



## LINEE GUIDA 2017

- Saranno comprese nel progetto “Feste Amiche dell’Ambiente” le feste dei Comitati Cittadini e Proloco realizzate **dal 1/07/2017 al 31/12/2017**
- Il progetto prevede che alle iniziative territoriali che si candideranno, verrà consegnata una dotazione di contenitori reBOX\* (nel numero richiesto) per il recupero dei cibi avanzati da parte dei clienti. Tali contenitori sono stati previsti ed ammessi a finanziamento da ATERSIR ai fini della determinazione di una significativa riduzione dei rifiuti.

A tal fine segnalare il proprio interesse e adesione alla seguente e-mail: [lgasparini@comune.ra.it](mailto:lgasparini@comune.ra.it) per poter ricevere la fornitura di reBOX\* (numero da voi indicato).

**Per informazioni:** tel 0544/482266

### Elementi indispensabili

- La raccolta differenziata dovrà prevedere la separazione e raccolta differenziata dei rifiuti nelle seguenti tipologie:
  - **organico** (scarti di cucina, avanzi di cibo)
  - **oli da frittura** mediante appositi contenitori
  - **carta** (carta e cartoni)
  - **vetro e lattine** (bottiglie e barattoli in vetro, senza tappi, lattine)
  - **plastica** (bottiglie in plastica, ecc)
  - **indifferenziato** (tutto ciò che non è differenziabile nelle tipologie precedenti)
- I contenitori per la raccolta differenziata potranno essere posizionati presso i punti di produzione rifiuti (bar, cucina ecc). A tal fine, ove si usufruisce del Servizio Raccolta Rifiuti Urbani, sarà possibile prevedere specifici accordi con l'attuale gestore HERA
- Se possibile dovranno essere utilizzate stoviglie e/o posate lavabili e riutilizzabili in alternativa privilegiare piatti e bicchieri in materiale compostabile, o nel caso si utilizzino le tradizionali stoviglie in plastica prevedere la possibilità di un loro corretto conferimento come plastica e un corretto impilamento dopo l'uso
- Privilegiare l'acquisto di materiali con scarsi o nulli imballaggi
- Servizio di confezionamento delle eccedenze alimentari nei **contenitori reBOX**

- Nomina di un referente per il progetto sperimentazione “Feste Amiche dell'Ambiente- Ravenna 2017” che curerà i rapporti con l'amministrazione comunale
- Recare in calce ai materiali informativi, redatti dagli organizzatori stessi (volantini, brochure, manifesti, pubblicazioni ecc), la dicitura: Iniziativa “Festa Amica dell'Ambiente-Ravenna 2017”
- Negli eventuali contratti relativi alla raccolta dei rifiuti concordare condizioni attinenti ad una raccolta differenziata spinta
- Prevedere elementi fotografici da inviare alla e-mail sopra indicata a testimonianza delle pratiche avviate e le relative liberatorie se sono presenti bambini

## **Elementi facoltativi** ma ugualmente fondamentali al fine di promuovere le buone pratiche alle quali si ispira il progetto

- Acquistare prodotti che riducano al minimo gli imballaggi (es: prodotti alla spina) o con imballaggi differenziabili
- Formare il personale (addetti ai tavoli, alla ristorazione ecc.)
- Adottare azioni per il risparmio idrico
- Adottare azioni per il risparmio energetico
- Privilegiare i prodotti locali o provenienti da agricoltura biologica e a Km a zero

---

\*ReBOX: è un progetto etico ed ecologico nato dal volere di due soci: Marco Lei e Daniela Demasi, che hanno dato vita alla startup Malvida, nata per la commercializzazione di scatole per l'asporto del cibo avanzato dai ristoranti o per il take away e dunque pensata per combattere lo spreco di cibo. Si tratta di un contenitore riciclabile che consente di portare a casa in modo pratico e originale il cibo avanzato durante una cena al ristorante e che potrà poi essere conservato in frigo o messo direttamente nel microonde. La composizione della vaschetta interna di reFOOD è infatti appositamente studiata per la conservazione del cibo.

Oggi in Italia lo spreco di cibo ammonta a 5,1 milioni di tonnellate, dato che emerge dalla recente indagine illustrata a Expo2015. Di questa quantità, 185 mila tonnellate provengono dagli alimenti buttati via nella ristorazione, a fronte di un miliardo di persone che soffrono la fame. Negli ultimi anni è però cresciuta la consapevolezza sociale ed ecologica e le iniziative volte al recupero del cibo stanno crescendo lentamente. Il progetto reBOX nasce da questa tendenza positiva, per aumentare l'attenzione verso lo spreco, diminuendo velocemente l'impatto che la ristorazione ha su questi numeri: reFOOD libera dal preconcetto che portare a casa il cibo avanzato al ristorante sia un gesto poco elegante e abitua le persone all'attenzione verso ciò che mangiano e ciò che avanzano. Ma reBOX va oltre. Il contenitore reFOOD, utilissimo e pratico, è anche un'opera d'arte. Il progetto vuole infatti parlare di cibo anche attraverso il coinvolgimento di creativi e artisti emergenti. Infine, reFOOD è un modo per recuperare il cibo con intelligenza e fare del bene. Infatti, oltre a prevenire lo spreco alimentare aiuta chi ha bisogno. Per ogni contenitore reFOOD acquistato reBOX devolve una parte del ricavato ad “AZIONE CONTRO LA FAME” – [www.azionecontrolafame.it](http://www.azionecontrolafame.it) - associazione umanitaria internazionale impegnata in 47 paesi del mondo contro fame e malnutrizione infantile. Con 90 scatole reBOX offrirà 3 giorni di terapia salvavita con latte terapeutico e medicinali a un bambino. Con 150 scatole 1 mese di cibo terapeutico pronto all'uso per un bambino malnutrito. Con 190 scatole vaccini contro rosolia e morbillo, antibiotici, antiemetici e vitamine per 13 bambini. Chiedendo reFOOD al proprio ristorante si aiuterà così a ridurre lo spreco alimentare e a combattere la fame nel mondo.