti condividendo la loro partecipazione con gli altri.
- Coinvolgi i gruppi target come ambasciatori: dovrebbero essere in grado di rispondere alle domande e offrire incoraggiamento.

Ecco come analizziamo ogni messaggio:

Ottenere il tuo messaggio giusto è fondamentale per interagire con il tuo pubblico e impartire informazioni chiare e utili. Entrambe le campagne chiavi in mano utilizzano la stessa struttura per l'eCall to action che conclude: l'invito all'azione dovrebbe andare oltre il messaggio di supporto e offrire passaggi attuabili che puoi intraprendere.

Coinvolgi gli ospiti. Ecco come rompiamo ogni messaggio:

- Messaggio principale che ispira: Questo deve essere un messaggio e un'attenzione che apra la testa e il cuore. Consigliamo un tono positivo e ottimista. Mai negativo o predicatorio.
- Messaggio di supporto che spiega: Il messaggio di supporto offre l'opportunità di spiegare ulteriormente il titolo. Questo è utile quando il titolo può essere sfacciato e intrigante, ma non specifica come aiutare.



Strumenti per una buona presentazione

DOMANDE: Qualcosa di semplice come un'alzata di mano o una domanda di accordo/disaccordo è un ottimo strumento da usare. Questo serve anche a portare le persone mentalmente al momento presente. Può essere utilizzato all'inizio di un discorso o da qualche parte nel mezzo quando l'attenzione del pubblico inizia a vacillare.



ANALOGIE E METAFORE: Questi strumenti funzionano meglio per spiegare concetti complessi. Potresti usarli quando vuoi semplificare il funzionamento del tuo prodotto confrontandolo con qualcosa con cui il pubblico può relazionarsi. Ecco un ottimo articolo sull'uso di analogie e metafore.

STATISTICHE: Entro il 2017, 3,5 miliardi di persone, ovvero la metà della popolazione mondiale, saranno su Internet. I numeri sbalorditivi sono un inizio d'impatto per una presentazione.



MOMENTI SBALORDITIVI: Sapevate che Bill Gates ha effettivamente rilasciato le zanzare all'inizio del suo TED talk sulla malaria? E ancora oggi, ricordiamo questo momento sbalorditivo del suo discorso che lo ha reso memorabile. Non c'è bisogno di fare qualcosa di così drastico! Statistiche incredibili potrebbero scuotere i membri del pubblico. Una consegna non convenzionale potrebbe far alzare le persone. Guardate cosa ha fatto Darren Tay, il campione del mondo di public speaking 2016 nel suo discorso vincente!

POTERE DEL TRE: Questo è uno degli strumenti più semplici da usare. Puoi inserirlo nella struttura della tua presentazione e usarlo come punto di riferimento durante il tuo discorso. Renderà anche più facile per il pubblico capirlo e ricordarlo. C'è un intero post e video che ho fatto su come usare il potere del tre per rendere la tua comunicazione più efficace.

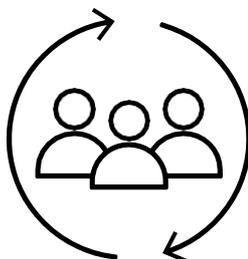
UMORISMO: Uno dei modi migliori per stemperare lo stress in una situazione di conversazione, far saltare le difese delle persone e connettersi con il pubblico. Tuttavia, l'umorismo può diventare piuttosto complicato e richiede un po' di pratica per funzionare bene. Le battute colorate con stereotipi di genere o razziali potrebbero non andare bene da nessuna parte. Inoltre, dovresti essere in grado di portarlo via con sicurezza.



STORY TELLING: Questo strumento è antico quanto l'umanità. I nostri antenati si riunivano intorno ai falò e raccontavano la loro esperienza in natura. E così le storie fanno appello ai nostri istinti di base. Nell'ambientazione moderna, le storie aggiungono Pathos (emozioni) a Logos (Logica) Come diceva Brené Brown, "Le storie sono dati con un'anima", puoi aggiungere vita a presentazioni noiose attraverso le storie. Potrebbero essere storie personali, aneddoti, parabole, qualunque cosa si adatti al pubblico e alla situazione.



INTEGRAZIONE: Usa gli strumenti online per rendere la tua presentazione più chiara e interessante. Puoi utilizzare presentazioni PowerPoint, Canva come strumento per creare contenuti visivi, Padlet, Mentimeter, ecc.



RIASSUMERE: Anche qualcosa di semplice come delineare chiaramente il tuo discorso può distinguerti. La maggior parte delle presentazioni di lavoro tende a diventare noiosa e la maggior parte degli ascoltatori non ha idea di dove stai andando. È molto importante che il pubblico sappia dove sta andando con te e verrà volentieri. Non è necessario utilizzare tutti questi strumenti tutto il tempo. Inizia con ciò che funziona per te e prova cose nuove di tanto in tanto se possono migliorare le tue presentazioni. Ci sono molti altri strumenti che puoi imparare per distinguerti.

Esempi, giovani imprenditori

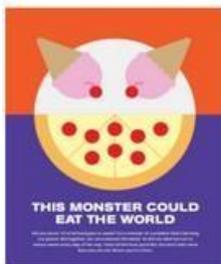
Campagna "Non nutrire il MOSTRO DELLO SPRECO ALIMENTARE" :

Poche persone sanno che 1/3 di tutto il cibo prodotto va sprecato, e la quantità di risorse utilizzate per produrre e smaltire tutto quel cibo in eccesso è ora un problema ecologico di dimensioni mostruose. Dall'inquinamento dell'aria e dell'acqua alla deforestazione e alla dipendenza dai combustibili fossili, lo spreco alimentare contribuisce in modo significativo ai problemi ambientali. Ma insieme, possiamo superare in astuzia questa bestia. I nostri leader culinari stanno ripensando il modo in cui reperiamo, acquistiamo e cuciniamo i nostri ingredienti per ridurre gli sprechi in ogni fase del processo. Potresti essere sorpreso di quanto sia facile per te aiutare. Goditi semplicemente il cibo che vuoi, ma non prendere più di quello che puoi mangiare. Boom. Sei un eroe. Sconfiggiamo il mostro dei rifiuti e cambiamo il mondo, un pasto alla volta.

b) L'esperienza di Milano

Food Waste Monster – Awareness

Awareness messages introduce the topic of food waste and its connection to the planet. Use them in areas where guests are likely to be idle, such as in an elevator, sitting down, or standing in line, and also in places they encounter repeatedly, like a dining area wall.



Lead message A: This monster could eat the world
Lead message B: You can tame the food waste monster

Support message: Our food system ends up producing 1/3 more food than gets eaten, leaving a beast of an environmental problem in its wake. But we can make a big difference in how much goes to waste. Won't you join us? It's simple.

Call to action: Try what you want, but take only as much as you'll eat. Boom, you're a hero.



Lead message A: This monster could eat the world
Lead message B: You can tame the food waste monster

Support message: Our food system ends up producing 1/3 more food than gets eaten, leaving a beast of an environmental problem in its wake. But we can make a big difference in how much goes to waste. Won't you join us? It's simple.

Call to action: Try what you want, but take only as much as you'll eat. Boom, you're a hero.



Lead message A: This monster could eat the world
Lead message B: You can tame the food waste monster

Support message: Our food system ends up producing 1/3 more food than gets eaten, leaving a beast of an environmental problem in its wake. But we can make a big difference in how much goes to waste. Won't you join us? It's simple.

Call to action: Try what you want, but take only as much as you'll eat. Boom, you're a hero.

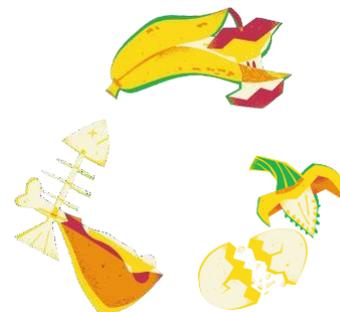
Dopo le elezioni comunali del 2011, il nuovo governo ha deciso di adottare un ambizioso sistema di raccolta differenziata per l'area di Milano, con un focus specifico sui rifiuti organici. A quel tempo, nel 2011 Milano raccoglieva 28 chilogrammi di rifiuti alimentari per abitante, mentre il tasso complessivo di raccolta differenziata era aumentato di meno dell'8% tra il 1999 e il 2012, passando dal 28,2% al 35%, dimostrando così la necessità di migliorare il sistema.



Il nuovo sistema di raccolta dei rifiuti alimentari di Milano è partito dalla progettazione di un piano complessivo, guidato da un'ordinanza del sindaco, ma che comprendeva anche i dettagli logistici chiave per la raccolta, una campagna di comunicazione per i cittadini e la consegna di kit - bidoni, sacchetti e istruzioni - a famiglie e imprese.

Implementare la raccolta dei rifiuti alimentari per una città di 1,4 milioni di abitanti è stata la principale sfida logistica della strategia. Pertanto, è stato messo in atto un sistema dedicato per tre categorie principali, ognuna delle quali richiede un approccio di raccolta leggermente diverso:

1. Attività commerciali come mense, bar e ristoranti.
2. Famiglie.
3. Frazione di spreco alimentare nei mercati aperti.

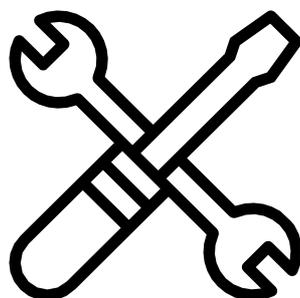


Sebbene Milano sia uno dei migliori esempi di raccolta dei rifiuti alimentari nell'UE, un passo successivo che la città può prendere in considerazione, che si tradurrebbe in tassi di raccolta ancora più elevati, è quello di passare a un sistema pay-as-you-throw (PAYT). Tra le tante lezioni che si possono trarre dal percorso di Milano, le due principali sono la preparazione logistica e l'allineamento dei diversi stakeholder intorno al progetto.

Nutrire il mondo con soluzioni green: giovani imprenditori che seminano spirito imprenditoriale verde per progetti di spreco alimentare.

Secondo lo studio del Global Entrepreneurship Monitor del 2015, l'aumento dell'imprenditorialità dell'ASEAN ha dominato le industrie creative e imprenditoriali guidate da imprenditori giovani e ambiziosi. Oggi, con la crescita del mercato, le aziende sono tenute a implementare soluzioni ecologiche per gli imperativi di sopravvivenza, come i piani strategici per resistere alle crisi climatiche.

Tra le imprese che meritano di essere segnalate come menzioni d'onore figurano: Kilang ReRoot (Brunei), Compost City (Cambogia), Rebricks (Indonesia), GrubCycle (Malesia), UglyFood (Singapore), Cocopallet (Filippine), ListenField (Thailandia) e Goterra (Australia), tra gli altri. Queste imprese sono esempi che mostrano il sostegno all'azione climatica a lungo termine da una prospettiva imprenditoriale, incorporando l'adozione di uno spirito di recupero verde per le soluzioni di spreco alimentare.



KIT DI ATTREZZI

Rompighiaccio

- <https://docs.google.com/presentation/d/15NdfjQsJ0fxePM4s8ZGIpV8os1k970Vu/edit#slide=id.p1>

Infografica :

- https://drive.google.com/drive/folders/1FGtjxIvWLULBvLFu8_YsgRROt3gHDVii
- https://drive.google.com/drive/folders/1FGtjxIvWLULBvLFu8_YsgRROt3gHDVii

Video

<https://drive.google.com/drive/folders/1FbtsnGLhsXiSFOJy7YU8bF6TVI-5iwC0>

<https://drive.google.com/drive/folders/1FbtsnGLhsXiSFOJy7YU8bF6TVI-5iwC0>

<https://drive.google.com/drive/folders/1FbtsnGLhsXiSFOJy7YU8bF6TVI-5iwC0>

<https://drive.google.com/drive/folders/1FbtsnGLhsXiSFOJy7YU8bF6TVI-5iwC0>

Quiz

<https://docs.google.com/presentation/d/1-6-fDDi8eDy3mYXQhG1mHzsvcxix6s-/edit#slide=id.p1>

<https://docs.google.com/presentation/d/1HfGjxEk8JwyfRy3x1wZ6AhYwKtuJZ7-T/edit#slide=id.p1>

Attività 1



Title of the workshop

Express speech

Duration

2 h

Materials and preparation

Pre-prepared, cut pieces of paper (2 sets)
1 set - prescribed communication tools
2 set - presentation topics
Required materials for presentations - markers, pens, paper.

Target group, number of participants

Young people 12+

Skills to be developed in the process

Public speaking, time management, creativity

Methodology applied

Non Formal Education

Overview on the contents

10 min: In advance, the trainer conducts an introductory part, in which the trainer talks about the proposed communication tools for the successful presentation of projects and ideas, explaining the importance and component of each tool. (Questions, analogies and metaphors, statistics, jaw dropping moments, power of there, humor, story telling, integration, simmarise)
10 min: The group is divided into subgroups of 3-4 people. A representative of each team in turn approaches the trainer and draws 1 card from 2 pre-prepared sets. Thus, each team has a topic for preparing a presentation, as well as a tool that they need to take as the basis of their presentation.
30 min: The teams are given time to prepare the speech, the visual component, as well as the distribution of roles in the team.
40 min: After the teams are ready, each of them has a maximum of 7 minutes to present their topic. After the presentation of each team, the task of the group is to determine which of the communication instruments was taken as the basis for the speech

Debriefing

30 min: Debriefing - suggested questions
How was your preparation?
How did you distribute rodi in the team?
Are you satisfied with the result?
What would you do differently?
How interesting and useful was the communication tool you received?

Attività 2

Title of the workshop	Quiz IT
Duration	2 h
Materials and preparation	Activity can be used both individually and in pairs
Target group, number of participants	Youth, 15
Skills to be developed in the process	Practical skills in using online tools, creativity, public speaking, and presentation preparation
Methodology applied	Online education, group work, quiz
Overview of the contents	10 min: In advance, the trainer conducts an introductory part, in which the trainer talks about the proposed online tools for successfully presenting projects and ideas, explaining the importance and component of each tool. Presenting Kahoot as a tool for quiz creating and interaction.(During the session, a group will work with Kahoot)5 min: Task is: using Kahoot - prepare interactive quiz on the topic: Main criteria of the social enterprise in food management.30 min: Preparation of the quiz.45 min: Presentation of the quizzes.
Debriefing	30 min: Debriefing - suggested questionsHow was your preparation?How did you distribute rodi in the team?Are you satisfied with the result?What would you do differently?How interesting and useful was the Kahoot tool for you?
Other comments	activity can be used both individually and in pairs.

DIFESA

**Come fare richieste
ufficiali agli attori locali
per sponsorizzare il
progetto che hanno
creato?**



Che cos'è l'advocacy?

La parola latina "advocare", che significa "essere chiamato a stare in attesa", è da dove ha origine la parola "avvocato". Alzarsi in piedi e difendere qualcun altro significa offrirti una voce. Una causa viene sostenuta attivamente attraverso l'advocacy. È possibile sostenere e realizzare il cambiamento attirando l'attenzione sui problemi, convincendo coloro che occupano posizioni di influenza ad agire in modo diverso, nonché formando alleanze e agendo contro qualsiasi opposizione emergente. Anche se l'advocacy può assumere molte forme diverse, alla sua base mira sempre a influenzare i responsabili politici per migliorare la vita delle persone e delle comunità. I sostenitori possono formare alleanze, escogitare metodi che influenzano la legislazione, creare un'atmosfera adatta a una salute ottimale e proporre una legislazione descrivendo chiaramente il problema. Per ottenere questi risultati, puoi aumentare il supporto per il tuo obiettivo di advocacy utilizzando tecniche che includono media, iniziative di base e collaborazioni. I metodi che utilizzi e i partner che scegli dipenderanno dall'oggetto e dagli obiettivi della tua attività di advocacy. Questo è fondamentale da tenere a mente.

Passi efficaci sulla strada per la tua advocacy

Spiega la tua causa: indica chiaramente la posizione che stai assumendo. Per definire ulteriormente la tua causa, conduci ricerche e raccogli dati sul problema.

Crea una rete: connettiti con coloro che sostengono la tua causa. Entra in contatto con aziende, associazioni e persone che condividono i tuoi interessi e si sforzano di raggiungere gli stessi obiettivi.

Crea una strategia: crea un piano d'azione che descriva in dettaglio i tuoi obiettivi, le tue tattiche e le tue tempistiche. La tua strategia dovrebbe essere adattabile a molte circostanze.

Raccontaci la tua storia: per spargere la voce sulla tua causa, prendi in considerazione la narrazione. Le storie personali di coloro che sono stati direttamente colpiti dalla causa di solito ispirano le persone. Quando condividi la tua esperienza, sii entusiasta e fedele a te stesso.

Usa i social media: i social media sono un forum fantastico per spargere la voce sulla tua causa. Per promuovere la tua causa, usa gli hashtag, fornisci aggiornamenti frequenti e interagisci con i tuoi follower.

Agisci insieme: collabora con altri gruppi e sostenitori per aumentare il profilo della tua causa. Gli sforzi da soli spesso forniscono benefici meno sostanziali rispetto agli sforzi collaborativi.

Concediti il successo: celebra i risultati lungo il percorso per mantenere la tua rete e te stesso ispirati. Riconosci e ringrazia le persone che hanno dato il loro contributo alla causa.

Crea connessioni con i decisori: Stabilisci connessioni con coloro che possono plasmare la politica e il processo decisionale per la tua causa. Per sostenere la tua causa, incontra i rappresentanti eletti, i decisori e le parti interessate importanti.



Come raggiungere i vostri responsabili politici?

Identifica i responsabili delle decisioni: fai qualche ricerca per trovare i responsabili delle decisioni che hanno il potere di influenzare la politica che ti riguarda. Questi rappresentanti possono essere autorità federali, statali o municipali elette o nominate. Decidi a chi vuoi rivolgerti in termini di politica. Questi possono includere rappresentanti eletti, enti o dipartimenti governativi e altri decisori con l'autorità di emanare leggi.

International: United Nations officials, staff of international organizations, national government ministers, ministers, and senior civil servants in other governments, government representatives, and civil servants in international negotiations

National: President, prime minister, government ministers, politicians, members of parliament, civil servants, planning commission, advisory bodies, specialist national government organizations (e.g., food security agency)

Regional: Provincial commissioner, state governor, state representatives, regional members of the national parliament, state-level civil servants

Local: Mayor, district council leaders, local politicians, district councilors, district agency heads, traditional chiefs, elders

Componi il tuo messaggio: dopo aver appreso le priorità e gli interessi del decisore politico, trasmetti le tue opinioni sulla questione in un messaggio diretto e conciso. Per dimostrare il tuo punto di vista, presenta fatti e prove a sostegno.

Scegli il miglior canale di comunicazione: puoi raggiungere i legislatori attraverso una varietà di metodi, tra cui e-mail, telefonate, social media, posta convenzionale e riunioni fisiche. Seleziona la forma di media che è la migliore per il tuo messaggio e per il politico che stai cercando di influenzare. Una volta determinato chi sono i responsabili delle decisioni, puoi metterti in contatto con loro per telefono, e-mail o social media. Sul loro sito web, puoi scoprire i loro dettagli di contatto.

Indica chiaramente il tuo obiettivo: assicurati di dichiarare in modo chiaro e conciso il tuo scopo quando comunichi con i loro impiegati o invii loro un'e-mail. Facilita la loro comprensione del tuo punto di contatto.

Rispetta il loro tempo: sii consapevole dei limiti di tempo imposti ai responsabili politici. A causa dei loro impegni, sii breve e parla al punto.

Sii persistente e follow-up: contatta l'ufficio per verificare che il responsabile delle politiche abbia ricevuto la tua comunicazione se non ricevi risposta entro un periodo di tempo ragionevole. I politici hanno spesso un'agenda fitta di impegni e una serie di priorità contrastanti. Continuate a comunicare con loro dopo il vostro messaggio iniziale, ma non disturbateli troppo. È importante essere persistenti ma gentili.

Partecipare a riunioni pubbliche: Essere presenti alle udienze pubbliche è un ottimo metodo per influenzare i legislatori. Al momento del commento pubblico, puoi parlare o scrivere i tuoi pensieri.

Partecipa alle organizzazioni locali: puoi migliorare la tua visibilità e il tuo impatto nel processo decisionale aderendo a programmi comunitari che promuovono le idee che sostieni.

Formare alleanze: una strategia per convincere i funzionari a prestare attenzione a un problema è quella di organizzare altri che condividono le stesse preoccupazioni. Puoi aumentare la consapevolezza del problema ed esercitare pressioni sui legislatori affinché agiscano identificando le persone e le organizzazioni che condividono le tue preoccupazioni.

Seleziona i canali migliori per trasmettere il tuo messaggio:



A seconda della natura del problema e dei decisori che si desidera persuadere, è necessario scegliere un determinato canale. Il metodo più efficace è probabilmente una combinazione di materiali scritti e visivi, mass media e comunicazione diretta. Usa saggiamente le connessioni sociali e professionali.

Ad esempio, l'invio di un messaggio scritto è un metodo essenziale poiché ti consente di pianificare in anticipo e assicurarti che le tue idee vengano ricevute. Ogni lettera non deve essere più lunga di una pagina e contenere i seguenti elementi essenziali:

Dovresti presentarti e spiegare perché stai scrivendo. Spiega loro perché ti interessa (e perché dovrebbero farlo anche loro).

Aggiungi eventuali progetti di legge specifici su cui vorresti che votassero, nonché le misure precise che vorresti che prendessero.

Affinché possano contattarti, ringraziarli e offrirti il tuo nome completo e l'indirizzo del mittente.

Che cos'è l'advocacy?

INCONTRO DIRETTO CON I DECISORI POLITICI

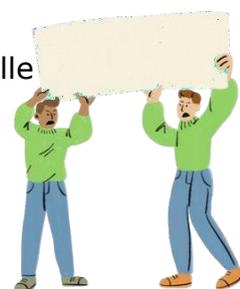
Anche se sono efficienti, le e-mail e le conversazioni telefoniche con i responsabili politici non possono sostituire l'interazione faccia a faccia. Gli incontri di persona ti consentono di aumentare la consapevolezza della tua causa e creare connessioni con i funzionari eletti e il loro staff. Queste sessioni ti offrono anche la possibilità di presentare te stesso e il tipo di informazioni che puoi offrire al personale e ai funzionari. Quando formulano la legislazione o votano, i legislatori si consultano spesso con organizzazioni e persone di cui si fidano per un consiglio. Potresti guadagnare la loro fiducia se considerano te e la tua azienda come autorità competenti nella regione. Gli incontri con i responsabili politici possono essere organizzati in diversi modi, ad esempio attraverso briefing, giornate di lobby, orari di apertura degli uffici e inviti. Quando fai un appuntamento per un incontro faccia a faccia;

- Ricorda che i politici sono più aperti a lavorare con gli elettori dei loro distretti. Portate a questi incontri alcune persone che possano parlare apertamente di diversi aspetti della vostra causa. Preparati a esprimere gratitudine per l'assistenza precedente o ad affrontare eventuali problemi.

Preparati su:

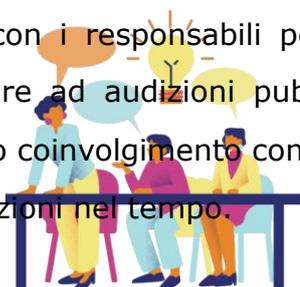
In che modo il decisore ha gestito finora le questioni connesse :

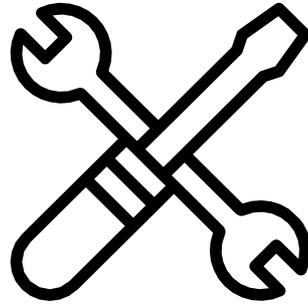
- Qualsiasi altro atto legislativo significativo relativo alla tua richiesta che viene preso in considerazione.
- Il costo del tuo suggerimento e come tale spesa potrebbe essere
- ridotta In che modo la tua preoccupazione influisce sulle persone che eleggono questo politico
- Alleati e altri decisori che condividono il tuo punto di vista Dati
- a supporto di tutte le tue argomentazioni
- Gruppi e decisori che si oppongono al tuo punto di vista e come potresti rispondere a tale opposizione
- Procedure necessarie per la tua proposta, passi che devono essere intrapresi e come il decisore politico può aiutarti
- Qualsiasi altra preoccupazione che il decisore politico o il personale potrebbero avere.
- Esempi reali degli effetti che la tua proposta avrebbe (statistiche, casi di studio o qualsiasi altra prova che rafforzi le tue argomentazioni)
- E qualsiasi altro dettaglio che sarebbe necessario per rispondere alle domande dei responsabili politici.



-Cosa fare durante e dopo l'incontro:

- ◆ Arrivare in orario, vestirsi in modo appropriato e dimostrare rispetto e professionalità. Acquisisci familiarità con i nomi e le posizioni delle persone con cui ti stai incontrando.
- ◆ Presenta i tuoi punti chiave e le tue argomentazioni in modo chiaro, organizzato e conciso. Utilizzare un linguaggio facilmente comprensibile per i responsabili politici, evitando il gergo o i termini tecnici.
- ◆ Prepara delle dispense da lasciare che esprimano chiaramente la tua richiesta, elenca le prove a sostegno e offri le tue informazioni di contatto.
- ◆ Per determinare la quantità di informazioni di base da fornire, scopri la loro esperienza con l'argomento.
- ◆ Prepara del materiale scritto che potresti lasciare dietro di te che presenti in modo semplice e chiaro il tuo punto di vista.
- ◆ Non limitarti a leggere i tuoi volantini durante la riunione. Invece, racconta storie coinvolgenti su ciò che la tua idea significherà per te e per le organizzazioni, le aziende e le persone nella comunità del decisore politico.
- ◆ Chiediti direttamente se sono d'accordo o meno con il tuo punto di vista.
- ◆ Presta attenzione alle risposte e alle domande dei responsabili politici. Dimostra di apprezzare il loro contributo e mostra la volontà di impegnarsi in un dialogo significativo.
- ◆ Dopo l'incontro, invia una nota di ringraziamento esprimendo il tuo apprezzamento per il tempo e la considerazione dei responsabili politici.
- ◆ Follow-up Se hai preso impegni o promesse durante la riunione, assicurati di mantenerli tempestivamente.
- ◆ Rimani in contatto con i responsabili politici e il loro staff. Condividere eventuali informazioni aggiuntive o aggiornamenti che potrebbero essere rilevanti per gli argomenti discussi durante la riunione.
- ◆ Rifletti sull'incontro e valutane l'efficacia. Identifica le aree di miglioramento e impara dall'esperienza per migliorare le tue future interazioni con i responsabili politici.
- ◆ Continuare a interagire con i responsabili politici attraverso vari canali, come scrivere lettere, partecipare ad audizioni pubbliche o partecipare a discussioni politiche pertinenti. Questo coinvolgimento continuo può aiutare a rafforzare il tuo messaggio e costruire relazioni nel tempo.





KIT DI ATTREZZI

- [Un esempio di mail o lettera](#)

Rompighiaccio

- [Come convincere i responsabili politici a](#)
- [trasformare](#) [Come raggiungere i responsabili](#)
- [politici](#)
- [Come interagire prima, durante e dopo](#)

Infografica

https://drive.google.com/drive/folders/1_fhCE1j5x0cqCopUHk9KLJ77ZPTQMeMz

https://drive.google.com/drive/folders/1_fhCE1j5x0cqCopUHk9KLJ77ZPTQMeMz

Quiz

https://drive.google.com/drive/folders/1-Tz_GwVHnJkUd4dVfzin3ZZHYCSOc08a

Video

<https://drive.google.com/drive/folders/1q9kiuMWkjdfzFB1k5uU1SoF-q3PWBWL9>

<https://drive.google.com/drive/folders/1q9kiuMWkjdfzFB1k5uU1SoF-q3PWBWL9>

Attività 1



Title	Food Waste Pledge
Duration	25 mins
Materials	Flipchart or whiteboard Markers and sticky notes
Number of Participants	8+
Target Group	Young people
Skills	Communication
Objectives	To engage participants in making a personal commitment to reduce food waste and inspire action within their own lives.
Description	<p>Introduction (10 minutes): a. Start by explaining the importance of individual actions in reducing food waste. b. Share some key facts or statistics about the impact of food waste on the environment, hunger, and resources. c. Ask participants to take a moment to reflect on their own food waste habits. d. Facilitate a brief discussion by asking questions such as: What are some common reasons why food is wasted? How do our personal behaviors contribute to food waste? What are some challenges we face in reducing food waste? Food Waste Pledge (5 minutes): a. Give sticky notes and markers to each participant. b. Tell participants to write down one specific action they commit to taking to reduce food waste in their daily lives. c. Encourage them to be specific, such as "I will plan meals and make a grocery list to avoid buying excess food" or "I will start composting food waste." Sharing (5 minutes): a. Invite participants to share their pledges with the group one by one. b. As each person shares their pledge, ask the rest of the group to provide supportive comments or suggestions. c. Emphasize the importance of accountability and encourage participants to support and motivate each other in fulfilling their pledges.</p>
Reflection	<p>a. Thank participants for their active participation and commitment to reducing food waste. b. Encourage them to keep their pledges visible and regularly remind themselves of their commitment. c. Reiterate the collective impact of individual actions in tackling the food waste challenge.</p>

Attività 2



Titolo	Parlare con i responsabili politici
Durata	45-60 minuti
Materiali	Lavagna a fogli mobili o lavagna biancaPennarelli e post-itVolantini con i principali punti di discussione sulla difesa dello spreco alimentare
Numero di partecipanti	9+
Gruppo target	Giovani
Abilità	Creatività, lavoro di squadra e comunicazione
Obiettivi	-Fornire ai partecipanti un'opportunità pratica per praticare e migliorare le proprie capacità comunicative mentre si impegnano in uno scenario di gioco di ruolo per sostenere i responsabili politici sullo spreco alimentare.
Metodologia	Gioco di ruolo, NFE
Descrizione: _____	<p>Introduzione (5 minuti):a. Inizia spiegando lo scopo dell'attività:simulare una conversazione con i responsabili politici per sostenere la riduzione degli sprechi alimentari. Evidenzia l'importanza di una comunicazione e di una persuasione efficaci nel trasmettere messaggi chiave.Scenario e ruoli (10 minuti):a. Introdurre uno scenario ipotetico relativo allo spreco alimentare (come l'attuazione di una politica di riduzione dello spreco alimentare in tutta la città).b.</p> <p>Assegna i ruoli ai partecipanti:responsabili politici e avvocati.c. Definisci chiaramente gli obiettivi, i ruoli e le responsabilità di ciascun ruolo.Scenario 1: Introduzione della legislazione sulla riduzione degli sprechi alimentariRuolo: AvvocatoObiettivo: Persuadere il decisore politico a sostenere e sostenere la legislazione sulla riduzione degli sprechi alimentari .Background:Sei un sostenitore della riduzione degli sprechi alimentari e lavori per un'organizzazione ambientalista locale. La città sta affrontando problemi significativi di spreco alimentare e lei ritiene che l'attuazione della legislazione possa avere un impatto sostanziale. Il tuo obiettivo è convincere il decisore politico ad agire e sostenere l'introduzione di una legge per la riduzione dello spreco alimentare. Scenario 2: Finanziamenti per i programmi comunitari di prevenzione degli sprechi alimentariRuolo: Policy MakerObiettivo: Comprendere l'importanza dei programmi comunitari di prevenzione degli sprechi alimentari e di tutti i finanziamenti ocate di conseguenza. Background:Lei è un politico responsabile dell'assegnazione di fondi a vari programmi comunitari. Un sostenitore della riduzione degli sprechi alimentari si rivolge a te per richiedere finanziamenti per iniziative basate sulla comunità volte a prevenire lo spreco alimentare. Il tuo obiettivo è ascoltare le loro argomentazioni, comprenderne i vantaggi e prendere una decisione informata su tutti i finanziamenti.Preparazione e ricerca (15 minuti):a. Concedi ai partecipanti il tempo di prepararsi per i loro ruoli.b. Incoraggiare i partecipanti a condurre ulteriori ricerche per rafforzare le loro argomentazioni. (Punti chiave di discussione, statistiche e informazioni di supporto sulla difesa dello spreco alimentare) Gioco di ruolo (15 minuti):a. Condurre le conversazioni di gioco di ruolo in coppia o in piccoli gruppi, con i partecipanti che si alternano come responsabili politici e sostenitori. Incoraggia i partecipanti ad applicare le loro ricerche e i punti chiave di discussione durante il gioco di ruolo. Fornire un'ambientazione realistica, consentendo ai partecipanti di utilizzare oggetti o accessori per arricchire l'esperienza di gioco di ruolo, se lo desiderano.Discussione di gruppo (10 minuti):a. Dopo ogni sessione di gioco di ruolo, facilita una discussione di gruppo per raccogliere feedback e approfondimenti.b. Incoraggia i partecipanti a condividere le loro osservazioni ed esperienze durante il gioco di ruolo. Discuti le strategie efficaci, le sfide affrontate e i potenziali miglioramenti.</p>
Riflessione	un. Concludi l'attività con una breve sessione di riflessione.b. Chiedi ai partecipanti di condividere ciò che hanno imparato dall'esperienza del gioco di ruolo.c. Discutete su come possono applicare questi apprendimenti a

Attività 3



Titolo	Advocacy Champions: Parlare con i responsabili politici
Durata	2. 30 ore
Materiali	Lavagna a fogli mobili o lavagna biancaPennarelli e post-itVolantini con i principali punti di discussione e statistiche sullo spreco alimentareComputer portatili o tablet con accesso a Internet (opzionale)
Numero di partecipanti	8+
Gruppo target	Giovani, Giovani
Abilità	Comunicazione, Digitale, Creatività
Obiettivi	Fornire ai giovani le competenze e la fiducia necessarie per comunicare efficacemente con i responsabili politici e trasmettere il loro messaggio di advocacy sullo spreco alimentare.
Metodologia	Educazione non formale, giochi di ruolo
Descrizione:	<p>Introduzione e rompiggiaccio (15 minuti):a. Inizia dando il benvenuto ai partecipanti e fornendo una panoramica degli obiettivi del workshop e dei dettagli del progetto.b. Conduci un'attività rompiggiaccio in cui i partecipanti condividono brevemente il motivo per cui sono appassionati di affrontare lo spreco alimentare. (Curiosità, Cibo Atomo, ecc.)Comprendere il processo decisionale (20 minuti):a. Facilitare una discussione sul ruolo dei responsabili politici e sulla loro influenza nel plasmare le politiche e le iniziative in materia di spreco alimentare. Spiegare i principali stakeholder nel processo decisionale e in che modo i giovani sostenitori possono contribuire a creare il cambiamento. c. Fornire esempi di sforzi di advocacy di successo relativi allo spreco alimentare per ispirare i partecipanti. (Campagna "Nutrire i 5000") Ricerca e preparazione (25 minuti):a. Dividi i partecipanti in piccoli gruppi.b. Assegna a ciascun gruppo un problema o un aspetto specifico dello spreco alimentare (ad esempio, il recupero del cibo, il compostaggio, la riduzione dello spreco alimentare nelle scuole).c. Istruire i gruppi a condurre ricerche e raccogliere informazioni, statistiche e casi di studio pertinenti sull'argomento loro assegnato. d. Incoraggiare i partecipanti a sviluppare punti di discussione chiave che supportino il loro messaggio di advocacy. Tecniche di comunicazione efficaci (20 minuti):a. Condurre un mini-workshop sulle tecniche di comunicazione efficaci per interagire con i responsabili politici.b. Discutere le strategie per messaggi chiari e concisi, ascolto attivo e Costruire argomentazioni persuasive.c. Fornisci suggerimenti su una narrazione efficace e sull'uso di immagini o statistiche accattivanti per trasmettere l'urgenza del problema.Riunioni simulate con i responsabili politici (40 minuti):a. Accoppia i partecipanti e assegna a una persona il ruolo di responsabile delle politiche e l'altra quella di giovane avvocato.b. Fornisci alle coppie uno scenario ipotetico o un problema relativo allo spreco alimentare. (Scenario: Sostenere un'etichettatura standardizzata e più chiara della data di scadenza per ridurre la confusione dei consumatori e lo spreco alimentare.) c. Chiedi a ogni coppia di impegnarsi in un'attività di gioco di ruolo in cui il giovane avvocato presenta il proprio messaggio di advocacy al decisore politico. Incoraggiare i partecipanti a utilizzare i punti chiave di discussione e le tecniche di comunicazione efficaci che hanno appreso.Piano d'azione politico (15 minuti):a. Riunisci i partecipanti in un gruppo più grande.b. Facilitare una discussione su come trasformare i messaggi di advocacy in azioni politiche concrete. Incoraggia i partecipanti a fare brainstorming sui passi attuabili per coinvolgere i responsabili politici, come scrivere lettere, partecipare a riunioni della comunità o organizzare campagne di sensibilizzazione. Guidare i partecipanti nella creazione di un piano d'azione condiviso con obiettivi e tempistiche specifici per i loro sforzi di advocacy.</p>

Riflessione	Conclusioni e conclusioni Riassumi i punti chiave del workshop, evidenziando l'importanza di una comunicazione e di un impegno efficaci con i responsabili politici Rifletti sulle attività di gioco di ruolo e sulle competenze sviluppate durante il workshop. Incoraggia i partecipanti a condividere le loro esperienze, le sfide e le intuizioni acquisite dalle riunioni simulate dei responsabili politici.
--------------------	--



CAPITOLO 7

PROCEDURE CONSIGLIATE

**Ecco le migliori pratiche di
tutti i paesi partner!**

**Title of the practice****LIFE-Food.Waste.StandUp Project****Type****Project****Overview on the contents**

The Food and Agriculture Organization (FAO) has reported that 1.3 billion tonnes of food is wasted each year worldwide, which is equivalent to more than 2 trillion EUR. Both Developed and Developing Countries are wasting similar amounts of food, with Developed Countries wasting 670 million tonnes, and Developing Countries wasting 360 million tonnes. A report by Politecnico di Milano found that in Italy alone, the amount of food wasted annually is equivalent to 12.6 billion EUR, with domestic waste accounting for 6 billion EUR of that, or about 4.5 EUR per family each week. It is estimated that in Italy, 85kg of food per capita is wasted annually. This food waste has significant environmental, economic, and social costs, and can occur at any point in the supply chain, from production to distribution to consumption. The project planned for a series of joint activities among partners and outside involvement, such as: interdisciplinary conversations between stakeholders (institutions, science & technology communities, industry, GDO, consumers, etc.); information sessions and promotional events like the LIFE-Food.Waste.StandUp roadshow and initiatives hosted by CIBUS 2018, the third edition of Sector Sustainability Report (BSS – Bilancio di Sostenibilità di Settore) of Mass and Modern Distribution, "Cose da non credere" and "Premio Dona"; consumer and agri-food/retail awareness-raising initiatives; training for 200 agri-food companies and the creation of technical Guidelines for food surplus management for agri-food and retail companies; and European-level dissemination activities such as a tour of European cities with similar organisations to Banco Alimentare (food banks).

Target group

Agri-food companies, retail stores and consumers

Skills to be developed in the process

From January 2017, Federalimentare, Federdistribuzione and Unione Nazionale Consumatori are leading promotion and awareness campaigns, which are the key points of the project. With the invaluable collaboration of Fondazione Banco Alimentare Onlus, which cooperated to the definition and development of contents, ad hoc strategies and tools were designed. The ambitious aim of reaching all targets in the best possible way was achieved by adding to the traditional media (leaflets, articles, newsletters, etc.) also more innovative channels such as a storytelling video in 4 episodes and the development of an app that helps consumers reduce food waste.

Methodology applied

Traditional and innovative channels

Why did you select this best practice? What is relevant about it?

The LIFE-Food.Waste.StandUp Project was implemented in 2016-2019 and was in line with the Waste Prevention Italian National Programme (PNPR), Food Waste Prevention Italian National Programme (PINPAS) and "Working Group on food losses and waste" at European level. Through communication and information activities designed for selected targets, this project contributed to and influenced an ongoing process, enhanced by the approval of Italian Law 166/2016 on food waste, effective from September 14th 2016. The LIFE-Food.Waste.StandUp Project was implemented in 2016-2019 and was in line with the Waste Prevention Italian National Programme (PNPR), Food Waste Prevention Italian National Programme (PINPAS) and "Working Group on food losses and waste" at European level. http://www.lifefoodwastestandup.eu/sites/lifefoodwastestandup.eu/files/risultati_attesi.pdf

Source or additional materials<http://www.lifefoodwastestandup.eu/en/project>



Title of the practice

Think Global, Act Local

Type

Project

Overview on the contents

Project addressed how we can develop eco-friendly projects, with the minimal waste and a good management of the available resources. But the focus of sustainable development goes beyond just the environment. It's also about ensuring a strong, healthy and fair society. This means meeting the diverse needs of all people in existing and future communities, promoting personal wellbeing, social cohesion and inclusion, and creating equal opportunity. Through the proposed Training Course, taking place in Turin in May 2016, a large number of experienced organisations (12) and youth workers (15) had the chance to discuss and establish guidelines aiming for the reduction of the environmental footprint of a Youth Exchange. This work has been done with the involvement of other local organisations from this sector and it was promoted amongst our international stakeholders. This week of open debates and brainstorming has also been an opportunity to prepare the following Youth Exchange, that took place in Trento in August 2016. During this mobility, the 36 youngsters participating had the chance to reflect on their lifestyles, had contact with nature, practice sports, learn new skills and cooperated with local youth associations. The central and fundamental topics of 'Think Global, Act local' are as follows:- Sustainable mobility- Exchange of good practices and networking- Environmental footprint- Recycling, composting, reduction of waste- Healthy lifestyle- Food sovereignty- Sports

Target group

experienced organisations and youth workers, youngsters

Skills to be developed in the process

Involvement in different Erasmus+ projects has led to some questions regarding the level of sustainability and the amount of resources used during exchanges without fully considering the wider further impacts. In the current world context of a growing population, modifications in social habits, the increasing consumerism and climate changes, it is evident that the generation needs to address these questions and act on them.

Methodology applied

NFE

Why did you select this best practice? What is relevant about it?

Sustainable innovation is about making better decisions on issues that affect all of us. We need to take a broader look at what is happening on a global level and start acting locally, on the projects we develop and on a daily basis. This work has been done with the involvement of other local organisations from this sector and it has been promoted amongst our international stakeholders. This week of open debates and brainstorming has also been an opportunity to prepare the following Youth Exchange, that took place in Trento in August 2016.

Source or additional materials

<https://erasmus-plus.ec.europa.eu/projects/search/details/2015-3-IT03-KA105-007193>

**Title of the practice****Understand what circular economy is****Type****Course, workshop****Overview on the contents**

To understand the process of food waste in a circular economy you need to know what a circular economy is. And because the circular economy is a vast and heavy subject, we will dedicate a module to it. This module will enable young people to understand what a circular economy is and develop an awareness about it. In addition, to be as relevant as possible, we will discuss the difference between the circular economy and the linear economy. Also, we will notice the difference between ecological behaviour and circular economy.

Target group

Unemployed youth, NEETS

Skills to be developed in the process

Understand why it is important to switch from a linear economy to a circular economy. Realise that society is already changing and critical thinking about what society does. Give young people the keys to be more circular in their daily lives.

Methodology applied

Generate discussion about daily and worldwide examples to explain the concept and the issues of circular economy to create awareness about it.

Why did you select this best practice? What is relevant about it?

It is easier to teach and to create awareness around a concept like circular economy with discussion topics, daily examples and examples worldwide. And with this module young people will realise that the society is changing because there is no other choice. Also, they will understand that the circular economy is accessible and that they can act at their level.

Source or additional materials

PowerPoint presentation, quiz, infographic,

Other comments

This module may begin with a catchy element (video, story, picture) to captivate young people to explain to them what the circular economy is. Then, depending on their number, the participants can be divided into several discussion groups.

**Title of the practice****The life cycle of food in a circular economy (From farm to waste bin)****Type****Course, workshop****Overview on the contents**

This module will teach young people the challenges of the circular economy on the life cycle of a food product (from farm to waste bin). For that, we will explain where food comes from (=the chain of the product) and what are the different stages in the life cycle of a food product, with examples of industrial food and "natural food". For a better understanding we will present what was done in the past and the initiatives that are taken today to preserve the future. We will also discuss the fact that as consumers, we can adopt circular behaviour with our choices to consume food. To explain to them that we can have a positive impact on the cycle of life of the food product, from farm to waste bin.

Target group

Unemployed youth, NEETS

Skills to be developed in the process

Understand where food products are from and the life cycle of food product Understand the positive impact that consumers can have on the life cycle of a product. Develop an understanding of the environmental impact of food production and consumption. By learning about sustainable farming practices and the circular economy, they can give insight into the importance of reducing waste and minimising environmental impact Develop critical thinking and problem-solving skills by examining the challenges facing the food industry Help young people to develop entrepreneurial/ initiative skills about this subject with little group project

Methodology applied

Generate discussion and reflection about the food industry, and the change that we can do. Create exchanges between the participants to reveal the entrepreneurial spirit of young people on the product life cycle and food waste.

Why did you select this best practice? What is relevant about it?

Thanks to the discussion we realise that we are all concerned by food waste. And that through small creative actions we can change things at our level.

Source or additional materials

PowerPoint presentation, quiz, infographic, discussion topic

Other comments

In order to catch participant's attention this module may start with relevant examples of unsustainable reality of the food industry. Then, we can present people's initiatives to change our way of consumption. After that, the participants can be divided into several project groups to think about ideas and initiatives about food waste, food industry, and new ways to consume...



Title of the practice

Best Practice Greece "Boroume"

Type

Project to reduce food waste and to fight malnutrition in Greece.

Overview on the contents

Boroume, meaning "we can" in English, is a non profit organisation in Greece, founded in 2011, running several projects with the mission to reduce food waste and to fight malnutrition in Greece. Their main project is called "saving & offering food", in which they save food on a daily basis from many different sources and forward it to charities that help people who are facing food insecurity. These actions help the most vulnerable people in Greece as well as the environment by reducing organic food waste. Our organisation for example is collaborating with Boroume in this project by visiting a farmers market every saturday and collecting fruits and vegetables from farmers that would have otherwise been thrown away. In the next steps we sort through the fruits and vegetables and process some of them by making marmalades, tomato sauce, etc. and distribute them as well as the fruits and vegetables to people facing food insecurity. In their other projects, such as "Stop food waste" Boroume is raising awareness about food waste. They also have an educational program called "Boroume at school" in which children learn about the issues of food waste, volunteering and giving. "Boroume Gleaning" is reducing food waste at the agricultural level. The project "Boroume in the Neighborhood", is informing potential food donors in a neighbourhood about Boroume's food saving mechanism. With the project "We are family" Boroume provides nutritional support to families in great need.

Target group

People who face food insecurity, farmers, shops, bakeries, stakeholders, children and teenagers, NGOs

Skills to be developed in the process

Food saving skills, awareness on food waste, nutrition, volunteering skills, community work,

Methodology applied

Action taking, awareness campaign,

Why did you select this best practice? What is relevant about it?

Since we are in close collaboration with Boroume we experience the impact their projects have first hand. Their practical and hands-on approach can be easily multiplied and their holistic approach to food waste connects environmental issues, social barriers and education. That is why their projects are relevant to the foody project and provide a lot of information and material on the topic.

Source or additional materials

<https://www.boroume.gr/en/><https://www.youtube.com/watch?v=D0CPplyEA9Y>



Title of the practice

Grönsaksflis

Type

Personal initiative against food waste.

Overview on the contents

Katarina Larsson, kitchen manager, wanted to start using more vegetables in her meals to reduce the amount of meat.

Target group

Students

Skills to be developed in the process

Learning how to reduce the consumption of meat while reducing the waste of vegetables

Methodology applied

Taking inspiration from international foodShe contacted suppliers to get a range of ready-to-eat vegetables added to her dishes. A simple and effective method of altering young people's dietThe vegetable crisps come from the producers' food waste when cutting up the products for these customers. This innovation of vegetable crisps makes it possible to use what was originally thrown awayOther products will be developed to diversify the offer

Why did you select this best practice? What is relevant about it?

Because it was an interesting initiative taken by someone who cares about food waste and tries to apply it to others.

Source or additional materials

https://www.mynewsdesk.com/se/helsingborg/blog_posts/ko-ekets-ide-minskar-matsvinn-i-skolmaten-86952

Other comments

There are now vegetable crisps in every school in the city.



Title of the practice

More do More

Type

National Swedish plan against food waste

Overview on the contents

National action plan established by the Swedish Food Agency to reduce food waste

Target group

All the chain of production and consumption of food.

Skills to be developed in the process

Analyse national data on food waste and develop strategies to reduce it.

Methodology applied

Information and prevention of the population around food spoilage and how to avoid it
Increasing the knowledge of how food waste can be reduced in public meals
Training to learn how to waste less food
Establishment of new international export markets for surplus food commodities
Distributing food unfit for human consumption to animals
Establishment of national regulations
Financement for companies and municipalities to prevent food waste

Why did you select this best practice? What is relevant about it?

This practice is really interesting because it shows how we can establish an action plan at a national level. It shows also that the food waste can be prevented by the citizens but also by the companies and the municipalities.

Source or additional materials

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rappporter/2016/2018-more-to-do-more-action-plan-for-food-loss-and-food-waste-reduction-by-2030_summary.pdf

https://www.naturvardsverket.se/contentassets/97d8bccd2e974e9d99fde98d8071ab86/good_examples_from_sweden_on_reducing_food_waste.pdf



Title of the practice

CIRCO DEMO - Circular Economy Workshop

Type

Interactive Workshop for Circular Business Innovation

Overview of the contents

CIRCO DEMO is a short, interactive workshop lasting 1-2 hours, designed as an introduction to the CIRCO methodology for circular business model design. The DEMO workshop provides participants with an initial exposure to the concept of the circular economy and its practical applications. Key Learning Objectives: Identify Circular Business Opportunities, Apply Circular Business Models, Utilize Circular Design Strategies.

Target group

Corporate Companies: This workshop is valuable for sales, marketing, business development, and design professionals in various sectors. Creative Professionals: Individuals working in creative roles can also benefit from exploring circular business innovation.

Skills to be developed in the process

Gain insights from real-world circular economy examples and experiences. Connect with other companies and stakeholders embarking on their circular journey. Leave the workshop with a sense of curiosity and inspiration about circular business possibilities.

Methodology applied

Workshop/training

**Why did you select this best practice?
What is relevant about it?**

Participating in the CIRCO DEMO workshop offers several benefits: Introduction to Circular Economy: Gain a quick understanding of circular economy concepts and principles. Hands-On Experience: Experience firsthand how to identify circular opportunities, apply circular business models, and integrate circular design strategies. Networking: Connect with peers and experts who share your interest in circular business innovation. Inspiration: Leave the workshop with a fresh perspective and newfound enthusiasm for exploring circular products, services, and business models.

Source or additional materials

<https://donguseleekonomiplatformu.com/en/trainings/demo-training.html>

Title of the practice	Technical Assistance for the Assessment of Turkey's Potential for Transition to Circular Economy Project (DEEP)
Type	Institutional Capacity-Building and Policy Development
Overview of the contents	<p>DEEP aims to promote the transition to a circular economy in Turkey by enhancing resource and waste management efficiency. It aligns Turkey's approach with the EU Circular Economy Model and focuses on crafting a comprehensive National Strategy and Action Plan tailored to the country's specific conditions.</p>
Target group	<p>Ministry of Environment, Urbanisation, and Climate Change: The project collaborates with the ministry to drive policy changes and establish a strategic framework for the circular economy. Public Institutions and Organizations: Various governmental bodies are engaged to implement circular economy principles. Sector Representatives and Organizations: Industry players participate to adapt their practices and align with circular economy principles. Municipalities: Local governments are involved in integrated waste management and circular initiatives. Civil Society Organizations: NGOs play a crucial role in advocating for circular economy policies and raising awareness.</p>
Skills to be developed in the process	<p>Analysis of Circular Economy Potential: DEEP assesses Turkey's potential for transitioning to a circular economy, referencing the EU Circular Economy Model. National Strategy and Action Plan: A comprehensive National Strategy and Action Plan is developed, aligning Turkey with the EU Circular Economy Package. Capacity Improvement: The project enhances the management capacity of both national and local administrations concerning integrated waste management.</p>
Why did you select this best practice? What is relevant about it?	<p>DEEP is a relevant best practice because it addresses a critical need to transition toward a circular economy in Turkey. By fostering institutional and technical capacity, developing a national strategy, and engaging stakeholders, it contributes to more sustainable resource and waste management practices. Moreover, it aligns Turkey's efforts with international circular economy standards and guidelines.</p>
Source or additional materials	https://dongusel.csb.gov.tr/proje-bilgileri-i-105782
Other comments	Co-funded by the European Union

FONTI

Capitolo 1

Introduzione all'economia circolare. Fondazione Ellen MacArthur. (n.d.).
<https://ellenmacarthurfoundation.org/topics/economia-circolare-introduzione/panoramica>

Economia circolare: definizione, importanza e benefici: News: Parlamento europeo. Economia circolare: definizione, importanza e benefici | Notizie | Parlamento europeo. (2023, 24 maggio).
<https://www.europarl.europa.eu/news/it/headlines/economy/20151201ST005603/economia-circolare-definizione-importanza-e-benefici>

Davas-Fahey, R. (2020, 11 agosto). Filiere alimentari: cosa sono? Come funzionano? Perché ne abbiamo bisogno? Stanno funzionando? - alimenti a prova di clima. Clima. <https://climateprooffood.com/filiere-alimentari/>

Re, S. (2022, 13 dicembre). Ridurre, riutilizzare, riciclare: perché tutte e 3 le R sono fondamentali per un'economia circolare. Americano scientifico. <https://www.ScientificAmerican.com/article/ridurre-riutilizzare-riciclare-perché-tutte-le-3-r-sono-critiche-per-un-economia-circolare/>

Un fotogramma. (2021, 6 settembre). L'ABC di un'economia circolare. <https://www.unfotogramma.co.nz/blog/economia-circolare-spiegata>

Cos'è lo spreco alimentare: il valore di una filiera sostenibile - parte 1. Blog sulla sostenibilità di Worldfavor. (n.d.). <https://blog.favore-del-mondo.com/cos'è-il-spreco-alimentare-il-valore-di-una-filiera-sostenibile>

Capitolo 2

(2020). Estratto da <https://youtu.be/IBrIpmCuoXU>

Fondazione Ellen MacArthur. (2021). Estratto da <https://ellenmacarthurfoundation.org/Esempi-circolari/Collaborare-per-cambiare-sistemi-alimentari-locali>

Fondazione Ellen MacArthur. (n.d.). Estratto da <https://ellenmacarthurfoundation.org/argomenti/cibo/esempi>

Jeffries, N. (2018). Un'economia circolare per il cibo: 5 casi di studio. Estratto da <https://medium.com/CirculateNews/a-Economia-circolare-per-l'alimentazione-5-casi-di-studio-5722728c9f1e>

Il Comune di Milano. (2023). Estratto da <http://www.foodpolicymilano.org/>

L'opera di Ellen MacArthur. (2021). Estratto da <https://ellenmacarthurfoundation.org/circolare-esempi/winnow>

Capitolo 3

Perspectives The food value chain A challenge for the next century
<https://www2.deloitte.com/tw/en/pages/consumer-business/articles/food-value-chain.html>

Adapted from The Community Mapping Toolkit A guide to community asset mapping for community groups and local organisations, Preston city council

Please note that the benefit factors employed correspond to global estimates of impacts and benefits. These factors are available in the City benefits tool (xls file) and background information is contained in the Technical Appendix. The definition of all technical terms employed in the document are available in the Glossary of the Cities and Circular Economy for Food report.

FONTI

Capitolo 4

"Project Planning aImplementation" di Rita Gunther McGrath e Ian C. MacMillan: Questo articolo, pubblicato sulla Harvard Business Review, fornisce una panoramica della pianificazione e dell'implementazione dei progetti, inclusi suggerimenti per lo sviluppo di un piano di progetto e la gestione dei rischi del progetto.

"Progettazione efficace: allocazione del tempo e delle risorse" di Aydin Nassehi e Bhupinder S. Saini: Questo documento di ricerca, pubblicato sull'International Journal of Production Research, discute vari aspetti di una pianificazione efficace dei progetti, tra cui l'allocazione del tempo e delle risorse.

"L'impatto ambientale della riduzione dello spreco alimentare: non sprecare, non volere" di Selina Juul: questo articolo, pubblicato sul Journal of Cleaner Production, discute l'impatto ambientale della riduzione dello spreco alimentare, nonché varie iniziative volte a ridurre lo spreco alimentare.

"Ridurre lo spreco alimentare: il ruolo dei rivenditori, dei produttori e dei consumatori di prodotti alimentari" di Corinna Hawkes, Marie Spiker e Rachel E. Stoler: Questo documento di ricerca, pubblicato sull'International Journal of Environmental Research and Public Health, discute il ruolo dei rivenditori, dei produttori e dei consumatori di prodotti alimentari nella riduzione degli sprechi alimentari.

"Riduzione degli sprechi alimentari e supporto al banco alimentare: potenziale per l'integrazione dei sistemi" di Michael L. Ganzle, Sarah A. Luetzow e Ashley R. Hill: Questo documento di ricerca, pubblicato su Sustainability, discute il potenziale per integrare le iniziative di riduzione degli sprechi alimentari con i programmi di supporto ai banchi alimentari.

Spreco alimentare: il problema nell'UE in cifre [infografica]

Capitolo 5

Comunicazione della sostenibilità: l'effetto delle costruzioni del messaggio sull'atteggiamento dei consumatori nei confronti dei ristoranti green. Int. J. Hosp. Manag. (2016)

V. Filimonau et al. La gestione dello spreco alimentare nelle attività ricettive: una revisione critica.

Escursione. Manag. (2019) Brian Tracy. Speak to Win: How to Present with Power in Any Situation Hardcover - 31 gennaio 2008 ;

Gary Chapman, Paul White. I 5 linguaggi dell'apprezzamento sul posto di lavoro: responsabilizzare le organizzazioni incoraggiando le persone Paperback - 1 settembre 2012;

Edward R. Tufte. La visualizzazione visiva delle informazioni quantitative, 2a ed. 2a edizione.

Capitolo 6

- Sicurezza inclusiva e DCAF. A Women's Guide to Security Sector Reform (Una guida per le donne alla riforma del sistema di sicurezza: programma di formazione). Washington, D.C.: Sicurezza inclusiva e DCAF, 2017.

- Pitcoff. W. & Rushlow. J. Coltivare. 2018. Good Food Policy: una guida alle campagne di advocacy per le parti interessate del sistema alimentare del Massachusetts, Massachusetts Food System Collaborative www.mafoodsystem.org, Farm & Food Initiative Conservation Law Foundation www.clf.org

- Stoneham, M., Vidler, A., & Edmunds, M. (2019). Advocacy in Action: A Toolkit for Public Health Professionals (4a ed.) [I2195E02.PDF \(fao.org\)](https://www.fao.org/12195E02.PDF)



Co-funded by
the European Union

F OOD - Y

Finanziato dall'Unione Europea. I punti di vista e le opinioni espressi sono tuttavia solo quelli dell'autore o degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per tali questioni.

