



ASSOLOMBARDA

Hub di Quartiere
per il recupero delle
eccedenze alimentari:
i risultati a un anno
dall'inaugurazione

Milano, 14 gennaio 2020

Area Comunicazione

RASSEGNA STAMPA



LA COLLABORAZIONE PUBBLICO-PRIVATO

«Recuperate 77 tonnellate di cibo» E l'hub antispreco di quartiere fa il bis

Compie un anno il centro all'Isola, la replica in via Bassini. Scavuzzo: una sede in ogni Municipio

di **Stefania Chiale**

Il primo compleanno si festeggia con risultati importanti e una notizia. A 12 mesi dall'attivazione del primo hub di quartiere contro lo spreco alimentare in via Borsieri, ne nascerà un secondo. È pronto il nuovo centro di stoccaggio e redistribuzione delle eccedenze alimentari in via Bassini 26. Dopo il Municipio 8 e 9, la *Food Policy* del Comune di Milano tocca concretamente il Municipio 3 e punta, entro fine mandato, a portare un hub contro lo spreco alimentare in ogni Municipio della città.

Settantasette tonnellate di cibo recuperato per un valore economico di 308mila euro, equivalenti a 154mila pasti ridistribuiti, andati a sostegno di 1.300 nuclei familiari (3.950 persone). Sono i numeri virtuosi del progetto che compie un anno di vita e che vede

coinvolti, tra i donatori, undici supermercati e cinque mense aziendali; tra i destinatari, 21 onlus del territorio. Il centro di raccolta coinvolge le mense di grandi aziende come Siemens, Pirelli, Maire Tecnimont e Deutsche Bank, che oggi riescono a donare il 75% dell'eccedenza alimentare prodotta. «Un bell'esempio di sinergia tra pubblico e privato», dice la vicesindaco Anna Scavuzzo di un progetto a cui collaborano Comune di Milano, Assolombarda, Banco Alimentare della Lombardia e Programma QuBi di Fondazione Cariplo e Politecnico di Milano. Che ha sviluppato un modello logistico «replicabile ad altri quartieri per arrivare a coprire l'intera città», spiega Alessandro Perego, direttore del Dipartimento di Ingegneria Gestionale dell'ateneo. «L'ambizione che avevamo inizialmente prende corpo: oggi diamo il via al secondo hub, stiamo consoli-

dandone altri due. Contiamo entro fine mandato di onorare l'impegno in tutti i nove Municipi», annuncia la vicesindaco. Che tra gli obiettivi indica anche quello di avere un «ambito metropolitano di azione». Del resto, «un povero su due in Lombardia è residente nella Città metropolitana», illustra Marco Magnelli, direttore del Banco Alimentare Lombardia. Che assiste un povero su tre residente in Regione: 215mila persone dei 670mila lombardi che vivono in condizione di povertà assoluta.

L'impatto della lotta allo spreco alimentare non è solo sociale. C'è quello economico: dopo un anno di attività dell'hub sono state risparmiate 240 tonnellate di emissioni CO₂ e 77mila metri cubi di acqua. Oltre a riduzioni di Tari e Iva per le aziende donatrici. «Le nostre imprese associate sono state da subito entusiaste dell'iniziativa — dice Ales-

sandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda —: la lotta agli sprechi alimentari ha anche un forte impatto economico oltretutto etico e sociale. In Italia lo spreco di cibo vale l'1% del Pil, pari a 15 miliardi di euro».

La sfida contro lo spreco alimentare parte da ogni singolo cittadino, come dimostra il primo monitoraggio 2020 dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market con Swg, promosso da Whirlpool e dedicato alla Lombardia. Regione nella quale la sensibilizzazione sembra più radicata che altrove in Italia. In Lombardia il cibo si getta meno di una volta al mese per un cittadino su due e solo il 4% dichiara di buttare cibo più volte alla settimana, contro il 7% degli italiani. La regola d'oro? Il check preventivo su quello che serve comprare per il 69% dei lombardi, il congelamento di ciò che non si termina per il 62%.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'Osservatorio

Un lombardo su 2 getta
alimenti meno di una
volta al mese, il 4%
più volte la settimana



Strategia



● Nel 2015 Milano ha promosso una Food Policy per rendere più sostenibile il sistema alimentare

● Il primo hub di quartiere con-tro lo spreco alimentare di via Borsieri vede la collaborazione di Comune (nella foto, la vicesindaco Anna Scavuzzo), Assolombarda, Politecnico di Milano, Banco Alimentare Lombardia e Programma QuBi di Fondazione Cariplo

IL DOSSIER

Hub di quartiere contro lo spreco alimentare di via Borsieri. Il bilancio del primo anno



CHI HA SOSTENUTO

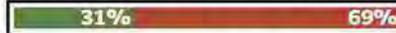


1.300 nuclei familiari

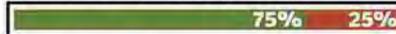


3.950 persone (1.480 minori)

Eccedenza supermercati: **2,08%**



Eccedenza mense: **0,8%**



■ Donato ■ Spreccato

BANCO ALIMENTARE DELLA LOMBARDIA

Il bilancio 2018

19.170 tonnellate di alimenti raccolti

38,3 milioni di pasti erogati



LA POVERTÀ IN LOMBARDIA



Oltre **670 mila** persone in povertà assoluta (il **7%** della popolazione)



1 povero su 3 è assistito dal Banco Alimentare (215 mila persone)



1 su 4 è un minore (48.400 persone)

1 su 2 è italiano

1 su 2 è residente nella Città Metropolitana

Fonti: dati Comune di Milano, Politecnico di Milano, Assolombarda, QuBi, Banco Alimentare della Lombardia e Istat

GLI SPRECHI

Sondaggio Osservatorio Waste Watcher

Il **63%** degli intervistati ritiene il settore alimentare quello con maggiori sprechi



La percezione

Rispetto a due anni fa la quantità di cibo che acquista ma non consuma è:



La frequenza

Quanto spesso le capita di buttare avanzi o cibo che non considera più buono?



IL BILANCIO DEL PRIMO ANNO DI ATTIVITÀ

Spreco alimentare, il recupero parte dall'Isola

Nel centro di via Borsieri sono già state raccolte 77 tonnellate di cibo da mense, aziende e supermarket

CATERINA MACONI

Una città nella città, nascosta ma popolosa. A leggere i dati diffusi a un anno dall'inaugurazione dell'hub di via Borsieri, dove vengono raccolte le eccedenze di mense e supermarket in zona Isola per essere donate a chi non può permettersi un pasto, si scoprono le difficoltà di molte famiglie milanesi ad accedere a un bene primario come il cibo. In 12 mesi l'hub ha recuperato 77 tonnellate di alimenti per un valore di circa 308mila euro, equivalenti a 154mila pasti, provenienti da 11 supermarket della grande distribuzione e cinque mense aziendali che avrebbero altrimenti sprecato prodotti ancora buoni, ma in scadenza o in surplus. E le ha fatte avere, tramite 21 onlus, a 3.950 persone di 1.300 famiglie residenti principalmente nel Municipio 9, dove ha sede il centro.

Il progetto dell'hub, dopo un anno, può dire di aver raggiunto buoni risultati. Nato dalla sinergia tra Comune, Assolombarda e Politecnico in collaborazione con Banco Alimentare della Lombardia, sostenuto dal programma QuBi promosso da Fondazione Cariplo, ha convinto tutti gli attori della filiera con un programma win-win: sempre più pasti per gli indigenti, meno sprechi, riduzione Tari e detrazione I-va per chi dona, impatto ambientale positivo, con 240 tonnellate di anidride carbonica evitate e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.

Ora, visto il grande successo dell'iniziativa e soprattutto la forte domanda di un servizio di questo tipo, è pronto a partire un nuovo hub, questa volta nel Municipio 3, zona Lambrate, in via Bassini. Stesso modello organizzato su piccola scala, stessi processi, una nuova platea di bisognosi coinvolta. «L'idea è quella di avere tutti i Municipi coperti entro fine mandato» spiega la vicesindaco Anna Scavuzzo. Naturalmente, man mano che ci saranno nuove aperture, si estenderà anche la rete dei punti di raccolta, con nuove imprese e mense coinvolte - attualmente sono Pellegrini, Pirelli, Siemens, Maire Tecnimont e Deutsche Bank - ma anche con nuovi supermarket. Quelli che già vi partecipano - Lidl,



Carrefour, Coop Lombardia e Il Gigante - sono disponibili a continuare a collaborare.

La necessità di aiutare chi non è in grado di accedere al cibo si fa sempre più urgente, anche a fronte dei dati diffusi dall'Istat nel 2019, che spiegano come in Lombardia siano oltre

670mila le persone in povertà assoluta, cioè quasi il 7% della popolazione. Uno su tre è assistito da Banco Alimentare, uno su quattro è un minore fino ai 15 anni e uno su due è italiano. La metà vive tra Milano e hinterland. «Lo spreco alimentare si può stimare nell'1% del Pil nazionale, ovvero 15

miliardi di euro - precisa Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Un problema enorme. Il successo dell'hub di via Borsieri e l'apertura del nuovo nel Municipio 3 sono la dimostrazione della forza di fare sistema». «Da azioni isolate, siamo passati a una prospettiva di sistema», conferma Marco Melacini, professore del Politecnico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un nuovo hub è pronto ad aprire i battenti a Lambrate, in via Bassini. Il vice sindaco Scavuzzo: entro fine mandato vogliamo che ve ne sia uno per ogni Municipio

Il recupero delle eccedenze alimentari in numeri: andamento di un fenomeno

154mila

L'equivalente in pasti delle 77 tonnellate raccolte in via Borsieri da 11 supermarket e 5 mense aziendali. Valore: 308mila euro

670mila

Le persone in stato di povertà assoluta in Lombardia (dati Istat 2019), quasi il 7% della popolazione. Uno su due è italiano, uno su quattro è minore

Nella foto, un gruppo di volontari al lavoro mentre raccoglie eccedenze alimentari: nell'hub di via Borsieri è stata raccolto cibo per l'equivalente di 154mila pasti



Via Borsieri

Spreco alimentare Recuperate in un anno 77 tonnellate di cibo

FEDERICA ZANIBONI

■ Nel giro di un anno sono state recuperate 77 tonnellate di cibo - per un totale di 154mila pasti equivalenti e 308mila euro. È questo il primo grande risultato del centro di raccolta di via Borsieri - nato esattamente un anno fa da un'iniziativa di Assolombarda - che ha coinvolto le aziende del territorio -, del Comune di Milano e del Politecnico.

Si tratta di un hub di quartiere che, interessando nello specifico il Municipio 9, si pone come obiettivo principale la riduzione dello spreco alimentare. A partecipare al progetto sono stati 11 supermercati, 5 mense aziendali e 21 associazioni no profit - che inizialmente erano 14. Un contributo fondamentale è stato dato da Banco Alimentare della Lombardia e dal Programma Qu-Bi.

Ogni mattina viene recuperato il cibo - sia fresco che confezionato - invenduto nei supermercati. E Banco Alimentare si occupa di andare a prendere -



Alessandro Scarabelli

col proprio furgone - il cibo nei punti vendita aderenti alla rete. Durante il pomeriggio, poi, le Onlus dotate di servizio mensa ricevono il cibo cucinato e non servito, la frutta sfusa e il pane in eccedenza dalle mense aziendali. Inoltre, le organizzazioni non profit che offrono servizio mensa o distribuzione pacchi a favore delle persone bisognose, possono recarsi nell'hub per ritirare con i propri mezzi gli alimenti di cui hanno bisogno in modo assortito. Nel frattempo è ormai pronto a partire un nuovo centro nel Municipio 3.

«Il successo dell'Hub di Quartiere di via Borsieri e l'apertura del nuovo Hub nel Municipio 3 sono la dimostrazione della forza del fare sistema» ha dichiarato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda. «Un traguardo che ci rende orgogliosi, reso possibile grazie anche al determinante contributo delle nostre imprese, che hanno deciso di giocare un ruolo attivo per ridurre lo spreco alimentare promuovendo un modello replicabile ed efficace. I risultati dell'iniziativa ci spingono a rafforzare il nostro impegno sul tema, con l'obiettivo di diffondere sempre di più le buone pratiche e la cultura della riduzione dello spreco in una logica di maggiore sostenibilità e responsabilità verso il nostro territorio».



**IL PROGETTO DI COMUNE, POLITECNICO E ASSOLOMBARDA**

Via Borsieri, 154mila pasti donati in un anno E a Città Studi apre il terzo hub antisprechi

Settantasette tonnellate di cibo recuperate da cinque mense aziendali e undici supermercati, e trasformate in 154 mila pasti serviti da ventuno organizzazioni no profit a persone in difficoltà. Il bilancio del primo anno di vita dell'Hub di quartiere contro lo spreco alimentare di via Borsieri «è decisamente un grande successo, che ha posto le basi per poter essere replicato anche in altri Municipi», dice la vicesindaco Anna Scavuzzo (**nella foto in basso a destra**). L'Hub dell'Isola, che fa parte del Municipio 9, è il secondo nato a Milano dopo quello di via degli Umiliati a Ponte Lambro (Municipio 4), e ai due se ne aggiungerà a breve un terzo in via Bassini 26 (nel Municipio 3). I centri di quartiere per recuperare il cibo avanzato e donarlo a chi ne ha bisogno sono una delle azioni previste dal protocollo «Zero sprechi», promosso dal Comune insieme ad Assolombarda e al Politecnico di Milano, realizzato con il Banco alimentare della Lombardia e sostenuto dal programma QuBi di Fondazione Cariplo (con Intesa Sanpaolo e le Fondazioni Visnara, Romeo ed Enrica Invernizzi, Fiera Milano e Snam) contro la povertà infantile a Milano, che nel 2020 continuerà a puntare sugli hub di via Borsieri e di Ponte Lambro, oltre che su quello in avviamento a Città Studi.

QuBi, spiega Monica Villa, che dirige l'area Servizi alla persona di Fondazione Cariplo, «ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub, perché permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in povertà». Le 77 tonnellate di cibo (o i 154 mila pasti equivalenti) donate da metà 2019 in via Borsieri hanno un controvalore economico di 308 mila euro, che rientra nei parametri previsti dal modello elaborato dal Politecnico in veste di partner del progetto. Un altro aspetto sottolineato dai promotori è il fatto che, nel corso dell'anno, le organizzazioni no profit che usufruiscono del servi-

zio siano aumentate di un terzo, dalle 14 iniziali a 21. «A distanza di un anno questi risultati confermano che gli Hub sono una risposta vincente al bisogno alimentare sul territorio, grazie alla rete di collaborazione tra istituzioni, profit, non profit e università», osserva Marco Magnelli, direttore del Banco alimentare della Lombardia che si è occupato della logistica e degli aspetti igienico-sanitari del progetto.

Molte aziende associate ad Assolombarda hanno partecipato alla donazione del cibo avanzato nelle loro mense destinandolo agli Hub, che, sottolinea Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda, «sono la dimostrazione della forza del fare sistema. È un traguardo che ci rende orgogliosi, reso possibile grazie anche al determinante contributo delle nostre imprese, che hanno deciso di giocare un ruolo attivo per ridurre lo spreco alimentare, promuovendo un modello replicabile ed efficace. I risultati dell'iniziativa ci spingono a rafforzare il nostro impegno».





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SPESA SOLIDALE

Lotta allo spreco, in un anno raccolte 77 tonnellate di cibo

I pasti donati da supermercati e mense. «Ora apriamo un altro centro raccolta»

Giovanni Migone

Dodici mesi di solidarietà che oggi danno i loro frutti. Il bilancio del primo anno di vita dell'hub di quartiere contro lo spreco alimentare di via Borsieri, nel quartiere Isola, parla di 77 tonnellate di cibo, equivalenti a 154mila pasti recuperati, 21 organizzazioni non profit coinvolte, oltre a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che tocca i 308mila euro.

Voluto da Comune, Assolombarda, Fondazione Cariplo e Banco Alimentare e sviluppato grazie alla collaborazione con il Politecnico, l'hub è un luogo di raccolta e redistribuzione delle eccedenze alimentari di supermercati e mense aziendali del quartiere. Ora il Comune annuncia il raddoppio: per il 2020 è prevista l'apertura di un secondo hub nel



La vicesindaca Anna Scavuzzo il giorno dell'inaugurazione dell'hub

Municipio 3, in via Bassini 26, dove l'Avis metterà a disposizione alcuni locali. «Si tratta di un progetto importante di riduzione degli sprechi che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno» ha sottolineato la vicesindaca Anna Scavuzzo. Sprechi alimentari che non

sono solo un tema dal punto di vista etico, «ma anche da quello economico - ha ricordato il direttore generale di Assolombarda, Alessandro Scarabelli - perché gli sprechi valgono infatti l'1% del pil italiano, circa 15 miliardi di euro. Per questo il traguardo raggiunto dall'hub è per noi un grande

successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1300 nuclei familiari». Ovvero 3950 persone, 2470 adulti e 1480 bambini. Ma non solo. Tagliare gli sprechi alimentari significa anche aiutare l'ambiente: i risultati del 2019 dell'hub di via Borsieri si possono infatti tradurre in 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.

«Abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città - spiega Marco Melacini, professore di logistica del politecnico di Milano - e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni». Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica la copertura completa del territorio «entro la fine del mandato».

riproduzione riservata ©



Il caso

Hub antispreco: un anno di vita e 154 mila pasti recuperati

di **Alessia Gallione**

Giovanna Curci fa la volontaria alla Caritas di Santa Giustina e ha appena fatto un carico in via Borsieri. La «spesa» del giorno: «Frutta, verdura, latte, yogurt, pane, le brioche per i bambini». Tutto cibo ancora buono, buonissimo, che è stato salvato e che, adesso, verrà distribuito alle «260 famiglie» che solo ad Affori si rivolgono al loro centro di ascolto: «In prevalenza sono stranieri, sì, come la giovane coppia egiziana che stiamo seguendo, solo lui lavora saltuariamente, e hanno quattro bambini». Ma anche tanti italiani. Altrettante storie. Dalla «pensionata rimasta vedova con una pensione sociale, all'ex educatrice con una malattia invalidante che, dopo una separazione drammatica dal marito un tempo commerciante, con uno sfratto in corso e una figlia che a sua volta aspetta un figlio» non ce la fa più.

Sono solo alcune delle vite che in qualche modo sono intrecciate all'Hub antispreco dell'Isola, nato a sua volta dall'alleanza tra il Comune, Assolombarda, il Politecnico,

Banco Alimentare e il Programma QuBi, che ha festeggiato un anno con quello che la vicesindaca con delega alla Food policy Anna Scavuzzo definisce «un grande successo»: da via Borsieri finora sono arrivati – da lì supermercati e cinque mense aziendali – 77 tonnellate di cibo, l'equivalente di 154 mila pasti. Come se fosse stato preparato da mangiare per gli abitanti di una città della grandezza di Cagliari con alimenti magari vicini alla data di scadenza o non utilizzati che altrimenti sarebbero stati buttati via. E che, invece, sono stati presi in carico da 21 organizzazioni non profit del Municipio 9. Come la Caritas di Affori, appunto. O il Cast, il Centro assistenza territoriale di Villapizzone che, grazie anche a un'altra rete allargata ad esempio anche alla parrocchia e all'Opera San Vincenzo, aiuta «settantatamiglia del quartiere» e prepara pranzo e cena per la decina di ospiti che in questo momento vivono nella casa di accoglienza. Perché questa, racconta Vittorio Marchesi, volontario del Centro che, ormai, distribuisce in varie forme due tonnel-

late di alimenti al mese che provengono dal Banco alimentare, da mense e catering, «è un'operazione concretissima che ti fa capire ancora di più non solo come sia assurdo buttarlo, ma anche che non c'è niente come il cibo che possa mettere in contatto tra loro realtà diverse».

La ricetta antispreco dell'Hub, insomma, sembra funzionare. Su almeno tre fronti, dicono i dati del Comune: quello sociale, con i 154 mila pasti recuperati in un anno; quello economico, con un valore commerciale di 308 mila euro che non è stato bruciato in discarica; e quello ambientale, con 240 tonnellate di anidride carbonica evitata. Tanto che, dopo il Municipio 9, il modello verrà replicato in altre zone. Il prossimo indirizzo che sarà aperto entro l'estate sarà in via Bassini, a Lambrate e verrà creato da due nuovi partner: l'Avis e la Banca di credito cooperativo di Milano – i fondi arriveranno anche dalla rinuncia dei soci a ricevere il consueto dono natalizio della banca – che hanno partecipato all'avviso pubblicato da Palazzo Marino nei mesi scorsi. Prossima tappa al Corvetto, nel Municipio 4.



▲ All'Isola

L'hub antispreco di via Borsieri è un modello. Entro l'estate sarà replicato a Lambrate e poi ancora al Corvetto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



ASSOLOMBARDA

Milano evita lo spreco di 154mila pasti

Con il partenariato pubblico e privato decolla a Milano la lotta agli sprechi alimentari. Grazie alla Food Policy del capoluogo nascerà un secondo hub in cui verrà stoccato il cibo raccolto da supermarket e mense aziendali per poi essere distribuito alle famiglie in stato di bisogno. «Un modello or-

77**TONNELLATE
DI CIBO**

Nel 2019 il primo hub di Milano ha distribuito 77 tonnellate di cibo, equivalenti a 154mila pasti, a 1.300 famiglie. Nel 2020 verranno creati altri hub

ganizzativo facilmente replicabile anche nell'ambito della città metropolitana» sottolinea Anna Scavuzzo, vicesindaco con delega alla Food policy. L'hub di quartiere nasce in seno al progetto «Zero sprechi» promosso dal comune di Milano, Assolombarda, Politecnico di Milano in collaborazione con Banco alimentare della Lombardia e sostenuto dal Programma QuBì (contro la povertà infantile) promosso dalla Fondazione Cariplo. Un ruolo chiave l'hanno le aziende, molte associate ad Assolombarda, che donano i prodotti ancora commestibili raccolti da supermarket (Carrefour, Lidl, Il Gigante e Coop), gestori di mense (Pellegrini) e mense aziendali (Pirelli, Siemens, Maire Tecnimont, Deutsche Bank). Nel primo anno sono stati recuperate 77 tonnellate di cibo, pari a 154mila pasti l'anno, distribuite a 1.300 famiglie. Oltre al valore sociale della raccolta le aziende che partecipano al progetto beneficiano della riduzione Tari e detrazione dell'Iva.

—E.N.

© RIPRODUZIONE RISERVATA




Iniziativa solidale

3

Hub contro lo spreco alimentare Pronto a partire anche il Municipio

■ L'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare compie un anno e festeggia con un grande successo: 77 tonnellate di cibo per 154.000 pasti equivalenti recuperati e 21 organizzazioni non profit coinvolte, 11 supermercati e 5 mense aziendali. Pronto a decollare un nuovo Hub in Municipio 3, in via Bassini 26. «Possiamo decisamente parlare di un grande successo per l'Hub di via Borsieri - commenta la Vicesindaco con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo -, che ha così posto le basi per poter essere replicato anche in altri Municipi. Grazie alla partecipazione di due nuovi importanti attori come AVIS Comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano siamo dunque pronti ora a partire anche nel Municipio 3».



Il progetto dell'Hub di quartiere è nato all'interno delle azioni definite nel protocollo «Zero Sprechi» promosso da Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico di Milano, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare della

Lombardia e sostenuto dal Programma QuBì - La ricetta contro la povertà infantile promosso da Fondazione Cariplo con il sostegno di Fondazione Vismara, Intesa Sanpaolo, Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi, Fondazione Fiera Milano e Fondazione Snam. «Programma QuBì - afferma Monica Villa Vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo - ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare sensibilmente l'alimentazione delle persone in povertà».



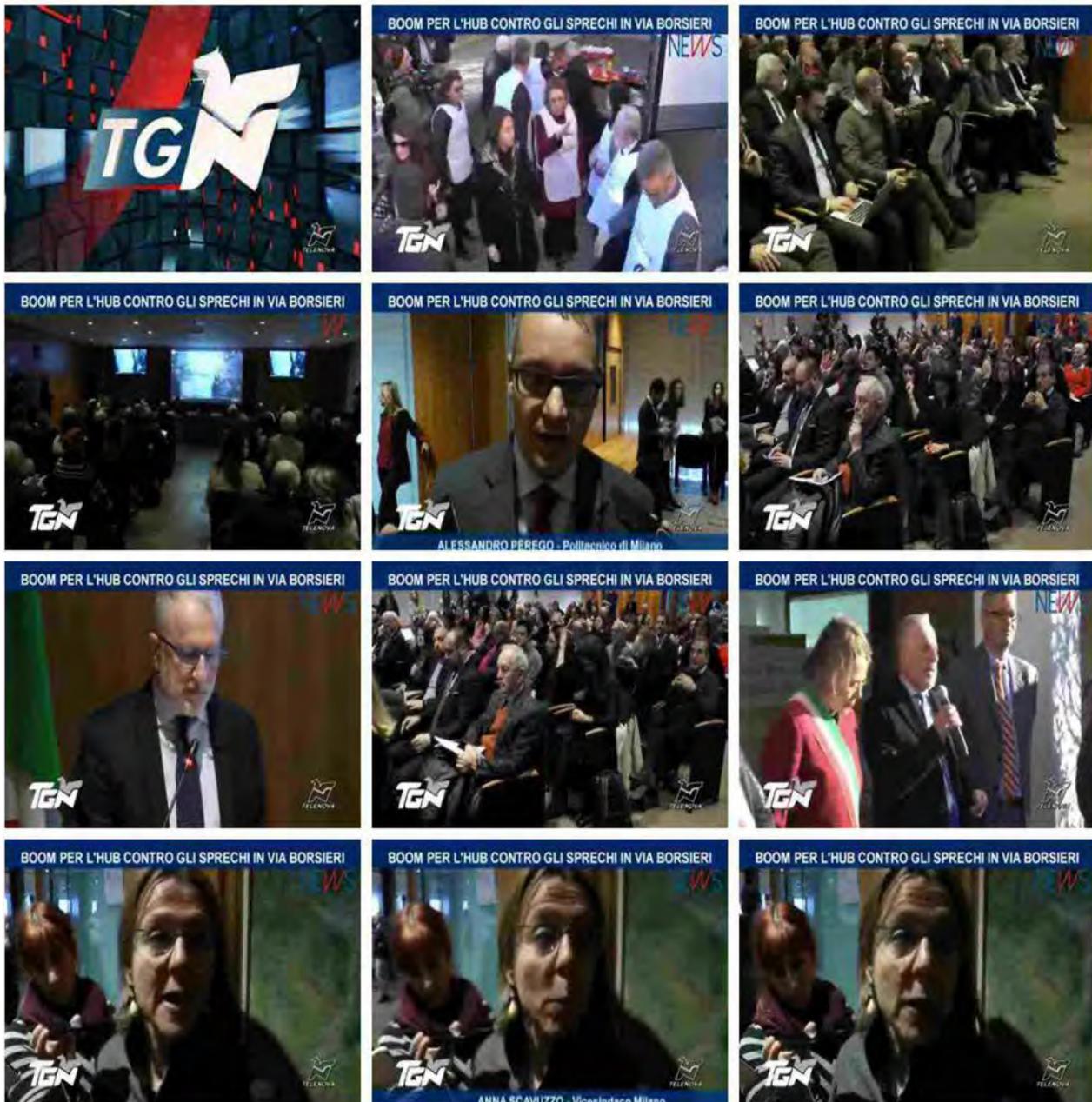
TL NOTIZIE H. 19.15 (Ora: 19:29:36 Min: 1:53)

Settantasette tonnellate di cibo sono state recuperate dall'Hub di quartiere di via Borsieri Milano inaugurato un anno fa da Assolombarda, Comune e Politecnico di Milano per combattere lo spreco alimentare.

Intervista: Scarabelli, Direttore Generale Assolombarda

Intervista: Scavuzzo, Vice Sindaco di Milano

Autore: Santacroce



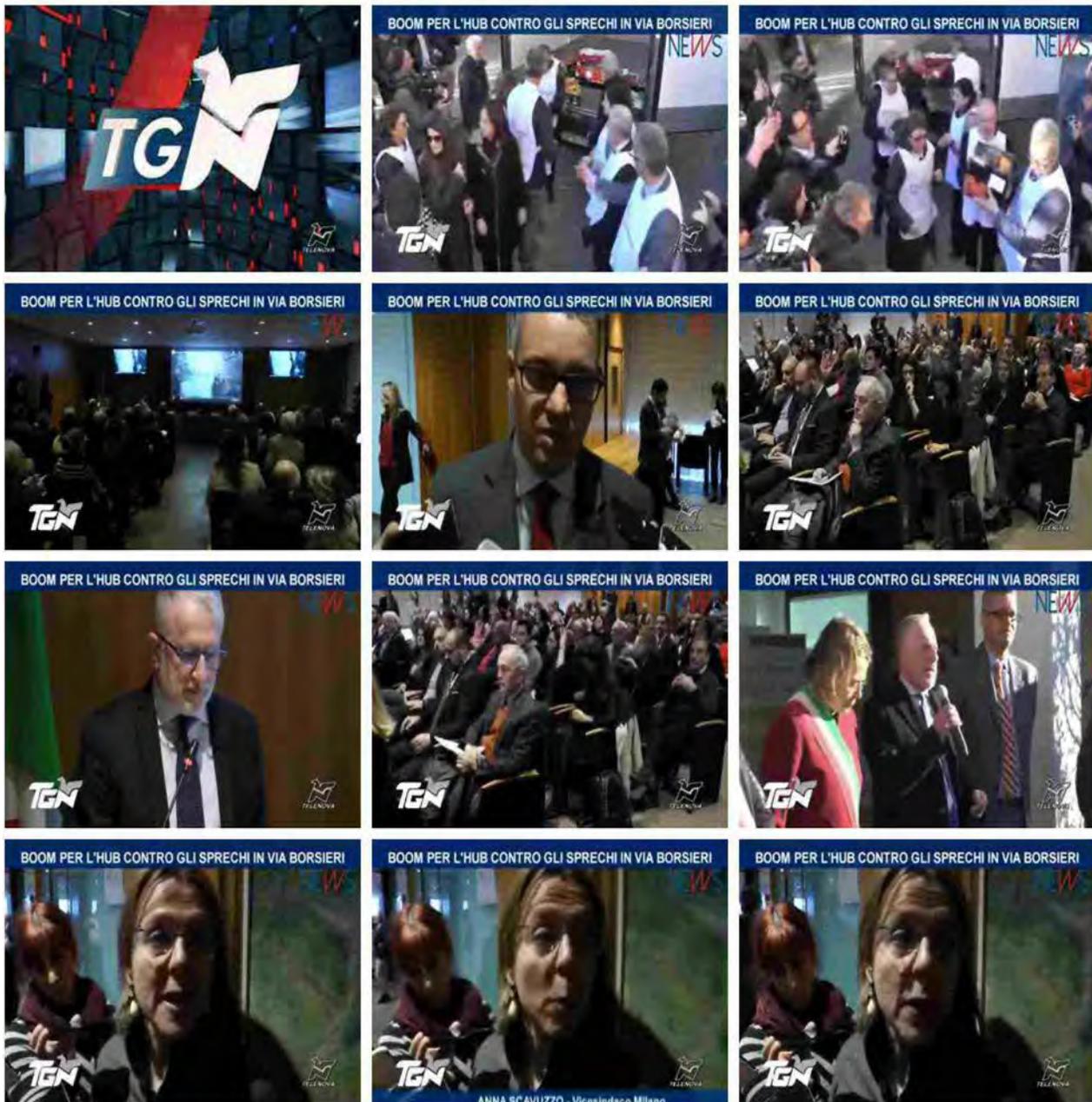
TL NOTIZIE H 23.10 (Ora: 23:19:44 Min: 1:54)

Settantasette tonnellate di cibo sono state recuperate dall'Hub di quartiere di via Borsieri Milano inaugurato un anno fa da Assolombarda, Comune e Politecnico di Milano per combattere lo spreco alimentare.

Intervista: Scarabelli, Direttore Generale Assolombarda

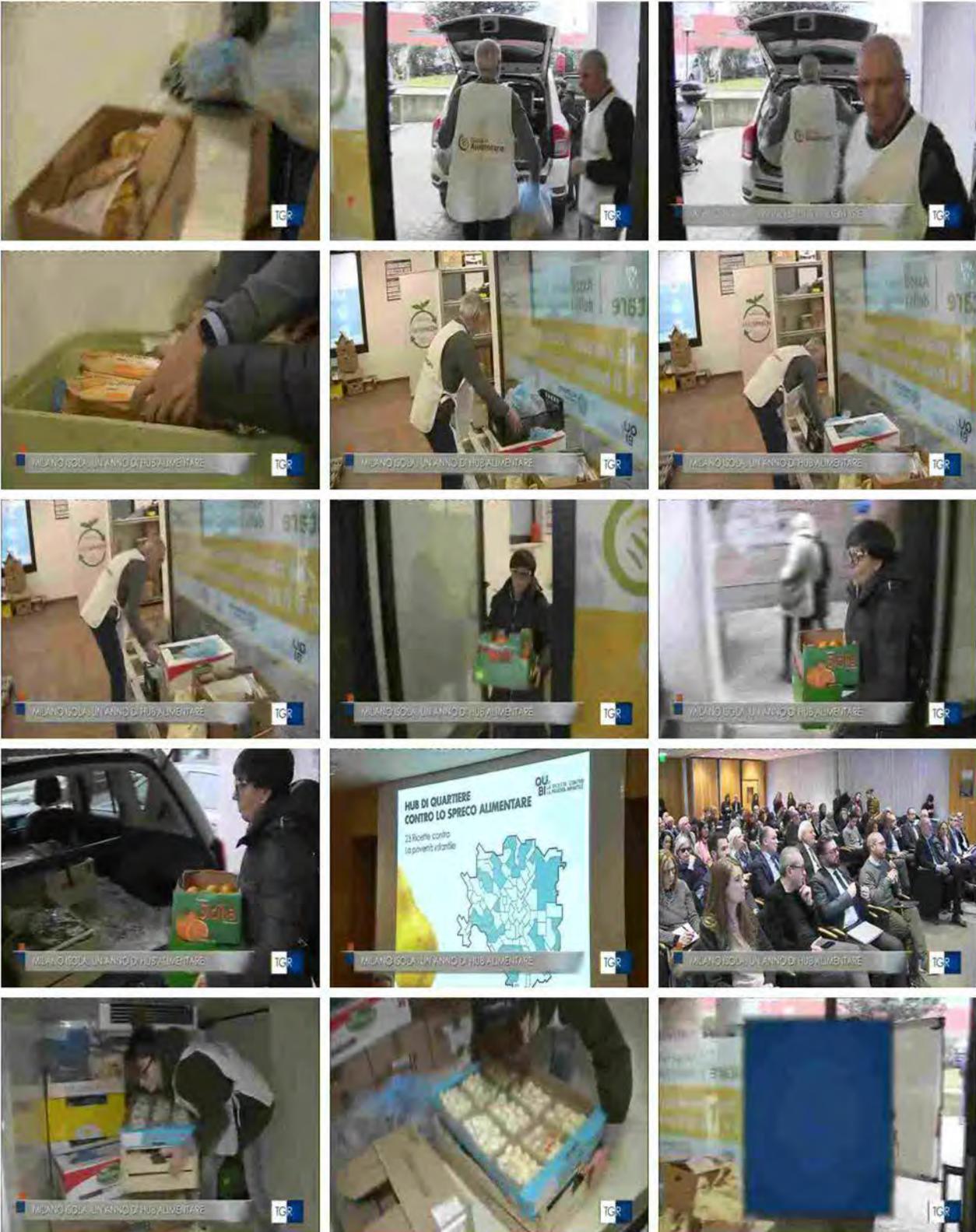
Intervista: Scavuzzo, Vice Sindaco di Milano

Autore: Santacroce



TGR LOMBARDIA H 00.10 (Ora: 00:15:12 Sec: 24)

Compie un anno l'hub antispreco del quartiere Isola di Milano, un progetto di Comune, Politecnico, Assolombarda e Banco Alimentare.
Autore: Manconi.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

043915

TGR LOMBARDIA H. 19.30 (Ora: 19:47:52 Min: 1:30)

Lotta allo spreco alimentare e solidarietà in un anno il centro di raccolta nel quartiere Isola di Milano ha redistribuito settantasette tonnellate di cibo provenienti da supermercati e mense aziendali. Il centro di raccolta è stato organizzato dall' amministrazione comunale, Assolombarda, Politecnico di Milano.

Intervista a: Magnelli, Direttore Banco Alimentare Lombardia

Intervista a: Perego, Politecnico di Milano

Autore: Marzio



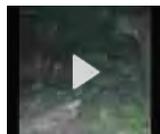


GR LOMBARDIA (Ora: 18:34:40 Min: 1:18)

Compie un anno l'hub di quartiere di Via Borsieri: le parole di Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda.

affaritaliani.it

Il primo quotidiano digitale, dal 1996



POLITICA
Thailandia, raro video di una tigre che sta per mangiare la preda



POLITICA
Libia, Conte: domenica 19 conferenza a Berlino, invito di Merkel



POLITICA
Libia, Conte: altri soldati italiani solo in condizioni sicurezza



POLITICA
Conte: su Regeni Al Sisi mi ha assicurato massima collaborazione

NOTIZIARIO

[torna alla lista](#)

14 gennaio 2020 - 14:41

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

MILANO (ITALPRESS) - Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri piu' che positivi, presentati nella sede di Assolombarda. Il progetto e' nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'. "Questa e' una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi - ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo - che fa si' che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno". "Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro - ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi e' un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari. Per il 2020 e' prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo. "I risultati sono eccezionali - spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la citta' e il nostro obiettivo e' quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato". "Il Programma QuBi' - afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo - ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in poverta'". Programma QuBi' continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate. Lo spreco alimentare non e' un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata. (ITALPRESS).mig/col2/abr/red14-Gen-20 14:40

[LIBERO SHOPPING](#) | [LIBERO TV](#) | [LIBERO EDICOLA](#)
[METEO](#) | [PUBBLICA](#) | [FULLSCREEN](#) | [f](#) [t](#) [@](#) [📶](#)
[CERCA](#) [NEWSLETTER](#)

Libero Quotidiano.it

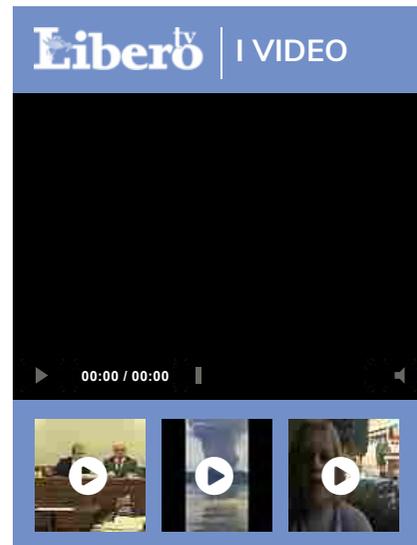
[HOME](#) [ITALIA](#) [POLITICA](#) [ESTERI](#) [ECONOMIA](#) [SPETTACOLI](#) [SPORT](#) [PERSONAGGI](#) [SALUTE](#) [ALTRO](#)
[/](#) [ITALPRESS](#)

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

14 Gennaio 2020



MILANO (ITALPRESS) - Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati nella sede di Assolombarda. Il progetto è nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'. "Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi - ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo - che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno". "Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano,



I PIÙ LETTI



Salvini scende a un passo dalla "soglia psicologica" Lega giù: il sondaggio Masia



"Fonti parlamentari, la Lega potrebbe firmare". Salvini, la mossa che fa saltare Conte



circa 15 miliardi di euro - ha sottolineato **Alessandro Scarabelli**, direttore generale di **Assolombarda** -. Questo per noi e' un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari. Per il 2020 e' prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo. "I risultati sono eccezionali - spiega **Marco Melacini**, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la citta' e il nostro obiettivo e' quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato". "Il Programma QuBi' - afferma **Monica Villa**, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo - ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in poverta'". Programma QuBi' continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate. Lo spreco alimentare non e' un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata. (ITALPRESS). mig/col2/abr/red 14-Gen-20 14:40



"Di Maio si dimette, quando lascerà il M5s". Indiscrezione bomba di Travaglio, disastro

SONDAGGI



Papa Francesco contro Papa Ratzinger: voi chi preferite?

VOTA SUBITO! >



Secondo voi Bettino Craxi è morto da esule o latitante?

VOTA SUBITO! >

Testo

Caratteri rimanenti: 400

INVIA



ALIMENTARE Martedì 14 gennaio 2020 - 12:19

Milano, Hub contro spreco alimentare ha distribuito 154mila pasti

Primo bilancio dopo un anno, nel 2020 nuovo progetto a Lambrate



Milano, 14 gen. (askanews) – Sono state recuperate 77 tonnellate di cibo dall'Hub di quartiere di via Borsieri a Milano, inaugurato un anno fa da Assolombarda, Comune e Politecnico per combattere lo spreco alimentare. Totale: 154mila pasti distribuiti per un controvalore economico di 308mila euro. Il progetto ha coinvolto 21 organizzazioni no profit, 11 supermercati e 5 mense aziendali. Ora è pronto a decollare il nuovo Hub nel Municipio 3 di Milano, in via Bassini 23, tra Piola e Lambrate.

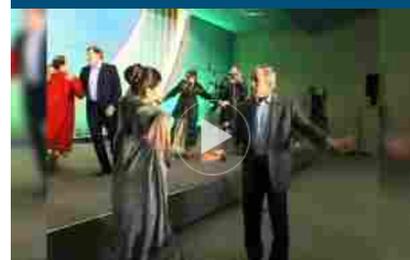
“E' un bell'esempio di sinergia pubblico-privata – ha detto il vicesindaco di Milano con delega alla Food policy, Anna Scavuzzo – l'ambizione che avevamo inizialmente, cioè di portare un hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio, prende corpo: conto con la fine del mandato di poter onorare



VIDEO



Australia, carote lanciate dall'aereo agli animali in difficoltà



Bush e le danze sfrenate con Putin, ecco il video

l'impegno in tutti e nove i municipi", ha detto Scavuzzo.

Il progetto dell'Hub di quartiere è nato all'interno delle azioni definite nel protocollo 'Zero Sprechi' promosso da Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico di Milano, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare della Lombardia e sostenuto dal Programma Qubì - La ricetta contro la povertà infantile promosso da Fondazione Cariplo.

Aziende associate ad Assolombarda hanno partecipato al progetto donando il cibo in avanzo dalle mense, favorendo la diminuzione degli sprechi. A queste si aggiungono le imprese della grande distribuzione organizzata che recupera ogni giorno diverse tipologie di alimenti che transitano dall'Hub per essere ridistribuite sul territorio.

Le imprese, ha sottolineato Alessandro Scarabelli, Direttore Generale di Assolombarda, "hanno deciso di giocare un ruolo attivo per ridurre lo spreco alimentare promuovendo un modello replicabile ed efficace, anche perché gli sprechi alimentari hanno un forte impatto oltre etico, anche economico: basti pensare che vale l'1% del pil italiano, 15 miliardi di euro". I risultati dell'iniziativa spingono Assolombarda "a rafforzare il suo impegno con l'obiettivo di diffondere sempre di più le buone pratiche e la cultura della riduzione dello spreco in una logica di maggiore sostenibilità e responsabilità verso il nostro territorio", ha aggiunto Scarabelli.

Il Politecnico di Milano rivendica la realizzazione di "un modello replicabile in altre realtà di Milano, un modello che mette insieme le eccellenze del territorio, raccoglie e distribuisce le eccedenze e introduce un sistema che le misura per ridurre sempre di più lo spreco alimentare", ha detto Marco Melaccini, docente di Logistica dell'ateneo milanese. "Questi progetti - ha chiosato Alessandro Perego, Direttore del Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico - hanno un valore di educazione alla solidarietà di cui abbiamo profondo bisogno in questa epoca in cui sono alti i rischi di aumento della disuguaglianza sociale e della emarginazione".



ARTICOLI SPONSORIZZATI



Ecco come difendere la



1% di CashBack e quota



Luce 30 New Year di



Libia, Haftar lascia Mosca senza firmare cessate il fuoco



Palermo, truffe all'Inps: falsi invalidi sorpresi a ballare



Spike Lee sarà presidente di giuria al Festival di Cannes



Trump userà 7,2 mld usd per il muro con il Messico

[VEDI TUTTI I VIDEO](#)

Home > Lombardia > A MILANO UN HUB CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Lombardia

A MILANO UN HUB CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

14 Gennaio 2020



Circa 77 tonnellate di cibo, 154mila pasti equivalenti recuperati, 21 organizzazioni non profit coinvolte, oltre a 11 supermercati e 5 mense aziendali e un valore economico che supera i 300mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati questa mattina nella sede di Assolombarda di via Pantano. Un progetto che nasce sulla base del protocollo 'ZeroSprechi' e grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano e alcune delle eccellenze del territorio cittadino: Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi. "Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi – ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo – che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno".

Sono infatti 11 i supermercati e 5 le mense aziendali di realtà del network di Assolombarda che nel quartiere Isola hanno partecipato all'iniziativa, raccogliendo le proprie eccedenze per redistribuirle su piccola scala a 21 organizzazioni non profit. "Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro – ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di

Lifestyle



Differenza tra prefazione e introduzione

14 Gennaio 2020



Anatocismo degli interessi passivi

11 Gennaio 2020



Quando posso andare in pensione

9 Gennaio 2020



Scorporare l'IVA: ecco come fare

9 Gennaio 2020

La rassegna stampa
fai da te

PROVA

La nostra
energia
guarda al futuro

MARTEDÌ, 14 GENNAIO, 2020



HOME ▾ PROGRAMMI ▾ STAFF ▾ LINEA ROCK ▾ APP PODCAST FREQUENZE CONTATTI ▾



Home > News > Food Pollicy, oltre 150mila pasti recuperati dall'Hub di via Borsieri

News

Food Pollicy, oltre 150mila pasti recuperati dall'Hub di via Borsieri

Da **Luca Levati** - 14 Gennaio 2020 6



L'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare compie un anno e festeggia con un grande successo: 77 tonnellate di cibo per 154.000 pasti equivalenti recuperati e 21 organizzazioni non profit coinvolte, 11 supermercati e 5 mense aziendali. Pronto a decollare un nuovo Hub in Municipio 3, in via Bassini 26.

“Possiamo decisamente parlare di un grande successo per l'Hub di via Borsieri – **commenta la Vicesindaco con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo** –, che ha così posto le basi per poter essere replicato anche in altri Municipi. I numeri raggiunti dimostrano ancora una volta che se tutti gli attori collaborano per un obiettivo comune è possibile creare una rete efficace e solidale capace di rispondere ai bisogni anche di una grande città come Milano. Grazie alla partecipazione di due nuovi importanti attori come AVIS Comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano siamo dunque pronti ora a partire anche nel Municipio 3”.

Il progetto dell'Hub di quartiere è nato all'interno delle azioni definite nel protocollo “Zero Sprechi” promosso da Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico di Milano, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare della Lombardia e sostenuto dal Programma QuBi – La ricetta contro la povertà infantile promosso da Fondazione Cariplo con il sostegno di Fondazione Vismara, Intesa Sanpaolo, Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi, Fondazione Fiera Milano e Fondazione Snam.



 radiolombardia
 FM | TV 626 | STREAMING | APP |
 radiolombardia.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



“Programma QuBi – **afferma Monica Villa** **Vicedirettrice dell’area servizi alla persona della Fondazione Cariplo** – ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l’alimentazione delle persone in povertà”.



Carica di più...



Seguici su IG

Programma QuBi continuerà a sostenere anche per il 2020 l’Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

Obiettivo dell’Hub di quartiere è quello di fornire risposte concrete alla domanda di riduzione degli sprechi alimentari in città e di accesso al cibo da parte delle persone bisognose, garantendo un servizio di raccolta alimentare e redistribuzione su piccola scala. Le tonnellate di cibo donato nell’Hub di via Borsieri sono state 77, per un totale di circa 154.000 pasti equivalenti, con un valore economico di 308.000 euro, raggiungendo i livelli previsti dal modello studiato dal Politecnico di Milano tra i partner del progetto. Sono inoltre aumentati nel corso dell’anno gli attori sociali che usufruiscono del servizio: le organizzazioni non profit sono infatti passate da 14 a 21.

“Esprimo un’enorme soddisfazione nell’aver contribuito a realizzare una soluzione di sistema per affrontare il recupero delle eccedenze piccole e diffuse, le più difficili da gestire. Questi progetti hanno un valore di educazione alla solidarietà – sia per i singoli sia per la collettività – di cui abbiamo profondo bisogno in questa epoca in cui sono alti i rischi di aumento della disuguaglianza sociale e della emarginazione – **afferma Alessandro Perego, Direttore del Dipartimento di Ingegneria Gestionale e Responsabile Scientifico degli Osservatori Digital Innovation del Politecnico di Milano.**

“A distanza di un anno i risultati del progetto, stimolato e coordinato da Banco Alimentare della Lombardia nella logistica e nel rispetto degli aspetti igienico-sanitari, confermano che è una risposta vincente al bisogno alimentare sul territorio grazie alla rete di collaborazione tra Istituzioni Pubbliche, profit, non profit e Università – **dichiara Marco Magnelli, Direttore di Banco Alimentare della Lombardia.**

Anche molte aziende associate ad Assolombarda, attraverso le mense hanno partecipato alla donazione del cibo in avanzo favorendo la diminuzione degli sprechi. A queste si aggiungono anche quelle della grande distribuzione organizzata che recupera ogni giorno diverse tipologie di alimenti che transitano dall’Hub e vengono redistribuiti ai diversi soggetti – in totale 11 supermercati e 5 mense aziendali.

“Il successo dell’Hub di Quartiere di via Borsieri e l’apertura del nuovo Hub nel Municipio 3 sono la dimostrazione della forza del fare sistema – **ha dichiarato Alessandro Scarabelli, Direttore Generale di Assolombarda** -. Un traguardo che ci rende orgogliosi, reso possibile grazie anche al determinante contributo delle nostre imprese, che hanno deciso di giocare un ruolo attivo per ridurre lo spreco alimentare promuovendo un modello replicabile ed efficace. I risultati dell’iniziativa ci spingono a rafforzare il nostro impegno sul tema, con l’obiettivo di diffondere sempre di più le buone pratiche e la cultura della riduzione dello spreco in una logica di maggiore sostenibilità e responsabilità verso il nostro territorio”.



La novità più importante per il 2020 è il nuovo progetto per l'apertura di un ulteriore Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, zona Lambrate, grazie alla partecipazione di AVIS Comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano, che hanno partecipato all'avviso pubblicato dal Comune di Milano nei mesi scorsi.

“Siamo consapevoli dell'urgenza di rafforzare su tutta Milano questa rete capace di combattere la povertà alimentare e al tempo stesso lo spreco di cibo – dichiara Giuseppe Maino, Presidente di BCC Milano – perciò abbiamo deciso di sostenere il progetto, di cui condividiamo obiettivi e valori. In particolare, siamo orgogliosi dei nostri Soci che, rinunciando al consueto dono natalizio della Banca, hanno scelto di devolvere la cifra corrispondente alla realizzazione dell'Hub di quartiere. Da tempo siamo impegnati a sviluppare un network virtuoso con le più importanti realtà associative e istituzionali della Città Metropolitana per sostenere e potenziare le migliori energie del territorio”.

“Anche Avis Milano ha partecipato all'Avviso Pubblico dedicato agli Hub di quartiere poiché in linea con i nostri obiettivi – afferma Sergio Casartelli Direttore Generale di Avis Milano – e attraverso la messa a disposizione dei nostri spazi nel Municipio 3, daremo il nostro contributo a questo importante progetto in città entrando a far parte della rete degli attori coinvolti nella lotta allo spreco alimentare a Milano”.

TAG [Alessandro Perego](#) [Alessandro Scarebelli](#) [Anna Scavuzzo](#) [Food policy](#) [Hub via Borsieri](#)
[Marco Magnelli](#) [Monica Villa](#)

👍 Mi piace 2



Articolo precedente

Smog, Pm10 ancora sopra la soglia a Milano

Articolo successivo

Smog, Legambiente: servono misure più drastiche



Luca Levati

<http://goo.gl/u4tU5v>



ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie **OK**

Milano

Municipi: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 AREA METROPOLITANA REGIONE

Cerca nel sito



METEO

HOME

CRONACA

SPORT

FOTO

TEMPO LIBERO

ANNUNCI LOCALI

CAMBIA EDIZIONE

VIDEO



Lotta allo spreco di cibo, a Milano in un anno recuperate 77 tonnellate di alimentari nell'Hub di via Borsieri



Organizzazioni non profit, supermercati e mense aziendali in alleanza con Comune e istituzioni per raccogliere e redistribuire le eccedenze: in 12 mesi bilancio di oltre 154mila pasti donati

ABBONATI A **Rep:**

14 gennaio 2020



In un anno sono state raccolte 77 tonnellate di cibo, pari a 154mila pasti, grazie ai lavori di 21 organizzazioni non profit, 11 supermercati e 5 mense aziendali.



Sono i risultati dei primi 12 mesi dell'Hub di quartiere contro lo spreco alimentare di via Borsieri a Milano: qui si raccolgono le eccedenze alimentari e vengono redistribuite. Un progetto che presto raddoppia, con un altro Hub in Municipio 3, in via Bassini 26.



Il progetto dell'Hub di quartiere è nato all'interno delle azioni definite nel protocollo "Zero Sprechi" promosso da Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico di Milano, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare della Lombardia e sostenuto dal Programma QuBi - La ricetta contro la povertà infantile promosso da Fondazione Cariplo con il sostegno di Fondazione Vismara, Intesa Sanpaolo, Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi, Fondazione Fiera Milano e Fondazione Snam. Obiettivo dell'Hub di quartiere è quello di fornire risposte concrete alla domanda di riduzione degli sprechi alimentari in città e di accesso al cibo da parte delle persone bisognose, garantendo un servizio di raccolta alimentare e redistribuzione su piccola scala. Le tonnellate di cibo donato nell'Hub di via Borsieri sono state 77, per un totale di circa 154mila pasti equivalenti, con un valore economico di 308mila euro, raggiungendo i livelli previsti dal modello studiato dal Politecnico di Milano tra i partner del progetto. Sono inoltre aumentati nel corso dell'anno gli attori sociali che usufruiscono del

Newsletter



GIORNALIERA

Anteprima Rep:

Ogni sera, qualche ora prima che Repubblica venga messa in stampa, ricevi il meglio di Rep in anteprima.

[Vedi esempio](#)

Inserisci la tua email

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Cliccando su [Iscriviti](#) dichiari di aver letto l'[informativa sulla privacy](#) e accetti le [Condizioni Generali](#) dei servizi online del gruppo GEDI.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

servizio: le organizzazioni non profit sono infatti passate da 14 a 21.

"Possiamo decisamente parlare di un grande successo per l'Hub di via Borsieri - commenta la vicesindaca con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo - , che ha così posto le basi per poter essere replicato anche in altri Municipi. I numeri raggiunti dimostrano ancora una volta che se tutti gli attori collaborano per un obiettivo comune è possibile creare una rete efficace e solidale capace di rispondere ai bisogni anche di una grande città come Milano. Grazie alla partecipazione di due nuovi importanti attori come AVIS Comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano siamo dunque pronti ora a partire anche nel Municipio 3". Programma QuBì continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

Anche molte aziende associate ad Assolombarda, attraverso le mense hanno partecipato alla donazione del cibo in avanzo favorendo la diminuzione degli sprechi. A queste si aggiungono anche quelle della grande distribuzione organizzata che recupera ogni giorno diverse tipologie di alimenti che transitano dall'Hub e vengono redistribuiti ai diversi soggetti - in totale 11 supermercati e 5 mense aziendali.

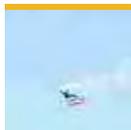
La novità più importante per il 2020 è il nuovo progetto per l'apertura di un ulteriore Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, zona Lambrate, grazie alla partecipazione di AVIS Comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano, che hanno partecipato all'avviso pubblicato dal Comune di Milano nei mesi scorsi.

 [Milano lotta allo spreco di cibo](#)

© Riproduzione riservata

14 gennaio 2020

ARTICOLI CORRELATI



Lo Spiderman che ci ricorda di restare umani: "Lo faccio per le vittime del Mediterraneo"

DI SANDRO DE RICCARDIS



Tra le opere di Magistretti, designer e demiurgo che a Milano ha lasciato il segno



Furto in casa della top model Vittoria Ceretti in centro a Milano: i ladri portano via abiti firmati e gioielli per 80mila euro

prodotto da **Rep:**

CASE MOTORI LAVORO **ASTE**

[Trova tutte le aste giudiziarie](#)

ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Verano Brianza Molino Bistorgio - 75000

[Tribunale di Lodi](#)
[Tribunale di Monza](#)
[Tribunale di Varese](#)
[Tribunale di Milano](#)

[Visita gli immobili della Lombardia](#)

 **TrovaRistorante** a Milano

Scegli una città

Milano

Scegli un tipo di locale

TUTTI

Inserisci parole chiave *(facoltativo)*

IL TEMPO.it

QUOTIDIANO INDIPENDENTE

SEI IN » CANALE NEWS » [ITALPRESS](#)

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

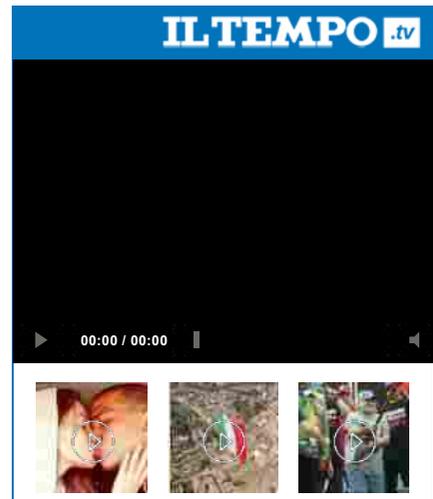
14 GENNAIO 2020



MILANO (ITALPRESS) - Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri piu' che positivi, presentati nella sede di Assolombarda. Il progetto e' nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'. "Questa e' una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi - ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo - che fa si' che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno". "Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro - ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi e' un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari. Per il 2020 e' prevista

IL TEMPO .tv

00:00 / 00:00



IL TEMPO rubriche



AS ROMA

Nicolò Zaniolo, l'operazione è riuscita
 Il messaggio ai tifosi giallorossi



MOTORI

Ford Fiesta ST il 3 cilindri da 200 cavalli

l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo. "I risultati sono eccezionali - spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato". "Il Programma QuBi" - afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo - ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in povertà". Programma QuBi continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate. Lo spreco alimentare non è un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di CO2 in meno nell'aria e 77 mila metri cubi di acqua risparmiata. (ITALPRESS). mig/col2/abr/red 14-Gen-20 14:40

COMMENTI

Titolo

Testo

INVIA

Caratteri rimanenti: 1500



HITECH

Il futuro prende vita



GOSSIP

Gwyneth Paltrow, la star infiamma i social con la candela alla vagina



SALUTE

Lo stress si vince con l'Ikebana



GUSTO

Sugli sci a caccia di buon cibo



SCIENZA

Ecco la prima eclissi lunare del 2020: quando e dove guardarla



Home Impresa ▾ Lavoro ▾ Commercio ▾ Milano ▾ Lombardia ▾ Agroalimentare Università
Sanità



Home > Milano > Hub di via Borsieri: recuperate oltre 77 tonnellate di cibo in un...

Milano

- Advertisement -

Hub di via Borsieri: recuperate oltre 77 tonnellate di cibo in un anno

14/01/2020

Condividi su Facebook

Tweet su Twitter

G+

P



ARTICOLI PIÙ RECENTI

Starbucks, Unione nazionale consumatori: il caffè costa l'80% in più della media milanese

06/09/2018

Scuola-lavoro: convegno in Camera di Commercio con Ferlini e Campanelli

04/11/2016

Enac: indagine su Blue Panorama, Ryanair, Volotea e Vueling

02/08/2018

Job Meeting PISA è alle porte. Colloqui per centinaia di assunzioni, workshop e orientamento

26/11/2019

Hub di via Borsieri: recuperate oltre 77 tonnellate di cibo in un anno (1)

Milano - L'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare compie un anno

Merci: Lombardia, ogni mese

e festeggia con un grande successo: 77 tonnellate di cibo per 154.000 pasti equivalenti recuperati e 21 organizzazioni non profit coinvolte, 11 supermercati e 5 mense aziendali. Pronto a decollare un nuovo Hub in Municipio 3, in via Bassini 26. "Possiamo decisamente parlare di un grande successo per l'Hub di via Borsieri - commenta la Vicesindaco con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo -, che ha così posto le basi per poter essere replicato anche in altri Municipi. I numeri raggiunti dimostrano ancora una volta che se tutti gli attori collaborano per un obiettivo comune è possibile creare una rete efficace e solidale capace di rispondere ai bisogni anche di una grande città come Milano. Grazie alla partecipazione di due nuovi importanti attori come AVIS Comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano siamo dunque pronti ora a partire anche nel Municipio 3". Il progetto dell'Hub di quartiere è nato all'interno delle azioni definite nel protocollo "Zero Sprechi" promosso da Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico di Milano, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare della Lombardia e sostenuto dal Programma QuBì - La ricetta contro la povertà infantile promosso da Fondazione Cariplo con il sostegno di Fondazione Vismara, Intesa Sanpaolo, Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi, Fondazione Fiera Milano e Fondazione Snam. "Programma QuBì - afferma Monica Villa Vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo - ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in povertà". Programma QuBì continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate. Obiettivo dell'Hub di quartiere è quello di fornire risposte concrete alla domanda di riduzione degli sprechi alimentari in città e di accesso al cibo da parte delle persone bisognose, garantendo un servizio di raccolta alimentare e redistribuzione su piccola scala. Le tonnellate di cibo donato nell'Hub di via Borsieri sono state 77, per un totale di circa 154.000 pasti equivalenti, con un valore economico di 308.000 euro, raggiungendo i livelli previsti dal modello studiato dal Politecnico di Milano tra i partner del progetto. Sono inoltre aumentati nel corso dell'anno gli attori sociali che usufruiscono del servizio: le organizzazioni non profit sono infatti passate da 14 a 21. "Esprimo un'enorme soddisfazione nell'aver contribuito a realizzare una soluzione di sistema per affrontare il recupero delle eccedenze piccole e diffuse, le più difficili da gestire. Questi progetti hanno un valore di educazione alla solidarietà - sia per i singoli sia per la collettività - di cui abbiamo profondo bisogno in questa epoca in cui sono alti i rischi di aumento della disuguaglianza sociale e della emarginazione - afferma Alessandro Perego, Direttore del Dipartimento di Ingegneria Gestionale e Responsabile Scientifico degli Osservatori Digital Innovation del Politecnico di Milano.

movimentate 7 milioni di tonnellate

01/03/2017



Hub di via Borsieri: recuperate oltre 77 tonnellate di cibo in un anno (2)

Milano - "A distanza di un anno i risultati del progetto, stimolato e coordinato da Banco Alimentare della Lombardia nella logistica e nel rispetto degli aspetti igienico-sanitari, confermano che è una risposta vincente al bisogno alimentare sul territorio grazie alla rete di collaborazione tra Istituzioni Pubbliche, profit, non profit e Università - dichiara Marco Magnelli, Direttore di Banco Alimentare della Lombardia. Anche molte aziende associate ad Assolombarda, attraverso le mense hanno partecipato alla donazione del cibo in avanzo favorendo la diminuzione degli sprechi. A queste si aggiungono anche quelle della grande distribuzione organizzata che recupera ogni giorno diverse tipologie di alimenti che transitano dall'Hub e vengono redistribuiti ai diversi soggetti - in totale 11 supermercati e 5 mense aziendali. "Il successo dell'Hub di Quartiere di via Borsieri e l'apertura del nuovo Hub nel Municipio 3 sono la dimostrazione della forza del fare sistema - ha dichiarato Alessandro Scarabelli,

Direttore Generale di Assolombarda -. Un traguardo che ci rende orgogliosi, reso possibile grazie anche al determinante contributo delle nostre imprese, che hanno deciso di giocare un ruolo attivo per ridurre lo spreco alimentare promuovendo un modello replicabile ed efficace. I risultati dell’iniziativa ci spingono a rafforzare il nostro impegno sul tema, con l’obiettivo di diffondere sempre di più le buone pratiche e la cultura della riduzione dello spreco in una logica di maggiore sostenibilità e responsabilità verso il nostro territorio”. La novità più importante per il 2020 è il nuovo progetto per l’apertura di un ulteriore Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, zona Lambrate, grazie alla partecipazione di AVIS Comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano, che hanno partecipato all’avviso pubblicato dal Comune di Milano nei mesi scorsi. “Siamo consapevoli dell’urgenza di rafforzare su tutta Milano questa rete capace di combattere la povertà alimentare e al tempo stesso lo spreco di cibo – dichiara Giuseppe Maino, Presidente di BCC Milano – perciò abbiamo deciso di sostenere il progetto, di cui condividiamo obiettivi e valori. In particolare, siamo orgogliosi dei nostri Soci che, rinunciando al consueto dono natalizio della Banca, hanno scelto di devolvere la cifra corrispondente alla realizzazione dell’Hub di quartiere. Da tempo siamo impegnati a sviluppare un network virtuoso con le più importanti realtà associative e istituzionali della Città Metropolitana per sostenere e potenziare le migliori energie del territorio”. “Anche Avis Milano ha partecipato all’Avviso Pubblico dedicato agli Hub di quartiere poiché in linea con i nostri obiettivi – afferma Sergio Casartelli Direttore Generale di Avis Milano – e attraverso la messa a disposizione dei nostri spazi nel Municipio 3, daremo il nostro contributo a questo importante progetto in città entrando a far parte della rete degli attori coinvolti nella lotta allo spreco alimentare a Milano”.

Condividi



Articolo precedente

Smog, anticipate a domani le misure di secondo livello

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



Milano
Hub di via Borsieri: recuperate oltre 77 tonnellate di cibo in un anno



Milano
Smog, anticipate a domani le misure di secondo livello



Lombardia
M4: vicini alla famiglia di Ielpo





Home > Società > Milano Hub anti-spreco alimentare, recuperate 77 tonnellate di cibo

Articoli del Giorno Società

Milano Hub anti-spreco alimentare, recuperate 77 tonnellate di cibo

di Redazione · mercoledì, 15 Gennaio, 2020 · 792

CONDIVIDI



0



Circa 77 tonnellate di cibo, 154mila pasti equivalenti recuperati, 21 organizzazioni non profit coinvolte, oltre a 11 supermercati e 5 mense aziendali e un valore economico che supera i 300mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati questa mattina nella sede di Assolombarda di via Pantano. Un progetto che nasce sulla base del protocollo 'ZeroSprechi' e grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano e alcune delle eccellenze del territorio cittadino: Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'. "Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi - ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo - che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno".

Sono infatti 11 i supermercati e 5 le mense aziendali di realtà del network di Assolombarda che nel quartiere Isola hanno partecipato all'iniziativa, raccogliendo le proprie eccedenze per redistribuirle su piccola scala a 21 organizzazioni non profit.

"Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro - ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi è un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari", per un totale di 3.950 persone (2.470 adulti e 1.480 bambini).

SPONSOR

ARTICOLI RECENTI

La "zona grigia" tra mafie e potere politico

mercoledì, 15 Gennaio, 2020

Finanza etica, convegno ad Assisi

mercoledì, 15 Gennaio, 2020

Ingv, ionosfera possibile sentinella dei terremoti

mercoledì, 15 Gennaio, 2020

Arriva logo del marchio storico a tutela migliori imprese

mercoledì, 15 Gennaio, 2020

La disperazione di Zingaretti

mercoledì, 15 Gennaio, 2020

Strade, ponti e gallerie, nuovi incubi per gli automobilisti. L'Anas stanza 2

L'occasione di stamattina non è servita solo per guardare all'anno passato, ma anche per progettare il futuro: per il 2020, infatti, è prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo.

“I risultati sono eccezionali – spiega Marco Melacini, professore di logistica del politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni”. Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere “un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato”. Lo spreco alimentare, infine, non è un tema che riguarda solo il cibo, ma l'ambiente in generale: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata. (Italpress)

miliardi ma ne servirebbero 42

 mercoledì, 15
 Gennaio, 2020

Sanità, asili e digitale, tra Nord e Sud l'Italia si divide

 mercoledì, 15
 Gennaio, 2020

SPONSOR

CIBO MARCO MELACINI MILANO HUB SPRECO SPRECO ALIMENTARE ZEROSPRECHI

CONDIVIDI



< ARTICOLO PRECEDENTE

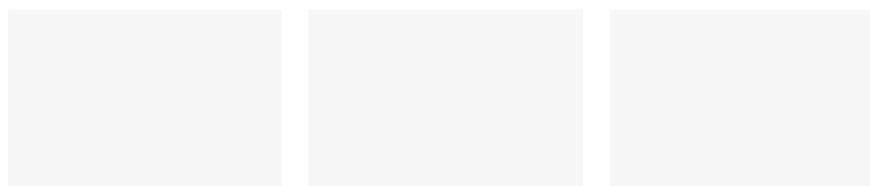
ARTICOLO SUCCESSIVO >

La disperazione di Zingaretti
Arriva logo del marchio storico a tutela migliori imprese

Redazione



RELATED POSTS


Capodanno: Coldiretti, 500 milioni di avanzi sulle tavole degli italiani
Coldiretti: “Cibo prima ricchezza paese, vale 25% Pil”
Cibo italiano, ecco il patto anti frode. In un anno persi 100 miliardi

LASCIA UN COMMENTO

Devi essere connesso per inviare un commento.

fanpage.it


 MILANO
 [CRONACA](#)
[POLITICA](#)
[METEO](#)
[EVENTI A MILANO](#)
[TRASPORTI E VIABILITÀ](#)


COMMENTA

CONDIVIDI

2

Milano, un anno di lotta contro lo spreco alimentare: salvati 154mila pasti e 77 tonnellate di cibo

Ad un anno dall'apertura, l'Hub di via Borsieri, a Milano, fa registrare grandi risultati nell'ottica della battaglia allo spreco alimentare. Grazie alla collaborazione con 21 organizzazioni no profit, 11 supermercati e 5 mense aziendali, sono state salvate 77 tonnellate di cibo, pari a 154mila pasti, per un valore totale di 308mila euro. E per il 2020 è già pronta l'apertura di un altro Hub, in zona Lambrate.

PRIMA PAGINA



Milano, operaio morto nel cantiere della M4: si indaga per omicidio colposo

Il 42enne Raffaele Ielpo schiacciato dai massi

Inutili i tentativi di rianimarlo: è deceduto in ospedale

Il sindaco Sala: "Costernato, a disposizione della famiglia"

MOSTRA ALTRO

CRONACA LOMBARDIA

MILANO

14 GENNAIO 2020

16:34

di Filippo M. Capra



A un anno dalla nascita, l'Hub di quartiere di via Borsieri di Milano ha fatto segnare risultati da record, salvando 77 tonnellate di cibo per un equivalente di 154mila pasti, per un valore totale di 308mila euro, coinvolgendo 21 organizzazioni no profit, 11 supermercati e 5 mense aziendali. Il centro di raccolta cibo è nato dodici mesi fa nell'ambito del protocollo "Zero Sprechi", con la promozione del Comune di Milano, Assolombarda e del Politecnico di Milano, ed è realizzato in collaborazione con Banco Alimentare della Lombardia. Ora l'attività si fa in due, con la prossima apertura di un nuovo Hub in via Bassini.

La soddisfazione della vicesindaco Anna Scavuzzo

Il grande risultato conseguito è stato accolto con soddisfazione dalla vicesindaco Anna Scavuzzo, che ha commentato: "I numeri raggiunti dimostrano ancora una volta che se tutti gli attori collaborano per un obiettivo comune, è possibile creare una rete efficace e solidale capace di rispondere ai bisogni di una grande città come Milano". La numero due di Palazzo Marino ha poi confermato che "siamo pronti a partire anche nel Municipio 3", dove aprirà l'Hub di via Bassini. A sostegno dell'iniziativa c'è anche Programma QuBi, la cui vicedirettrice Monica Villa ha ribadito l'importanza del progetto per "migliorare l'alimentazione delle persone in povertà".

Un'epoca in cui sono alti i rischi di aumento emarginazione

Le associazioni no profit che usufruiscono del servizio sono passate da 14 a 21 e il numero pare destinato a salire ancora. Soddisfatto anche il direttore del Dipartimento di ingegneria gestionale del Politecnico Alessandro Perego, per "aver contribuito a una soluzione di sistema per il recupero delle eccedenze diffuse", sottolineando il "valore di educazione alla solidarietà" di cui la popolazione ha bisogno "in questa epoca in cui sono alti i rischi di aumento della disuguaglianza sociale e dell'emarginazione".

L'apertura dell'Hub in zona Lambrate

E nel 2020, come annunciato, sono previste novità. Su tutte l'apertura dell'Hub



Milano, Raffaele, l'operaio morto schiacciato nel cantiere della M4. Sala: "Sono costernato"

f 1.526



Offanengo, abbandona rifiuti nei pressi dell'area giochi dei bambini: incastrato dalle telecamere

f 608



Milano, operaio morto nel cantiere della M4: aperta indagine per omicidio colposo

f 193



Milano, operaio Amsa sbatte la testa e perde i sensi: incidente o malore mentre lavorava, ricoverato

f 108



Calcio, sequestrate 335 piante di marijuana alte quasi due metri: arrestate tre persone

f 110

Roberta Covelli

Dediche ai camorristi al 41 bis: il concerto del neomelodico Niko Pandetta ad Abbiategrasso



segui
Fanpage.it
su Facebook



segui
Fanpage.it
su Twitter

di via Bassini, in zona **Lambrate**, sostenuta anche dalla **Banca di Credito Cooperativo di Milano**. Il suo presidente, **Giuseppe Maino**, si è detto orgoglioso dei Soci "che, rinunciando al consueto dono natalizio della Banca, hanno scelto di devolvere la cifra corrispondente alla realizzazione dell'Hub di quartiere". Milano si conferma città solidale e pronta ad andare incontro ai bisognosi.

Filippo M. Capra

segui
Fanpage.it
 su Smartphone

DOWNLOAD



Fanpage.it news alert

ATTIVA



Cronaca Lombardia



Milano

Aggiungi un commento!



Varese, caldaia rotta e scuola gelida: esplosione la rivolta degli studenti, il preside ne sospende...

f 175



Villa di Tirano, il titolare del ristorante: "Lasciate a casa i bambini maleducati"

f 11.363



Dorga, in ospedale con nausea e vomito: intossicazione alimentare per 50 ragazzini in vacanza

f 425



Como, fuochi d'artificio per Capodanno pericolosi: sequestrata oltre una tonnellata di botti

f 67



Emergenza rifiuti, De Luca: "Napoli potrà sversare più tonnellate per uscire dalla crisi"

f



Capodanno, maxi sequestro: 30 tonnellate e fabbrica abusiva

f



Oggi la prima eclissi lunare del 2020: sarà visibile anche a Milano (nuvole permettendo)

f 469



Milano, nuovo stop ai monopattini elettrici in sharing: ricorso al Tar delle società escluse...

f 23



Grave incidente nella notte ad Abbiategrasso: scontro tra auto, due persone in codice rosso

f 126

Accedi



AGENZIE BERGAMO BRESCIA COMO CREMONA LECCO MANTOVA MILANO PAVIA SONDRIO



Home > Milano > Spreco alimentare, a Milano nasce un nuovo hub di quartiere per il...

Spreco alimentare, a Milano nasce un nuovo hub di quartiere per il recupero eccedenze

by -giorno 14 Gennaio 2020

Milano, 14 gennaio 2020 – A **Milano un nuovo hub di raccolta delle eccedenze alimentari**: sorgerà nel **municipio 3 di Milano**, zona che comprende i quartieri molto popolati di Porta Venezia, Buenos Aires, Lambrate e Piola, arrivando fino a Rubattino e dunque alla periferia est della città. L'iniziativa completa un progetto già avviato, a cui hanno collaborato il Comune di Milano, Banco alimentare, il Politecnico e Assolombarda.

I risultati di un anno di lavoro e i futuri obiettivi sono stati presentati, con riferimento particolare all'**Hub di via Borsieri**, che è nato proprio 12 mesi fa non lontano dall'avveniristico Bosco Verticale. Il centro di raccolta serve i municipi 8 e 9 di Milano e coinvolge le mense di grandi aziende come Pirelli, Pellegrini e Maire Tecnimont insieme a supermercati come Lidl, Coop e Carrefour. Nel periodo di attività dell'hub sono state recuperate 77 tonnellate di cibo, per un valore economico di 308 mila euro, consentendo un pasto a 1300 nuclei familiari. C'è anche un risvolto ecologico, con 240 tonnellate di emissioni di CO2 risparmiate e 77 mila metri cubi d'acqua non sprecati.

Anche per la **"food policy ci deve essere una strategia politica"**, ha osservato la vicesindaca di Milano, Anna Scavuzzo: "Questo progetto consente alle eccedenze alimentari delle imprese di andare sulle tavole di chi ne ha bisogno". E mentre si nasce in città il secondo hub, secondo la vicesindaca è "importante avere un ambito metropolitano di azione e che si avvi una sinergia fra comuni della città metropolitana". In Italia si producono ogni anno 5 milioni di eccedenze alimentari "in diversi punti della filiera", ha spiegato Alessandro Perego, direttore del dipartimento di ingegneria gestionale del Politecnico, che ha illustrato il ruolo del centro di ricerca nell'elaborare il sistema che gestisce la raccolta, la catalogazione e poi redistribuzione dei cibi in via Borsieri. Dal punto di vista dei numeri "lo spreco alimentare in Italia vale 15 miliardi, quindi circa l'1% del Pil – ha spiegato il direttore generale di Assolombarda, Alessandro Scarabelli – Per le aziende che vivono il quartiere e il territorio aiutare i meno abbienti è un tema importante. Nel secondo hub ci saranno altre imprese associate che aderiranno all'iniziativa".



Spreco alimentare, a Milano nasce un nuovo hub di quartiere per il recupero eccedenze

Articoli simili

Milano

Smog, ancora polveri sottili
 ancora sopra

limiti: "Servono misure drastiche"

Milano

SMOG I AM A VICTIM I AM A SHOCK A

Milano: anche Michelle Obama e Angela Merkel donne vittime di violenza

Milano

Verdi torna a Palazzo
 Milano con

Fedrigini, che chiede subito un consiglio 'ad hoc' sull'ambiente

TAGS milano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Top News

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

14 Gennaio 2020



MILANO (ITALPRESS) – Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati nella sede di Assolombarda.

Il progetto è nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi.

"Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi – ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo – che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno".

"Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro – ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi è un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari.

Top News su Facebook



Top News su Twitter

Tweet di @Itaipress



Incorpora Visualizza su Twitter

Lifestyle



Differenza tra prefazione e introduzione
14 Gennaio 2020



Anatocismo degli interessi passivi
11 Gennaio 2020

Per il 2020 è prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo.

"I risultati sono eccezionali – spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato".

"Il Programma QuBi afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in povertà".

Programma QuBi continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

Lo spreco alimentare non è un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.

(ITALPRESS).



Quando posso andare in pensione
9 Gennaio 2020



Scorporare l'IVA: ecco come fare
9 Gennaio 2020

La rassegna stampa
fai da te
PROVA



ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



Calabria
REGIONALI, SCONTI TRENITALIA
PER GLI ELETTORI FUORI SEDE



Lombardia
A Milano un hub contro lo spreco
alimentare



Top News
BLOCCO TRAFFICO, STICCHI
DAMIANI "ASSURDO FERMARE
AUTO NUOVE"



I nostri Partners



Agenzia di Stampa Itaipress

Headquarters: Via Dante, 69 – 90141
Palermo / Redazione di Roma: Via
Piemonte, 32 – 00187 Roma
Partita IVA 01868790849
ISSN 2465-3535
Direttore Editoriale: Italo Cucci
Direttore Responsabile: Gaspare

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.



Il tuo browser (Apple Safari 4) non è aggiornato e potrebbe non visualizzare correttamente le pagine di questo e altri siti. [Aggiorna il tuo browser!](#) Ti consigliamo di scaricare [Google Chrome](#) o [Mozilla Firefox](#) X

NETWORK ▾

METEO IQ

CORRIERE DELL'UMBRIA

HOME POLITICA CRONACA ATTUALITÀ ESTERI OPINIONI SPORT SPETTACOLI IMOTORI WEST IMMIGRAZIONE

Perugia Terni Foligno Città di Castello Gubbio Trasimeno Spoleto Gualdo Tadino Assisi/Bastia Umbertide Todi/Marsciano Narni/Amelia Orvieto



ITALPRESS



MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

14.01.2020 - 14:45

MILANO (ITALPRESS) - Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di

CORRIERE DELL'UMBRIA TV



Libia, Conte: "Italia valuta possibilità invio truppe"



De Luca: "Evitiamo di omologarci a chi si rinnova sotto la guida di Toninelli"



Cuneo fiscale, Furlan: "No proposte a scatola chiusa, si apra confronto"



quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri piu' che positivi, presentati nella sede di Assolombarda. Il progetto e' nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'. "Questa e' una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi - ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo - che fa si' che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno". "Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro - ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi e' un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari. Per il 2020 e' prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo. "I risultati sono eccezionali - spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la citta' e il nostro obiettivo e' quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato". "Il Programma QuBi' - afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo - ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in poverta'". Programma QuBi' continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate. Lo spreco alimentare non e' un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata. (ITALPRESS). mig/col2/abr/red 14-Gen-20 14:40

TAG: ITALPRESS, MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO



Landini: "Non siamo disponibili a fare sconti al Governo, servono risposte"



Cuneo Fiscale, Barbagallo: Non si vada avanti a provvedimenti provvisori, serve riforma complessiva

SONDAGGI



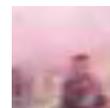
Per voi chi è la spalla migliore per Ronaldo nella Juve?

VOTA ORA!

PIÙ LETTI OGGI



Video Il branco di lupi assalta i cinghiali, furiosa battaglia per la vita



Tensioni a Bologna durante la protesta contro un banchetto di Fratelli d'Italia



Video Cinghiale inferocito assalta distributore e ferisce tre persone. Colpita anche una ragazza

Testo

Caratteri rimanenti: 400

INVIA

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti** ↕

[Accedi](#) [Registrati](#)



Cerca



[Cronaca](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura e Spettacoli](#) [Più Letti](#) [Foto](#) [Video](#) [Cinema](#) [Appuntamenti](#) [Necrologie](#)

HOME / ITALPRESS - TOP NEWS / MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

ABBONATI
QUI



Martedì 14 Gennaio 2020  (0)

[Facebook](#) [Twitter](#)

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

MILANO (ITALPRESS) - Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati nella sede di Assolombarda. Il progetto è nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'. "Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi - ha

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo - che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno". "Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro - ha sottolineato **Alessandro Scarabelli**, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi è un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari. Per il 2020 è prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo. "I risultati sono eccezionali - spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato". "Il Programma QuBi" - afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo - ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in povertà". Programma QuBi" continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate. Lo spreco alimentare non è un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata. (ITALPRESS). mig/col2/abr/red 14-Gen-20 14:40

 **Vuoi approfondire? Approfitta subito!**
Acquista la tua copia digitale a 0.99 €

© RIPRODUZIONE RISERVATA

 **Tags**

 **Articoli più letti**

A Seregno c'è l'anti-supermercato: «Market equo e senza sprechi»

Gennaio 1985-2020: l'anniversario della grande nevicata del secolo (scorso) - FOTO e VIDEO

Brugherio, la segnalazione: ladri ingegnosi calamitano i portoni d'ingresso delle case

Monza, reazioni all'aggressione a Brumotti e Striscia la Notizia. Il Comune: "Via Visconti, una priorità" - VIDEO

Incidente sugli sci per lo chef Giancarlo Morelli del Pomiroeu di Seregno

Aree

Monza
Brianza Nord
Brianza Sud
Valle del Seveso
Vimercatese

Rubriche

Speciale
Non Profit
Musica
Viaggi
Il Cittadino Young

Redazione

Redazione
Scriveteci
Registrati

Servizi



Il tuo browser (Apple Safari 4) non è aggiornato e potrebbe non visualizzare correttamente le pagine di questo e altri siti. [Aggiorna il tuo browser!](#) Ti consigliamo di scaricare [Google Chrome](#) o [Mozilla Firefox](#) X

NETWORK ▾

METEO IQ

CORRIERE DI AREZZO

HOME CRONACA ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA MEDIA SPETTACOLI SPORT IMOTORI CORRIERE&LAVORO WEST IMMIGRAZIONE

Arezzo Valdarno Valdichiana Casentino Valtiberina



ITALPRESS



MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

14.01.2020 - 14:45

MILANO (ITALPRESS) - Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di

CORRIERE DI AREZZO



Libia, Conte: "Italia valuta possibilità invio truppe"



De Luca: "Evitiamo di omologarci a chi si rinnova sotto la guida di Toninelli"



Cuneo fiscale, Furlan: "No proposte a scatola chiusa, si apra confronto"

quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri piu' che positivi, presentati nella sede di Assolombarda. Il progetto e' nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'. "Questa e' una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi - ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo - che fa si' che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno". "Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro - ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi e' un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari. Per il 2020 e' prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo. "I risultati sono eccezionali - spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la citta' e il nostro obiettivo e' quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato". "Il Programma QuBi' - afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo - ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in poverta". Programma QuBi' continuera' a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate. Lo spreco alimentare non e' un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata. (ITALPRESS). mig/col2/abr/red 14-Gen-20 14:40

TAG: ITALPRESS, MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO



Landini: "Non siamo disponibili a fare sconti al Governo, servono risposte"



Cuneo Fiscale, Barbagallo: Non si vada avanti a provvedimenti provvisori, serve riforma complessiva

SONDAGGI



"Aretino 2019": secondo voi chi è fra questi il personaggio dell'anno?

VOTA ORA!

PIÙ LETTI OGGI



Video Il branco di lupi assalta i cinghiali, furiosa battaglia per la vita



Tensioni a Bologna durante la protesta contro un banchetto di Fratelli d'Italia



Video Cinghiale inferocito assalta distributore e ferisce tre persone. Colpita anche una ragazza

Testo

Caratteri rimanenti: 400

INVIA

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti** ↕

NETWORK ▾

METEO | Q

CORRIERE DI RIETI it

HOME CRONACA ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA MEDIA SPETTACOLI SPORT IMOTORI CORRIERE&LAVORO WEST IMMIGRAZIONE

Rieti Sabina Velino-Salto



ITALPRESS



MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

14.01.2020 - 14:45

MILANO (ITALPRESS) - Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri piu' che positivi, presentati nella sede di Assolombarda. Il progetto e' nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi. "Questa e' una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi - ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo - che fa si' che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno". "Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro - ha sottolineato Alessandro

CORRIERE DI RIETI it TV



Libia, Conte: "Italia valuta possibilità invio truppe"



De Luca: "Evitiamo di omologarci a chi si rinnova sotto la guida di Toninelli"



Cuneo fiscale, Furlan: "No proposte a scatola chiusa, si apra confronto"



Landini: "Non siamo disponibili a fare sconti al Governo, servono risposte"



Cuneo Fiscale, Barbagallo: Non si vada avanti a provvedimenti provvisori, serve riforma complessiva

SONDAGGI



Per voi chi è la spalla migliore per Ronaldo nella Juve?

VOTA ORA!

PIÙ LETTI OGGI

Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi e' un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari. Per il 2020 e' prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo. "I risultati sono eccezionali - spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la citta' e il nostro obiettivo e' quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato". "Il Programma QuBi' - afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo - ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in poverta'". Programma QuBi' continuera' a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate. Lo spreco alimentare non e' un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata. (ITALPRESS).

mig/col2/abr/red 14-Gen-20 14:40



Video Il branco di lupi assalta i cinghiali, furiosa battaglia per la vita



Tensioni a Bologna durante la protesta contro un banchetto di Fratelli d'Italia



Video Cinghiale inferocito assalta distributore e ferisce tre persone. Colpita anche una ragazza

Testo

Caratteri rimanenti: 400

INVIA

MEDIAGALLERY



Libia, Conte: altri soldati italiani solo in condizioni sicurezza



Libia, Conte: "Italia valuta possibilità invio truppe"

Il tuo browser (Apple Safari 4) non è aggiornato e potrebbe non visualizzare correttamente le pagine di questo e altri siti. [Aggiorna il tuo browser!](#) Ti consigliamo di scaricare [Google Chrome](#) o [Mozilla Firefox](#) X

NETWORK ▾

METEO IQ 

CORRIERE DI VITERBO

HOME CRONACA ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA SPETTACOLI CORRIERE&LAVORO SPORT IMOTORI WEST IMMIGRAZIONE

Viterbo Vetralla Ronciglione Civita Castellana Orte Montefiascone Tarquinia Toscana Montalto di Castro Acquapendente



ITALPRESS



MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

14.01.2020 - 14:45

MILANO (ITALPRESS) - Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di

CORRIERE DI VITERBO TV



Libia, Conte: "Italia valuta possibilità invio truppe"



De Luca: "Evitiamo di omologarci a chi si rinnova sotto la guida di Toninelli"



Cuneo fiscale, Furlan: "No proposte a scatola chiusa, si apra confronto"

quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri piu' che positivi, presentati nella sede di Assolombarda. Il progetto e' nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'. "Questa e' una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi - ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo - che fa si' che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno". "Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro - ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi e' un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari. Per il 2020 e' prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo. "I risultati sono eccezionali - spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la citta' e il nostro obiettivo e' quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato". "Il Programma QuBi' - afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo - ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in poverta'". Programma QuBi' continuera' a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate. Lo spreco alimentare non e' un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata. (ITALPRESS). mig/col2/abr/red 14-Gen-20 14:40

TAG: ITALPRESS, MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO



Landini: "Non siamo disponibili a fare sconti al Governo, servono risposte"



Cuneo Fiscale, Barbagallo: Non si vada avanti a provvedimenti provvisori, serve riforma complessiva

SONDAGGI



Per voi chi è la spalla migliore per Ronaldo nella Juve?

VOTA ORA!

PIÙ LETTI OGGI



Video Il branco di lupi assalta i cinghiali, furiosa battaglia per la vita



Tensioni a Bologna durante la protesta contro un banchetto di Fratelli d'Italia



Video Cinghiale inferocito assalta distributore e ferisce tre persone. Colpita anche una ragazza

Testo

Caratteri rimanenti: 400

INVIA

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti** ↕



Il tuo browser (Apple Safari 4) non è aggiornato e potrebbe non visualizzare correttamente le pagine di questo e altri siti. [Aggiorna il tuo browser!](#) Ti consigliamo di scaricare [Google Chrome](#) o [Mozilla Firefox](#) X

Questo sito utilizza cookie di profilazione, propri o di altri siti, per inviare messaggi pubblicitari mirati. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Se accedi a un qualunque elemento sottostante questo banner accconsenti all'uso dei cookie

Ok

in

ABBONATI

ECONOMYMAG

MODELLI DI AZIENDA

OPPORTUNITÀ E FRANCHISING

SOLUZIONI PER L'IMPRESA

LIKESTYLE

NEWS

NEWS

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

14 GENNAIO 2020



NEWS



MILANO (ITALPRESS) - Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri piu' che positivi, presentati nella sede di Assolombarda. Il progetto e' nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'. "Questa e' una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi - ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo - che fa si' che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno". "Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro - ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi e' un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari. Per il 2020 e' prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo. "I risultati sono eccezionali - spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la citta' e il nostro obiettivo e' quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato". "Il Programma QuBi' - afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo - ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in poverta'". Programma QuBi' continuera' a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate. Lo spreco alimentare non e' un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata. (ITALPRESS). mig/col2/abr/red 14-Gen-20 14:40

TAGS ITALPRESS, NEWS, MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

LASCIA IL TUO COMMENTO

Testo

Caratteri rimanenti: 400

INVIA

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti** ↓



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Home > TOP NEWS ITALPRESS > MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

TOP NEWS ITALPRESS

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

 14 Gennaio 2020  20  0


MILANO (ITALPRESS) – Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l’Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati nella sede di Assolombarda.

Il progetto e’ nato sulla base del protocollo “ZeroSprechi”, grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi.

“Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi – ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo – che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno”.

“Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l’1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro – ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi è un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari.

Per il 2020 è prevista l’apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo.

“I risultati sono eccezionali – spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto

ULTIME NOTIZIE



Motociclista a 210km/h colto dal telelaser sulla tangenziale di Pistoia

FOCUS 14 Gennaio 2020



MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

TOP NEWS ITALPRESS
14 Gennaio 2020



BLOCCO TRAFFICO, STICCHI DAMIANI “ASSURDO FERMARE AUTO NUOVE”

TOP NEWS ITALPRESS
14 Gennaio 2020



BANCA IFIS PRESENTA IL NUOVO PIANO STRATEGICO

TOP NEWS ITALPRESS
14 Gennaio 2020



LIBIA, CONTE “PRIORITÀ UN SOSTANZIALE CESSATE IL FUOCO”

Vetrina 14 Gennaio 2020



ASTOI, FTO E ASSOVIAGGI “SEMPLIFICARE IL CODICE DEL TURISMO”

TOP NEWS ITALPRESS
14 Gennaio 2020



SPIKE LEE PRESIDENTE DELLA GIURIA AL FESTIVAL DI CANNES

TOP NEWS ITALPRESS
14 Gennaio 2020



A NOVEMBRE STABILE L'INDICE DEL DISAGIO SOCIALE

TOP NEWS ITALPRESS
14 Gennaio 2020

abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato".

"Il Programma QuBì – afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo – ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in povertà".

Programma QuBì continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

Lo spreco alimentare non è un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.

(ITALPRESS).

Condividi:



instagram



👍 Mi piace 0



Previous article

**BLOCCO TRAFFICO, STICCHI DAMIANI
"ASSURDO FERMARE AUTO NUOVE"**

Next article

**Motociclista a 210km/h colto dal
telelaser sulla tangenziale di Pistoia**

RELATED ARTICLES MORE FROM AUTHOR



**BLOCCO TRAFFICO, STICCHI
DAMIANI "ASSURDO FERMARE
AUTO NUOVE"**



**BANCA IFIS PRESENTA IL
NUOVO PIANO STRATEGICO**



**ASTOI, FTO E ASSOVIAGGI
"SEMPLIFICARE IL CODICE DEL
TURISMO"**

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Per offrirti il miglior servizio possibile questo sito utilizza cookies. Continuando la navigazione nel sito accetti al loro impiego in conformità alla nostra Informativa sui
 Cookie [Ok](#) [Leggi di più](#)

igiornalidisicilia.it

L'INFORMAZIONE
 QUOTIDIANA DEL SUDEST

- POLITICA
- CRONACA
- TV
- ATTUALITA'
- CULTURA
- SPETTACOLO
- SPORT

ULTIM'ORA banche con il "ritardo informatico" ▶ Celebrati i funerali dell'attrice Nellina Laganà ▶ Lavoro, a novembre 2019 occupati in crescita ▶ II

Ti trovi in: Home /
 Itaipress » **MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO**

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

Posted in Itaipress on Gennaio 14, 2020 by superadmin



"L' Hydria "del "Pittore di Modica"

- ▶ Modica, Museo Etnografico: a breve la riapertura
- ▶ Operazione "Overtrade" VIDEO
- ▶ Il Catania è proiettato alla prossima gara con il Potenza
- ▶ Pareggia la capolista Palermo, l'Acireale vince il derby con l'ACR Messina



Con la partecipazione di




Montalbano divide Donnalucata e Sciacca: dove piazzare il commissariato ed il suo 'museo'?

- ▶ In 362 salvati dalla Guardia costiera al largo Sicilia

MILANO (ITALPRESS) – Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati nella sede di Assolombarda.

Il progetto è nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'.

"Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi – ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo – che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno".

"Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro – ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi è un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari.

Per il 2020 è prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo.

"I risultati sono eccezionali – spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato".

"Il Programma QuBi' – afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo – ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in povertà".

Programma QuBi' continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

Lo spreco alimentare non è un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.

(ITALPRESS).

mig/col2/abr/red

14-Gen-20 14:40

Fonte: Italtpress



- ▶ 06 10 14 Calcio Catania, nuova sconfitta
- ▶ 06 10 14 Catania Incidente mortale
- ▶ 06 10 14 Calcio Iachini, non è il mio Palermo
- ▶ 06 10 14 Ispica Una formica nera in una notte nera

Tag

Akragas arresti arresto ARS
 calcio carabinieri
Catania classifica
 comune Crocetta domani
 domenica droga finanza guardia lega
 pro leonzo Lo Monaco Ioris stival
 lucarelli mafia Massimino mercato
 messina migranti modica
 omicidio Palermo pd polizia
 pozzallo procura procura ragusa
 ragusa rigoli sbarchi scicli
 sequestro serie C siciliane sindaco
Siracusa Trapani veronica
 panarello vittoria

ITALPRESS
 ULTIM'ORA

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

BLOCCO TRAFFICO, STICCHI DAMIANI "ASSURDO FERMARE AUTO NUOVE"

BANCA IFIS PRESENTA IL NUOVO PIANO STRATEGICO

LIBIA, CONTE "PRIORITÀ UN SOSTANZIALE CESSATE IL FUOCO"

ASTOI, FTO E ASSOVIAGGI "SEMPLIFICARE IL CODICE DEL TURISMO"

- SPIKE LEE PRESIDENTE DELLA GIURIA AL FESTIVAL DI CANNES
- A NOVEMBRE STABILE L'INDICE DEL DISAGIO SOCIALE
- CASO GREGORETTI, SALVINI "NO AL RINVIO DEL VOTO DOPO LE REGIONALI"
- SPLENDE L'AZZURRO IN NBA, NOTTE DA STAR PER GALLINARI E MELLI
- FALSE INVALIDITA' A INDIVIDUI SANI, SGOMINATA UN'ORGANIZZAZIONE





Con 25 Notiziari tematici, Italtpress ti informa su tutto, 7 giorni su 7



HOME CHI SIAMO REDAZIONE EDITORIALI CONTATTACI 338 4990040 f t You Tube g+ RSS



Bastano 5€ per iniziare a guadagnare

Scopri TradeApp: prime 5 operazioni senza rischio!

INIZIA CON SOLI 5€

Direttore responsabile Raffaella Zelia Ruscitto

CRONACA E PROVINCIA PALIO E CONTRADE ECONOMIA E POLITICA CULTURA E SPETTACOLI TUTTO SPORT AGENDA ED EVENTI LAVORO E FORMAZIONE SCIENZA E AMBIENTE NON SOLO SIENA NEWS DAL MONDO QUI COLDIRETTI TERZO SETTORE SULLA TAVOLA LE VOCI DEGLI ALTRI FOTO GALLERY
LE VIGNETTE DI LUCA IL METEO DI SIENA TRAFFICO TOSCANA

Home > News dal Mondo

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO

Cerca

Pubblicità

RECUPERATE IN UN ANNO

Data: 14 gennaio 2020 14:01 | in: News dal Mondo



MILANO (ITALPRESS) – Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri piu' che positivi, presentati nella sede di Assolombarda.

Il progetto e' nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'. "Questa e' una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi – ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo – che fa si' che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno". "Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro – ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi e' un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari. Per il 2020 e' prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo.

"I risultati sono eccezionali – spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la citta' e il nostro obiettivo e' quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato".

"Il Programma QuBi' – afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo – ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in poverta'". Programma QuBi' continuera' a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

Lo spreco alimentare non e' un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.

(ITALPRESS).

mig/col2/abr/red

14-Gen-20 14:40



Notte Nazionale del Liceo Classico, i Licei Poliziari portano 'Nettare e Ambrosia'
[Leggi l'articolo intero...](#)



Virtus: sconfitta interna con Agliana
[Leggi l'articolo intero...](#)



L'Archivio di Stato di Siena ospita l'assemblea delle rievocazioni storiche
[Leggi l'articolo intero...](#)



Unisi: al via il primo master in management e comunicazione del lusso
[Leggi l'articolo intero...](#)



Coppa Cresti: si giocano Meroni-Alberino e Poggibonsese-Mazzola
[Leggi l'articolo intero...](#)



Bollettino della viabilità di Siena
[Leggi l'articolo intero...](#)

Pubblicità



Follow



Pubblicità



NEWS DAL MONDO

ULTIMI COMMENTI

I PIÙ LETTI

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

14 gennaio 2020

BLOCCO TRAFFICO, STICCHI DAMIANI "ASSURDO FERMARE AUTO NUOVE"

14 gennaio 2020

BANCA IFIS PRESENTA IL NUOVO PIANO STRATEGICO

14 gennaio 2020

LIBIA, CONTE "PRIORITÀ UN SOSTANZIALE CESSATE IL FUOCO"

14 gennaio 2020

Videonews



Il Dispari



il tuo investigatore privato



SMI Group
 Scacco Matto Investigazioni dal 1982

INFEDELTA' CONIUGALI
 INFEDELTA' LAVORATIVE
 RECUPERO CREDITI

Napoli
 Via Lepanto 83
 Tel 0815935166
 Tel 0815939156

HOME PRIMO PIANO SOCIETA' SPORT TUTTI GLI ARTICOLI NEWS DAL MONDO CONTATTACI

Home > news mondo > MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

news mondo

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

Gen 14, 2020

0

Mi piace 0

Share Facebook Twitter



Gli ultimi articoli



"Danni lievi": il comune di Lacco Ameno approva la prima...
 Gen 13, 2020



Premio Ischia a Daniel Delgado. La consegna in Spagna
 Gen 13, 2020



Errore nella notifica dell'ordinanza di demolizione. Comune bacchettato
 Gen 13, 2020



Maria Grazia Di Scala: "Chiedete tutti una visita domiciliare, mettiamo spalle..."
 Gen 13, 2020



Serrara non dice 33. Mazzella se ne va, Formicola decaduto. Il...
 Gen 13, 2020



Barano, pianta secca di pino in Piazza San Rocco: è paura!
 Gen 13, 2020



il tuo investigatore privato
SMI Group
 Scacco Matto Investigazioni dal 1982

INFEDELTA' CONIUGALI
 INFEDELTA' LAVORATIVE
 RECUPERO CREDITI

Napoli
 Via Lepanto 83
 Tel 0815935166
 Tel 0815939156

MILANO (ITALPRESS) – Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati nella sede di Assolombarda. Il progetto e' nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

“Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi – ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo – che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno”.

“Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l’1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro – ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi è un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari.

Per il 2020 è prevista l’apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo.

“I risultati sono eccezionali – spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d’anni”. Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere “un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato”.

“Il Programma QuBi – afferma Monica Villa, vicedirettrice dell’area servizi alla persona della Fondazione Cariplo – ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l’alimentazione delle persone in povertà”.

Programma QuBi continuerà a sostenere anche per il 2020 l’Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate. Lo spreco alimentare non è un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l’ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell’aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.

(ITALPRESS).

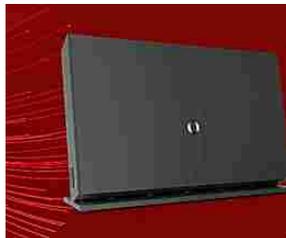
Leggi Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Ecco come difendere la tua casa dai ladri con Verisure. Promo gennaio -50%

Antifurto Verisure



Passa a Fibra + chiamate a 27,90€ al mese. Solo online.

Vodafone



SUV Citroën C5 Aircross, il Comfort Class SUV.

Scopri lo

Citroën



Il grido delle mamme di Casamicciola: non deportateci più ad Ischia
 Gen 12, 2020

4WARD today di Davide Conte | leggi tutti



Ischia e Hammamet | #4WD
 Gen 12, 2020



La guerra ininterrotta | #4WD
 Gen 12, 2020



Missing U.S.A. | #4WD
 Gen 9, 2020



Perché Capri e non Ischia? Smettetela! | #4WD
 Gen 8, 2020



Amore a distanza | #4WD
 Gen 7, 2020

"ASSURDO FERMARE AUTO NUOVE" Oggi MILANO, 77 TONNELLATE DI PRINCIPESSA NINA DI SEBORGIA IN MERITO ALLE DICHIARAZIONI RESE OGGI DAL TRATEGICO Oggi CIA E FLOROVIVAISTI, PASSAPORTO VERDE, ANCORA

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

OGGI | ITALPRESS



MILANO (ITALPRESS) - Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati nella sede di Assolombarda.

Il progetto è nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'.

"Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi - ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo - che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno".

"Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro - ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi è un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari.

Per il 2020 è prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo.

"I risultati sono eccezionali - spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato".

"Il Programma QuBi' - afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo - ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in povertà".

Programma QuBi' continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

Lo spreco alimentare non è un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.

(ITALPRESS).

mig/col2/abr/red

14-Gen-20 14:40



Altre notizie

OGGI ITALPRESS
BLOCCO TRAFFICO, STICCHI DAMIANI "ASSURDO FERMARE AUTO NUOVE"

OGGI NOTIZIE - ATTUALITÀ - ENTROTERRA
IL COMMENTO DELLA PRINCIPESSA NINA DI SEBORGA IN MERITO ALLE DICHIARAZIONI RESE OGGI DAL SIG. MUTTE

OGGI ITALPRESS
BANCA IFIS PRESENTA IL NUOVO PIANO STRATEGICO

OGGI NOTIZIE - ATTUALITÀ - LIGURIA
CIA E FLOROVIVAISTI, PASSAPORTO VERDE, ANCORA TROPPE INCERTEZZE E ADEMPIMENTI A CARICO DEI PRODUTTORI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

043915



MARTEDÌ, 14 GENNAIO 2020

HOME CRONACA POLITICA CULTURA E SPETTACOLO EDITORIALI ECONOMIA SPORT LETTERE DALL'ITALIA E DAL MONDO RUBRICHE

METEO

Home > Dall'Italia e Dal Mondo > MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

Dall'Italia e Dal Mondo

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

Di redazione - 14 Gennaio 2020

4 0

SEGUI LE RUBRICHE

INVIACI LE TUE SEGNALAZIONI E I TUOI VIDEO - CLICCA QUI -

ELETTRO 2000

CIVILI ED

ED ANTINTRUSIONE
OTTICI
IONE E
NDIO
LITARI
FESTAZIONI

www.mynet.it

100% PURA FIBRA OTTICA per la tua azienda

Mynet

flexa green LA LUCE ADATTA A TE

CONSUMI MINORI GRATIS
SCONTO 10% CARBONATI
BONUS 15€ OGNI ANNO

UNDER 35 FAMILY OVER 65

Flexa Green Foffieta Luce flessibile e conveniente da fonti rinnovabili, giusta per te.

Teaenergia

MILANO (ITALPRESS) – Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati nella sede di Assolombarda.

Il progetto e' nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

QuBi.

“Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi – ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo – che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno”.

“Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l’1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro – ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi è un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari.

Per il 2020 è prevista l’apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo.

“I risultati sono eccezionali – spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d’anni”. Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere “un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato”.

“Il Programma QuBi – afferma Monica Villa, vicedirettrice dell’area servizi alla persona della Fondazione Cariplo – ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l’alimentazione delle persone in povertà”.

Programma QuBi continuerà a sostenere anche per il 2020 l’Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

Lo spreco alimentare non è un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l’ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell’aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.

(ITALPRESS).



[Articolo Precedente](#)

BLOCCO TRAFFICO, STICCHI DAMIANI “ASSURDO FERMARE AUTO NUOVE”

[Articolo successivo](#)

Visita a Palazzo di Bagno per gli alunni della Pomponazzo

ARTICOLI CORRELATI DALLO STESSO AUTORE



Dall'Italia e Dal Mondo

BLOCCO TRAFFICO, STICCHI DAMIANI “ASSURDO FERMARE AUTO NUOVE”

Dall'Italia e Dal Mondo

BANCA IFIS PRESENTA IL NUOVO PIANO STRATEGICO

Dall'Italia e Dal Mondo

LIBIA, CONTE “PRIORITY UN SOSTANZIALE CESSATE IL FUOCO”



Cerchi qualcosa? Scrivi qui

Google Ricerca personalizzata

iscriviti alla newsletter

Iscriviti



Migliora il tuo potenziale di trading. Con MT4


MI-LORENTEGGIO.com
 quotidiano. Online


Ultimo Aggiornamento: 14-01-2020 14:34:10

Updated on: 14-01-2020 14:34:10

Proverbio: BUON ANNO e FELICE 2020!

English

[Ambiente](#) [Amici a 4 zampe](#) [Attualità](#) [Cronaca](#) [Cultura](#) [Divertimenti](#) [Economia](#) [Esteri](#) [Musica & Spettacoli](#) [Politica](#) [Salute](#)
[Sport](#) [Tecnologia](#) [Viaggi](#) [Comuni](#) [Luxury](#)

FOOD POLICY. OLTRE 150MILA PASTI RECUPERATI CON 77 TONNELLATE DI CIBO: IL SUCCESSO DELL'HUB DI VIA BORSIERI

14-01-2020 14:26:06 pm

0 Commento

Impatti sulla sostenibilità

SOCIALE



77 Tonnellate/anno di cibo recuperabile nell'Hub equivalenti a **154.000 pasti/anno**

Dati riferiti a un periodo di rilevazione di 8 mesi

ECONOMICO



308.000 euro valore commerciale delle donazioni

Riduzione TARI
Detrazione IVA

AMBIENTALE



240 Ton CO₂ evitata per produzione e smaltimento

77.000 metri cubi di acqua risparmiata

Pronto a partire un nuovo centro contro lo spreco alimentare nel Municipio 3

(mi-lorenteggio.com) Milano 14 gennaio 2020 – L'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare compie un anno e festeggia con un grande successo: 77 tonnellate di cibo per 154.000 pasti equivalenti recuperati e 21 organizzazioni non profit coinvolte, 11 supermercati e 5 mense aziendali. Pronto a decollare un nuovo Hub in Municipio 3, in via Bassini 26.

“Possiamo decisamente parlare di un grande successo per l'Hub di via Borsieri – commenta la

Provaci ora!
Inserisci il tuo annuncio.
È semplice, è gratis!

PUBBLICA
IL TUO ANNUNCIO
GRATIS

clicca qui

Ultime Notizie



SMOG. ANTICIPATE A DOMANI LE MISURE DI SECONDO LIVELLO DEL PROTOCOLLO ARIA



La Questura di Milano e la Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori entrano nel "Campus digitale metropolitano"



FOOD POLICY. OLTRE 150MILA PASTI RECUPERATI CON 77 TONNELLATE DI CIBO: IL SUCCESSO DELL'HUB DI VIA BORSIERI



Buccinasco. Alberi via Mantegna, intervento necessario

Vicesindaco con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo –, che ha così posto le basi per poter essere replicato anche in altri Municipi. I numeri raggiunti dimostrano ancora una volta che se tutti gli attori collaborano per un obiettivo comune è possibile creare una rete efficace e solidale capace di rispondere ai bisogni anche di una grande città come Milano. Grazie alla partecipazione di due nuovi importanti attori come AVIS Comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano siamo dunque pronti ora a partire anche nel Municipio 3”.

Il progetto dell’Hub di quartiere è nato all’interno delle azioni definite nel protocollo “Zero Sprechi” promosso da Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico di Milano, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare della Lombardia e sostenuto dal Programma QuBi – La ricetta contro la povertà infantile promosso da Fondazione Cariplo con il sostegno di Fondazione Vismara, Intesa Sanpaolo, Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi, Fondazione Fiera Milano e Fondazione Snam.

“Programma QuBi – afferma Monica Villa Vicedirettrice dell’area servizi alla persona della Fondazione Cariplo – ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l’alimentazione delle persone in povertà”.

Programma QuBi continuerà a sostenere anche per il 2020 l’Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

Obiettivo dell’Hub di quartiere è quello di fornire risposte concrete alla domanda di riduzione degli sprechi alimentari in città e di accesso al cibo da parte delle persone bisognose, garantendo un servizio di raccolta alimentare e redistribuzione su piccola scala.

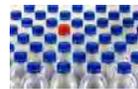
Le tonnellate di cibo donato nell’Hub di via Borsieri sono state 77, per un totale di circa 154.000 pasti equivalenti, con un valore economico di 308.000 euro, raggiungendo i livelli previsti dal modello studiato dal Politecnico di Milano tra i partner del progetto. Sono inoltre aumentati nel corso dell’anno gli attori sociali che usufruiscono del servizio: le organizzazioni non profit sono infatti passate da 14 a 21.

“Esprimo un’enorme soddisfazione nell’aver contribuito a realizzare una soluzione di sistema per affrontare il recupero delle eccedenze piccole e diffuse, le più difficili da gestire. Questi progetti hanno un valore di educazione alla solidarietà – sia per i singoli sia per la collettività – di cui abbiamo profondo bisogno in questa epoca in cui sono alti i rischi di aumento della disuguaglianza sociale e della emarginazione – afferma Alessandro Perego, Direttore del Dipartimento di Ingegneria Gestionale e Responsabile Scientifico degli Osservatori Digital Innovation del Politecnico di Milano.

“A distanza di un anno i risultati del progetto, stimolato e coordinato da Banco Alimentare della Lombardia nella logistica e nel rispetto degli aspetti igienico-sanitari, confermano che è una risposta vincente al bisogno alimentare sul territorio grazie alla rete di collaborazione tra Istituzioni Pubbliche, profit, non profit e Università – dichiara Marco Magnelli, Direttore di Banco Alimentare della Lombardia.

Anche molte aziende associate ad Assolombarda, attraverso le mense hanno partecipato alla donazione del cibo in avanzo favorendo la diminuzione degli sprechi. A queste si aggiungono anche quelle della grande distribuzione organizzata che recupera ogni giorno diverse tipologie di alimenti che transitano dall’Hub e vengono redistribuiti ai diversi soggetti – in totale 11 supermercati e 5 mense aziendali.

“Il successo dell’Hub di Quartiere di via Borsieri e l’apertura del nuovoHub nel Municipio 3 sono la dimostrazione della forza del fare sistema – ha dichiarato Alessandro Scarabelli, Direttore Generale di Assolombarda -. Un traguardo che ci rende orgogliosi, reso possibile grazie anche



A SANTO STEFANO TICINO UN INCONTRO SULLA PLASTICA. USI, GESTIONE E DESTINI



Rho. Empowerment per migliorare la qualità della vita dei pazienti cronici affetti da scompenso cardiaco

POLITICHE SOCIALI E ABITATIVE. IL CONSIGLIO COMUNALE APPROVA IL REGOLAMENTO CHE DISCIPLINA I SAT, I SERVIZI ABITATIVI TRANSITORI



Notizie piu' lette



SALUTE. A MILANO UN PALINSESTO DI INIZIATIVE PER LA GIORNATA MONDIALE CONTRO L'AIDS



OSPEDALE SAN CARLO DI MILANO: ECCELLENZA MEDICA A LIVELLO MONDIALE



BEFANA BENEFICA IN MOTO 2020 DA MILANO A CESANO BOSCONA DA RECORD: VIDEO



Tangenziale Ovest. Incidente allo svincolo Lorenteggio – Trezzano, 5 feriti – FOTO



Cesano Boscone. Partito il secondo trasporto eccezionale, ne mancano altri due



Tutto pronto per la Befana in Moto 2020: da Milano a Cesano Boscone – VIDEO

al determinante contributo delle nostre imprese, che hanno deciso di giocare un ruolo attivo per ridurre lo spreco alimentare promuovendo un modello replicabile ed efficace. I risultati dell'iniziativa ci spingono a rafforzare il nostro impegno sul tema, con l'obiettivo di diffondere sempre di più le buone pratiche e la cultura della riduzione dello spreco in una logica di maggiore sostenibilità e responsabilità verso il nostro territorio".

La novità più importante per il 2020 è il nuovo progetto per l'apertura di un ulteriore Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, zona Lambrate, grazie alla partecipazione di AVIS Comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano, che hanno partecipato all'avviso pubblicato dal Comune di Milano nei mesi scorsi.

Siamo consapevoli dell'urgenza di rafforzare su tutta Milano questa rete capace di combattere la povertà alimentare e al tempo stesso lo spreco di cibo – dichiara Giuseppe Marino, Presidente di BCC Milano – perciò abbiamo deciso di sostenere il progetto, di cui condividiamo obiettivi e valori. In particolare, siamo orgogliosi dei nostri Soci che, rinunciando al consueto dono natalizio della Banca, hanno scelto di devolvere la cifra corrispondente alla realizzazione dell'Hub di quartiere. Da tempo siamo impegnati a sviluppare un network virtuoso con le più importanti realtà associative e istituzionali della Città Metropolitana per sostenere e potenziare le migliori energie del territorio".

"Anche Avis Milano ha partecipato all'Avviso Pubblico dedicato agli Hub di quartiere poiché in linea con i nostri obiettivi – afferma Sergio Casartelli Direttore Generale di Avis Milano – e attraverso la messa a disposizione dei nostri spazi nel Municipio 3, daremo il nostro contributo a questo importante progetto in città entrando a far parte della rete degli attori coinvolti nella lotta allo spreco alimentare a Milano".



Economia, Milano



Buccinasco. Alberi via Mantegna, intervento necessario

Notizia precedente

La Questura di Milano e la Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori entrano nel "Campus digitale metropolitano"



Notizia successiva

0 Commento

Lascia una risposta

Commento



Ozzero. Incidente stradale lungo la ex SS. 494 Vigeganesse, gravi due automobilisti



Redazione Mi-lorenteg...
2446 "Mi piace"

Mi piace Contattaci

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Cronache Provinciali



23 Settembre 2018 0 Commenti

Rosate. Ghjby dà il via a "Aperitivo con...", la novità del Night BAR 2001

Vedi tutto



Accedi



 AGENZIE BERGAMO BRESCIA COMO CREMONA LECCO MANTOVA MILANO PAVIA SONDRIO
 

Home > Milano > Lotta allo spreco di cibo, a Milano in un anno recuperate 77...

Lotta allo spreco di cibo, a Milano in un anno recuperate 77 tonnellate di alimentari nell'Hub di via Borsieri

by -msn 14 Gennaio 2020

In un anno sono state raccolte 77 tonnellate di cibo, pari a 154mila pasti, grazie ai lavori di 21 organizzazioni non profit, 11 supermercati e 5 mense aziendali. Sono i risultati dei primi 12 mesi dell'Hub di quartiere contro lo spreco alimentare di via Borsieri a Milano: qui si raccolgono le eccedenze alimentari e vengono redistribuite. Un progetto che presto raddoppia, con un altro Hub in Municipio 3, in via Bassini 26.

Il progetto dell'Hub di quartiere è nato all'interno delle azioni definite nel protocollo "Zero Sprechi" promosso da Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico di Milano, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare della Lombardia e sostenuto dal Programma QuBi - La ricetta contro la povertà infantile promosso da Fondazione Cariplo con il sostegno di Fondazione Vismara, Intesa Sanpaolo, Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi, Fondazione Fiera Milano e Fondazione Snam. Obiettivo dell'Hub di quartiere è quello di fornire risposte concrete alla domanda di riduzione degli sprechi alimentari in città e di accesso al cibo da parte delle persone bisognose, garantendo un servizio di raccolta alimentare e redistribuzione su piccola scala. Le tonnellate di cibo donato nell'Hub di via Borsieri sono state 77, per un totale di circa 154mila pasti equivalenti, con un valore economico di 308mila euro, raggiungendo i livelli previsti dal modello studiato dal Politecnico di Milano tra i partner del progetto. Sono inoltre aumentati nel corso dell'anno gli attori sociali che usufruiscono del servizio: le organizzazioni non profit sono infatti passate da 14 a 21.

"Possiamo decisamente parlare di un grande successo per l'Hub di via Borsieri - commenta la vicesindaca con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo -, che ha così posto le basi per poter essere replicato anche in altri Municipi. I numeri raggiunti dimostrano ancora una volta che se tutti gli attori collaborano per un obiettivo comune è possibile creare una rete efficace e solidale capace di rispondere ai bisogni anche di una grande città come Milano. Grazie alla partecipazione di due nuovi importanti attori come AVIS Comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano siamo dunque pronti ora a partire anche nel Municipio 3". Programma QuBi continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

Anche molte aziende associate ad Assolombarda, attraverso le mense hanno



Lotta allo spreco di cibo, a Milano in un anno recuperate 77 tonnellate di alimentari nell'Hub di via Borsieri

partecipato alla donazione del cibo in avanzo favorendo la diminuzione degli sprechi. A queste si aggiungono anche quelle della grande distribuzione organizzata che recupera ogni giorno diverse tipologie di alimenti che transitano dall'Hub e vengono redistribuiti ai diversi soggetti – in totale 11 supermercati e 5 mense aziendali.

La novità più importante per il 2020 è il nuovo progetto per l'apertura di un ulteriore Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, zona Lambrate, grazie alla partecipazione di AVIS Comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano, che hanno partecipato all'avviso pubblicato dal Comune di Milano nei mesi scorsi.

 Mi piace 1

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

© Identikit Aps

**MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO**

MILANO (ITALPRESS) – Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri piu' che positivi, presentati nella sede di **Assolombarda**. Il progetto e' nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, **Assolombarda**, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'. "Questa e' una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi – ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo – che fa si' che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno". "Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro – ha sottolineato **Alessandro Scarabelli**, direttore generale di **Assolombarda** -. Questo per noi e' un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari. Per il 2020 e' prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo. "I risultati sono eccezionali – spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la citta' e il nostro obiettivo e' quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato". "Il Programma QuBi' – afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo – ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in poverta'". Programma QuBi' continuera' a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate. Lo spreco alimentare non e' un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata. (ITALPRESS). mig/col2/abr/red 14-Gen-20 14:40 Fonte ITALPRESS Libia, Conte: importante è cessate fuoco sostanziale

[MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO]

martedì 14 Gennaio , 2020

CanaveseLocal Redazione Pubblicità Lavora con noi Privacy Policy Contatti



HOME CANAVESE ▾ TORINO E CINTURA ▾ PIEMONTE TG MONDO ▾ SPORT ON TV IN...BREVE ONEVENTI



Aggiornato il 14 Gennaio 2020

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

di Media Partner | 14 Gennaio 2020

Share



MILANO – Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l’Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati nella sede di Assolombarda.

- Advertisement -



Gamma

Acquista un veicolo a Gennaio con anticipo zero e inizi a pagarlo ad Aprile.

Fiat Professional

SCOPRI DI PIÙ >



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il progetto e' nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi.
"Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi - ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo - che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno".
"Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro - ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi è un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari.
Per il 2020 è prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo.
"i risultati sono eccezionali - spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato".
"il Programma QuBi - afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo - ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in povertà".
Programma QuBi continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.
Lo spreco alimentare non è un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.
(ITALPRESS).

Eventi



- Advertisement -



- Advertisement -



- Advertisement -



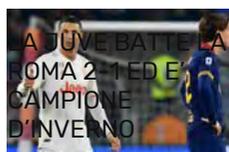
Articolo precedente

RIVAROLO CANAVESE - Ancora una persona investita: sulle strisce pedonali davanti alla stazione (FOTO)

Articolo successivo

Esce nelle sale '1917', 10 nomination agli Oscar

Potrebbero interessarti anche



DELAGO SECONDA E GOGGIA QUARTA NELLA DISCESA LIBERA DI ALTENMARKT

Leggi anche...



QdS.it

14 Gennaio 2020

MENU

CITTÀ ▾

POLITICA

ECONOMIA

LAVORO

AMBIENTE

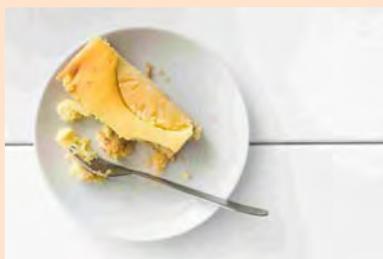
CONSUMO

IMPRESA

CERCA

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

redazione | martedì 14 Gennaio 2020 - 15:31



MILANO (ITALPRESS) – Circa 77 tonnellate di cibo

recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati nella sede di Assolombarda.

Il progetto è nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi.

"Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi – ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo – che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno".

"Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro – ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi è un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari.

Per il 2020 è prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo.

"I risultati sono eccezionali – spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirli tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato".

"Il Programma QuBi – afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo – ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in povertà". Programma QuBi continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

EDITORIALE



L'Editoriale del direttore

di Carlo Alberto Tregua

Denuncia dell'Ance Sicilia, default in 100 Comuni senza Piano aziendale (14/01/2020)



Editoriale

di Pino Grimaldi

Il Rubicone è agitato (11/01/2020)

LE NOTIZIE DI OGGI

FATTI

Gregoretti, Grasso, "Vedremo se Gasparri è imparziale"



L'ex presidente del Senato, in missione negli Usa, dopo l'abbandono dei lavori della Giunta per le Autorizzazioni a procedere da parte della maggioranza, parla dell'esponente di FI, "spero voglia continuare a onorare la carica che ricopre"

CRONACA

Mafia, blitz contro clan etneo, eseguiti 38 provvedimenti

Lo spreco alimentare non è un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.
(ITALPRESS).



L'operazione è stata condotta dai Carabinieri tra Catania, Siracusa e Palermo. Tra indagati esponenti del clan Santapaola-Ercolano che agivano nell'hinterland etneo e sono accusati di associazione mafiosa, armi, droga ed estorsioni

FATTI

Calce edilizia nel baccalà: sequestrata la Jonica pesca



La società di Acireale, una delle maggiori del settore ittico in Sicilia, avrebbe immesso in commercio ingenti quantitativi di prodotti alimentari adulterati, usando anche l'acqua di un pozzo contaminato. Notificato il divieto di dimora al legale rappresentante Giuseppe Valastro

FATTI

Truffa all'Inps, false invalidità in cambio di denaro



Due arresti e decine di indagati nell'operazione della Guardia di finanza che ha sgominato un'organizzazione che operava nel Palermitano. Coinvolti impiegati, medici generici e specialisti, commissioni dell'Asl e responsabili dei Caf

FATTI

Loris Stival, la madre cosciente e lucida omicida

QUOTIDIANO DI GELA

NOTIZIE A PORTATA DI CLICK

CRONACA POLITICA SPORT ATTUALITÀ DAI COMUNI REGIONE ECONOMIA RUBRICHE



Home > Italtpress > MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

Italtpress

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

Di Redazione - 14 gennaio 2020

0

 Condividi su Facebook
  Tweet su Twitter
 


Articoli recenti

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

BLOCCO TRAFFICO, STICCHI DAMIANI "ASSURDO FERMARE AUTO NUOVE"

BANCA IFIS PRESENTA IL NUOVO PIANO STRATEGICO

Tag

acqua auto Caltaqua carabinieri
 carabinieri, centrodestra comune
 consiglio droga droga, elezioni eni
 forza italia furto, **gela Gela,**
 gela calcio gela calcio, giunta
 incendio incendio, incidente
 incidente, indagine indotto M5S
 mafia mafia, maggioranza, morte
 niscemi omicidio ospedale Pd Pd,
 polizia polizia, processo regione
 rifiuti rifiuti, sequestro serie D
 sindaco tekra

MILANO (ITALPRESS) – Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154 mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l’Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati nella sede di Assolombarda. Il progetto e’ nato sulla base del protocollo “ZeroSprechi”, grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBì. “Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi – ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo – che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno”. “Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l’1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro – ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi è un

grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari.

Per il 2020 è prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo.

"I risultati sono eccezionali – spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni".

Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato".

"Il Programma QuBi – afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo – ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in povertà".

Programma QuBi continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

Lo spreco alimentare non è un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.

(ITALPRESS).

CONDIVIDI



Mi piace 0

tweet

Articolo precedente

BLOCCO TRAFFICO, STICCHI DAMIANI
 "ASSURDO FERMARE AUTO NUOVE"

Redazione

NEWSLETTER

Email

ISCRIVITI

REDAZIONE

Direttore

Luca Maganuco

Redazione

Rosario Cauchi

INFO E RECAPITI

Redazione

Vico Ruggeri, 1 - 93012 Gela

Tel./Fax 0933.1941769

MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO

Condividi su:



di Redazione Ragusa Italia 14 gennaio 2020 14:49



MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN

MILANO (ITALPRESS) – Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari [...]

Almanacco di VISTO sul WEB



043915

MILANO (ITALPRESS) – Circa 77 tonnellate di cibo recuperate, pari a 154

mila pasti, 21 organizzazioni no profit coinvolte, insieme a 11 supermercati e 5 mense aziendali, per un valore economico che supera i 300 mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri più che positivi, presentati nella sede di [Assolombarda](#).

Il progetto è nato sulla base del protocollo "ZeroSprechi", grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano, [Assolombarda](#), Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi.

"Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi – ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo – che fa sì che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno".

"Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro – ha sottolineato [Alessandro Scarabelli](#), direttore generale di [Assolombarda](#) -. Questo per noi è un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari.

Per il 2020 è prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo.

"I risultati sono eccezionali – spiega Marco Melacini, professore di logistica del Politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308 mila euro, ma soprattutto abbiamo costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirla tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni".

Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato".

"Il Programma QuBi – afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo – ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in povertà".

Programma QuBi continuerà a sostenere anche per il 2020 l'Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

Lo spreco alimentare non è un tema che riguarda solo il cibo, ma anche l'ambiente: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di Co2 in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.

(ITALPRESS).

L'articolo MILANO, 77 TONNELLATE DI CIBO RECUPERATE IN UN ANNO proviene da [Italpress](#).

Condividi su:

Commenti

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#) ↕



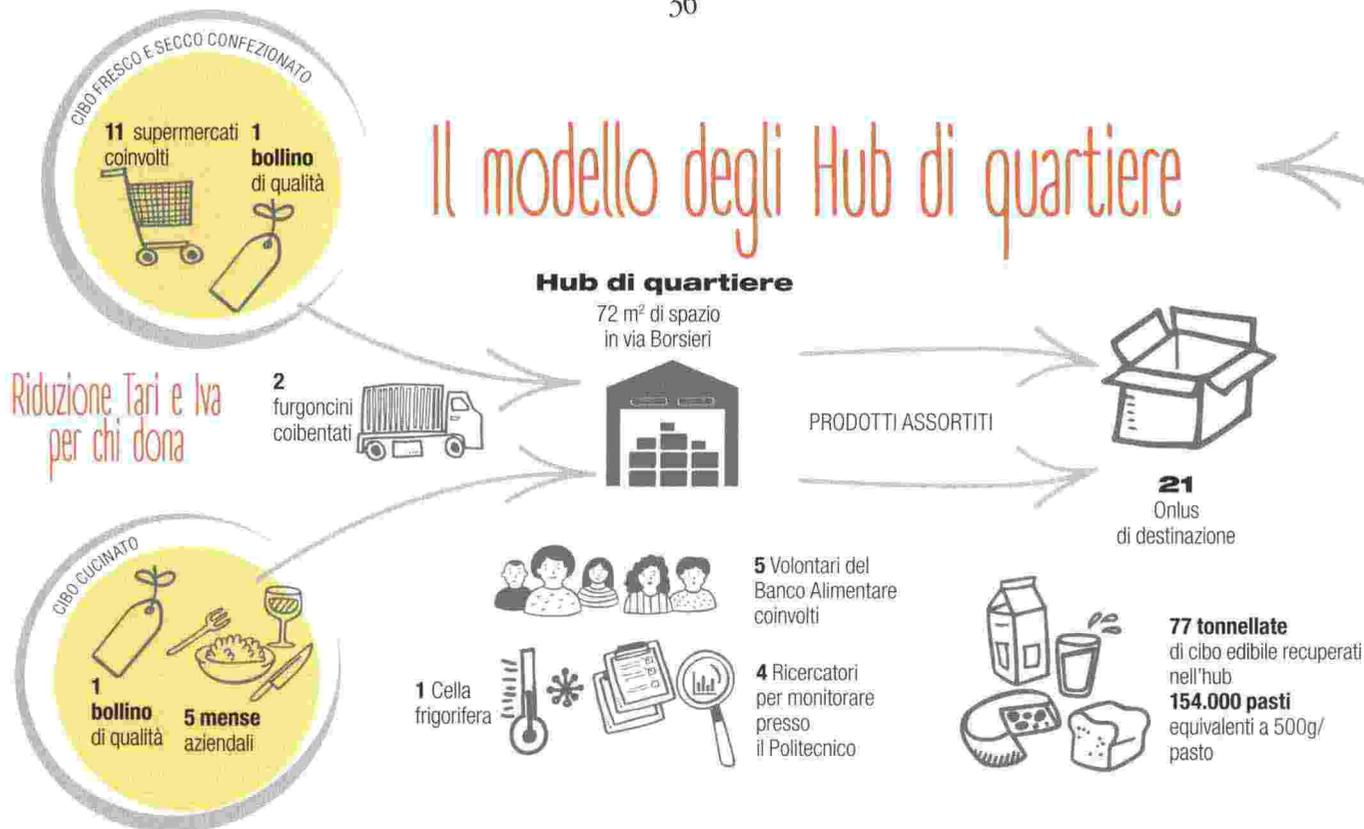
Aggiungi un commento...

MARKUP 287

Marketing&Consumi

36

Il modello degli Hub di quartiere



IL FOOD SHARING URBANO è un modello di consumo integrato

Oltre 150mila pasti recuperati con 77 tonnellate di cibo grazie all'Hub di quartiere di via Borsieri a Milano nel 2019, che precede un nuovo centro contro lo spreco alimentare nel Municipio 3, un caso di studio generalizzabile. Il ruolo della gdo

di

Giovanna Chiara Italiano - @ItalianoChiara

Sulla base degli studi del World Resources Institute di Washington Dc, le imprese che adottano iniziative di riduzione dello spreco alimentare nelle loro attività quotidiane ottengono vantaggi economici, che sono stati misurati in 14 dollari di risparmio per ogni dollaro

destinato alla riduzione degli sprechi di cibo attraverso azioni di recupero, riuso e riciclo. Un riscontro oggettivo di questi dati si ha in un caso di studio a Milano. Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico di Milano, Banco Alimentare della Lombardia e QuBi hanno dato vita al

progetto Hub di quartiere contro lo spreco alimentare, partito a inizio 2019. Dopo un anno di attività dell'Hub milanese di via Borsieri, è tempo di bilanci e sfide future: i risultati raggiunti hanno generato significativi impatti economici (308.000 euro di cibo recuperato), sociali



MARKUP 287

Marketing&Consumi

37

La sostenibilità alimentare non è solo una questione etica, ma anche economica: in Italia lo spreco alimentare vale ben l'1% del Pil nazionale (circa 15 milioni di euro), a fronte di allarmanti dati sulla povertà. Secondo le fonti Istat, in Lombardia, una delle regioni più ricche d'Italia, a inizio 2020 vi sono ancora più di 670.000 persone in povertà assoluta (quasi il 7% della popolazione).

L'importanza del framework

Numeri importanti quelli dell'Hub milanese. Ma dove sta la portata innovativa? Anzitutto nel framework di riferimento all'interno del quale si muove l'iniziativa. Milano è ormai internazionalmente riconosciuta come riferimento principale in ambito food, ricevendo da Expo2015 in poi l'investitura ufficiale in tal senso (non a caso un attore come Hilal Elver, il relatore speciale delle Nazioni Unite per il diritto all'alimentazione, ha avuto e ha in agenda molteplici iniziative sul tema nel capoluogo lombardo). All'interno di questo contesto, il comune di Milano ha promosso la sua Food Policy (<http://www.foodpolicymilano.org>), ovvero la politica alimentare della città, volta a creare sinergie tra i vari attori del sistema alimentare (agricoltori, imprese, associazioni, consumatori, enti locali ecc.), per attuare una visione di lungo termine sulle scelte legate al cibo (dalla lotta alla povertà alimentare e spreco alimentare, alla promozione di diete sostenibili e di sistemi logistici a basso impatto ambientale, passando per il sostegno a un'economia del cibo diversificata).

Da qui discendono tante diverse iniziative, tra cui l'Hub di quartiere contro lo spreco alimentare, che sta dando buoni risultati, e che, soprattutto, presenta tanto potenziale di sviluppo e replicabilità.

(1.300 nuclei famigliari coinvolti con 2.470 adulti e 1.480 minori) e ambientali (240 tonnellate di emissioni Co2 eq. evitata per produzione e smaltimento e 77.000 metri cubi di acqua risparmiata). L'Hub nasce come figlio di partnership pubblico-private, per modernizzare, rendere scalabili e funzionali i processi per l'utilizzo delle eccedenze alimentari e prevenire lo spreco alimentare in maniera scientifica. In tal senso è bene specificare come eccedenza e spreco alimentare non siano la stessa cosa: le eccedenze diventano sprechi solo quando non si mettono in atto tempestivamente delle azioni che rendano queste eccedenze riutilizzabili nei giusti tempi e spazi.

Le criticità del processo tradizionale di donazione in ambito urbano emergono principalmente in relazione a tre aree e sono legate alle attività dei punti di vendita della gdo e delle mense. Anzitutto, vi sono gli aspetti della frequenza e della quantità, in quanto tradizionalmente le donazioni hanno frequenza variabile, così come i ritiri di eccedenze. Ciò è collegato, quindi, alla quantità di prodotti donati, anch'essa oscillante nei vari stadi della filiera. In secondo luogo, vi è l'incertezza sulla tipologia di prodotti donati, che porta ad un mix alimentare disponibile non sempre ottimale (come poca frutta e verdura e tanti alimenti proteici, o il contrario) e funzionale alle esigenze delle organizzazioni no profit. Infine, le limitate competenze sui processi, unitamente alla difficile gestione dei prodotti deperibili e freschi a causa di infrastrutture di conservazione e trasporto non adeguate, grava sulle organizzazioni no profit, che fanno del loro meglio con risorse molto spesso troppo esigue per far fronte alle richieste, purtroppo non tese a diminuire. A fronte di tali situazioni molto articolate

e complesse, si è voluto passare da azioni isolate ad una strategia di sistema con il coinvolgimento di tutti gli attori di filiera, la cui attività di riduzione degli sprechi diventa parte integrante della propria attività.

Occorre, allora, sottolineare il ruolo svolto dalla gdo: 4 partner (Lidl, Il Gigante, Coop Lombardia e Carrefour), che hanno messo a disposizione del progetto, ad oggi, 11 punti di vendita. Il lavoro dell'Hub si è concretizzato, quindi, nella raccolta e redistribuzione delle eccedenze in un'area geografica limitata (Municipio 9, Milano), in un sistema flessibile di valorizzazione delle relazioni tra i vari partner interessati, dove si è potuto mixare il cibo recuperato, permettendo di donare un'offerta alimentare variegata, nutriente ed equilibrata, alle persone in stato di bisogno, affiancandosi al contatto diretto tra supermercato e Onlus. Il progetto ha assunto come identitario un modello operativo collaborativo, basato sull'introduzione di una governance partecipata, di incentivi economici (possibilità di cumulare la riduzione Tari con la detrazione Iva e con l'incentivo relativo al recupero e riciclo - nei limiti della parte variabile), e reputazionali (il bollino "Zero Sprechi", ideato dal Gruppo Armando Testa), il tutto reso funzionale da azioni di mediazione e confronto. Ad oggi, l'auspicio è che il sistema hub si estenda in tutti i Municipi milanesi (in cantiere vi è già un nuovo hub nel Municipio 3 con nuovi partner coinvolti), ed anche in altre città, impegnandosi a migliorare con un monitoraggio continuo e un perfezionamento del sistema di misurazione, al fine di concorrere ad un'ulteriore riduzione dello spreco, con l'ottimizzazione dei processi e l'ampliamento della rete del recupero. 

marzo_2020

AGENZIE

MILANO: LOTTA A SPRECO ALIMENTARE, OLTRE 150MILA PASTI RECUPERATI

Milano, 14 gen. (Adnkronos) - Oltre 77 tonnellate di cibo per 154mila pasti equivalenti recuperati, con un valore economico di 308mila euro, e 21 organizzazioni non profit coinvolte, 11 supermercati e 5 mense aziendali. Sono alcuni dei numeri dell'hub di quartiere di via Borsieri a Milano contro lo spreco alimentare, che compie un anno. E intanto è pronto a decollare un nuovo hub in Municipio 3, in via Bassini 26. "Possiamo decisamente parlare di un grande successo per l'hub di via Borsieri -commenta la vicesindaco con delega alla Food Policy, Anna Scavuzzo- che ha così posto le basi per poter essere replicato anche in altri Municipi. I numeri raggiunti dimostrano ancora una volta che se tutti gli attori collaborano per un obiettivo comune è possibile creare una rete efficace e solidale capace di rispondere ai bisogni anche di una grande città come Milano. Grazie alla partecipazione di due nuovi importanti attori come Avis comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano siamo dunque pronti ora a partire anche nel Municipio 3". (segue)

MILANO: LOTTA A SPRECO ALIMENTARE, OLTRE 150MILA PASTI RECUPERATI - 2

Milano, 14 gen. (Adnkronos) - Il progetto dell'hub di quartiere è nato all'interno delle azioni definite nel protocollo 'Zero Sprechi' promosso da Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico di Milano, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare della Lombardia e sostenuto dal Programma Qubì - La ricetta contro la povertà infantile promosso da Fondazione Cariplo con il sostegno di Fondazione Vismara, Intesa Sanpaolo, Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi, Fondazione Fiera Milano e Fondazione Snam.

"Programma Qubì -afferma Monica Villa, vicedirettrice dell'area servizi alla persona della Fondazione Cariplo- ha scelto fin da subito di sostenere gli hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l'alimentazione delle persone in povertà". (segue)

MILANO: LOTTA A SPRECO ALIMENTARE, OLTRE 150MILA PASTI RECUPERATI - 3

Milano, 14 gen. (Adnkronos) - "Esprimo un'enorme soddisfazione nell'aver contribuito a realizzare una soluzione di sistema per affrontare il recupero delle eccedenze piccole e diffuse, le più difficili da gestire", afferma Alessandro Perego, direttore del Dipartimento di Ingegneria Gestionale e Responsabile Scientifico degli Osservatori Digital Innovation del Politecnico di Milano. "Questi progetti hanno un valore di educazione alla solidarietà - sia per i singoli sia per la collettività - di cui abbiamo profondo bisogno in questa epoca in cui sono alti i rischi di

aumento della disuguaglianza sociale e della emarginazione".
"Il successo dell'hub di quartiere di via Borsieri e l'apertura del nuovo hub nel Municipio 3 sono la dimostrazione della forza del fare sistema", ha dichiarato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda. "Un traguardo che ci rende orgogliosi, reso possibile grazie anche al determinante contributo delle nostre imprese, che hanno deciso di giocare un ruolo attivo per ridurre lo spreco alimentare promuovendo un modello replicabile ed efficace. I risultati dell'iniziativa ci spingono a rafforzare il nostro impegno sul tema, con l'obiettivo di diffondere sempre di più le buone pratiche e la cultura della riduzione dello spreco in una logica di maggiore sostenibilità e responsabilità verso il nostro territorio".

La novità per il 2020 è il nuovo progetto per l'apertura di un ulteriore Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, zona Lambrate, grazie alla partecipazione di Avis comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano, che hanno partecipato all'avviso pubblicato dal Comune di Milano nei mesi scorsi.

Cibo: apre nuovo hub di raccolta eccedenze in quartiere Milano

(AGI) - Milano, 14 gen. - Un nuovo hub di raccolta delle eccedenze alimentari sorgerà nel municipio 3 di Milano, zona che comprende i quartieri molto popolati di Porta Venezia, Buenos Aires, Lambrate e Piola, arrivando fino a Rubattino e dunque alla periferia est della città. L'iniziativa completa un progetto già avviato, a cui hanno collaborato il Comune di Milano, Banco alimentare, il Politecnico e Assolombarda.

I risultati di un anno di lavoro e i futuri obiettivi sono stati presentati, con riferimento particolare all'Hub di via Borsieri, che è nato proprio 12 mesi fa non lontano dall'avveniristico Bosco Verticale.

(Segue)

Cibo: apre nuovo hub di raccolta eccedenze in quartiere Milano - 2

(AGI) - Milano, 14 gen. - Il centro di raccolta serve i municipi 8 e 9 di Milano e coinvolge le mense di grandi aziende come Pirelli, Pellegrini e Maire Tecnimont insieme a supermercati come Lidl, Coop e Carrefour. Nel periodo di attività dell'hub sono state recuperate 77 tonnellate di cibo, per un valore economico di 308 mila euro, consentendo un pasto a 1300 nuclei familiari. C'è anche un risvolto ecologico, con 240 tonnellate di emissioni di CO₂ risparmiate e 77 mila metri cubi d'acqua non sprecati.

Anche per la "food policy ci deve essere una strategia politica", ha osservato la vicesindaca di Milano, Anna Scavuzzo: "Questo progetto consente alle eccedenze alimentari delle imprese di andare sulle tavole di chi ne ha bisogno". E mentre si prepara per nascere in città il secondo hub, secondo la vicesindaca è "importante avere un

ambito metropolitano di azione e che si avvi una sinergia fra comuni della città metropolitana". In Italia si producono ogni anno 5 milioni di eccedenze alimentari "in diversi punti della filiera", ha spiegato Alessandro Perego, direttore del dipartimento di ingegneria gestionale del Politecnico, che ha illustrato il ruolo del centro di ricerca nell'elaborare il sistema che gestisce la raccolta, la catalogazione e poi redistribuzione dei cibi in via Borsieri. Dal punto di vista dei numeri "lo spreco alimentare in Italia vale 15 miliardi, quindi circa l'1% del Pil - ha spiegato il direttore generale di Assolombarda, Alessandro Scarabelli - Per le aziende che vivono il quartiere e il territorio aiutare i meno abbienti è un tema importante. Nel secondo hub ci saranno altre imprese associate che aderiranno all'iniziativa".

Milano, Hub contro spreco alimentare ha distribuito 154mila pasti

Primo bilancio dopo un anno, nel 2020 nuovo progetto a Lambrate

Milano, 14 gen. (askanews) - Sono state recuperate 77 tonnellate di cibo dall'Hub di quartiere di via Borsieri a Milano, inaugurato un anno fa da Assolombarda, Comune e Politecnico per combattere lo spreco alimentare. Totale: 154mila pasti distribuiti per un controvalore economico di 308mila euro. Il progetto ha coinvolto 21 organizzazioni no profit, 11 supermercati e 5 mense aziendali. Ora è pronto a decollare il nuovo Hub nel Municipio 3 di Milano, in via Bassini 23, tra Piola e Lambrate.

"È un bell'esempio di sinergia pubblico-privata - ha detto il vicesindaco di Milano con delega alla Food policy, Anna Scavuzzo

- l'ambizione che avevamo inizialmente, cioè di portare un hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio, prende corpo:

conto con la fine del mandato di poter onorare l'impegno in tutti e nove i municipi", ha detto Scavuzzo.

Il progetto dell'Hub di quartiere è nato all'interno delle azioni definite nel protocollo 'Zero Sprechi' promosso da Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico di Milano, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare della Lombardia e sostenuto dal Programma Qubi - La ricetta contro la povertà infantile promosso da Fondazione Cariplo.

Aziende associate ad Assolombarda hanno partecipato al progetto donando il cibo in avanzo dalle mense, favorendo la diminuzione degli sprechi. A queste si aggiungono le imprese della grande distribuzione organizzata che recupera ogni giorno diverse tipologie di alimenti che transitano dall'Hub per essere ridistribuite sul territorio.

Le imprese, ha sottolineato Alessandro Scarabelli, Direttore Generale di Assolombarda, "hanno deciso di giocare un ruolo attivo per ridurre lo spreco alimentare promuovendo un modello replicabile ed efficace, anche perché gli sprechi alimentari hanno un forte impatto oltre etico, anche economico: basti pensare che vale l'1% del pil italiano, 15 miliardi di euro". I risultati dell'iniziativa spingono Assolombarda "a rafforzare il suo impegno con l'obiettivo di diffondere sempre di più le buone pratiche e la cultura della riduzione dello spreco in una logica di maggiore sostenibilità e responsabilità verso il nostro territorio", ha aggiunto Scarabelli.

Il Politecnico di Milano rivendica la realizzazione di "un modello replicabile in altre realtà di Milano, un modello che mette insieme le eccellenze del territorio, raccoglie e distribuisce le eccedenze e introduce un sistema che le misura per ridurre sempre di più lo spreco alimentare", ha detto Marco Melaccini, docente di Logistica dell'ateneo milanese. "Questi progetti - ha chiosato Alessandro Perego, Direttore del Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico - hanno un valore di

educazione alla solidarietà di cui abbiamo profondo bisogno in questa epoca in cui sono alti i rischi di aumento della disuguaglianza sociale e della emarginazione".

MILANO: HUB ANTI-SPRECO ALIMENTARE, RECUPERATE 77 TONNELLATE DI CIBO

MILANO (ITALPRESS) - Circa 77 tonnellate di cibo, 154mila pasti equivalenti recuperati, 21 organizzazioni non profit coinvolte, oltre a 11 supermercati e 5 mense aziendali e un valore economico che supera i 300mila euro. A un anno dalla sua nascita, a Milano l'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare festeggia il suo compleanno con numeri piu' che positivi, presentati questa mattina nella sede di Assolombarda di via Pantano. Un progetto che nasce sulla base del protocollo 'ZeroSprechi' e grazie alla collaborazione tra il Comune di Milano e alcune delle eccellenze del territorio cittadino: Assolombarda, Politecnico, Banco Alimentare e Fondazione Cariplo, che interviene con il suo programma QuBi'. "Questa e' una prima verifica su un progetto importante di riduzione degli sprechi - ha sottolineato la vicesindaco Anna Scavuzzo - che fa si' che eccedenze alimentari delle imprese siano sul tavolo di chi ne ha bisogno".
(SEGUE).

MILANO: HUB ANTI-SPRECO ALIMENTARE, RECUPERATE 77 TONNELLATE DI CIBO - 2

MILANO (ITALPRESS) - Sono infatti 11 i supermercati e 5 le mense aziendali di realta' del network di Assolombarda che nel quartiere Isola hanno partecipato all'iniziativa, raccogliendo le proprie eccedenze per redistribuirle su piccola scala a 21 organizzazioni non profit. "Gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico: basta pensare che vale l'1% del Pil italiano, circa 15 miliardi di euro - ha sottolineato Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda -. Questo per noi e' un grande successo: le quasi 80 tonnellate di cibo recuperato sono state ridistribuite a 1.300 nuclei familiari", per un totale di 3.950 persone (2.470 adulti e 1.480 bambini). L'occasione di stamattina non e' servita solo per guardare all'anno passato, ma anche per progettare il futuro: per il 2020, infatti, e' prevista l'apertura di un nuovo Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, grazie alla collaborazione con Avis e Banca di Credito Cooperativo.
(SEGUE).

MILANO: HUB ANTI-SPRECO ALIMENTARE, RECUPERATE 77 TONNELLATE DI CIBO - 3

MILANO (ITALPRESS) - "I risultati sono eccezionali - spiega Marco Melacini, professore di logistica del politecnico di Milano -. Abbiamo raccolto eccedenze per un valore di 308mila euro, ma soprattutto abbiamo

costruito un modello replicabile in tutta la città e il nostro obiettivo è quello di arrivare a coprirlo tutta. Speriamo di riuscirci in un paio d'anni". Tempistiche confermate anche dalla vicesindaco Scavuzzo, che auspica di avere "un Hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio entro la fine del mandato". Lo spreco alimentare, infine, non è un tema che riguarda solo il cibo, ma l'ambiente in generale: 77 tonnellate di cibo recuperato significano infatti 240 tonnellate di CO₂ in meno nell'aria e 77mila metri cubi di acqua risparmiata.

CIBO. GRAZIE A HUB ANTI-SPRECO, RECUPERATI A MILANO 154.000 PASTI VICESINDACA: E ANDIAMO AVANTI, PARTIRÀ CENTRO BIS IN MUNICIPIO 3

(DIRE) Milano, 14 gen. - L'Hub di quartiere nato in via Borsieri a Milano contro lo spreco alimentare compie un anno e festeggia con grande successo: 77 tonnellate di cibo per 154.000 pasti equivalenti recuperati (per un valore economico di 300.000 euro) e donati a 1.300 nuclei familiari, tra cui 1.480 minori. A partecipare al progetto sono state 21 organizzazioni no profit, 11 supermercati e cinque mense aziendali. Notevoli anche i risultati sul piano ambientale: 240 tonnellate di emissioni CO₂ evitate e 77.000 metri cubi di acqua risparmiata. Intanto è pronto a decollare un nuovo hub nel municipio 3. Numeri e novità sono stati presentati questa mattina a Milano, nella sede di Assolombarda, dai principali partner dell'iniziativa, avviata con Expo Milano 2015. Il progetto dell'"hub" di quartiere è infatti nato all'interno delle azioni definite nel protocollo "Zero Sprechi" promosso dal Comune di Milano, Assolombarda e Politecnico di Milano in occasione dell'esposizione universale milanese, e realizzato in collaborazione con Banco Alimentare della Lombardia e programma QuBi' Fondazione Cariplo. "Questa è una prima verifica su un progetto importante di riduzione di sprechi e per far sì che eccellenze alimentari delle imprese arrivino sul tavolo di chi ne ha bisogno - commenta la vicesindaco con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo - possiamo decisamente parlare di un grande successo per l'hub di via Borsieri, che ha così posto le basi per poter essere replicato anche in altri municipi". Grazie alla partecipazione di due nuovi attori come Avis di Milano e Banca di credito cooperativo di Milano, Scavuzzo annuncia quindi l'imminente avvio di un analogo piano nel municipio 3, dove alcuni locali di stoccaggio saranno finalizzati "a breve", precisando che "un hub contro lo spreco alimentare in ogni municipio è un progetto che prende corpo". (SEGUE)

CIBO. GRAZIE A HUB ANTI-SPRECO, RECUPERATI A MILANO 154.000 PASTI - 2

(DIRE) Milano, 14 gen. - La vicesindaco sottolinea l'importanza

di una strategia politica per le linee guida sulla politica alimentare per coinvolgere tutti gli attori interessati della città e non solo. Scavuzzo lancia infatti un appello ad "una sinergia fra Comuni della Città metropolitana, che potrà aiutare a raggiungere obiettivi ancora più grandi". Un ampliamento dei risultati è auspicato anche da Alessandro Scarabelli, direttore generale di Assolombarda, che sottolinea l'entusiasmo con il quale le aziende associate hanno aderito al progetto e altre sono intenzionate a farlo con l'apertura del secondo hub, anche perché, precisa, "gli sprechi alimentari hanno un forte impatto, oltre che etico, anche economico, basta pensare che lo spreco alimentare in Italia rappresenta l'1% del Pil italiano, ovvero 15 miliardi di euro all'anno". Le imprese finora coinvolte sono quelle del quartiere Isola, come Tecnimont, Pirelli, Pellegrini, Samsung, Siemens, Armando Testa e Number one, che ha messo a disposizione i camion per la redistribuzione. Soddisfatto che il modello operativo sia stato elaborato con il contributo del proprio Ateneo, Alessandro Perego, direttore del dipartimento di Ingegneria gestionale e responsabile scientifico degli Osservatori digital innovation del Politecnico di Milano, evidenzia come questi progetti abbiano un grande impatto concreto ma anche "un valore di educazione alla solidarietà, per i singoli e la collettività". A distanza di un anno, conclude Marco Magnelli, direttore di Banco Alimentare della Lombardia, "i risultati del progetto, stimolato e coordinato da Banco alimentare della Lombardia nella logistica e nel rispetto degli aspetti igienico sanitari, confermano che è una risposta vincente al bisogno alimentare sul territorio grazie alla rete di collaborazione tra istituzioni pubbliche, profit, non profit e Università".

SPRECO ALIMENTARE, DA HUB VIA BORSIERI RECUPERATE 77 TONNELLATE DI CIBO

(MIANEWS) Milano, 14 GEN - L'Hub di quartiere di via Borsieri contro lo spreco alimentare compie un anno e festeggia con un grande successo: 77 tonnellate di cibo per 154.000 pasti equivalenti recuperati e 21 organizzazioni non profit coinvolte, 11 supermercati e 5 mense aziendali. Pronto a decollare un nuovo Hub in Municipio 3, in via Bassini 26.

“Possiamo decisamente parlare di un grande successo per l'Hub di via Borsieri – commenta la Vicesindaco con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo –, che ha così posto le basi per poter essere replicato anche in altri Municipi. I numeri raggiunti dimostrano ancora una volta che se tutti gli attori collaborano per un obiettivo comune è possibile creare una rete efficace e solidale capace di rispondere ai bisogni anche di una grande città come Milano. Grazie alla partecipazione di due nuovi importanti attori come AVIS Comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano siamo dunque pronti ora a partire anche nel Municipio 3”.

Il progetto dell'Hub di quartiere è nato all'interno delle azioni definite nel protocollo “Zero Sprechi” promosso da Comune di Milano, Assolombarda, Politecnico di Milano, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare della Lombardia e sostenuto dal Programma QuBi - La ricetta contro la povertà infantile promosso da Fondazione Cariplo con il sostegno di Fondazione Vismara, Intesa Sanpaolo, Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi, Fondazione Fiera Milano e Fondazione Snam.

“Programma QuBì – afferma Monica Villa Vicedirettrice dell’area servizi alla persona della Fondazione Cariplo – ha scelto fin da subito di sostenere gli Hub in quanto permettono di recuperare il fresco, in particolare frutta e verdura e quindi migliorare l’alimentazione delle persone in povertà”.

Programma QuBì continuerà a sostenere anche per il 2020 l’Hub di via Borsieri e quello del Municipio 4, che lavoreranno in connessione con il nuovo Hub di Lambrate.

Obiettivo dell’Hub di quartiere è quello di fornire risposte concrete alla domanda di riduzione degli sprechi alimentari in città e di accesso al cibo da parte delle persone bisognose, garantendo un servizio di raccolta alimentare e redistribuzione su piccola scala.

Le tonnellate di cibo donato nell’Hub di via Borsieri sono state 77, per un totale di circa 154.000 pasti equivalenti, con un valore economico di 308.000 euro, raggiungendo i livelli previsti dal modello studiato dal Politecnico di Milano tra i partner del progetto. Sono inoltre aumentati nel corso dell’anno gli attori sociali che usufruiscono del servizio: le organizzazioni non profit sono infatti passate da 14 a 21.

“Esprimo un’enorme soddisfazione nell’aver contribuito a realizzare una soluzione di sistema per affrontare il recupero delle eccedenze piccole e diffuse, le più difficili da gestire. Questi progetti hanno un valore di educazione alla solidarietà - sia per i singoli sia per la collettività - di cui abbiamo profondo bisogno in questa epoca in cui sono alti i rischi di aumento della disuguaglianza sociale e della emarginazione – afferma Alessandro Perego, Direttore del Dipartimento di Ingegneria Gestionale e Responsabile Scientifico degli Osservatori Digital Innovation del Politecnico di Milano.

“A distanza di un anno i risultati del progetto, stimolato e coordinato da Banco Alimentare della Lombardia nella logistica e nel rispetto degli aspetti igienico-sanitari, confermano che è una risposta vincente al bisogno alimentare sul territorio grazie alla rete di collaborazione tra Istituzioni Pubbliche, profit, non profit e Università – dichiara Marco Magnelli, Direttore di Banco Alimentare della Lombardia.

Anche molte aziende associate ad Assolombarda, attraverso le mense hanno partecipato alla donazione del cibo in avanzo favorendo la diminuzione degli sprechi. A queste si aggiungono anche quelle della grande distribuzione organizzata che recupera ogni giorno diverse tipologie di alimenti che transitano dall’Hub e vengono redistribuiti ai diversi soggetti – in totale 11 supermercati e 5 mense aziendali.

“Il successo dell’Hub di Quartiere di via Borsieri e l’apertura del nuovo Hub nel Municipio 3 sono la dimostrazione della forza del fare sistema - ha dichiarato Alessandro Scarabelli, Direttore Generale di Assolombarda -. Un traguardo che ci rende orgogliosi, reso possibile grazie anche al determinante contributo delle nostre imprese, che hanno deciso di giocare un ruolo attivo per ridurre lo spreco alimentare promuovendo un modello replicabile ed efficace. I risultati dell’iniziativa ci spingono a rafforzare il nostro impegno sul tema, con l’obiettivo di diffondere sempre di più le buone pratiche e la cultura della riduzione dello spreco in una logica di maggiore sostenibilità e responsabilità verso il nostro territorio”.

La novità più importante per il 2020 è il nuovo progetto per l’apertura di un ulteriore Hub di quartiere nel Municipio 3, in via Bassini 26, zona Lambrate, grazie alla partecipazione di AVIS Comunale di Milano e Banca di Credito Cooperativo di Milano, che hanno partecipato all’avviso pubblicato dal Comune di Milano nei mesi scorsi.

“Siamo consapevoli dell’urgenza di rafforzare su tutta Milano questa rete capace di combattere la povertà alimentare e al tempo stesso lo spreco di cibo – dichiara Giuseppe Maino, Presidente di BCC Milano – perciò abbiamo deciso di sostenere il progetto, di cui condividiamo obiettivi e valori. In particolare, siamo orgogliosi dei nostri Soci che, rinunciando al consueto dono natalizio della Banca, hanno scelto di devolvere la cifra corrispondente alla realizzazione dell’Hub di quartiere. Da tempo siamo impegnati a sviluppare un network virtuoso con le più importanti realtà associative e istituzionali della Città Metropolitana per sostenere e potenziare le migliori energie del territorio”.

“Anche Avis Milano ha partecipato all’Avviso Pubblico dedicato agli Hub di quartiere poiché in linea con i nostri obiettivi - afferma Sergio Casartelli Direttore Generale di Avis Milano - e attraverso la

messa a disposizione dei nostri spazi nel Municipio 3, daremo il nostro contributo a questo importante progetto in città entrando a far parte della rete degli attori coinvolti nella lotta allo spreco alimentare a Milano”.

SPRECO ALIMENTARE, I RISULTATI DELL’HUB DI VIA BORSIERI: RECUPERATE 77 TONNELLATE DI CIBO

(MIANEWS) Milano, 14 GEN - La presentazione dei risultati raggiunti nel primo anno dall’Hub di quartiere del Municipio 9 per la raccolta e la redistribuzione delle eccedenze alimentari. Le parole del Direttore Generale di Assolombarda Alessandro Scarabelli, della Vicesindaco con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo, di Marco Melacini, Professore di Logistica e Responsabile Scientifico Osservatorio Food Sustainability del Politecnico di Milano e di Marco Magnelli, Direttore di Banco Alimentare della Lombardia.

Link di download e visualizzazione video: <https://amzn.to/384DjSH>