



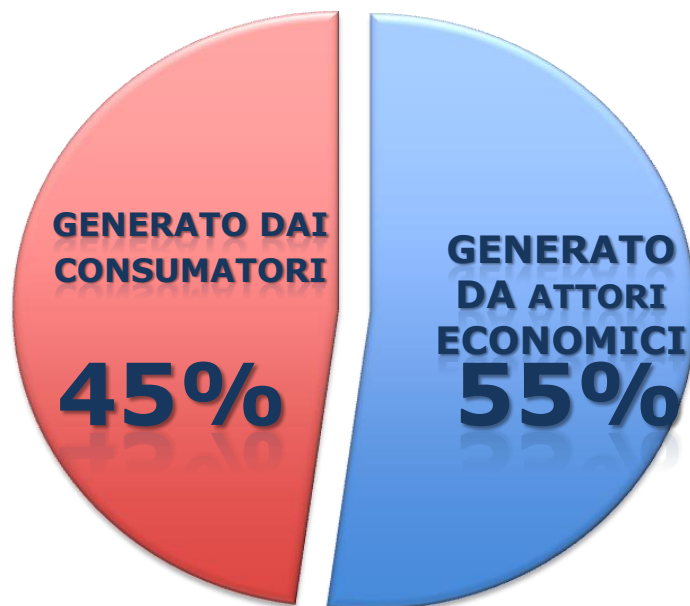
**BANCO ALIMENTARE DEL
PIEMONTE – ONLUS**

Una sintesi sull'entità dello Spreco

5,5 milioni di t/anno

pari a **16%** dei consumi annui alimentari e a

12,3 miliardi di €



Cosa è il Banco Alimentare?

Una rete di organizzazioni senza fine di lucro con lo scopo di

raccogliere le eccedenze di produzione, agricole e dell'industria alimentare e la loro

ridistribuzione alle Strutture Caritative di aiuto ai poveri e agli indigenti.



Il tramite ideale affinché lo “spreco” della filiera agro-alimentare **divenga ricchezza** per le Strutture Caritative che accolgono quotidianamente i più bisognosi.

Rete Banco Alimentare



FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE ONLUS

Rete Banco Alimentare

Una rete di recupero, raccolta
e ridistribuzione di prodotti alimentari

8.100 STRUTTURE
CARITATIVE

1.560.000
INDIGENTI

85.000 tonnellate

di cui **1.043.351** piatti pronti



Il Banco Alimentare del Piemonte

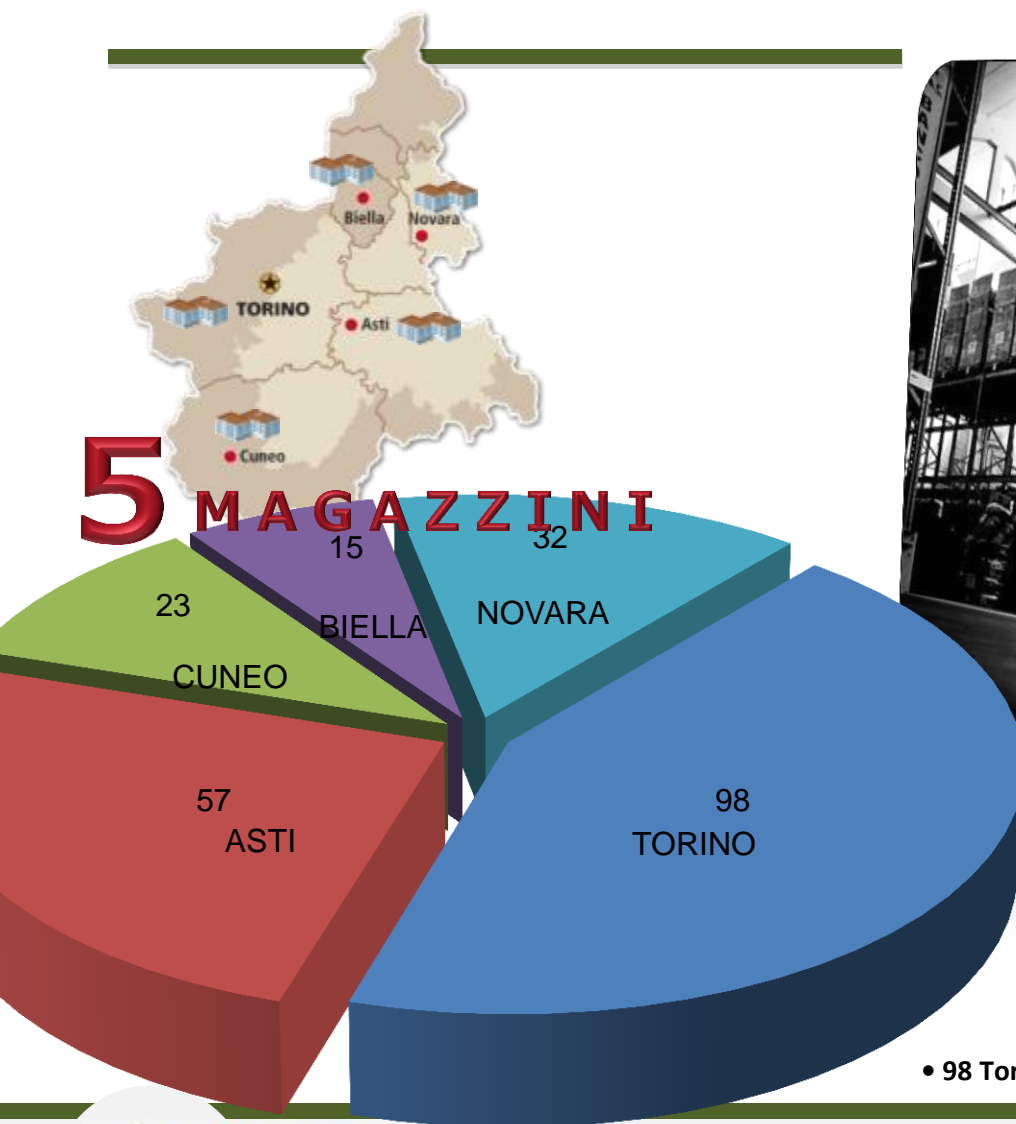


23

ANNI
di attività



Le sedi in Piemonte



225 Volontari
e 6 dipendenti

• 98 Torino • 57 Asti • 15 Biella (Pollone) • 23 Cuneo (Fossano) • 32 Novara

Dati dell'anno 2015



6.460

Tonnellate
distribuite
in Piemonte



Complessivamente pari a circa

19,4

**MILIONI
di EURO**

Dati dell'anno 2015



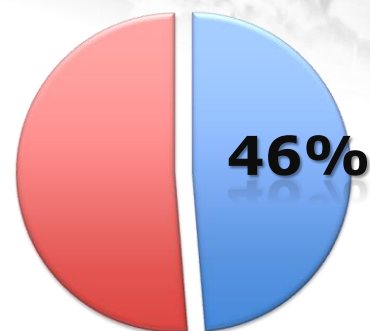
567

Strutture Caritative
Convenzionate
in Piemonte

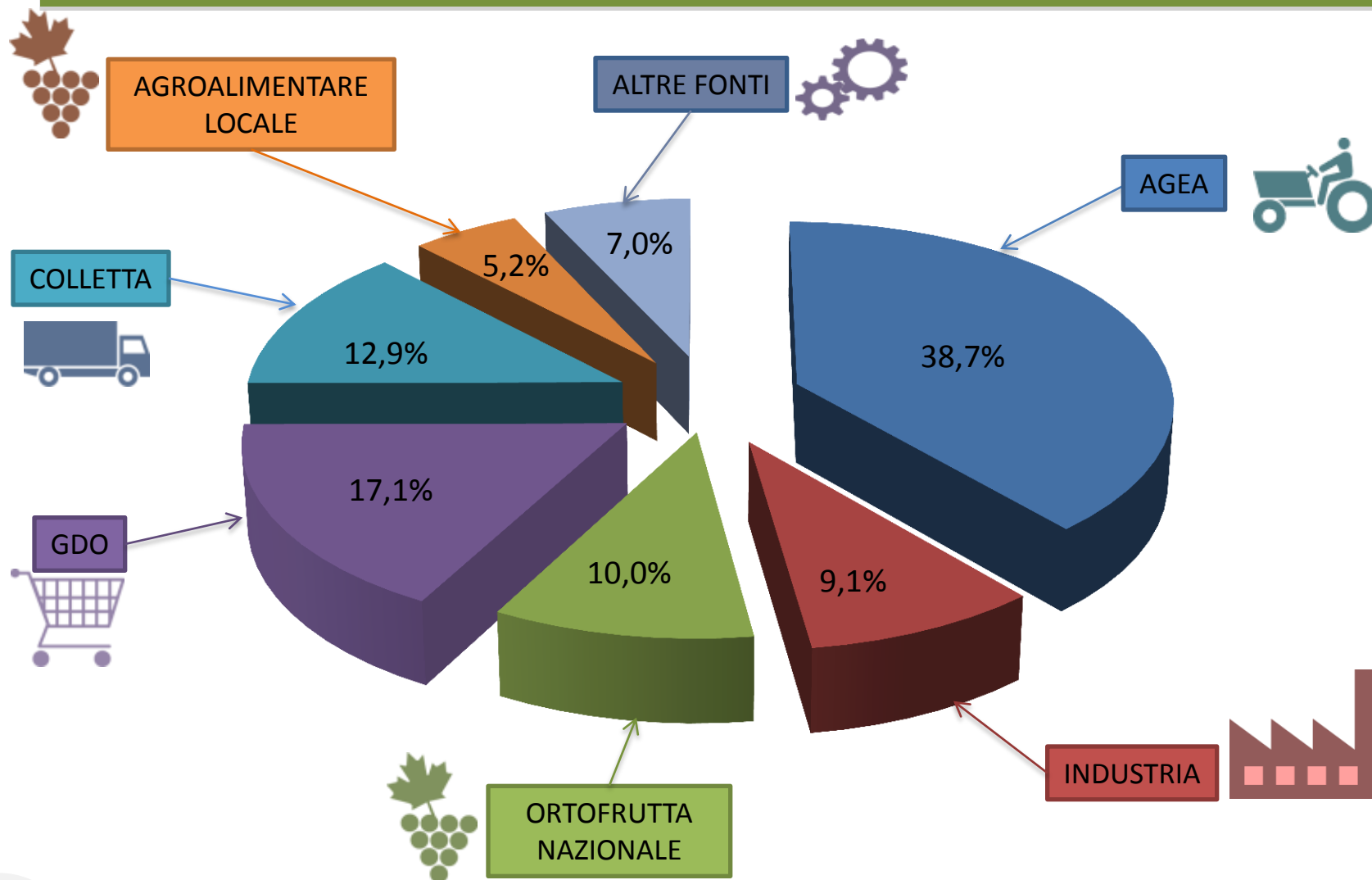


113.500

Assistiti in Piemonte



Fonti di approvvigionamento 2015



Fonti di approvvigionamento 2015

GIORNATA NAZIONALE DELLA COLLETTA ALIMENTARE



12,9%

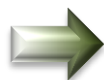
872

tonnellate in



1.181

Supermercati
con



10.500

Volontari
grazie a



730.000

Donatori



Un gesto di condivisione dei bisogni a livello popolare: i volontari invitano le persone che fanno la spesa al supermercato ad acquistare generi alimentari per offrirli a chi ne ha più bisogno.

Fonti di approvvigionamento 2015

17,1%

GRANDE
DISTRIBUZIONE

161 supermercati

mettono settimanalmente
a disposizione le loro
eccedenze alimentari in
quantità variabile.

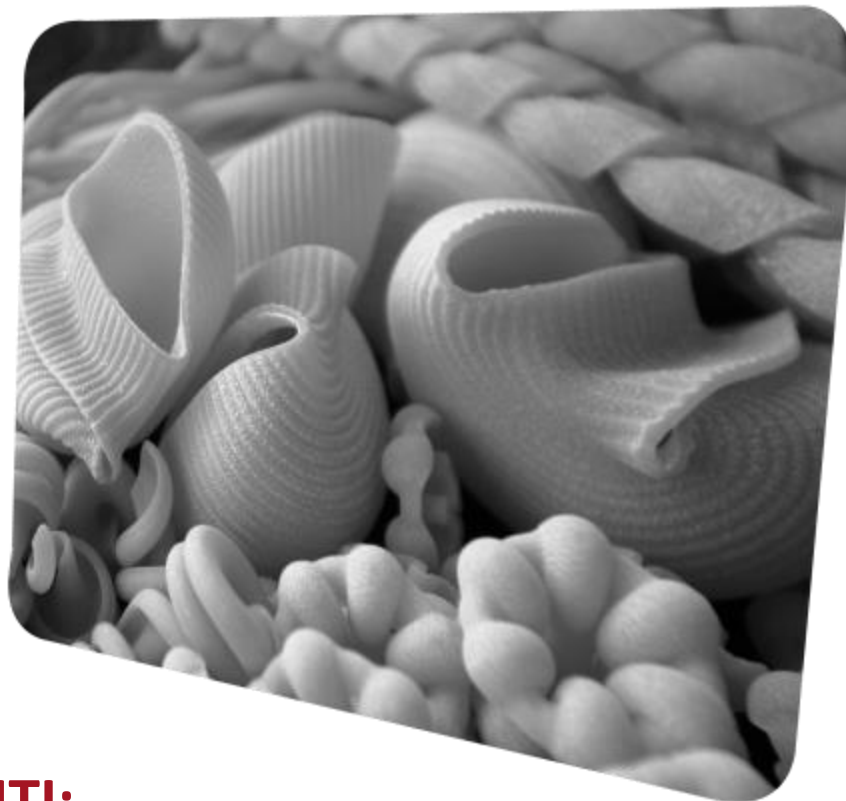


Fonti di approvvigionamento 2015

9,1%
INDUSTRIE



Il Banco Alimentare riceve periodicamente, dalle aziende, prodotti che derivano dalle eccedenze alimentari che a vario titolo si generano nelle aziende (stagionalità, varianti logistiche, ecc.) ma ancora perfettamente commestibili.



I PRODOTTI RACCOLTI E DISTRIBUITI:

- carne in scatola •latte •yogurt •burro •formaggio •pasta secca •riso •pane e affini
- dolci •frutta •succhi di frutta •olio •salse e condimenti •zucchero •uova •bevande
- omogeneizzati •farine ed altro ancora.

INDUSTRIA, ALCUNI DONATORI DI ALIMENTI



Fonti di approvvigionamento 2014

5,2%

**AGROALIMENTARE
LOCALE**

Anche grazie alla collaborazione con il
CAAT Centro Agroalimentare Torino
nel 2014 abbiamo recuperato

350 tonnellate

di **PRODOTTI ORTOFRUTTA**

distribuiti a **25 STRUTTURE CARITATIVE**



Fonti di approvvigionamento 2015

Siticibo raccolta di pasti non distribuiti



23

Ristoranti aziendali

Fiat Politecnico Torino Ospedale S.Luigi
Comando Aeroporto di Cameri Olympia Edisu
Alenia - Aermacchi Sorin Biomedica
Gucci Allstom Barilla
Ospedale Molinette
DEAgostini Ospedale Maggiore Novara
Ospedale Giovanni Bosco



124.500

PORZIONI



MENSE DONATRICI

FCA

OSPEDALE GIOVANNI

BOSCO

MOLINETTE

SAN LUIGI

ALENIA

THALES ALENIA

POLITECNICO DI TORINO

INTESA SAN PAOLO

MENSE EDISU

OSPEDALE CTO

OSPEDALE S. ANNA

UNICREDIT

URMET

ALLSTOM SAVIGLIANO

SORIN SALUGGIA

DE AGOSTINI NOVARA

OSPEDALE MAGGIORE

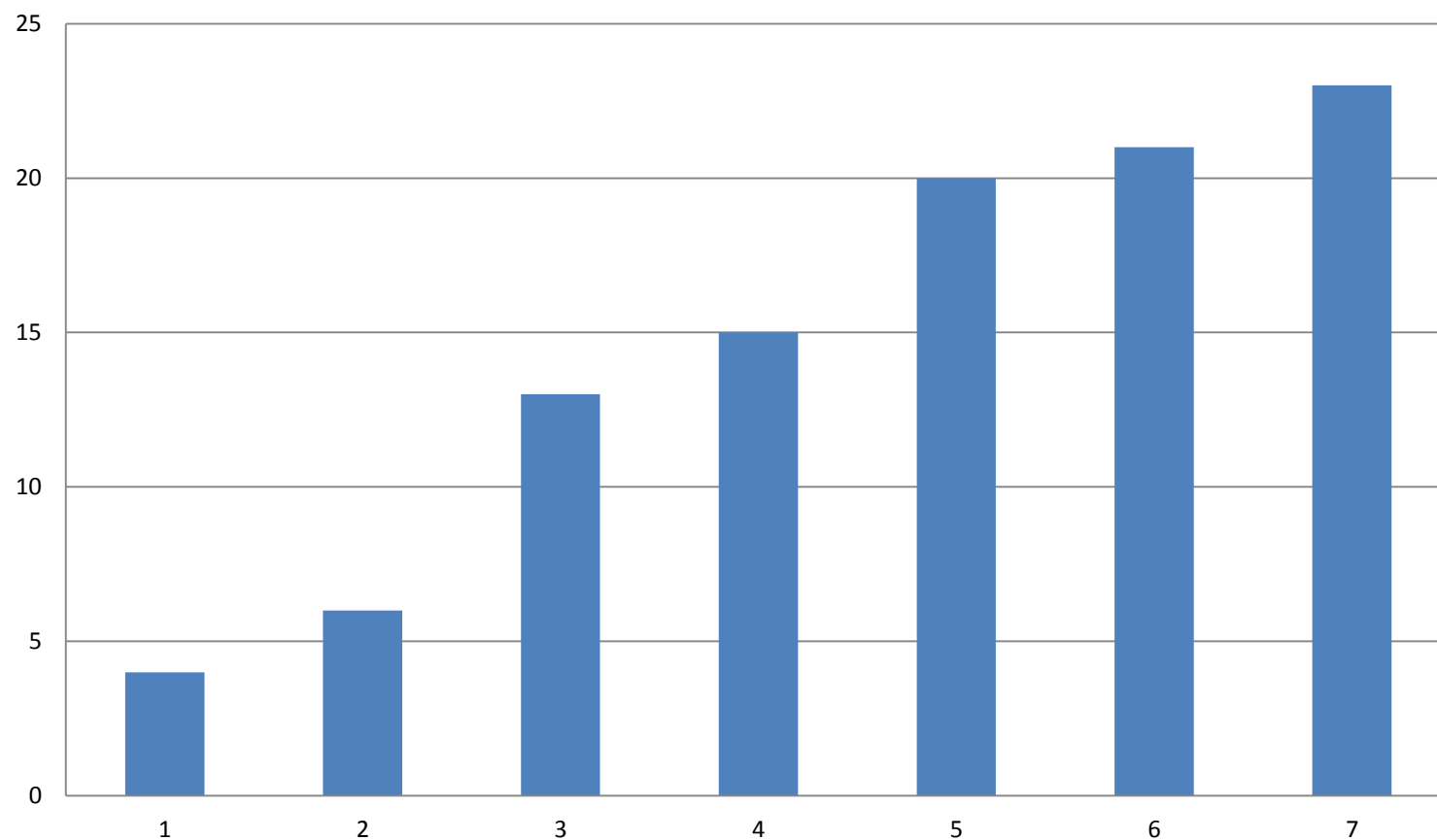
NOVARA

BARILLA NOVARA

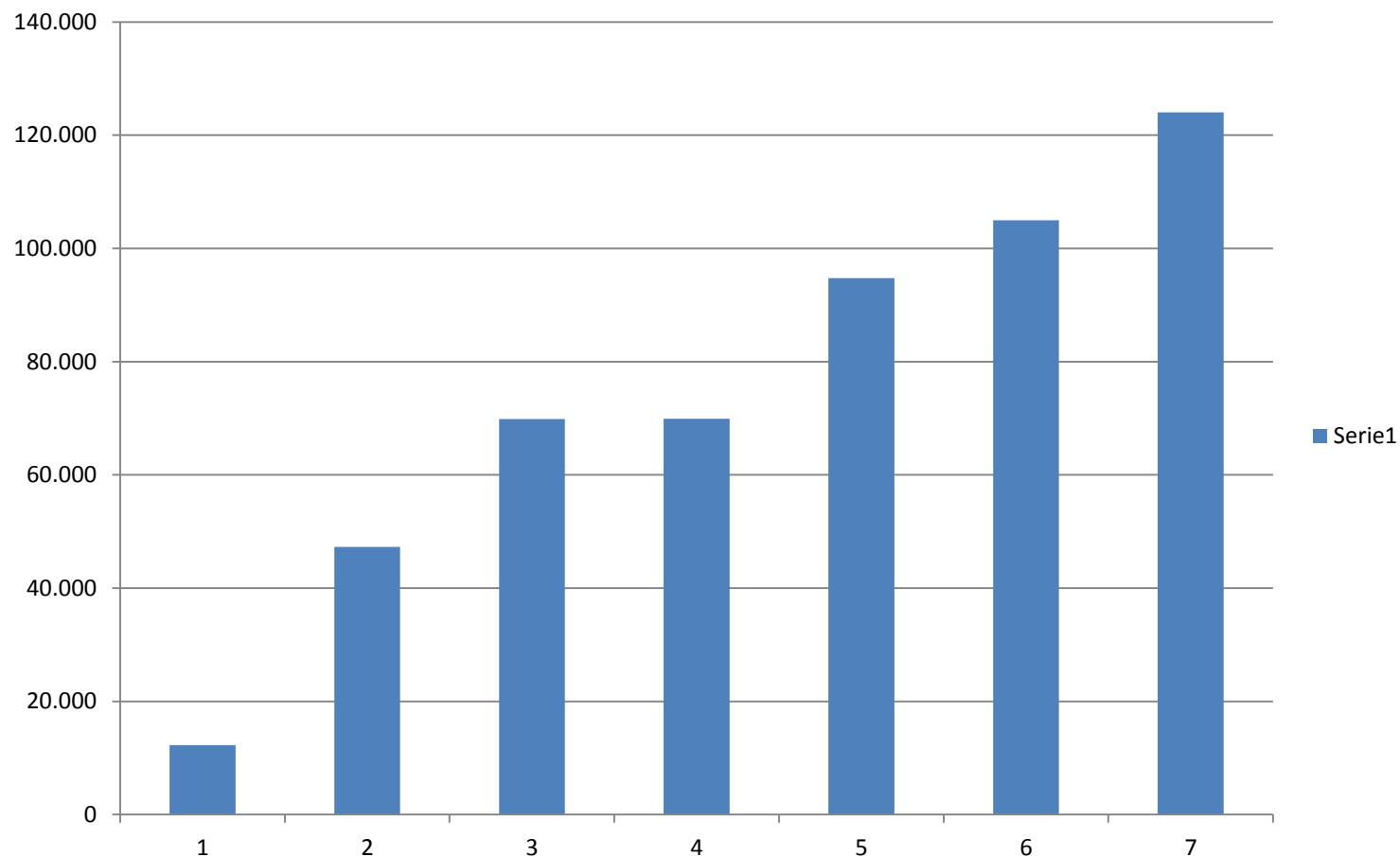
GUCCI NOVARA

AEROPORTO CAMERI

ANDAMENTO MENSE DONATRICI

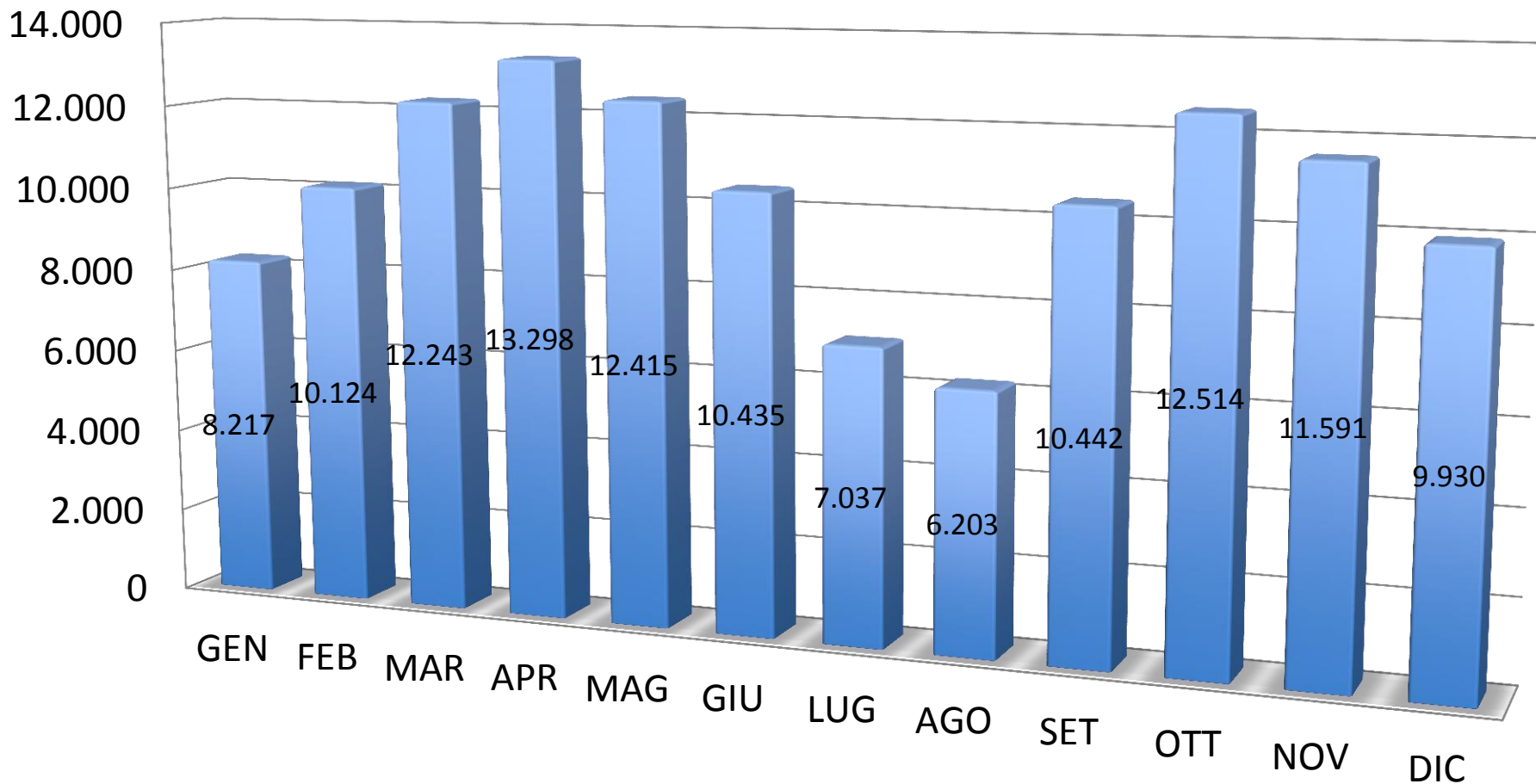


NUMERO PIATTI PRONTI



MENSE AZIENDALI - NUMERO PIATTI PRONTI PER MESE

TOTALE : 124.500 PORZIONI



COSA SI RECUPERA

- 60 % PRIMI PIATTI
- 20 % SECONDI
- 20 % CONTORNI

COME SI RECUPERA

(PROCEDURE CONCORDATE CON I MINISTERI COMPETENTI: art 8 reg. (CE) N. 852/2004)

- PORZIONI ABBATTUTE A 4 GRADI DOPO LA DISTRIBUZIONE
- CONFEZIONATE IN VASCHETTE CUKI DA 6/8 PORZIONI
- PRELEVATE IL MATTINO SUCCESSIVO DALLE ORE 8.00 ALLE 10.
- PORTATE CON MEZZI REFRIGERATI ALLE MENSE DESTINATARIE
- CONSUMATE ENTRO 24 ORE DALLA PREPARAZIONE CON RISCALDAMENTO AL CUORE A 75° IN 15 MINUTI

COSA SI PUO' RECUPERARE

- cibi cotti (primi piatti, secondi, contorni);
- prodotti da forno (pane, dolci, etc.);
- frutta e verdura;
- yogurt, dessert a lunga conservazione;

che **non sono stati distribuiti** ai commensali, perfettamente integri e che sono stati mantenuti in fase di distribuzione, per non più di due ore, alle temperature riportate nell'istruzione operativa contenuta nel Manuale di Autocontrollo.

COSA NON SI PUO' RECUPERARE

- Prodotti di origine animale crudi o parzialmente cotti (roast beef, carpacci, sushi, ecc.), prodotti marinati e affumicati, insalate lavate e condite

LE MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Il cibo deve poter essere identificato per mezzo di un'etichetta posta su ciascun contenitore sulla quale vanno riportate le seguenti informazioni:

- tipologia di cibo;
- numero di porzioni;
- mensa di produzione;
- data di produzione;
- riferimento alla L. 155/2003.

