

DIGNITÀ DEL CIBO. DIGNITÀ DELLA PERSONA.



Bilancio Sociale 2019





BILANCIO SOCIALE 2019

Banco Alimentare del Piemonte

Redatto secondo le linee guida del Decreto del 4 luglio 2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, il Bilancio Sociale 2019, ormai il sesto, nasce dalla volontà di condividere la nostra attività con Enti, Fondazioni, produttori, industrie, grande distribuzione, donatori privati, Media, ma anche volontari e Strutture Caritative. Un modo per comunicare ciò che facciamo ogni giorno e raccontare come questo impegno si trasforma in numeri e risultati che hanno a che fare con la vita di tante persone che, in modi diversi, fanno parte di questa grande opera di carità.

Il direttivo del Banco Alimentare del Piemonte

Presidente: Salvatore Collarino

Vicepresidente: Antonino La Face

Segretario: Tommaso Romagnoli

Consiglieri: Giorgia Andreis, Anna Arnone, Ranieri di Carpegna, Andrea Ferraris, Giuseppe Ferrero, Danilo Marchesi, Gigi Padovani, Alessandro Terlizzi

Direttore: Vilma Soncin

Responsabili delle sedi decentrate: Cesare Depretis, Emanuela Bortolotti, Giuseppe Ferrero, Silvio Vola

INDICE

4	INTERVISTA AL PRESIDENTE <i>a cura di Maria Teresa Martinengo giornalista de La Stampa</i>
6	AGENDA 2030
8	CHI SIAMO <i>La nostra storia</i> <i>I numeri</i> <i>La mission</i>
14	COSA FACCIAMO <i>Il contesto sociale: la povertà</i> <i>La nostra attività</i> <i>La struttura interna</i>
20	IL TEAM <i>I volontari</i> <i>La logistica</i> <i>La sicurezza alimentare</i>
24	LA RACCOLTA DI ALIMENTI <i>La raccolta di Siticibo</i> <i>La raccolta delle Industrie</i> <i>La raccolta al CAAT</i> <i>La Giornata della Colletta Alimentare</i>

36	I DONATORI <i>I donatori</i> <i>Premio Charity Award</i> <i>Aziende donatrici</i> <i>Piattaforme logistiche donatrici</i> <i>Supermercati donatori</i> <i>Donatori ristorazione collettiva</i>
44	LA DISTRIBUZIONE <i>Le Strutture Caritative</i> <i>FEAD - fondo di aiuti europei agli indigenti</i> <i>Gli assistiti</i>
50	L'IMPATTO SOCIALE <i>La progettazione</i> <i>I nostri sostenitori e partner progettuali</i> <i>I progetti</i>
60	INIZIATIVE ED EVENTI <i>Team building solidale</i> <i>Campagne speciali</i>
64	IL TRENTENNALE
70	L'IMPATTO AMBIENTALE
74	IL RENDICONTO ECONOMICO
78	COME SOSTENERCI <i>7 modi concreti per aiutarci</i> <i>Contatti</i> <i>Ringraziamenti</i>



4 INTERVISTA AL PRESIDENTE

Salvatore Collarino
Presidente Banco Alimentare del Piemonte

A cura di
Maria Teresa Martinengo
giornalista de La Stampa

Tre dei 17 obiettivi ONU di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 fanno parte della missione del Banco Alimentare: il primo, sconfiggere la povertà, il secondo, sconfiggere la fame, e il dodicesimo, che chiede modelli di produzione e consumo responsabili. Come è impegnato il Banco nella realizzazione dei primi due obiettivi?

“La povertà è un fenomeno vasto e molto articolato. Non è soltanto alimentare, ma l'aspetto alimentare emerge subito e in modo preponderante. Nell'immediato le persone cadute in povertà riducono la qualità del cibo, poi la quantità, infine cercano aiuto. Poter assicurare due grosse spese al mese attraverso una rete di oltre 600 strutture caritative, collaborando anche con gli assessorati al welfare comunali e regionale, per una famiglia significa poter comprare i quaderni, un paio di scarpe ai bambini. Cinque anni fa la maggior parte delle persone in difficoltà aveva più di 65 anni, oggi parliamo di under 35 con due o tre figli. Su 110.000 persone che assistiamo in Piemonte, 10.000 sono bambini. Con la specificità dell'aiuto alimentare il Banco è all'interno di un sistema che concorre a contrastare il fenomeno della povertà e, nei limiti del possibile, a uscirne”.

L'obiettivo numero 12 riguarda la lotta allo spreco. Che cosa fa il Banco Alimentare in questo ambito?

“Oggi il 50% di ciò che distribuiamo – 6.800 tonnellate di cibo nel 2019 – è frutto di attività di recupero. Al CAAT, il Centro Agro Alimentare di Torino, senza l'attività del Banco molta ortofrutta andrebbe sprecata. Altrettanto accadrebbe nelle mense aziendali dove ritiriamo il cibo non distribuito: il valore di 110.000 piatti pronti finirebbe nel cassonetto. Fino a poco tempo fa le cuoche erano tenute a gettare le eccedenze, ora invece c'è una procedura per cui il cibo che resta al di qua della zona di distribuzione può essere porzionato e messo nell'abbattitore. Il mattino seguente i nostri volontari lo prendono e lo portano alle mense dei poveri dove viene rimesso in produzione”.

Tutto questo con un'organizzazione che si basa su pochi dipendenti e molti volontari...

“Ai nostri 180 volontari chiediamo almeno tre mezzogiornate di impegno, praticamente è un lavoro. Oggi, più che mai, il Banco esprime la doppia anima dei fondatori: l'efficienza, ereditata dal presidente della Star, Danilo Fossati, e quella tipica della carità, impressa da don Luigi Giussani. Il punto di partenza è sempre il bisogno delle persone”.

Nella lotta allo spreco, il Banco Alimentare del Piemonte ha avviato una campagna di informazione sul TMC, il Termine Minimo di Conservazione. Che cosa fate?

“Il Banco non ha contatto diretto con le persone, ce l'ha con le strutture caritative. Per questo con l'Istituto Zooprofilattico abbiamo promosso incontri sulla sicurezza alimentare dedicati agli operatori delle strutture. Uno dei temi più rilevanti è quello della scadenza. Sui prodotti confezionati in Italia si trovano due tipi di date. La stragrande maggioranza riporta la dicitura 'da consumarsi preferibilmente entro' ed è il TMC. La dicitura 'scade il' indica invece un giorno preciso oltre il quale il prodotto non deve più essere consumato. Sul TMC – che può andare molto oltre la data indicata – con il Ministero della Salute portiamo avanti la diffusione di una cultura del consumo consapevole che mira al non spreco, partendo proprio da quello domestico. Dal 2016, grazie alla 'legge Gadda', le aziende possono donare con tranquillità per scopi sociali anche prodotti con il TMC superato. E noi possiamo distribuirli: non è cibo di serie B. Per promuovere la realtà del TMC abbiamo preparato un pieghevole dove per ogni categoria di prodotti è indicato per quanti mesi o settimane gli alimenti restano validi”.

Nel Trentennale il Banco ha istituito il Charity Award per le aziende fornitrici. Il premio verrà assegnato anche nel 2020?

“Lo scorso anno abbiamo avviato un'iniziativa che vuole diventare tradizione. Si tratta di una targa, un riconoscimento offerto ai nostri principali donatori, tantissime aziende piccole e grandi. Quando i nostri volontari vanno nei loro uffici la vedono esposta: è il segno che è stata apprezzata. E che tra il Banco e l'azienda c'è un legame solido”.



I 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) 2030

Nel settembre 2015, l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha adottato una serie di Obiettivi nell'ambito dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile.

17 obiettivi che riguardano tutti i Paesi ma anche tutti gli individui, per definire un percorso comune, dove nessuno è escluso, necessario a raggiungere uno sviluppo sostenibile del pianeta (Sustainable Development Goals).

Tali obiettivi riconoscono che **mettere fine alla povertà** deve contemporaneamente favorire **strategie** per la crescita economica e che affrontino una serie di **bisogni sociali**, tra cui: **l'istruzione, la salute, la protezione sociale e le opportunità di lavoro**, oltretutto tenere conto dei due grandi tempi collaterali relativi ai **cambiamenti climatici e alla protezione dell'ambiente**.



Attraverso la nostra attività quotidiana ci impegniamo a **portare avanti** alcuni di questi obiettivi per contribuire alla realizzazione di questa **importante missione** che vede protagonisti i soggetti di tutto il mondo:

1 Sconfiggere la Povertà

2 Sconfiggere la Fame

12 Consumo e produzione responsabili

(da sempre pilastri del nostro operare come sottolineato dalla Federazione Europea dei Banchi Europei FEBA).

Parallelamente a questi condividiamo alcuni altri obiettivi dell'Agenda, che pur non essendo focus principale della nostra attività, sono complementari all'operatività e si realizzano nella nostra funzione di partner di reti territoriali:

3 Salute e benessere

4 Istruzione di qualità

10 Ridurre le disuguaglianze

11 Città e Comunità sostenibili

13 Lotta contro il cambiamento climatico

17 Partenariato mondiale tra soggetti per raggiungere gli obiettivi



LA NOSTRA STORIA

“Non è possibile che si mandino alla distruzione prodotti ancora perfettamente commestibili di fronte ai tanti che, anche in Italia, soffrono la fame. Per me è una bestemmia!”

Così affermò il **Cav. Danilo Fossati**, patron della Star di Agrate, in uno degli incontri con **Don Luigi Giussani**.

Banco Alimentare nasce da un incontro, quello tra Don Giussani e il Cav. Fossati che vollero dare concretezza a un'idea, trasformandola in progetto.

Nel 1989 nasce così la Fondazione Banco Alimentare, che inizia la sua attività in un magazzino di Meda, in provincia di Milano.

Il primo recupero di eccedenze è, per dovere di cronaca, un pallet di Fernet Branca! Pochi giorni dopo, però, Gianni Formenti - primo volontario - scarica 50 bancali di conserve di pomodoro e legumi. Nel tempo amici di altre regioni replicano il modello di Meda: Emilia-Romagna, Campania, Piemonte **fino a raggiungere 21 sedi in tutta Italia.**

Ripercorriamo le tappe più importati...



LA LINEA DEL TEMPO

- 1967 ● **St. Mary's Food Bank**: primo Banco alimentare del mondo Phoenix (Arizona).
- 1989 ● Incontro **Monsignor Luigi Giussani** con **Cavaliere Danilo Fossati**: nasce in Italia il **Banco Alimentare**. Primo magazzino **Meda** (MI). Adesione alla **Feba**, Federazione Europea Banche Alimentari.
- 1993 ● **Accordo Comunità Europea** per recupero prodotti alimentari (tramite Agea). Nasce **Banco Alimentare del Piemonte Onlus**.
- 1997 ● E' istituita la **Giornata Nazionale della Colletta Alimentare**. Banco Alimentare del Piemonte Onlus si trasferisce nell'attuale sede di Moncalieri.
- 2003 ● Viene stipulato un accordo con la **Protezione Civile del Piemonte** per la costituzione della scorta strategica. Entra in vigore la legge **“del Buon Samaritano”** (la n.155 del 16/7/ 2003). Parte il programma **Siticibo**.
- 2004 ● A **Biella** si inaugura il primo magazzino decentrato.
- 2005 ● Apertura dei magazzini decentrati di **Fossano** (CN) e **Asti**.
- 2006 ● Si inaugura la sede del quarto magazzino decentrato a **Novara**.
- 2007 ● Parte il **“Progetto Fresco”** per il ritiro dell'invenduto a breve scadenza.
- 2014 ● Il ritiro dei pasti non distribuiti supera i **100 mila piatti pronti**.
- 2016 ● Il 14 settembre entra in vigore la legge n.166/16 o **“legge Gadda”** contro gli sprechi alimentari e farmaceutici.
- 2017 ● **Progetto Impatto+** per la valutazione dell'impatto ambientale delle attività sul territorio.
- 2018 ● Raggiunto il **miglior risultato** dall'inizio dell'attività (1993-2018).
- 2019 ● **Banco Alimentare compie 30 anni**. Viene introdotta la **nuova modalità di accreditamento al FEAD**-Fondo di aiuti europei agli indigenti.

6.811 ton cibo distribuito *pari a*

13,6 milioni di pasti* equivalenti

107.469 assistiti

605 Strutture Caritative

10 dipendenti

207 volontari

139 aziende donatrici

290 supermercati donatori

24 mense



*Stima adottata dalla Federazione Europea Banche Alimentari

1 pasto = 500g di alimenti



12 LA MISSION

Siamo un'organizzazione no profit che dal 1993 si propone di contribuire alla soluzione dei problemi della fame, della povertà e dell'emarginazione attraverso la raccolta e la distribuzione delle eccedenze delle produzioni agricole, delle industrie alimentari e della Grande Distribuzione.

Gli alimenti che recuperiamo dalle eccedenze di produzioni, vengono messi a disposizione di enti che si occupano di assistenza e aiuto ai poveri e agli emarginati, attraverso un iter di convenzionamento e accreditamento gestito direttamente dai nostri volontari nelle 5 sedi piemontesi.

Siamo il tramite ideale per trasformare lo spreco in ricchezza per aiutare quotidianamente chi ha bisogno.



IL CONTESTO SOCIALE: LA POVERTÀ

Che cosa significa soffrire di povertà alimentare?

Oggi è considerato **in condizioni di povertà alimentare chi non può permettersi un pasto completo** con alcuni prodotti considerati essenziali - come carne, pesce, o il corrispettivo vegetariano - almeno ogni due giorni.

In Italia sono stimati oltre 1,8 milioni* di famiglie in povertà assoluta, per un totale di 5 milioni di individui (incidenza pari all'8,4%), con un dato allarmante che vede un **incremento** sempre maggiore di tale condizione sulle **famiglie con minori**.

Ma cosa si intende per povertà assoluta?

Trovarsi in povertà assoluta significa avere un **reddito mensile pari, o inferiore alla soglia che viene identificata come minima** e che corrisponde, secondo gli ultimi dati, a 817 euro al mese per un singolo e 1.129 euro per una famiglia di due persone che abitano nell'area metropolitana nel nord Italia. La povertà assoluta si differenzia dalla **povertà relativa che è invece individuata come la percentuale di famiglie e persone povere**.

L'incidenza della povertà relativa viene calcolata sulla base di una soglia convenzionale (linea di povertà) che individua il valore di spesa per consumi al di sotto del quale una famiglia viene definita povera in termini relativi.

In Piemonte le famiglie in condizioni di povertà assoluta sono quasi trecentomila. La regione nell'ultimo decennio è stata infatti gravemente segnata dalla crisi economica.

Nonostante i dati sull'andamento del mercato del lavoro sembrano confermare i segnali di una lenta ripresa, il tasso di povertà continua a essere tra i più alti del Nord Italia, in particolare per giovani e stranieri.

Dai rapporti con le Caritas e con le associazioni di volontariato del territorio emerge un forte incremento della richiesta di aiuto e sostegno (alimentare, pagamento utenze, medicinali...).

L'impoverimento diffuso e la crisi economica hanno aumentato quindi l'esigenza del terzo settore di sviluppare nuove forme di collaborazione per condividere e non disperdere risorse.

Banco Alimentare del Piemonte risponde ai bisogni della povertà assoluta dando aiuto alimentare a 107.469 persone nella regione, **attraverso 605 Strutture Caritative** a cui sono state distribuite, solo nel 2019, **6.811 tonnellate di cibo**.

*Fonte Istat dati 2018

** Dati Coldiretti - studio su scala nazionale



MONCALIERI

COSSATO

Ogni giorno nella sede centrale di **Moncalieri**, alle porte di Torino, e nei quattro **magazzini decentrati di Asti, Biella, Cuneo e Novara**, i **dipendenti e i volontari** sono all'opera per **portare avanti la mission** secondo i valori originari: la lotta allo spreco **attraverso il recupero del cibo e l'educazione al dono di sé**, in un gesto volontario e gratuito **dedicato da persone a persone in difficoltà**.

Una mission semplice nella sua declinazione e allo stesso tempo complessa nella realizzazione. Anche la nostra Associazione infatti, come tutti i soggetti che trattano alimenti, deve rispondere a precise indicazioni e norme di legge a tutela della salute, tenendo conto, per le diverse modalità di recupero del cibo, di precise e differenti procedure.

Gli alimenti raccolti non sono distribuiti direttamente agli indigenti, tutto transita attraverso le Strutture Caritative.

Queste realtà non-profit operano come sostegno ai bisognosi, o in risposta a varie forme di disagio. Non ci vogliamo quindi sostituire al lavoro di quanti lottano efficacemente contro l'emarginazione, ma ci proponiamo di aiutare chi aiuta.

ASTI

FOSSANO

NOVARA



Il risultato di ciò che facciamo crea benefici in ambiti differenti:

SOCIALE

I **prodotti alimentari** ancora perfettamente utilizzabili che andrebbero sprecati, **ritrovano la loro finalità presso le Strutture Caritative** che li ricevono gratuitamente per gli assistiti e possono quindi concentrare le loro risorse su altre attività legate alla sussidiarietà, come la cura e l'ascolto della persona, il sostegno attivo, percorsi concreti di inclusione sociale.

ECONOMICO

Le aziende riducono i costi di stoccaggio ed eliminano gli elevati costi di smaltimento, ridando valore economico ai prodotti, beneficiando inoltre di vantaggi fiscali e del recupero dell'IVA.

AMBIENTALE

Si evita che cibo commestibile diventi rifiuto, impedendo di sprecare l'acqua impiegata per produrlo e risparmiando le emissioni di CO2 utilizzate per produzione e smaltimento (Water & Carbon footprint).

CULTURALE

Dignità del cibo, dignità della persona: l'opera educativa pone al centro la carità che guarda alla persona come unica e irripetibile.





LE AREE



LE RISORSE





I VOLONTARI

207 volontari lavorano nelle 5 sedi piemontesi contribuendo in modo indispensabile al funzionamento quotidiano delle nostre attività.

Una presenza fondamentale che vede la loro partecipazione a momenti istituzionali, di formazione e di incontro con le Strutture Caritative, con i rappresentanti della Grande Distribuzione e le organizzazioni di categoria, oltre che la condivisione ogni giorno di un obiettivo concreto, la nostra mission, che ha permesso negli anni di creare un team di lavoro solido e affiatato.

ORE LAVORATE DAI VOLONTARI DEL BANCO ALIMENTARE DEL PIEMONTE NEL 2019

	MONCALIERI	NOVARA	CUNEO	ASTI	BIELLA	TOTALE
NUMERO VOLONTARI	104	26	24	41	14	209
ORE LAVORATE 2019	47.849	6.664	3.660	7.212	2.080	67.465
PARI A PERSONE A TEMPO PIENO	28,7	4,0	2,2	4,3	1,2	40,4
VALORIZZAZIONE (in €)	859.563	119.713	65.749	129.557	33.650	1.211.946



L'EFFICIENZA DELL'AZIONE: UN RISULTATO DA € 22.255.946

RISORSE DISPONIBILI (valori in €)

- A Alimenti distribuiti 20.433.000
- B Volontariato presso le sedi (tempo donato) 1.211.946
- C Volontariato della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare 525.000
- D Volontariato aziendale 6.000
- E Donazioni di beni, servizi, competenze 80.000

TOTALE del valore delle risorse: € 22.255.946

Note:

A Il valore indicativo degli alimenti si ricava applicando una media dei prezzi di mercato per ogni singolo prodotto (valore di sostituzione). Sono state distribuite 6.811 tonnellate di alimenti corrispondenti a circa € 20.433.000

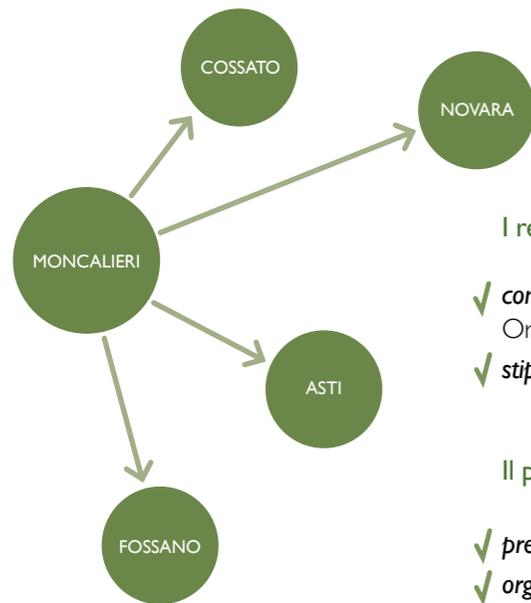
B I volontari delle varie sedi del Piemonte hanno donato 8.433 giornate lavorative valorizzabili in € 1.211.946

C Gli 11.000 volontari della Colletta Alimentare hanno donato circa 39.500 ore valorizzabili in € 525.000

D I volontari aziendali hanno donato circa 300 ore valorizzabili in € 6.000

E Le donazioni di beni e servizi comprendono la fornitura di cartoni, bancali, mezzi di trasporto, collette aziendali, cancelleria, sponsorizzazioni di eventi quantificabili in circa € 80.000





I referenti interni dell'area approvvigionamenti

- ✓ **contattano i produttori**, le industrie alimentari, la Grande Distribuzione Organizzata, la ristorazione collettiva e gli altri possibili donatori
- ✓ **stipulano accordi** per la donazione di alimenti

Il personale dei magazzini di Moncalieri e dei decentrati

- ✓ **preleva i prodotti** presso i donatori
- ✓ **organizza la consegna** direttamente nella propria sede
- ✓ **controlla i documenti** di trasporto e verifica la corrispondenza dei quantitativi di merce che prendono in carico
- ✓ **provvede alla selezione** e allo stoccaggio dei prodotti

Le Strutture Caritative

- ✓ **prelevano mensilmente i prodotti** loro destinati presso il magazzino territorialmente competente
- ✓ **registrano i movimenti** di entrata e di uscita
- ✓ **provvedono alla distribuzione** alle persone in difficoltà

Tutte le attività sono effettuate con l'ausilio di SAP (System Application and Product), una sofisticata applicazione software per la gestione aziendale.

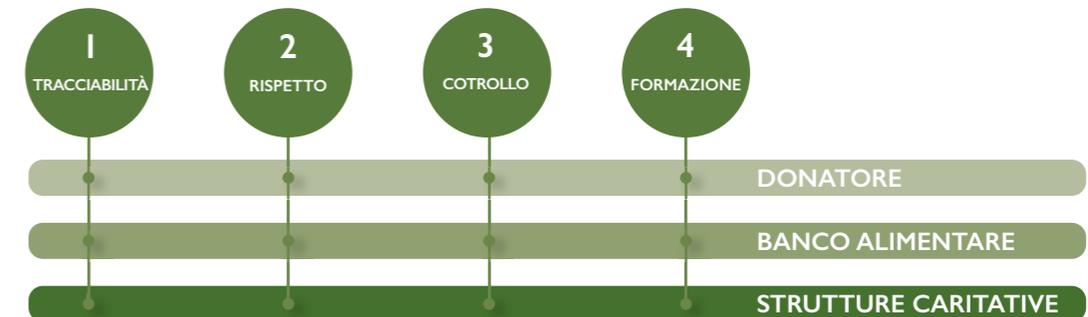
L'obiettivo del piano di distribuzione consiste nel garantire mensilmente alle Strutture Caritative una quantità di alimenti costante, proporzionata al numero dei loro assistiti e contenente un mix di prodotti in grado di offrire, per quanto possibile, una dieta equilibrata e mantenere un flusso costante di rifornimenti nell'arco dell'anno.

Nel 2015 la Rete Banco Alimentare insieme con Caritas Italiana ha redatto un **Manuale per le Corrette Prassi Operative**, disponibile sul sito e che ha ottenuto la validazione da parte del Ministero della Salute, con lo scopo di indicare alle Organizzazioni Caritative del settore No Profit le corrette **"prassi igieniche"** per il recupero, la raccolta, la conservazione e la distribuzione di alimenti. In questo modo le organizzazioni possono offrire sostegno alimentare alle persone in difficoltà **garantendo la sicurezza dei prodotti**.

L'individuazione di corrette prassi igieniche contribuisce a massimizzare la raccolta e permette il recupero di eccedenze alimentari da **canali** spesso **molto diversi tra loro** e ognuno con **necessità di attenzioni differenti e precise**: prodotti con difetti di etichettatura, che ne precludono la vendita ma non la sicurezza, avvicinarsi della data di scadenza, prodotti non consumati della ristorazione collettiva, catering, ecc.

Sicurezza Alimentare per noi significa:

- 1 TRACCIABILITÀ** gestione della data di scadenza e della movimentazione dei prodotti attraverso piattaforma informatica SAP
- 2 RISPETTO** catena del freddo, conservazione dei freschi e surgelati in celle frigorifere, consegna in contenitori termici
- 3 CONTROLLO** verifica per singolo pezzo della data di scadenza e dell'integrità della confezione
- 4 FORMAZIONE** di tutto il personale dipendente, dei volontari e delle Strutture Caritative sulle normative HACCP





LA RACCOLTA DI SITICIBO

Il progetto SITICIBO nasce per il recupero degli alimenti non consumati nelle mense aziendali scolastiche, o non venduti nella Grande Distribuzione Organizzata, che vengono quotidianamente sprecati con notevoli costi per le aziende e la collettività.

Il progetto prevede il recupero e l'immediata redistribuzione di queste eccedenze. Questa preziosa opera di recupero è stata promossa dalla legge 155/2003, detta "del Buon Samaritano", pensata per incoraggiare le donazioni di cibo pronto facilitando, attraverso semplificazioni burocratiche, l'attività delle associazioni che distribuiscono cibo agli indigenti.

Chi partecipa

Banco Alimentare del Piemonte Onlus
Grande Distribuzione Organizzata
 Ristorazione collettiva (Mense aziendali, ospedaliere, scolastiche)

Cosa facciamo

Grande Distribuzione Organizzata
 Il recupero dai Punti Vendita della GDO prevede di instaurare e curare i rapporti con le catene distributive, individuare i punti vendita presenti sul territorio e le Strutture Caritative attive nella zona. Accertata la rispondenza dei punti vendita e delle Strutture Caritative ai requisiti necessari in termini di normative igienico-sanitarie, stipuliamo le convenzioni e avviamo la raccolta, prevalentemente prodotti freschi come frutta, verdura, pane, derivati del latte.



Come funziona

Raccolta diretta da parte delle Strutture Caritative
 Strutture Caritative: **238**
 Punti vendita attivati: **290**

Cosa facciamo

Ristorazione Collettiva

Ogni giorno, i volontari recuperano dalla ristorazione collettiva i pasti non distribuiti. I piatti (primi, secondi, contorni e dessert), conservati a temperatura idonea, vengono raccolti in recipienti specifici e trasportati, con furgoni coibentati e refrigerati, alle Strutture Caritative che provvedono a reinserire questi pasti nel loro ciclo di cucina, per una immediata distribuzione ai loro assistiti.

I volontari addetti al prelievo e al trasporto sono adeguatamente formati sulle normative della sicurezza ed igiene alimentare, per prevenire ogni possibile rischio di contaminazione.

Come funziona

Raccolta dei volontari dal martedì al venerdì dalle 8.00 alle 12.00
 Distribuzione diretta alle Strutture Caritative
 Strutture Caritative: **12**
 Mense della Ristorazione Collettiva: **24**
 Distributori automatici attivi: **11**





Obiettivi

- Raccolta e distribuzione finale nell'ambito dello stesso territorio
- Riduzione al minimo dei costi di trasporto (raccolta e consumo a km 0)
- Riduzione dei costi di smaltimento

Personale impiegato

10 volontari (*ricerca e gestione prodotti*), 6 volontari (*pratiche burocratiche*), 3 autisti, 2 mezzi di trasporto



I risultati della raccolta

La tabella qui di seguito è un esempio di come è aumentata l'attività di Siticibo nella **Grande Distribuzione Organizzata**: le quantità raccolte in Piemonte dal 2012 al 2019 sono passate da 993 a 2.265 tonnellate l'anno.

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	delta 2019 su 2012	
GDO	Tonnellate raccolte	993	1.127	1.229	1.155	1.123	1.336	1.492	2.265	+128%
	Nr. Punti Vendita	135	152	179	161	186	216	276	290	+115%
	Nr. Strutture Caritative	116	157	189	176	174	199	212	238	+105%
MENSE AZIENDALI	Nr. Piatti Pronti	113.000	121.000	105.536	124.449	139.421	139.800	137.869	124.252	+10%
	Nr. Mense	18	30	26	23	23	21	23	24	+33%
	Nr. Strutture Caritative	10	14	12	17	14	12	14	12	+20%



Attiva dal 1993 l'area Industrie è stato il primo canale di raccolta di alimenti e rimane oggi uno dei principali.

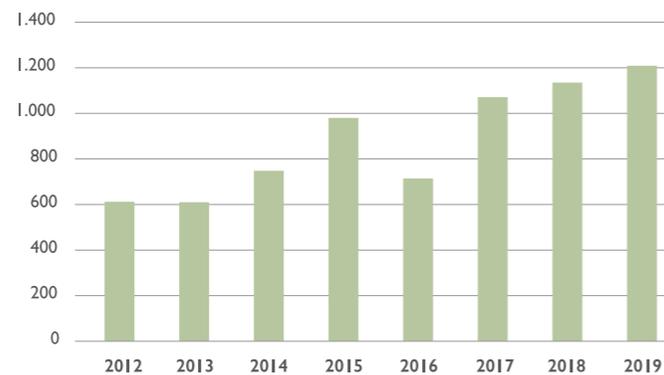
La filosofia alla base di questa attività è la sensibilizzazione verso gli operatori e l'invito a non sprecare prodotti che, per ragioni commerciali non vengono messi in vendita, ma sono ancora edibili.

Ogni giorno infatti, recuperiamo le eccedenze provenienti dalla rete di piccole medie e grandi aziende che ci donano i loro prodotti.

Sia come pura donazione, che resta il canale per noi più importante nell'idea di diffondere una cultura legata alla responsabilità d'impresa, che per una gestione sostenibile delle eccedenze: alimenti a scadenza ravvicinata, chiusura campagne promozionali, cambio di packaging, eccedenze e difformità di produzione, errata etichettatura.



QUANTITÀ RACCOLTA INDUSTRIE ALIMENTARI



INDUSTRIE ALIMENTARI

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	delta 2019 su 2012
Tonnellate raccolte	612	610	748	980	714	1.071	1.135	1.209	+98%

Cosa facciamo

I nostri volontari dell'area Industrie mantengono i rapporti con le aziende donatrici di alimenti consolidando e potenziando le relazioni già attive e promuovendone di nuove. Si tratta di un'attività continuativa portata avanti attraverso la diffusione dei valori della donazione, oltre che l'informazione sui benefici economici ed ambientali che ne possono derivare.

Come funziona

I volontari contattano le diverse aziende agroalimentari sul territorio piemontese, per diffondere lo spirito di collaborazione alla base del donare e incrementare così il mix di prodotti recuperati.

Aziende donatrici attive: **139**

Prodotti alimentari raccolti: **1.209 ton/anno**

Obiettivi

- L'acquisizione di nuovi partner
- Il consolidamento e lo sviluppo delle partnership in essere

Personale impiegato

5 volontari, 2 autisti, 1 mezzi di trasporto





Negli ultimi anni abbiamo introdotto, inoltre, **nuovi canali di raccolta**, come i **vending** (distributori automatici) e i **surgelati**. Esempi positivi di progetti riusciti che stanno crescendo.

PRODOTTI SURGELATI

	2016	2017	2018	2019
Tonnellate raccolte	23.780	17.362	31.856	44.325
Numero Donatori	5	11	15	17

VENDING (DISTRIBUTORI AUTOMATICI)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Tonnellate raccolte	0,972	1,804	2,395	4,541	6,057	28,424	31,255
Numero Aziende	1	2	2	4	4	10	10





Il Centro Agro Alimentare Torino è il grande mercato all'ingrosso dei prodotti agro alimentari freschi che raggruppa 84 aziende grossiste e circa 170 produttori locali delle Province di Torino, Cuneo e Asti.

Anche quest'anno al CAAT è stato portato avanti il progetto "Rete Alimentare Sociale" nato nel Novembre 2007.

Si tratta di una collaborazione, con il coordinamento della Provincia di Torino, che prevede la presenza operativa nostra e dell'Azienda Sanitaria Locale 5.

Siamo capofila del progetto e quindi abbiamo il compito di gestire tutte le fasi operative e di **coordinare le Strutture Caritative convenzionate** che, grazie a questa iniziativa, **possono beneficiare, ogni mercoledì e venerdì, di una importante quantità di prodotti ortofrutticoli.**

Chi partecipa

CAAT Centro Agro Alimentare Torino
Banco Alimentare del Piemonte Onlus
ASL N. 5

Cosa facciamo

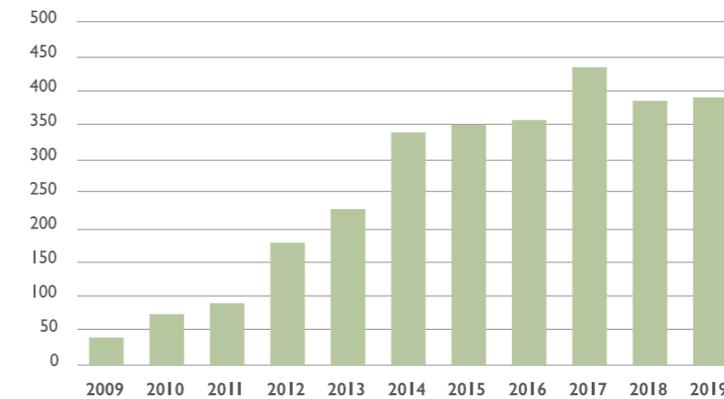
Ritiriamo i **prodotti deperibili** che non trovano sbocchi nei circuiti commerciali e che, se non fossero valorizzati tramite l'attività del Banco Alimentare, sarebbero destinati alle discariche.

Obiettivi

- Introduzione di **prodotti freschi** nei pasti delle persone in difficoltà
- Riduzione dei **costi di smaltimento**
- **Miglioramento del bilancio socio-ambientale** del territorio e delle aziende che forniscono le derrate



RACCOLTA PRESSO IL C.A.A.T. NEGLI ANNI 2009-2019



Come funziona

Raccolta del mercoledì

Distribuzione diretta alle Strutture Caritative
Strutture Caritative: 17
Numero assistiti: 3.774

Raccolta del venerdì

Trasporto alla nostra sede centrale e al Sermig
Consegna alle Strutture Caritative a cura del Sermig
Strutture Caritative: 7
Numero Assistiti: 2.536

Personale impiegato

4 volontari, 2 autisti e 2 mezzi di trasporto



34 LA GIORNATA NAZIONALE DELLA COLLETTA ALIMENTARE



La Giornata Nazionale della Colletta Alimentare è organizzata ogni anno l'ultimo sabato di novembre da Fondazione Banco Alimentare Onlus e dalla Compagnia Delle Opere Sociali.

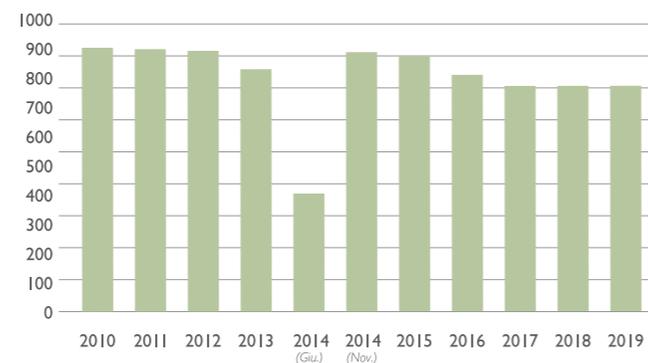
Nel 2019 durante la 23° Giornata Nazionale della Colletta Alimentare di sabato 30 novembre, sono state raccolte in Piemonte 770 tonnellate di cibo, distribuite alle 605 Strutture Caritative convenzionate con Banco Alimentare del Piemonte, per sostenere oltre 107.469 persone bisognose.

Un risultato reso possibile grazie all'impegno di circa 11.000 volontari per uno straordinario gesto di carità che ha visto più di un milione di uomini e donne che hanno donato cibo per aiutare le persone in difficoltà.

I NUMERI IN PIEMONTE

1.200 punti vendita coinvolti
1.4 milioni di pasti donati
11.000 volontari

RACCOLTA G.N.C.A.



CON LA COLLETTA ALIMENTARE DONATO CIBO PER QUASI 2 MILIONI DI VALORE

La tabella che segue evidenzia che la stima del **valore raccolto** è pari a **€ 1.919.95** con un valore medio per kg pari a € 2,50.

VALORIZZAZIONE PRODOTTI RACCOLTI - COLLETTA NOVEMBRE 2019

PRODOTTO	Kg. Raccolti	Peso Confezione / Peso Lordo	Costo finale al Kg. o al L. al consumatore finale (Supermercato)	Valore Raccolto
OLIO	35.779	0,563	€ 4,00	€ 80.575
OMOGENEIZZATI	35.406	0,573	€ 12,00	€ 243.451
ALIMENTI INFANZIA	16.781	0,653	€ 4,00	€ 43.832
TONNO/CARNE				
-di cui tonno 90%	24.042	0,725	€ 11,50	€ 200.449
-di cui carne 10%	2.671	0,869	€ 13,00	€ 30.178
PELATI				
-di cui in lattina 80%	92.277	0,857	€ 2,00	€ 158.162
-di cui in bottiglia 20%	23.069	0,675	€ 2,00	€ 31.143
LEGUMI	101.962	0,834	€ 2,80	€ 238.102
PASTA	211.319		€ 1,40	€ 295.846
RISO	66.847		€ 2,00	€ 133.694
FARINA	1.222		€ 0,75	€ 917
ZUCCHERO	23.413		€ 1,00	€ 23.413
LATTE	33.631		€ 1,10	€ 36.994
BISCOTTI	51.630		€ 4,00	€ 206.520
VARIE	49.951	0,875	€ 4,50	€ 196.681
TOTALE	770.000			€ 1.919.95



Sono tanti i **sostenitori di Banco Alimentare del Piemonte** con i quali abbiamo consolidato in questi anni l'impegno ad aiutare le persone bisognose del territorio.

Si tratta di **enti pubblici, aziende, fondazioni, associazioni e persone che hanno contribuito alla nostra attività** con donazioni di alimenti, servizi, competenze, beni e contributi liberali, aiutandoci a rendere concreta e reale la nostra missione, attraverso lo sviluppo di diverse e numerose iniziative, collaborazioni e progetti su tutto il territorio.

Donatori che ci sostengono con i loro contributi	Enti Pubblici
	Aziende
	Fondazioni
	Privati

Donatori che ci sostengono con prodotti alimentari	139 Industrie Alimentari
	290 Supermercati
	24 Mense
	CAAT Centro Agro Alimentare Torino

IL CHARITY AWARD UN PREMIO AI DONATORI

In occasione del **Trentennale del Banco Alimentare (1989-2019)**, il Banco Alimentare del Piemonte ha istituito un'attestazione di merito che, aldilà degli abituali ringraziamenti, vuole evidenziare ai tanti Donatori il sentimento di profonda gratitudine e stima nei loro confronti.

Si tratta del **Charity Award**, un premio destinato a tutte quelle Aziende donatrici che si sono distinte per particolare impegno e continuità di donazioni.

L'assegnazione diventerà annuale e la scelta delle aziende da premiare è demandata ad uno specifico Comitato composto dal Presidente e dal Direttore di B.A. Piemonte, oltre che dai Responsabili delle varie aree di attività.

Perché un premio?

- Vogliamo **dare visibilità all'agire virtuoso** e prezioso delle aziende donatrici.
- **Sviluppare** il loro **senso di appartenenza** alla nostra rete, per offrire gratificazione alle aziende attive e nuovi stimoli per chi già c'è o per le nuove realtà.

Insieme al Charity Award

È stata istituita la **targa donatore dell'anno (2018)** per tutti i donatori che ci hanno aiutato nella nostra missione di aiuto alimentare.



1° Charity Award,
premiati:
23 Industrie
e 80 donatori





A-27 SPA
 ACQUA MINERALE DI CALIZZANO SRL
 ADIASTI SRL
 AMAZON LOGISTICA SRL
 ARGOTEC SRL
 ASSOCANAPA SRL
 AZIENDA AGRICOLA ELEONORA BERTOLONE
 AZIENDA AGRICOLA PONZIO SRL
 BALOCCO SPA
 BARILLA G. & R. F.LLI SPA
 BATTAGLIO SPA
 BENNATI SRL
 BISCONOVA SRL
 BIVAL SRL
 BOCCARDI SRL
 BOELLA & SORRISI SRL
 BOFROST * ITALIA SPA
 BONIFANTI SRL
 BRIO SPA
 BUONGUSTAIO PIEMONTE SRL
 C.A.T. SRL
 C.R.C.S. TEATRO REGIO
 CAFFAREL SPA
 CALCAGNO 1946 SRL
 CANDIA ITALIA SPA
 CARLSBERG HORECA SRL
 CASCINA SAN CASSIANO SRL
 CASEIFICIO LONGO SRL
 CENTRALE DEL LATTE D' ITALIA SPA
 CEREAL FOOD SRL
 CERESA AURELIO
 CO.BIR SRL
 CODÈ CRAI OVEST SOC. COOP.
 COFAST SRL
 COLUSSI GROUP SPA
 CORTILIA SPA
 DACASTO ENRICO & C. SNC
 DELPER SNC
 DESA SRL
 DESCO SOC. ITALIANA RISTORAZ. SRL
 DEZZANI SRL
 DIVITA SPA
 DI-AL SRL
 DOLCE CAROLLO TORINO
 DOLCIFICIO GISSE SRL
 DOLCIARIA DI DEFEUDIS CATERINA

DOMORI SRL
 DPG SRL
 DRINK INTERNATIONAL SPA
 DUTTO DISTRIBUZIONE SNC
 DYNAMIC FOOD SRL
 EATALY NET SRL
 EURIAL ITALIA SPA CON SOCIO UNICO
 F.A.R. SOC. AGR. COOP.
 F.LLI MILAN SRL - LA MOLE
 FANTOLINO DISTRIBUZIONE SOC. AGR. A
 FCA - RIST. ITALIA (TO)
 FERRERO COMMERCIALE ITALIA SRL
 FIDA SPA
 FIGLI DI PININ PERO & C. SPA
 FLY SRL
 FONTANETO SRL
 FONTI DI VINADIO SPA
 FORNO D'ASOLO SPA
 FRANCONI SRL
 FRUTTAGEL S.C.P.A.
 G.COVA & C INDUSTRIA DOLCIARIA SRL
 GDA SRL
 GELATO D' ITALIA SRL
 GEMEAZ ELIOR SPA
 GENERAL FOOD PIEMONTE SRL
 GILBER SRL
 GLOBAL PESCA SPA
 GLOBAL SERVICE SRL A SOCIO UNI
 GRISS. DOL. DI BORGARO G. & C. S..N
 GRUPPO ILLIRIA S.P.A
 IGOR SRL
 IN.AL.PI. SPA
 IST. ZOO PROF. SPERIM. DEL PIEM.LIG.
 ITALDESIGN - GIUGIARO SPA
 J.GASCO SRL
 KELLYDELI SRL
 KI GROUP SPA
 LA COMPAGNIA DELLA BIRRA SRL
 LA FINESTRA SUL CIELO SPA
 LA PERLA DI TORINO SRL
 LA SFOGLIA SRL
 LA TRIPA 'D MUNCALE' SRL
 LIBERO MONDO SOC. COOP. SOCIALE
 LINDT & SPRÜNGLI SPA
 LUIGI LAVAZZA SPA
 MACARIO SRL

MAINA PANETTONI SPA
 MARCHISIO GIOVANNI SRL
 MDA - MOLINAR DISTRIB. AUT. SAS
 MONDELEZ ITALIA SRL
 MONTANINI CONSERVE ALIMENTARI SAS
 MONVISO GROUP SRL
 NESTLE' ITALIANA SPA
 NUTKAO SRL
 PANEALBA SRL
 PARC SRL
 PARMALAT SPA
 PASTIFICIO RANA SPA
 PATRIOLI FOOD SRL
 PEPSICO BEVERAGES ITALIA SRL
 PERFETTIVAN MELLE ITALIA SRL
 PONTI SPA
 PORTALUPI FOOD SRL
 RASPINI SPA
 RO.AN. S.R.L UNIPERSONALE
 RONCADIN SPA
 ROTOTECH SRL
 S.A.F.I.M. SPA
 S.A.G. S.N.C.
 SAC SPA
 SANPELLEGRINO SPA
 GOLOSITA' DAL 1885 SRL
 SECOM SRL
 SELEZIONI ALIMENT. FORMAGGI DOC S.R.
 SELLMAT SRL
 SERIM SRL
 SICONGEST SRL
 SITAL TRADING SRL
 SOC. AGR. VALLI DI MARCA S.S.
 SOCIETÀ AGRICOLA CASCINA NUOVA S.R.
 TARTUFLANGHE SRL
 TASTY SRL
 TOMATO FARM SPA
 3P INGROS SRL
 TREVISAN SRL
 TRINCA SRL
 TUTTOVO SRL
 U.S. FOOD NETWORK SRL
 UNIFARMED SRL
 UNIONGRISS SRL
 VARVELLO SRL
 ZERBINATI SRL



Aldi S.r.l.
 Banco Fresco
 Auchan S.p.A.
 Bennet S.p.A.
 Big Stor
 Borgodis
 Carrefour
 Cash & Carry
 Catering
 Centro 3A S.p.A.
 Conad
 Dimar S.p.A.
 Docks Market
 Esselunga S.p.A.
 Eurospin

G.D. S.r.l.
 GS S.p.A.
 Il Gigante
 LIDL Italia S.r.l.
 Mercatò
 Metro Italia S.p.A.
 Nova Coop Società Cooperativa
 Panorama
 Penny Market S.r.l.
 Presto Fresco
 Simply
 Sogegross S.p.A.
 Supermercati Pam Area N-O

290
 supermercati

42 DONATORI RISTORAZIONE COLLETTIVA



Le **mense aziendali** che nel corso del 2019 hanno donato i loro piatti pronti in eccedenza.

FCA - Rist. Galvanici (To)	Sorin Biomedica (Vc)
FCA - Rist. Italia (To)	Ferrero - Alba Mensa
FCA - Levante (To)	Ospedale S. Luigi Gonzaga (To)
FCA - Powertrain Tecn. (To)	Intesa - Grattacielo (To)
FCA - Rist. Officine 82 (To)	Iren - Mensa (To)
FCA - Rist. Officine 83 (To)	Itc - (To)
FCA - Rist. Palazzina (To)	Politecnico di Torino
Allstom Ferroviaria S.p.a. (Cn)	Alenia Aermacchi - Caselle Nord (To)
Barilla Alimentare S.p.a. Mensa (No)	Alenia Aermacchi - Caselle Sud (To)
Deagostini Editore S.p.a. Mensa (No)	Thales Alenia Space (To)
Gucci Mensa (No)	Comau - Mensa 1
Ospedale Maggiore (No)	Comau - Mensa 2

Le **scuole** di Novara che aderiscono al **Progetto Buon Samaritano** che ha permesso il recupero di piatti pronti dalle mense scolastiche.

Buscaglia
Fratelli Di Dio
Galvani
Levi





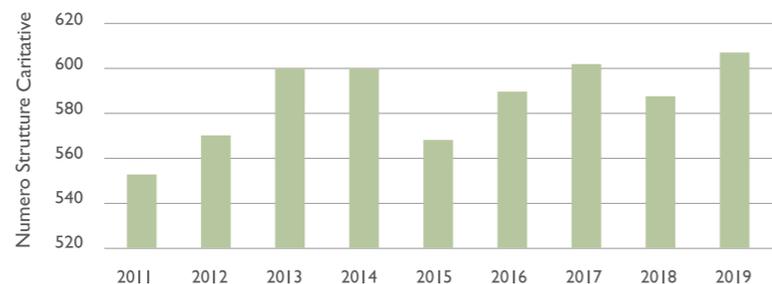
UN SISTEMA DI RETE INTEGRATO E CAPILLARE: LE STRUTTURE CARITATIVE

Banco Alimentare del Piemonte non potrebbe esistere senza la rete di solidarietà di cui è parte, ma anche promotore ed animatore. La rete è costituita da chi partecipa all'attività, fornendo i prodotti alimentari o il sostegno finanziario, e dalle strutture caritative attraverso le quali i prodotti sono distribuiti agli assistiti. Sono **605 le Strutture Caritative** attualmente accreditate, per un totale di **107.469 assistiti** in tutto il Piemonte.

Sulla base degli statuti e delle conoscenze acquisite nelle visite effettuate nelle loro sedi risulta che circa il **49 % delle Strutture Caritative** della rete è costituito da **parrocchie**, mentre il **restante 51% da associazioni, gruppi di volontariato, conferenze di San Vincenzo, congregazioni e conventi, centri di aiuto alla vita, cooperative sociali, Croce Rossa Italiana, Caritas parrocchiali.**



STRUTTURE CARITATIVE



Esse assistono famiglie con minori, o anziani senza supporto familiare, persone senza fissa dimora, emarginati ed extracomunitari, donne in difficoltà, ma anche ammalati e disabili.

Con le strutture condividiamo non solo gli obiettivi del contrasto allo spreco e alla povertà alimentare, ma anche i bisogni, le competenze, le risorse il costante impegno nello svolgimento delle attività. Portiamo avanti un dialogo e un confronto volti alla formazione, all'informazione e all'orientamento delle attività.

Ne sono esempio gli incontri organizzati in sede per l'aggiornamento su temi fondamentali come: **sicurezza alimentare e TMC** (Termine Minimo di Conservazione dei prodotti alimentari), o l'importante lavoro svolto in occasione alle novità per l'accesso al Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD).



RIEPILOGO PER ASSISTITI	NUMERO DI ASSISTITI	%
Caritas	1.847	1,9
Associazioni	24.885	18,3
Conferenze San Vincenzo	491	0,8
Banchi di Solidarietà	200	0,4
Altre Chiese (Protestanti, Evangeliche...)	1.718	1,7
Congregazioni/Conventi	2.404	4,6
Centri Aiuto alla Vita	4.725	1,1
Gruppi Volontariato Vincenziano	6.631	7,0
Croce Rossa Italiana	5.308	0,1
Parrocchie	49.933	49,2
Cooperative sociali	3.065	2,0
Altro	6.262	12,7
TOTALE	107.469	100

NOVITÀ ACCREDITAMENTO FEAD 2019

Un'importante novità relativa al Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD) è stata introdotta a seguito delle **nuove direttive per l'accreditamento delle Strutture Caritative**.

Dal 2019 infatti per aderire al contributo è necessario rinnovare la domanda attraverso il nuovo sistema gestionale online.

Ci siamo posti quindi come punto di riferimento delle Strutture Caritative per agevolarle nella gestione di questa importante innovazione operativa, organizzando dei veri e propri corsi di formazione e accompagnamento.

La formazione è stata gestita in modo capillare in modo da poter raggiungere tutti gli Enti, con la modalità più congeniale a ognuno. Si sono svolti **19 moduli formativi, 15 nella sede di Moncalieri e 4 nelle sedi decentrate di Asti, Novara, Cossato e Fossano, che hanno visto la partecipazione di oltre 300 Strutture Caritative.**

L'obiettivo è stato quello di formare tutte le Strutture accreditate al Fead fino al 2019, spiegando loro la trasformazione delle modalità di accesso ai prodotti Fead e preparandole a operare sul nuovo sistema informatico. Per un totale di circa 1000 persone formate.

Gli incontri frontali sono stati supportati da materiale cartaceo e informatico per chi non poteva essere presente. Sono stati inviati **video tutorial** ed è stato creato un numero di **servizio h24** dedicato alle informazioni e domande più frequenti, che ha permesso un supporto anche da casa.

Inoltre è stata creata una **postazione informatica fissa presso la sede di Moncalieri** a disposizione delle Strutture Caritative che ne erano prive, con 2 referenti a disposizione che hanno agevolato e seguito la compilazione delle singole domande online.

Grazie a questo lavoro di accompagnamento mirato oltre 480 Strutture, delle 515 accreditate gli scorsi anni, hanno potuto continuare ad accedere a questo importante fondo.

Anche per il 2020 l'attività di formazione verrà proseguita e si concentrerà su tutta la parte di gestione degli alimenti a magazzino, anche questa ormai gestita attraverso un registro di carico e scarico in digitale.

Vuoi attivare una convenzione con Banco Alimentare del Piemonte? Sei una Struttura Caritativa che tra le attività ha anche la distribuzione di cibo? Sei attiva e registrata da almeno 1 anno?

Puoi fare richiesta di accreditamento al Banco Alimentare del Piemonte contattando il nostro Ufficio Enti:
enti@piemonte.bancoalimentare.it



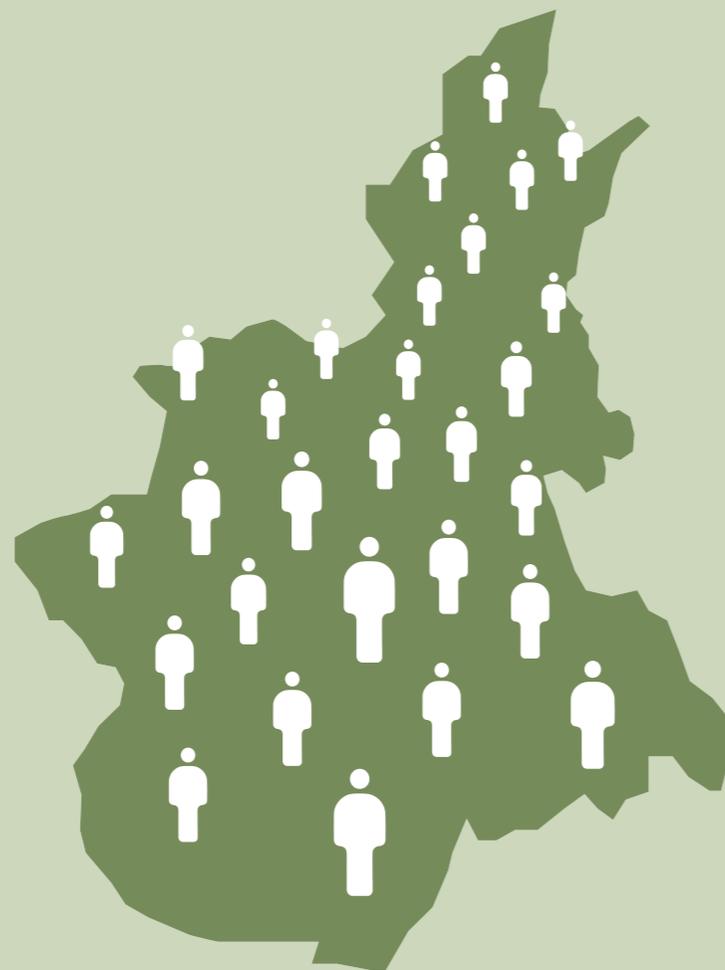
Per noi le Strutture Caritative sono importanti perché... ci restituiscono cosa accade in fase operativa a diretto contatto con gli assistiti.

294.500
numero di persone
in povertà assoluta*

* Fonte: elaborazione dai dati ISTAT

107.469
assistiti
dal Banco Alimentare
del Piemonte

36%
percentuale
assistiti



ASSISTITI CONTINUATIVI PER FASCE DI ETÀ

	età <= 15 anni	età 16 anni ÷ 64 anni	età >= 65 anni	TOTALE
Numero	28.871	69.536	9.062	107.469
Percentuale	26,9	64,7	8,4	100



UNA COMUNITÀ CHE NON SPRECA, UNITA, SOLIDA E SOLIDALE.

L'impatto sociale è la valutazione qualitativa e quantitativa, sul breve, medio e lungo periodo, degli effetti delle attività svolte sulla comunità di riferimento rispetto all'obiettivo individuato dal progetto.

L'impatto sociale dei nostri progetti verte in particolare su due grandi temi: **inclusione sociale e innovazione sociale**.

L'obiettivo che ci poniamo, all'interno di questi due filoni, è quello di **sperimentare** e strutturare con gli altri soggetti di volta in volta partner, **nuovi modelli di sostegno al bisogno**.

Si tratta di un'occasione per contribuire in prima linea a innovare il sistema di pratiche legate ai bisogni sociali emergenti.

La **progettazione** è uno dei più importanti strumenti con cui possiamo misurare l'impatto sociale della nostra attività.

Anche quest'anno quindi l'area progetti ha dedicato energia e professionalità per l'attivazione di nuovi progetti sul territorio.

Si tratta di **contributi che ci permettono di innovare, migliorare, sperimentare nuovi metodi di lavoro**: dall'incremento della raccolta di alimenti, alla **fornitura di strumenti** ai partner per l'**ottimizzazione della distribuzione**, alla possibilità di mettere in piedi **reti virtuose** di collaborazione con altri servizi **per sviluppare welfare sociale**.

L'obiettivo è quello di favorire, anche attraverso il nostro operato, una società in cui tutti possano trovare risposta ai propri bisogni fondamentali, in cui nessuno venga lasciato indietro.

Una comunità che non spreca, unita, solida e solidale.



PROGETTARE OGNI GIORNO

Siamo un'organizzazione di volontariato senza scopo di lucro. Per questo motivo, è costante il nostro impegno rivolto alla **ricerca di fonti di finanziamento** che ci consentano di portare avanti la nostra mission sostenendo le spese vive dell'attività. **Progettare è per noi una sfida quotidiana che si gioca su due fronti.**

Da un lato quello del **fabbisogno**, che implica la necessità di analizzare e monitorare costantemente le esigenze in relazione agli obiettivi, non solo nel breve periodo, ma anche e soprattutto con una prospettiva di **sostenibilità a lungo termine**.

Dall'altro quello degli **stakeholder**, cioè tutti i soggetti coinvolti nel tempo nella nostra opera, che negli anni hanno riconosciuto in noi un partner affidabile con un ruolo importante al servizio della comunità, contribuendo così a creare una **rete di relazioni** che è per noi fondamentale consolidare e valorizzare.

Dall'area gestionale-amministrativa che garantisce la trasparenza nell'utilizzo delle risorse e il monitoraggio dei risultati, alle aree direzione e comunicazione che promuovono le relazioni sul territorio, la **progettazione coinvolge** quindi nel processo **tutti i settori operativi**, ognuno dei quali è un tassello imprescindibile **per rappresentare e realizzare al meglio la nostra mission**.



PROGETTARE NEL SOCIALE

In un contesto in cui le risorse – sia materiali che umane – sono sempre più ridotte, la risposta ai bisogni sociali è strettamente legata anche all'esistenza di una rete di Terzo Settore capace di fare sistema, anche coinvolgendo soggetti profit, pubblici e società civile, che agiscano in modo integrato verso un obiettivo comune.

Per questo, **progettare per noi** non **significa** solo raccogliere risorse per sostenere l'attività quotidiana, ma anche **cercare risposte innovative e condivise** ai bisogni emergenti. Il nostro consolidato impegno nel contrasto allo spreco e alla povertà alimentare ci ha permesso di partecipare come interlocutore ai tavoli di lavoro attivati presso le sedi istituzionali, dando il **nostro contributo all'analisi dei bisogni e alla coprogettazione di strategie e azioni integrate di welfare territoriale**.

Dal confronto con gli altri soggetti impegnati nel sostegno ai più bisognosi sono emersi interessanti spunti di riflessione legati ai **temi oggi più sfidanti per il mondo del Terzo Settore: la capacità di fare rete e di generare inclusione sociale**.

Proprio a partire da questi principi abbiamo sviluppato nel 2018 idee progettuali accomunate da un focus sulla valorizzazione della rete e sul ruolo del cibo come elemento di condivisione e unione all'interno della comunità.



54 | I NOSTRI SOSTENITORI E PARTNER PROGETTUALI





Qui di seguito alcuni dei progetti portati avanti quest'anno.

We.Ca.Re

Il piano sperimentale della Regione Piemonte per l'innovazione sociale

Partecipare al tavolo del progetto We.Ca.Re è **un modo per noi** e gli altri soggetti del terzo settore **di collaborare con il pubblico** per **innovare le strategie di contrasto al disagio** emergente e la modalità con cui lo facciamo.

Per questo ci poniamo come, non solo interlocutori, ma anche luogo di accoglienza e sperimentazione di competenza e accrescimento personale e professionale dove al centro ci sono il concetto di reciprocità e restituzione.

Vivo in rete

Il progetto ha previsto la sperimentazione, in collaborazione con il **Banco di Solidarietà Sampè**, di un'attività **sistematica di raccolta di prossimità presso i supermercati della Città di Torino** che ha ampliato e differenziato il mix di prodotti distribuiti. Il primo elemento di innovazione risiede nella prossimità del recupero, che con il progetto è uscito dalla logica "macro" di Banco Alimentare del Piemonte e – calandosi nel contesto locale grazie all'**azione di rete** – ne ha potenziato la capillarità e l'efficienza.

Al tempo stesso, il progetto ha introdotto la **sperimentazione di nuove forme di inclusione sociale** attraverso l'attivazione in prima persona dei beneficiari, che sono stati selezionati, formati (es. sicurezza alimentare, L. 81/2008, patente carrello) e coinvolti in qualità di supporter nella raccolta/consegna degli alimenti donati, con la collaborazione del **Consorzio La Valdocco** (Torino) e **CISA 12** (Nichelino).



Servizio Civile

... "Siate il meglio di qualunque cosa siate. Cercate ardentemente di scoprire a cosa siete chiamati e poi mettetevi a farlo appassionatamente"...

Martin Luther King

Nel 2019 è partita la prima sperimentazione di Servizio Civile nella nostra sede di Moncalieri.

2 ragazzi sono così entrati a far parte del nostro Team e hanno preso parte attivamente all'operatività dell'area Enti.

Il loro compito si è concentrato nella delicata attività di accreditamento delle Strutture Caritative alle nuove modalità di accesso al Fead – Fondo di aiuti europei agli indigenti.

Un anno insieme fatto di lavoro, impegno, apprendimento, ma anche crescita reciproca.

Un'esperienza positiva che abbiamo deciso di replicare anche per il 2020/2021.

Pane Nostro

La raccolta di cibo nelle scuole che sensibilizza i ragazzi e le famiglie

Il progetto di raccolta cibo nelle scuole realizzato da Caritas Diocesana e Ufficio Scuola Diocesano, a cui collaboriamo insieme all'Ufficio Scolastico Territoriale di Torino.

L'iniziativa è stata organizzata nel mese di marzo, con una giornata di raccolta di alimenti nelle scuole fatta dagli studenti.

L'idea è quella di sensibilizzare i ragazzi e le loro famiglie sui temi dell'attenzione al cibo, della solidarietà, della condivisione partecipata nei confronti della povertà e del dono gratuito come fonte di relazione.

Foto "La Voce e il Tempo"



La via del cibo

Finanziato dal Ministero del Lavoro, il progetto **La via del Cibo** ha unito **Fondazione Banco Alimentare** e **14 Banchi regionali** in una collaborazione nata dall'esigenza di sviluppare un **modello innovativo di "Rete Territoriale"** che preveda il **collegamento sinergico tra le possibili fonti di recupero alimentare sul territorio** (supermercati, negozi di vicinato, banchi del mercato rionale, ecc), le risorse (volontari e mezzi) e le **Strutture Caritative** che assistono le persone in condizioni di povertà alimentare, favorendo l'inclusione sociale e lo sviluppo di una comunità più coesa, partecipata e sostenibile

Come **Banco Alimentare del Piemonte** abbiamo aderito al progetto scegliendo come ambito per la **sperimentazione il Comune di Nichelino** e **6 Strutture Caritative** nostre partner che sostengono circa **7.000 persone bisognose** sul territorio.

L'obiettivo, oltre quello di **rafforzare l'attività di recupero e distribuzione** delle eccedenze alimentari, è stato quello di **sviluppare l'osservazione dei bisogni** per identificare risposte adeguate e capillari.

Questo è stato possibile anche attraverso la **collaborazione con l'Università degli Studi di Torino** – Dipartimento di Culture, Politica e Società, che ha curato l'**analisi del contesto coinvolgendo le Strutture Caritative** convenzionate, **attraverso oltre 16 interviste dirette agli assistiti** e la somministrazione di alcuni **questionari** sia ai **volontari** che ai **beneficiari**.

Un'esperienza particolarmente significativa che ha costituito un nuovo modello per altre esperienze progettuali sul territorio.



Anche attraverso iniziative di sensibilizzazione crediamo di poter diffondere la cultura del non spreco e della solidarietà verso gli altri. Per questo sviluppiamo e manteniamo partnership con aziende sul territorio che condividano la nostra mission, attraverso: **collette aziendali, volontariato d'impresa, eventi dedicati e campagne speciali e di raccolta fondi.** Ecco alcuni esempi.

TEAM BUILDING SOLIDALE

Per promuovere attività di responsabilità sociale d'impresa occorre tempo che spesso non è facile trovare. Per questo Banco Alimentare propone di unire il tempo del lavoro a un gesto di solidarietà collettivo, in un vero e proprio team building in chiave solidale, attraverso collette aziendali e volontariato di impresa.

Le collette aziendali

Un modo per coinvolgere i propri dipendenti nell'organizzazione di una raccolta di alimenti fatta all'interno dell'azienda con l'aiuto dei nostri volontari.

Il volontariato di impresa

I dipendenti hanno la possibilità di diventare "volontari per un giorno" nei nostri magazzini. Un gesto concreto di solidarietà che unisce il gruppo di lavoro in un'attività di collaborazione per la comunità.

Per coinvolgere i dipendenti in attività di volontariato d'impresa o organizzare con noi una colletta aziendale: comunicazione@piemonte.bancoalimentare.it

CAMPAGNE SPECIALI

Dona un pasto alle famiglie bisognose!

Una bella iniziativa in collaborazione con i punti vendita **Il Gigante in Piemonte** da settembre e ottobre 2019 per ogni cassetta d'uva bianca da 2 KG venduta Il Gigante ha donato un contributo al Banco Alimentare del Piemonte.





La raccolta punti Dimar

Punti trasformati in kit alimentari: un nuovo modo di fare la spesa donando. Nel 2018/2019 abbiamo ricevuto **22.386 kg di cibo** grazie alla generosità di tanti clienti dei supermercati Mercatò. Il progetto è nato dall'idea di un uso innovativo dei punti accumulati sulle tessere.

Tutti i punti maturati con gli acquisti hanno potuto essere trasformati in kit alimentari da donare al Banco Alimentare. Ogni **400 punti**, un kit! Così, solo con la raccolta 2018/2019, abbiamo raggiunto **7.462 kit** donati, composti ognuno da circa **3 chili di alimenti** tra **pasta, passata di pomodoro, tonno, fagioli, piselli, fette biscottate e biscotti**.

I kit sono stati distribuiti attraverso le **605 Strutture Caritative** che collaborano col Banco Alimentare del Piemonte e che aiutano **107.469 persone i difficoltà sul nostro territorio**.

La fame non va in vacanza

Banco Alimentare scende in Piazza!

Una **Campagna nazionale promossa da Fondazione Banco Alimentare di sensibilizzazione e raccolta fondi** che ha visto protagoniste le **marmellate nelle piazze** delle nostre sedi decentrate di Asti, Fossano e Novara!

Due giornate nel mese di **giugno**, in cui sono state distribuite **oltre 600 confezioni di marmellata**, grazie alla **donazione** delle tante persone che hanno partecipato a **sostegno** della nostra **attività di supporto ai poveri**.

Un'esperienza nuova, che ha coinvolto direttamente la generosità di tanti cittadini, che pensiamo possa diventare una ricorrenza per sensibilizzare alla nostra attività di supporto dei poveri il territorio in cui operiamo.





Il Trentennale del Banco Alimentare (1989-2019)
6 - 9 giugno 2019

27 partner, 8 eventi, 2 location, per un grande evento realizzato anche grazie al sostegno della **Compagnia di San Paolo**, **Fondazione Crt**, **Reale Foundation** e il patrocinio di **Regione Piemonte**, **Città di Torino** e **Città di Moncalieri**.

Il Trentennale è stato un modo per festeggiare la nostra **Associazione** che è nata da un incontro ed è cresciuta, un incontro dopo l'altro, creando **una storia lunga 30 anni fatta di persone, amicizie, speranza, e vita**. Perché non sono le parole a cambiare il mondo e nemmeno le promesse. Il mondo è cambiato dalle persone e dai gesti che compiono.

Ecco i momenti più belli...



Scansiona il QR Code per vedere il video





4 GIORNI 1.300 PERSONE COINVOLTE!

- **La Mostra dedicata al Trentennale:** 15 pannelli fotografici e alcuni video che raccontano la storia di questi 30 anni attraverso, lo sguardo, i sorrisi, i gesti di chi l'ha vissuta.
- **La presentazione del Bilancio Sociale** con la partecipazione di rappresentanti istituzionali e sostenitori coinvolti in questi anni.
- **Due convegni** con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Società Italiana di Diabetologia - Diabete Ricerca.
- La presentazione del **Bilancio Sociale** e la cerimonia del **Charity Award** con la premiazione dei **donatori 2018**
- **La collaborazione con l'Accademia di Belle Arti** per l'opera dedicata al Trentennale
- Il contributo del **Master in Giornalismo di Torino** al Bilancio Sociale '18.
- **La Disco Soup! Lo spreco si combatte divertendosi a suon di musica.** Al magazzino del Banco a Moncalieri, con gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, la partecipazione di Clara e Gigi Padovani, la musica di Marco Fedele di Cucina Clandestina e 9 tra i migliori chef della città di Torino:

Massimiliano Brunetto e Mauro Viridis *Le Vitel Etonné*

Silvia Ling *Zheng Yang*

Danilo Pelliccia *Du Cesari*

Giorgio Picco *La Cadrega*

Luca Taretto *La Cloche 1967*

Alessandro Mecca *Spazio7 (1* Michelin)*

Marco Miglioli e Fabrizio Tesse *Ristorante Carignano (1* Michelin)*

- **La pedalata solidale di Piazza San Carlo** per raccogliere 500 kg di cibo con la collaborazione di ToBike, Eataly e Cortilia!



*And the winner is... Luchino!!
35,06 km di pedalata che corrispondono
ad altrettanti kg di cibo donato
da Eataly e Cortilia!*



**...RISULTATO DEL TRENTENNALE:
IL PRANZO SOLIDALE AL COTTOLENGO
NELLA GIORNATA MONDIALE DEL POVERO**

In occasione della **Terza Giornata Mondiale del Povero**, il 17 novembre, con il cibo donato da Eataly grazie alla pedalata solidale del Trentennale in Piazza San Carlo, abbiamo organizzato alla **Piccola Casa della Divina Provvidenza di Torino** un pranzo per **150 persone senza fissa dimora**.

L'iniziativa è stata promossa con **Diocesi di Torino** e **Comunità di Sant'Egidio** con i prodotti per il nostro Trentennale.

Grazie ai volontari che hanno servito ai tavoli, alle **suore del Cottolengo** che hanno cucinato e all'**Arcivescovo Mons. Cesare Nosiglia** per la presenza.



RECUPERATA 3.928 TONNELLATE DI CIBO!

Premessa

Le attività svolte dal Banco Alimentare del Piemonte hanno una significativa rilevanza anche sull'impatto ambientale. Il recupero di circa 3.928 tonnellate di cibo che rischiava di essere sprecato ha evitato la produzione di altrettante tonnellate di rifiuti alimentari e ha permesso invece il loro utilizzo per coprire il fabbisogno di 107.469 persone in stato di necessità attraverso la collaborazione con 605 Strutture Caritative sul territorio.

Per misurare e migliorare le nostre competenze in campo ambientale è stato necessario:

- quantificare l'impatto ambientale positivo e negativo delle attività svolte;
- pianificare azioni per aumentare l'impatto ambientale positivo e ridurre al minimo quello negativo;
- comunicare il *valore ambientale* prodotto in termini di bilancio delle emissioni;
- potenziare la percezione del Banco Alimentare all'esterno, come attore che incide sul tema ambientale nella nostra comunità e nei confronti dei potenziali donatori.

Modalità di rilevazione

Il recupero di tonnellate di cibo genera sull'ambiente:

- **un impatto positivo (impatto +) determinato da:**
 - quantità di cibo recuperato;
 - mancato conferimento al sistema di smaltimento;
- **un impatto negativo (impatto -) determinato dalle attività svolte per il recupero:**
 - trasporti e movimentazione delle merci;
 - consumi elettrici, riscaldamento, raffrescamento dei magazzini e degli spazi adibiti ad ufficio;
 - spostamenti del personale;
 - consumo di carta ad uso ufficio e per comunicazione.

7.439 TONNELLATE DI CO2 ENERGIA NON SPRECATA

Entrambi i tipi di impatto sono misurati con un unico indicatore:

Impatto +

le tonnellate di CO2 equivalente non sprecate ed evitate a seguito del recupero del cibo e del mancato trasferimento alle discariche.

Impatto -

le tonnellate di CO2 equivalente prodotte ed immesse nell'atmosfera.

L'analisi è stata condotta considerando gli effetti positivi (CO2 equivalente non sprecata) unicamente dei canali di approvvigionamento che prevedono la valorizzazione di beni che altrimenti andrebbero distrutti.

Al contrario, per gli effetti negativi sono stati presi in considerazione tutti i canali di approvvigionamento.

Risultati

Abbiamo cercato quindi di dimostrare come nonostante l'impatto negativo della movimentazione delle merci, dal punto di vista ambientale tutte le attività del Banco generano un impatto nettamente positivo.

Impatto	Ton. di CO2 eq. Evitate
Impatto + (CO2 eq. NON SPRECATA)	7.439
Impatto - (CO2 eq. PRODOTTA)	160,8
Impatto discarica (CO2 eq. EVITATA)	1.284

L'analisi dei prodotti recuperati (3.928 ton.) con riferimento alla quantità di CO2 generata per la loro produzione (fattore di emissione) determina la quantità totale di CO2 non sprecata che per il 2019 equivale a 7.439 ton.





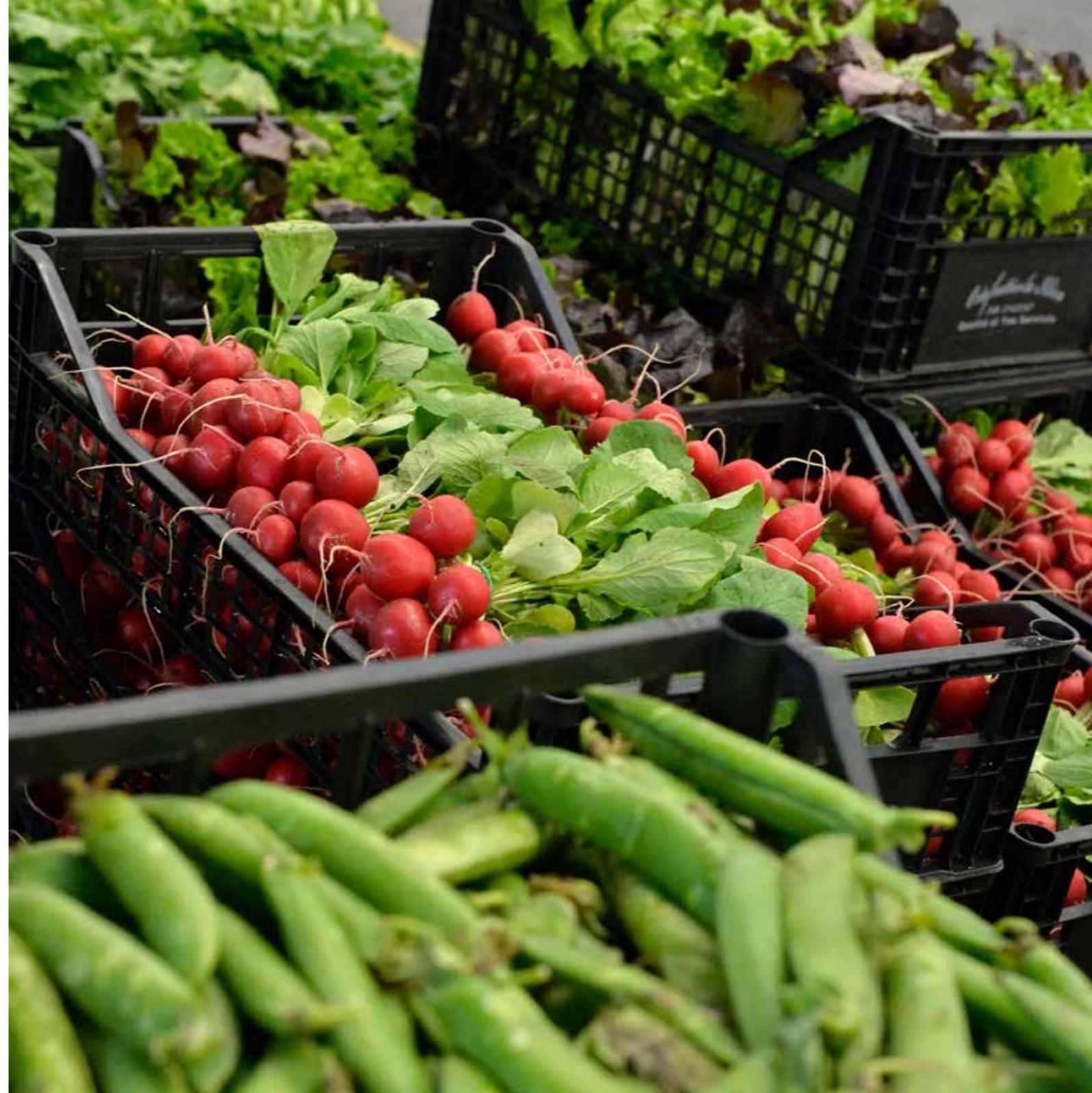
Il totale di ton. di CO₂ equivalente prodotte dalle attività tipiche del Banco Alimentare ammonta a 160,8 tonnellate (Impatto -). Se i prodotti alimentari gestiti e movimentati finissero a smaltimento, utilizzando il fattore di conversione dell'EPA-US (Environmental Projection Agency – United States) di 0,327 ton. CO₂ eq./ton. di rifiuto urbano, otterremmo circa 1.284 ton. di CO₂ eq. (Impatto discarica evitato). Il bilancio è, pertanto, nettamente positivo.

I dati quantitativi

Nella tabella sono riportati i dati quantitativi di dettaglio, relativi al 2019, che hanno portato ai risultati indicati nel paragrafo precedente in termini di bilancio ambientale.

Tabella 1: quantità di alimenti recuperati dai singoli canali di approvvigionamento

QUANTITA' RECUPERATE (TON.)						
	INDUSTRIA	DISTRIBUZIONE	ORTOFRUTTA	SITICIBO	RISTORAZIONE	TOT.CANALI CONSIDERATI
TOTALE	1.209,1	46,2	388,9	2.265,2	18,6	3.928



Gli oneri sostenuti dal Banco Alimentare del Piemonte per svolgere l'attività di raccolta e di distribuzione degli alimenti ammontano a € 864.261

SINTESI GESTIONE		2019 (€*1000)
A	Totale proventi (a1+a2+a3)	867,75
a1	- di cui donazioni	400,80
a2	- di cui sovvenzioni pubbliche	279,60
a3	- di cui altri	187,35
B	Totale oneri	864,26
C	Risultato di gestione (A-B)	3,49

PRINCIPALI ONERI DI FUNZIONAMENTO		2019 (€*1000)
A	Personale	351,63
B	Oneri diversi (b1+b2.....+b6)	368,92
b1	- di cui utenze	49,73
b2	- di cui manutenzione	48,98
b3	- di cui servizi di terzi	50,84
b4	- di cui spese di trasporto	96,73
b5	- di cui spese di gestione	67,33
b6	- di cui altri	55,31
C	Ammortamenti	23,68
D	Accantonamenti	40,85
E	Altri costi	79,18
	Totale oneri (A+B+C+D+E)	864,26



I contributi totali ricevuti nel 2019 ammontano € 867,75 di cui il 32% da enti pubblici.

RISORSE		2019 (€*1000)
A	Valorizzazione generi alimentari	20.433,00
B	Convenzioni/Contributi/Donazioni /Istituzioni Pubbliche	867,75
C	Valorizzazione Volontari (del Banco Alimentare, Colletta e Volontariato Aziendale)	1.742,95
D	Valorizzazione Servizi e Materiali donati	80,00
E	Totale generale risorse (A+B+C+D)	23.123,70
F	Oneri totali	864,26



LA CREAZIONE DEL VALORE

Tonnellate di alimenti distribuite nel 2019: 6.811

1 Kg di alimenti inteso come mix di prodotti valorizzato a € 3,00 (*)

Valore stimato del cibo distribuito: € 20.433.000

Costo totale dell'operatività del Banco Alimentare del Piemonte: € 864.261,55

Per ogni € di costo vengono raccolti e distribuiti alimenti per un valore pari a € 23,6

(*) Il valore stimato degli alimenti distribuiti è calcolato applicando una media dei prezzi di mercato per ogni singolo prodotto (valore di sostituzione).



A	Kg. di alimenti distribuiti	6.811.000
B	Pasti equivalenti (1 Kg di cibo equivale mediamente a 2 pasti)	13.622.000
C	Costo totale (€)	864.261,55
D=B/C	N. pasti distribuiti per ciascun € speso 8 (B9/C)	15,8



7 modi concreti per dare un contributo al Banco Alimentare del Piemonte

PRIVATI

1 DIVENTA VOLONTARIO

Portiamo avanti la nostra missione grazie al lavoro dei volontari: nei magazzini, nelle pratiche di logistica ed amministrazione, per le consegne, per organizzare la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare. Contattaci!

2 FAI UNA DONAZIONE

Attraverso uno dei seguenti canali:
C/c Bancario IBAN IT74 F030 6909 6061 0000 0115 575
C/c postale 40593105
Intestati: Banco Alimentare del Piemonte Onlus

3 DESTINA IL 5 x 1000

Inserendo il codice fiscale n. 97075370151 nello spazio 5 per mille della tua dichiarazione dei redditi (CUD, 730, UNICO) nel riquadro "sostegno delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale"

4 DISPONI UN LASCITO TESTAMENTARIO

Basta un piccolo lascito testamentario per dare continuità a questa opera di carità.

AZIENDE

5 DONA PRODOTTI ALIMENTARI

Grazie alla legge "più dai, meno versi" le donazioni in favore di enti no profit sono deducibili nei limiti previsti dalla legge.

6 COINVOLGI I DIPENDENTI

In attività di volontariato d'impresa, payroll giving, matching giving.

7 AVVIA UN'ATTIVITÀ DI CRM (Cause Related Marketing)

Organizzando azioni promozionali a favore del Banco Alimentare, offrendo ai tuoi clienti la possibilità di sostenere una grande causa sociale.

Banco Alimentare del Piemonte Onlus

Presidente - **Salvatore Collarino** presidente@piemonte.bancoalimentare.it

Vicepresidente - **Nino La Face** colletta@piemonte.bancoalimentare.it

Direttore - **Vilma Soncin** direttore@piemonte.bancoalimentare.it

Comunicazione - **Chiara Lignarolo** comunicazione@piemonte.bancoalimentare.it

Amministrazione e Controllo - **Willi Lugnani** amministrazione_controllo@piemonte.bancoalimentare.it

Progetti - **Ranieri di Carpegna / Elisabetta Cavallari** progetti@piemonte.bancoalimentare.it

Industrie - **Ivano Orcellet** industrie@piemonte.bancoalimentare.it

Colletta - **Nino La Face** colletta@piemonte.bancoalimentare.it

Magazzino e logistica - **Luigi Birolo / Angelo Finizio** logistica@piemonte.bancoalimentare.it

Siticibo GDO - **Gianni Zunini / Gianni Abbona** siticibogdo@piemonte.bancoalimentare.it

Strutture Caritative - **Maria Teresa Bosio** enti@piemonte.bancoalimentare.it

Magazzini decentrati

ASTI - **Giuseppe Stefano Ferrero** giuseppestefano.ferrero@virgilio.it

BIELLA (Cossato) - **Emanuela Bortolotti** decentrato-biella@piemonte.bancoalimentare.it

NOVARA - **Cesare De Pretis** decentrato-novara@piemonte.bancoalimentare.it

CUNEO (Fossano) - **Silvio Vola** decentrato-fossano@piemonte.bancoalimentare.it



Contatti

Banco Alimentare del Piemonte Onlus

Corso Roma, 24/ter - Moncalieri (TO)

Orari

lun - ven: 8.30 -12.30 / 13.30 -17.00



011 68 22 416



011 60 51 145



segreteria@piemonte.bancoalimentare.it



www.bancoalimentare.it/torino



Stampato gratuitamente grazie al CSV Vol.To.