VALORE AI RIFIUTI

Un progetto di economia circolare per il riutilizzo dei rifiuti alimentari in un centro commerciale

UN PROGETTO DI

Impronta Etica

CON LE IMPRESE SOCIE

coop Alleanza 3.0

CAMST LA RISTORAZIONE ITALIANA

igd SIIQ SPAZI DA VIVERE

KNOWLEDGE PARTNER

FUTURE FOOD INSTITUTE

2017

VASTE2VALUE – RIFIUTI DI VALORE: OBIETTIVI E SVILUPPO DEL PROGETTO

Perché questo progetto?

Ogni anno, in Europa, vengono sprecate circa 88 milioni di tonnellate di cibo i cui costi associati si aggirano intorno ai 143 miliardi di euro. Circa **un terzo di tutti gli alimenti prodotti a livello mondiale per il consumo umano viene sprecato** - circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, secondo le stime della FAO. Lo spreco di cibo non è solamente una mera questione etica ed economica ma incide anche sulla conservazione dell'ambiente e sull'uso delle, scarse, risorse naturali[1].

Fino ad oggi, si è agito in un'ottica di prevenzione, limitando gli scarti, instaurando partnership per la gestione delle eccedenze, senza trovare una soluzione concreta a quelli che sono considerati già rifiuti, quali ad esempio scarti dalla lavorazione ed organico misto in decomposizione. Il progetto *Waste 2 Value: valore ai rifiuti*, nasce dalla consapevolezza che gli attori che operano nella catena alimentare (dalla grande distribuzione alla ristorazione) hanno un ruolo predominante **nella riduzione del rifiuto alimentare generato che non troverebbe collocazione in altre filiere già avviate**.

Il progetto Waste2Value mira alla creazione di un **nuovo modello di economia circolare per il recupero dei rifiuti alimentari prodotti nell'ambito di un centro commerciale** (in cui le tre imprese operano congiuntamente) attraverso la loro conversione in "second products" da reintrodurre nel centro stesso sotto forma di prodotti o servizi.

I Partner

Il progetto nasce all'interno di Impronta Etica, e coinvolge tre imprese socie operanti all'interno di uno stesso centro commerciale, accomunate dalla volontà di promuovere un nuovo modello di economia circolare per il recupero dei rifiuti alimentari derivanti dalle attività nel centro stesso. Nel progetto è coinvolto attivamente, come knowledge partner e facilitatore del processo, Future Food Institute.

Impronta Etica

Camst – La Ristorazione italiana

Coop Alleanza 3.0

IGD SIIq

Future Food Institute

Gli obiettivi

Obiettivo generale di Waste2Value è **identificare e prototipare una soluzione innovativa e replicabile** per la creazione di prodotti e/o servizi grazie al riutilizzo degli scarti di lavorazione e dei rifiuti organici - che altrimenti non troverebbero alcuna collocazione in filiere già avviate - **attraverso un modello di economia circolare a ciclo chiuso**, interno al centro commerciale.

[1] http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/index_en.htm

L'identificazione della/delle soluzione/i che verranno prototipate avverrà attraverso un processo di raccolta idee e coinvolgimento di un numero ampio di stakeholder (per citarne alcuni: Comunità, Università, Visitatori del Centro Commerciale, Studenti, Soci delle imprese partecipanti al progetto, Staff delle imprese partecipanti al progetto).

Per raggiungere tale obiettivo, sono definiti i seguenti **obiettivi specifici**:

- Definire una metodologia chiara che possa favorire la replicabilità del modello in altri contesti territoriali;
- Identificare i benefici economici per le imprese e i benefici socio-economici per la comunità derivanti dall'applicazione del modello di economia circolare;
- Stimolare la ricerca scientifica e l'innovazione su nuovi metodi e processi rispetto al tema del riuso del cibo;
- Creare occupazione e sviluppare l'imprenditorialità innovativa;
- Diffondere la conoscenza rispetto ai "secondi-prodotti" e aumentare la consapevolezza di consumatori, rivenditori, produttori, fornitori e autorità pubbliche rispetto alla possibilità di ridurre i rifiuti attraverso un modello di economia circolare;
- Identificare e superare le barriere normative che bloccano l'innovazione e facilitare l'introduzione sul mercato di "secondi-prodotti", nonché facilitare l'adozione di nuovi approcci e azioni a livello normativo attraverso attività di advocacy e lobbying.

Il percorso

STEP1: Hackathon Studenti – Concluso

Il progetto nasce con l'organizzazione di due Hackathon, due maratone creative della durata rispettivamente di 48 ore e 24 ore. I due eventi hanno visto coinvolti circa 80 partecipanti tra studenti selezionati delle scuole superiori e delle facoltà di economia, agraria e scienze gastronomiche - assieme a ricercatori di fama internazionale - che hanno ragionato sui temi dello spreco alimentare. È emersa in tale contesto la volontà di poter sperimentare in concreto la possibilità di sviluppare un modello innovativo di economia circolare attraverso la raccolta e prototipazione di idee in grado di dare un nuovo valore allo scarto alimentare, visto non più come un rifiuto ma come una risorsa.

STEP2: Hackathon Soci – Da svolgersi

Raccolta di idee attraverso il coinvolgimento dei soci di Coop Alleanza 3.0 e Camst. I partecipanti sperimenteranno il lavoro in team per la co-progettazione di un'idea in grado di rispondere alla sfida proposta anche grazie al supporto di attori e mentor che già quotidianamente operano nel settore del food waste.

STEP3: Centro Nova, Evento Waste2Value – Da svolgersi

La ricerca di idee innovative entra nel Centro commerciale attraverso il coinvolgimento dei visitatori del Centro Nova. Durante l'evento, organizzato per affrontare il tema dello scarto alimentare, verrà lanciato un

contest online e offline che avrà durata di 15 giorni, utili alla raccolta di idee. L'ideatore della proposta più interessante e innovativa verrà coinvolto nella fase di co-progettazione e realizzazione finale.

STEP4: Co-progettazione tecnica con rappresentanti dello staff delle imprese partner– Da svolgersi

Terminata la fase di raccolta di idee, lo staff delle imprese socie - espressione di competenze tecniche e operative utili e funzionali rispetto all'oggetto del progetto - verrà coinvolto in un'analisi relativa allo studio di fattibilità dei progetti selezionati. Lo staff delle imprese lavorerà in differenti team insieme a start-up innovative e che operano nel mercato di riferimento, studenti e vincitori dei progetti selezionati per perfezionare e rendere più adeguate e funzionali le idee.

STEP6: Prototipazione, testing e industrializzazione – Da svolgersi

Le idee migliori sia dal punto di vista dell'innovazione, della fattibilità e dell'impatto sociale, verranno realizzate con l'aiuto dei fablab, rete di makers e artigiani digitali. In tale percorso saranno coinvolti anche i talenti presenti nelle aziende sostenitrici del progetto. Successivamente, i progetti prototipati e testati, che saranno ritenuti più validi, saranno industrializzati e immessi nel mercato.

STEP5: Evento conclusivo – Da svolgersi

I progetti vincitori verranno celebrati durante un evento conclusivo interno al centro commerciale in cui saranno riportati e raccontati i risultati raggiunti e gli impatti prodotti.

CHI SIAMO

Impronta Etica è un'associazione senza scopo di lucro nata nel 2001 per la promozione e lo sviluppo della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa (RSI).

L'associazione mira a favorire in Italia e in Europa processi orientati alla sostenibilità, fungendo da stimolo per le imprese associate a tradurre la propria tensione all'innovazione verso esperienze di leadership di competitività sostenibile.

Obiettivo primario è mettere in rete i soci fra loro e con analoghe istituzioni nazionali, farli partecipare attivamente ai network internazionali che trattano di sostenibilità e RSI.

L'associazione si pone, inoltre, la finalità di rafforzare la presenza italiana nel panorama europeo, essendo National Partner Organization del CSR Europe (www.csreurope.org).

Contatti

0513160311

info@improntaetica.org