

Cibi non gettati Obiettivo 15 tonnellate

FORLÌ

Entro la fine dell'anno si potrà arrivare a circa 15 tonnellate di cibo recuperato nei 46 ristoranti che hanno aderito alle due edizioni di "Food Bag", progetto finanziato dal Comune di Forlì, dalla Regione Emilia-Romagna e da Atersir, realizzato da Alimos Società Cooperativa, in collaborazione con le associazioni di categoria, i ristoratori e con il patrocinio non oneroso dell'Ausl della Romagna. Sono state realizzate due edizioni, la prima nel 2019, che ha coinvolto 21 ristoranti, e la seconda nel 2021 con 25 ristoranti aderenti. "Food Bag" fa parte della Rete "Qui Zero Spreco", nata per introdurre un nuovo modo di pensare la sostenibilità che genera valori sociali, condivisi, affinché le buone pratiche di riciclo possano in futuro diventare abitudine diffusa. Obiettivo del progetto "Food Bag" è quello di incoraggiare i clienti dei ristoranti a portare a casa le rimanenze delle pietanze ordinate per consumare in seguito ed evitare così che si trasformino in rifiuti, sensibilizzando tutti i cittadini ad adottare questa buona pratica.

Nelle due edizioni sono state fornite complessivamente 31.500 vaschette e altrettante sporte di carta. I contenitori possono essere riutilizzati più volte, anche all'interno del microonde, prima del loro smaltimento nei corretti contenitori della raccolta differenziata. Nelle due edizioni grazie alle 27.730 vaschette consegnate ai clienti si è riusciti a evitare uno spreco di circa 13,2 tonnellate di cibo (dato aggiornato ad ottobre).