

Le eccedenze alimentari dei punti vendita dell'Aeroporto di Bologna arrivano alle mense delle Cucine Popolari

Al via un nuovo progetto di sostenibilità sociale ed ambientale realizzato dall'Aeroporto Marconi di Bologna in collaborazione con il Gruppo Hera, all'interno del Protocollo d'Intesa recentemente rinnovato tra le due realtà e mirato allo sviluppo di iniziative di economia circolare: il recupero delle eccedenze alimentari di bar, ristoranti e distributori automatici dell'aeroporto, a favore delle mense delle Cucine Popolari.

L'attività, che si avvale della collaborazione di diversi operatori del food presenti in aeroporto, rientra nella campagna "Non si butta via niente", promossa dal Comune di Bologna in collaborazione con il Gruppo Hera e Last Minute Market. I benefici attesi sono sia ambientali che sociali, dal momento che alla riduzione dei rifiuti e alla riduzione dello spreco alimentare si aggiungono anche il supporto delle persone in difficoltà, la promozione dell'economia circolare e la sensibilizzazione e promozione di iniziative anti-spreco.

Dal 1° luglio è partita la sperimentazione del progetto, per verificare modi e tempi di recupero degli alimenti e successiva distribuzione. I primi risultati sono molto positivi: nei primi 4 mesi di attività sono stati recuperati complessivamente oltre 1.200 kg di prodotti alimentari.

I prodotti, ritirati ogni mattina dai volontari di Cucine Popolari, sono costituiti dalle eccedenze della sera prima, conservate in frigorifero per la notte, e confezionate la mattina per la cessione all'ente no profit, nel rispetto delle procedure igienico-sanitarie che ne garantiscono il consumo fino all'ora di pranzo. Si tratta principalmente di: brioche/croissant, pizze/focacce/piadine, dolci vari, panini farciti, panini vuoti, calzoni, grissini, merendine confezionate, uova, bevande analcoliche donate dai punti vendita di Vecchia Malga, Lagardère, Crémé e dal gruppo Argenta, società che gestisce i distributori automatici dell'aeroporto.

I volontari di Cucine Popolari distribuiscono quotidianamente i prodotti alimentari ricevuti, a beneficio dei propri utenti: persone in difficoltà per motivi economici e sociali, segnalate dai Servizi Sociali del quartiere di riferimento, Parrocchie - servizi di ascolto Caritas, altre associazioni di assistenza presenti nel Quartiere.

Ora il progetto entra nella piena operatività e si prevede di arrivare al recupero e alla redistribuzione di circa 3.880 kg di alimenti all'anno. Questo risultato comporterebbe un risparmio di risorse pari a 9.000 kg di CO2 equivalenti (corrispondenti a 87 viaggi in auto da Milano a Napoli) e 18.800.000 litri di acqua (circa 8 piscine olimpioniche), oltre a un beneficio per gli utenti delle Cucine Popolari.

Inoltre, dopo la fase sperimentale, hanno aderito all'iniziativa anche il punto vendita Carrefour Express e la Farmacia Aeroporto, che si sono attivate per definire le procedure per la donazione di prodotti alimentari e parafarmaceutici invenduti, ma ancora perfettamente utilizzabili.

Aeroporto di Bologna e gli altri partner del progetto stanno lavorando per coinvolgere altri operatori del food presenti in aeroporto, per aumentare la quantità di cibo raccolto e ridurre ulteriormente gli sprechi.

Il 20 novembre, durante la Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti (SERR), che quest'anno è proprio dedicata alla riduzione dello spreco alimentare, sono stati presentati in conferenza stampa il progetto, i primi risultati ottenuti e gli obiettivi futuri con l'intervento di Nazareno Ventola, Amministratore delegato Aeroporto Marconi di Bologna, Stefano Gardini, Direttore Business Non Aviation Aeroporto Marconi di Bologna, Giulio Renato, Direttore Centrale Servizi Ambientali e Flotte Gruppo Hera, Matteo Guidi, Amministratore Delegato Last Minute Market e Roberto Morgantini, Fondatore Cucine Popolari.

Fonte: Gruppo Hera