



# LA MENSA CHE NON SPRECA

**Perché l'eccedenza alimentare  
non diventi spreco!**

## RELAZIONE ANNO 2022-2023

A cura di Federico De Rossi (Direzione Coesione Sociale/Comune di Venezia), Claudia Pandolfo (CAVV - CSV di Venezia)

Comune di Venezia  
Data: 28/10/2023, PG/2023/0520678



In collaborazione con:



**“LA MENSA CHE NON SPRECA – Perché l’eccedenza alimentare non diventi spreco!”** è un progetto di Comune di Venezia, CAVV - CSV di Venezia, A.M.E.S. S.p.A. ed Acli provinciali di Venezia, realizzato in collaborazione con le associazioni Auser Territoriale Volontariato Venezia ed Anvolt Mestre.

Il progetto mira al recupero ed alla redistribuzione delle eccedenze alimentari di alcuni plessi dei circoli didattici di Mestre (Caio Giulio Cesare, Querini, Viale San Marco, Da Vinci, Spallanzani) a favore di due enti, Casa dell’Ospitalità ed associazione Amici di San Francesco, che gestiscono nel territorio due mense solidali per persone senza fissa dimora ed in situazione di povertà.

Il progetto è nato nel 2021 dall’idea di un gruppo di genitori delle scuole primarie che ha proposto ai Servizi Educativi del Comune di Venezia di recuperare gli alimenti non consumati dai bambini nella mensa scolastica e di donarli a persone in stato di difficoltà socioeconomica e a rischio di esclusione sociale.

Il gruppo di lavoro, costituito dal Settore Servizi Educativi e dalla Direzione Coesione Sociale del Comune di Venezia, CAVV - CSV di Venezia (coordinatore del progetto), AMES ed Acli provinciali Venezia, ha recepito l’idea dei cittadini facendosi carico di mettere in connessione i potenziali soggetti “risorsa” con i potenziali soggetti beneficiari delle donazioni, in un’ottica di sussidiarietà orizzontale.

Il periodo di attivazione del servizio di raccolta e distribuzione durante l’anno scolastico 2022/2023 è stato da dicembre 2022 a giugno 2023.

## PRINCIPALI OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Contrasto alla povertà alimentare
- Accesso al cibo sicuro e soddisfacimento dei fabbisogni alimentari delle fasce svantaggiate della popolazione
- Promozione di una cultura contro lo spreco alimentare
- Riduzione dei rifiuti

Questi obiettivi trovano un fondamento nelle finalità dell’Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile:

- Ob.2 – Fame Zero per porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un’agricoltura sostenibile
- Ob.3 – Salute e benessere per assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

## PRINCIPALI RISULTATI RAGGIUNTI

- 7.316 kg di eccedenze recuperate complessivamente, con una media mensile di 1.463 kg.

Il recupero medio giornaliero è stato di 74 kg al giorno (27 kg a favore della Casa dell’ospitalità e 47 kg per la Mensa dei Cappuccini).

Suddivisione delle eccedenze recuperate per portata:

- 3.800 kg di primi
- 857 kg di secondi
- 1.411 kg di contorni
- 639 kg di pane
- 494 kg di frutta
- 112 kg di dessert

- Coinvolgimento e collaborazione da parte di 11 plessi scolastici nel progetto (le scuole Primarie Cesare Battisti, Querini, Silvio Pellico, Leonardo Da Vinci, Leopardi, Vecellio, S.M. Goretti, Toti, Virgilio e le scuole dell’Infanzia Cesare Battisti e Giulio Cesare).



Chilogrammi di eccedenze recuperate per plesso scolastico:

- Primaria Cesare Battisti 1.450 Kg
- Primaria Querini 1.350 Kg
- Primaria Silvio Pellico 850 kg
- Primaria Toti 750 kg
- Infanzia Giulio Cesare 550 kg
- Infanzia Cesare Battisti 525 kg
- Primaria Leopardi 420 kg
- Primaria Vecellio 400 kg
- Primaria Da Vinci 400 kg
- Primaria Goretti 320 Kg
- Primaria Virgilio 300 Kg

- Erogazione con continuità del servizio di trasporto delle eccedenze a favore della Mensa dei Cappuccini da parte delle associazioni Auser Volontariato Venezia ed Anvolt Mestre con una percorrenza media giornaliera di 27,5 km.

- Coinvolgimento di una decina di volontari grazie alla campagna di ricerca volontari per il progetto ideata e condotta da CAVV – CSV di Venezia.

- Donazione di quattro abbattitori al progetto, da parte dei circoli Rotary di Venezia, Venezia Castellana, Noale Tempesta e Riviera del Brenta all'Amministrazione comunale, che potranno essere utilizzati in quattro plessi scolastici coinvolti nel progetto.

- Inserimento lavorativo, per il recupero delle eccedenze, di un ospite della Casa dell'Ospitalità.

## IMPATTO DEL PROGETTO

### 1. IMPATTO SOCIALE

Rigenerazione delle eccedenze recuperate per la preparazione di una media di circa 150 pasti al giorno serviti a persone in situazione di svantaggio socioeconomico ospiti della Casa dell'Ospitalità e della Mensa dei Cappuccini (3.000 pasti al mese – 16.000 pasti complessivi).

Inserimento lavorativo di un beneficiario di Casa dell'Ospitalità per il recupero delle eccedenze.



<b>kg 7.316</b>	Cibo recuperato
<b>n. 16.000</b>	Pasti distribuiti
<b>n. 11</b>	Plessi scolastici coinvolti
<b>n. 10</b>	Volontari coinvolti
<b>kg 32.922</b>	di CO2 non emessi nell'ambiente

### 2. IMPATTO AMBIENTALE

Considerando che la produzione di un kg di cibo immette in aria in media 4,5 chili di CO2, è possibile stimare quanto un progetto di recupero delle eccedenze alimentari possa contribuire a ridurre l'impatto ambientale della produzione alimentare. Il recupero di 7.316 Kg di cibo comporta, quindi, una riduzione di emissione di 32.922 kg di CO2 nell'ambiente.

### 3. IMPATTO ECONOMICO

La fornitura gratuita dei pasti crea un vantaggio economico indiretto per le Organizzazioni di volontariato che possono investire le risorse risparmiate in altre attività e quindi migliorare quantità e qualità dei servizi offerti. Ipotizzando un costo di 7 € a pasto, il risparmio complessivo per gli enti beneficiari risulta essere di 112.000 €.

È possibile valorizzare anche economicamente il lavoro gratuito che i volontari apportano al progetto, moltiplicando le ore totali di impegno dei volontari per un costo orario ipotetico di personale a 17 € all'ora. L'importo totale mostra quale sarebbe il costo complessivo per realizzare il servizio se non si beneficiasse dell'apporto gratuito dei volontari.

Costo mensile di sei addetti a recupero eccedenze e rigenerazione alimenti per 40 ore mensili:

$$6 \text{ addetti} * 40 \text{ ore} * 17 \text{ €} = 4.080 \text{ €}$$

$$\text{Costo complessivo per 6 mesi} = 24.480 \text{ €}$$



## COPERTURA DEI COSTI

I costi del personale coinvolto nel progetto sono stati sostenuti direttamente dagli enti realizzatori del progetto e dagli enti beneficiari.

I costi per l'acquisto delle attrezzature per trasporto e conservazione delle eccedenze sono stati sostenuti dagli enti beneficiari.

I costi chilometrici sostenuti dalle associazioni di volontariato per il trasporto delle eccedenze alimentari a favore della Mensa dei Cappuccini sono stati coperti da un contributo del Comune di Venezia.

## ELEMENTI INNOVATIVI PER IL 2023-24

### UTILIZZO ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Il Comune di Venezia, in collaborazione con CAVV – CSV di Venezia, ha avviato nel corso dell'anno, una campagna di ricerca fondi per l'acquisto di abbattitori da installare nelle mense delle scuole per far fronte alle difficoltà riscontrate nel mantenimento, per un tempo prolungato, delle catene del freddo e del caldo. L'utilizzo degli abbattitori di temperatura permette di mantenere la salubrità degli alimenti recuperati, e quindi di rispettare i requisiti igienico-sanitari. La richiesta ha raccolto l'interesse di quattro circoli del Rotary club che hanno espresso la volontà di sostenere il progetto donando quattro abbattitori all'Amministrazione.

### UTILIZZO DI UNA APP PER LA REGISTRAZIONE DELLE ECCEDENZE

Grazie alla collaborazione con Acli Provinciali di Venezia, nel corso della prossima annualità 2023 /2024 i volontari e lo staff di progetto potranno utilizzare l'app 'The Avanzers', messa a punto dalle Acli nazionali, per la registrazione dei dati relativi alle eccedenze recuperate dai volontari. La registrazione istantanea dei dati faciliterà l'attività di rendicontazione, la produzione automatica del documento di trasporto (DDT), nonché la produzione delle dichiarazioni trimestrali degli enti beneficiari.

## DISSEMINAZIONE DEL PROGETTO

Nel mese di luglio 2023 una delegazione di parlamentari giapponesi in visita a Venezia ha richiesto al Comune di incontrare gli amministratori per affrontare tematiche di governo della città di loro interesse, tra le quali rientravano le azioni di contrasto allo spreco alimentare.

L'8 agosto presso Ca' Farsetti a Venezia la delegazione ha incontrato gli assessori ed i rappresentanti di alcuni degli enti coinvolti nel progetto "La mensa che non spreca", quali Anvolt, Associazione di volontariato Amici di San Francesco dei Frati Cappuccini di Mestre e Fondazione Casa dell'Ospitalità.

Per aumentare il coinvolgimento delle scuole nel progetto verranno organizzati ad inizio anno scolastico alcuni incontri con dirigenti, ed insegnanti delle scuole coinvolte.

Per favorire un coinvolgimento più consapevole dei genitori si ipotizza la diffusione di una breve informativa sul progetto attraverso l'App ClasseViva.



# Sfamate 140 persone al giorno grazie ai pranzi recuperati nelle mense scolastiche

## SOLIDARIETÀ

MESTRE Il cibo avanzato in 13 scuole della città ha sfamato 140 poveri al giorno tra il dicembre 2021 e giugno 2022. È più che lusinghiero il primo bilancio de "La mensa che non spreca", il progetto sul recupero delle eccedenze alimentari promosso dal Comune. Ames, l'azienda partecipata che gestisce la ristorazione scolastica, il Centro di servizio per il volontariato Cavv-Csv che ne ha coordinato l'applicazione, in collaborazione, in particolare, con Anvolt e Auser Venezia che con una decina di volontari hanno garantito le consegne e i trasporti.

Questi i numeri: nel primo semestre 2022 sono stati recuperati 8.626 kg di cibo non scedellato per 3.299 pasti al mese (16.800 in totale) garantiti nella mensa della Casa dell'ospitalità di via Santa Maria Battuti e in quella dei frati Cappuccini in via Costa, con dieci scuole primarie coinvolte (Battisti, Querini, Pellico, Leonardo Da Vinci, Leopardi, Vecellio, Santa Maria



**BILANCIO POSITIVO DEL PRIMO ANNO DEL PROGETTO "LA MENSA CHE NON SPRECA". ORA IL COMUNE PUNTA A COINVOLGERE PIÙ SCUOLE**

Goretti, Toti, Tintoretto e Virgilio) e tre dell'infanzia (Piccolo principe, Battisti e Giulio Cesare). «Grazie alle idee di alcuni genitori e alla capacità organizzativa dei soggetti coinvolti, abbiamo avviato una fase sperimentale che ha dato ottimi risultati per cui possiamo già ipotizzare un'espansione del pro-

getto ad altri plessi scolastici», spiega l'assessore Simone Venturini, mentre la collega Laura Besio sottolinea: «Nata in sordina, questa esperienza dimostra che spesso non serve molto più di un po' di attenzione e impegno per migliorare l'ambiente in cui viviamo».

I numeri sono tutti positivi:

ipotizzando un costo di 7 euro a pasto, il risparmio totale per gli enti beneficiari è stato di 117.600 euro; mentre il costo complessivo dell'opera di un volontario è corrisposto a 3.360 euro al semestre. Tra le novità, l'utilizzo di una nuova App che permetterà a volontari ed enti beneficiari di semplificare le procedure di registrazione dei dati sugli alimenti recuperati, nonché la realizzazione di una campagna di sensibilizzazione, rivolta ad aziende ed enti filantropici, volta all'acquisto di alcuni abbattitori di temperatura per ristorazione da poter installare nelle scuole per garantire maggiore efficienza nella raccolta delle eccedenze alimentari. «Infatti è fondamentale poterle conservare correttamente - sottolineano il presidente di Cavv-Csv di Venezia Mario Morandi e la direttrice Ketty Poles -. Dopo che l'azienda Bosch ha già dato riscontro alla nostra richiesta donando alle due mense dei frigoriferi e congelatori, questo sarebbe un altro, importante passo in più».

A.Spe.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## SOLIDARIETÀ E DONAZIONI

# Nuovi frigoriferi anti spreco 3.300 pasti donati dalle scuole

## VENEZIA

BSH (Gruppo Bosch) sostiene il progetto "La mensa che non spreca" e dona frigoriferi e freezer alla Casa dell'ospitalità e alla mensa dei Frati Cappuccini a Mestre. Il progetto, realizzato dal Centro di servizio per il volontariato di Venezia, insieme al Comune di Venezia e ad Ames, prevede il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari delle

mense delle scuole della terraferma e vede ora un sistema di recupero a favore di tutte le mense solidali della città.

«Obiettivo è allungare ulteriormente la vita degli alimenti recuperati per poter rispondere in modo ancora più attento e proficuo ai bisogni delle centinaia di persone che ogni giorno si rivolgono alle mense solidali per un servizio che sempre più sta dimostrando di essere di vitale importanza»,



La consegna della donazione

dice il presidente Mario Morandi. BSH, del Gruppo Bosch, ha risposto con entusiasmo, scegliendo di donare frigoriferi e freezer, che giovedì sono stati recapitati alla Casa dell'ospitalità e ai Cappuccini. La direttrice di Cavv Csv di Venezia, Ketty Poles spiega, «La donazione di BSH, che è solo il primo step, permetterà di perfezionare un progetto che, sostenendo il diritto al cibo, permette già di distribuire 3.299 pasti al mese, riducendo lo spreco alimentare e le emissioni di gas serra». È stato calcolato che i 1.400 kg di cibo recuperati al mese corrispondono ad una riduzione di 6.300 kg di Co2 immessa nell'atmosfera. Soddisfatti delle economie gli assessori Venturini e Besio. —

M.CH.



## VENETO

# La mensa non spreca: dalle scuole ai poveri

## L'associazione

Csvnet riunisce i Centri di servizio per il volontariato (Csv) attivi in tutta Italia. Sostenuti dalle Fondazioni di origine bancaria e con il contributo della fiscalità pubblica, attraverso Fondazione Onc, i Csv sono articolati in una rete di circa 350 punti di servizio in cui operano oltre 800 addetti

**L**a lotta allo spreco alimentare? Ora parte dagli studenti. O meglio: dalle mense delle scuole. Con la finalità di aiutare chi ha più bisogno. È il progetto «La mensa che non spreca», realizzato dal Csvv - Centro di servizio per il volontariato di Venezia in collaborazione con il Comune di Venezia e Ames, il cui obiettivo è recuperare e ridistribuire le eccedenze alimentari delle scuole di Mestre. E adesso a sostenere l'iniziativa c'è anche Bsh, azienda del Gruppo Bosch, che ha donato frigoriferi e freezer alla casa dell'ospitalità e alla mensa dei Frati Cappuccini. Tutto ciò per potenziare e rendere ancora più efficiente il sistema di recupero già operativo con successo nelle mense solidali. [www.csvvenezia.it](http://www.csvvenezia.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Frigoriferi in dono alle mense solidali

### VOLONTARIATO

MESTRE Frigoriferi e freezer in dono alla Casa dell'ospitalità e alla mensa dei Frati Cappuccini per conservare gli alimenti ed evitare gli sprechi. L'azienda Bsh (Gruppo Bosch) li ha donati nell'ambito del progetto la "Mensa che non spreca", ideato e realizzato dal Cavv - Centro di servizio per il volontariato di Venezia, insieme al Comune e ad Ames, per il recupero e la ridistribuzione delle eccedenze alimentari delle scuole di Mestre. «Obiettivo della nuova iniziativa è allungare ulteriormente la vita degli alimenti recuperati per rispondere in modo ancora più attento e proficuo ai bisogni delle centinaia di persone che ogni giorno si rivolgono alle mense solidali», commenta il presidente di Cavv - Csv di Venezia, Mario Morandi. E Bsh, azienda parte del Gruppo Bosch, ha risposto con entusiasmo alla proposta del Csv, scegliendo di donare frigoriferi e freezer, che ieri sono stati recapitati alla Casa dell'ospitalità e ai Cappuccini.

«La donazione - ha aggiunto la direttrice del Cavv-Csv Kitty Poles - permetterà di perfezionare un progetto che, sostenendo il diritto al cibo, permette già di distribuire 3299 pasti al mese, riducendo lo spreco alimentare e quindi le emissioni di gas serra». È stato calcolato infatti che i 1.400 kg di cibo recuperati al mese corrispondono ad una riduzione di 6.300 kg di Co2 immessa nell'atmosfera. Oltre a creare valore economico, le risorse risparmiate per l'acquisto dei beni alimentari, ora anche grazie all'aiuto dei nuovi elettrodomestici, possono essere impiegate per offrire ulteriori servizi ai beneficiari.

«Siamo lieti di sostenere questo interessante progetto che riteniamo rispecchi a pieno i valori promossi quotidianamente dalla nostra azienda e dai nostri marchi: tutela ambientale, responsabilità sociale e sostenibilità economica»; queste le parole di Fabio Palomba, responsabile risorse umane di Bsh Elettrodomestici. Un dono accolto con favore anche dalla giunta di Venezia.



# FOTO E COMUNICAZIONE



Comune di Venezia  
Data: 28/10/2023, PG/2023/0520678

**Vuoi fare volontariato per aiutare chi ha bisogno, recuperando le eccedenze alimentari delle mense scolastiche?**

**Diventa VOLONTARIO del progetto**

**LA MENSA CHE NON SPRECA**

**Perché l'eccedenza alimentare non diventi spreco!**

**• COSA FARAI?**  
Sarai volontario di un progetto contro lo spreco alimentare delle mense scolastiche del Comune di Venezia e consegnerai il cibo in esubero ad alcune realtà solidali del territorio

**• COS'È RICHIESTO?**  
Patente B e disponibilità nella fascia oraria dalle 12.00 alle 14.30 (Non è necessario essere autotrasportatori, le auto verranno messe a disposizione dalle Associazioni partner)

**• COSA DEVI FARE?**  
Invia una mail a [info@csvenezia.it](mailto:info@csvenezia.it) con nome, cognome e numero di telefono, verrai ricontattato al più presto!

**Vuoi fare volontariato per aiutare chi ha bisogno, recuperando le eccedenze alimentari delle mense scolastiche?**

**Diventa VOLONTARIO del progetto**

**LA MENSA CHE NON SPRECA**

**Perché l'eccedenza alimentare non diventi spreco!**

**• COSA FARAI?**  
Sarai volontario di un progetto contro lo spreco alimentare delle mense scolastiche del Comune di Venezia e consegnerai il cibo in esubero ad alcune realtà solidali del territorio

**• COS'È RICHIESTO?**  
Patente B e disponibilità nella fascia oraria dalle 12.00 alle 14.30 (Non è necessario essere autotrasportatori, le auto verranno messe a disposizione dalle Associazioni partner)

**• COSA DEVI FARE?**  
Invia una mail a [info@csvenezia.it](mailto:info@csvenezia.it) con nome, cognome e numero di telefono, verrai ricontattato al più presto!

**Vuoi fare volontariato per aiutare chi ha bisogno, recuperando le eccedenze alimentari delle mense scolastiche?**

**Diventa VOLONTARIO del progetto**

**LA MENSA CHE NON SPRECA**

**Perché l'eccedenza alimentare non diventi spreco!**

**• COSA FARAI?**  
Sarai volontario di un progetto contro lo spreco alimentare delle mense scolastiche del Comune di Venezia e consegnerai il cibo in esubero ad alcune realtà solidali del territorio

**• COS'È RICHIESTO?**  
Patente B, Green Pass e disponibilità nella fascia oraria dalle 12.00 alle 14.30 (Non è necessario essere autotrasportatori, le auto verranno messe a disposizione dalle Associazioni partner)

**• COSA DEVI FARE?**  
Invia una mail a [info@csvenezia.it](mailto:info@csvenezia.it) con nome, cognome e numero di telefono, verrai ricontattato al più presto!

La Mensa che non spreca è un progetto realizzato da Comune di Venezia, CAV – CSV di Venezia, A.M.E.S. S.p.A. e ACUI provinciali di Venezia, in collaborazione con le Associazioni Ausur Territoriale Volontariato Venezia ed Anvolt Mestre.

La Mensa che non spreca è un progetto realizzato da Comune di Venezia, CAV – CSV di Venezia, A.M.E.S. S.p.A. e ACUI provinciali di Venezia, in collaborazione con le Associazioni Ausur Territoriale Volontariato Venezia ed Anvolt Mestre.

La Mensa che non spreca è un progetto realizzato da Comune di Venezia, CAV – CSV di Venezia, A.M.E.S. S.p.A. e ACUI provinciali di Venezia, in collaborazione con le Associazioni Ausur Territoriale Volontariato Venezia ed Anvolt Mestre.

