



**Banco  
Alimentare**

Banco Alimentare  
del Friuli Venezia Giulia ODV

# RELAZIONE ATTIVITÀ 2022

# INDICE

Lettera agli Stakeholders .....	4
Gli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (SDGs) .....	7
<b>CHI SIAMO .....</b>	<b>8</b>
La storia .....	10
I valori .....	14
I benefici .....	15
<b>LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA .....</b>	<b>16</b>
Gli stakeholders .....	17
Dipendenti e collaboratori .....	17
I volontari: un impegno che appassiona .....	18
Stra-ordinarie storie .....	20
<b>LA REDISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI .....</b>	<b>24</b>
I beneficiari del Banco Alimentare FVG .....	24
La povertà alimentare .....	25
Lo spreco alimentare in Italia .....	26
La legge n.166/16 e la crescita dei prodotti conferiti dalle aziende .....	27
Il ponte dell'aiuto alimentare .....	28
Le fonti di approvvigionamento .....	29
La scelta responsabile di non sprecare il cibo .....	30
Andamento degli alimenti raccolti e recuperati nel tempo .....	31
Il Fondo di Aiuti Europei agli Indigenti e il Fondo Nazionale .....	32
Il programma FEAD: accompagnare e formare le OPT per garantire gli alimenti della UE .....	33
Il recupero dei prodotti ortofrutticoli .....	34
Il recupero dalla GDO .....	34
Il recupero dall'industria alimentare .....	35
Il programma Siticibo: recupero dai punti vendita GDO .....	36
Il programma Siticibo Ristorazione: recupero da ristorazione collettiva e mense .....	38
TRBA: la collaborazione tra Banche .....	39
La 26ª Giornata Nazionale della Colletta Alimentare .....	41
Raccolte alimentari locali .....	43
Ogni giorno al Banco Alimentare FVG .....	44
La sicurezza alimentare .....	46
Cibo con la muffa: quando consumarlo o eliminarlo .....	47
Data di scadenza e TMC: conosci la differenza? .....	48
I beneficiari: le strutture caritative (OPT) .....	50
Le modalità di distribuzione del cibo .....	51
Oltre la redistribuzione - la presenza del Banco Alimentare FVG nella società civile: Progetti scuole .....	52
I nostri sostenitori .....	54
<b>BANCO ALIMENTARE: UN ESEMPIO DI ECONOMIA CIRCOLARE .....</b>	<b>56</b>
<b>LA GESTIONE DELLE RISORSE: DA DOVE PROVENGONO LE NOSTRE RISORSE FINANZIARIE .....</b>	<b>58</b>
Il rendiconto economico: come spendiamo i contributi avuti .....	59
La moltiplicazione del valore .....	60
Previsioni per l'anno 2023 .....	61
Nel corso del 2022 .....	62
Come sostenerci .....	64
Contatti .....	65
Ringraziamenti .....	66



# LETTERA AGLI STAKEHOLDERS

## Pasian di Prato, Giugno 2023

*Per il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia (BAFVG) il 2022 è stato un anno ricco di opportunità, sfide, impegno e grande lavoro.*

*Sono state distribuite quasi 4.000 tonnellate di alimenti a più di 300 associazioni caritative che operano sul territorio, le quali hanno permesso di raggiungere quasi 43.000 persone in grave difficoltà alimentare. I dati del 2022 sono quindi positivi e sono i risultati tangibili di ciò che il BAFVG è riuscito a fare nella sua mission di contrasto alla povertà e allo spreco. Ma oltre questi numeri, sebbene significativi, vi è l'impegno, la passione e la dedizione di più di 100 volontari, che si sono resi disponibili alla condivisione e alla gratuità, portando con sé lo scopo vero e reale dell'Opera del Banco Alimentare.*

*Dopo la pandemia e le sue conseguenze socio-sanitarie, proseguite lungo tutto il 2021, si sono aperti nuovi scenari, che purtroppo hanno aggravato la situazione di incertezza e instabilità economica e sociale che si è venuta a creare. Il conflitto in Ucraina ha posto il BAFVG davanti ad una nuova criticità alla quale è stato necessario far fronte immediatamente, con tutte le risorse disponibili. Esso infatti fin da subito si è evoluto in modo inaspettatamente drammatico e la fuga oltre confine delle persone coinvolte è divenuta un'emergenza umanitaria, davanti alla quale non siamo potuti rimanere indifferenti. La nostra Associazione ha infatti cercato di sostenere le diverse realtà che hanno chiesto aiuto per accogliere coloro che fuggivano dall'Ucraina. È nato così un sodalizio - che dura tutt'ora - tramite il quale si è riusciti, grazie ad alcune collaborazioni e forniture extra (non solo di alimenti) a raggiungere queste persone e soddisfare - sebbene in parte - le loro richieste. Come Rete Banco Alimentare abbiamo aderito alla raccolta fondi promossa dalla Federazione Europea dei*

*Banchi Alimentari (FEBA), in sintonia con le esigenze riportate dai Banchi Alimentari dei Paesi confinanti con l'Ucraina e dal Banco Alimentare ucraino stesso, con i quali siamo rimasti in contatto tramite la FEBA durante i mesi più critici. Seppure nella drammaticità degli eventi, abbiamo ancora una volta riscontrato la grande disponibilità di molte persone, che hanno offerto il loro aiuto per fronteggiare questa emergenza. Anche molti dei nostri volontari si sono spesi, oltre che per il lavoro in magazzino, per il trasporto di beni e persone, per la raccolta e la consegna di materiale di prima necessità e medicinali. Ancora una volta, la solidarietà nel nostro territorio si è dimostrata forte e radicata.*

*Lungo tutto il 2022 il BAFVG ha portato avanti alcune raccolte fondi, come la Campagna "Donare di gusto", durante la quale molti nostri volontari e stakeholders sono stati coinvolti in diverse occasioni pubbliche per tutta l'estate per proporre alle persone incontrate un pack di alimenti solidali (una marmellata ed un succo di frutta, prodotti con alimenti scartati perché esteticamente non conformi ai canoni estetici o alle leggi di mercato, ma non per questo meno buoni) confezionati da una comunità di persone diversamente abili e che quindi portavano con sé sia il valore del recupero sia quello dell'inclusione.*

*Anche la lotteria è stata proposta nuovamente, con grande partecipazione di sostenitori e amici. Grazie alla loro disponibilità è stato possibile mettere in palio dei premi praticamente a costo zero, facendo sì che quasi l'intero ricavato della vendita dei biglietti fosse destinato alle attività istituzionali del BAFVG.*

*Il BAFVG ha dovuto inoltre ottemperare anche a diverse procedure burocratiche ormai divenute necessarie, come l'iscrizione al Registro Unico Nazionale del Terzo Settore, che ha richiesto la riformulazione di alcuni articoli dello Statuto.*

*Anche nel 2022 grande impegno è stato profuso per poter ricevere gli alimenti provenienti dagli aiuti dell'Unione Europea tramite l'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura (AGEA), che sono garantiti fino al 2027 in un'ampia gamma di tipologie e varietà. Dopo aver impiegato diversi mesi del 2021 per la riorganizzazione logistica, la creazione e l'implementazione di nuovi spazi dedicati allo stoccaggio degli alimenti, l'ampliamento di una cella frigorifera e la sostituzione di mezzi di trasporto ed attrezzature, è stato consolidato anche il percorso di formazione e accompagnamento delle strutture caritative per l'utilizzo della piattaforma ministeriale Si-Fead - iniziato nel 2019 - unica modalità attraverso la quale le associazioni possono usufruire degli alimenti comunitari.*

*La disponibilità alla ricezione di grandi quantità di alimenti da parte dell'Agea e l'aumento dei prodotti complessivamente distribuiti hanno reso necessaria l'acquisizione di nuovi spazi di stoccaggio, individuati in due ulteriori magazzini, affittati lungo tutto il 2022, che hanno reso ancora più onerose le spese correlate al trasporto e allo stoccaggio. Ciò ha stimolato la ricerca di uno spazio da acquistare e da una semplice ipotesi si è giunti ad una possibilità reale - come già accaduto diverse volte nella nostra storia - grazie all'aiuto delle Istituzioni, che riconoscono nelle attività del Banco Alimentare un valore sociale, economico ed educativo, incentivandolo.*

*L'impegno ed i risultati non si sono fatti attendere, quindi. Rimane viva però la consapevolezza che c'è ancora molto da fare, perché tanto è il bisogno che emerge e che non accenna a diminuire in questi primi mesi del 2023. Ci auguriamo, però, che questo non sia per noi un pretesto o un limite, ma che ci possa dare lo slancio per fare al meglio quello che siamo chiamati a fare in questo luogo ogni giorno: un tentativo di raggiungere chi si trova nella difficoltà e nel bisogno, facendo un'esperienza di condivisione profonda e scoprendo che, come dice Papa Francesco "È nel dono di sé, nell'uscire da sé stessi, che si ha la vera gioia".*

**Paolo Olivo**  
Presidente

**Clara Braidotti**  
Responsabile Eventi, Comunicazione e Fundraising





# GLI OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE (SDGS)

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 GOALS PER TRASFORMARE IL NOSTRO MONDO**  
 Gli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals, SDGs) sono un invito all'azione di tutti i Paesi per promuovere la prosperità proteggendo il pianeta. Riconoscono che il mettere fine alla povertà deve andare di pari passo con le strategie che favoriscano la crescita economica e affrontino una serie di bisogni sociali tra cui l'istruzione, la salute, la protezione sociale e le opportunità di lavoro, mentre affrontano i cambiamenti climatici e la protezione dell'ambiente.

Il Banco Alimentare contribuisce al perseguimento di alcuni degli obiettivi fondamentali: **1) Sconfiggere la Povertà**, **2) Sconfiggere la Fame** e **12) Consumo e produzione responsabili**, sono da sempre pilastri del nostro operare come sottolineato dalla Federazione Europea dei Banchi Europei FEBA di cui è membro.

Gli obiettivi sono fra loro sinergici e complementari, la nostra missione «a tutto campo» abbraccia anche gli obiettivi **3) Salute e benessere**, **4) Istruzione di qualità**, **10) Ridurre le disuguaglianze**, **11) Città e Comunità sostenibili**, **13) Lotta contro il cambiamento climatico** e **17) Partnership per gli obiettivi in collaborazione** con una grande rete di soggetti interessati.



- |  |  |  |
|--|--|--|
| <b>1</b> NO POVERTY                              | <b>2</b> ZERO HUNGER                         | <b>3</b> GOOD HEALTH AND WELL-BEING              |
| <b>4</b> QUALITY EDUCATION                       | <b>5</b> GENDER EQUALITY                     | <b>6</b> CLEAN WATER AND SANITATION              |
| <b>7</b> AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY             | <b>8</b> DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH     | <b>9</b> INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE |
| <b>10</b> REDUCED INEQUALITIES                   | <b>11</b> SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES | <b>12</b> RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION |
| <b>13</b> CLIMATE ACTION                         | <b>14</b> LIFE BELOW WATER                   | <b>15</b> LIFE ON LAND                           |
| <b>16</b> PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS | <b>17</b> PARTNERSHIPS FOR THE GOALS         | <b>SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS</b>             |



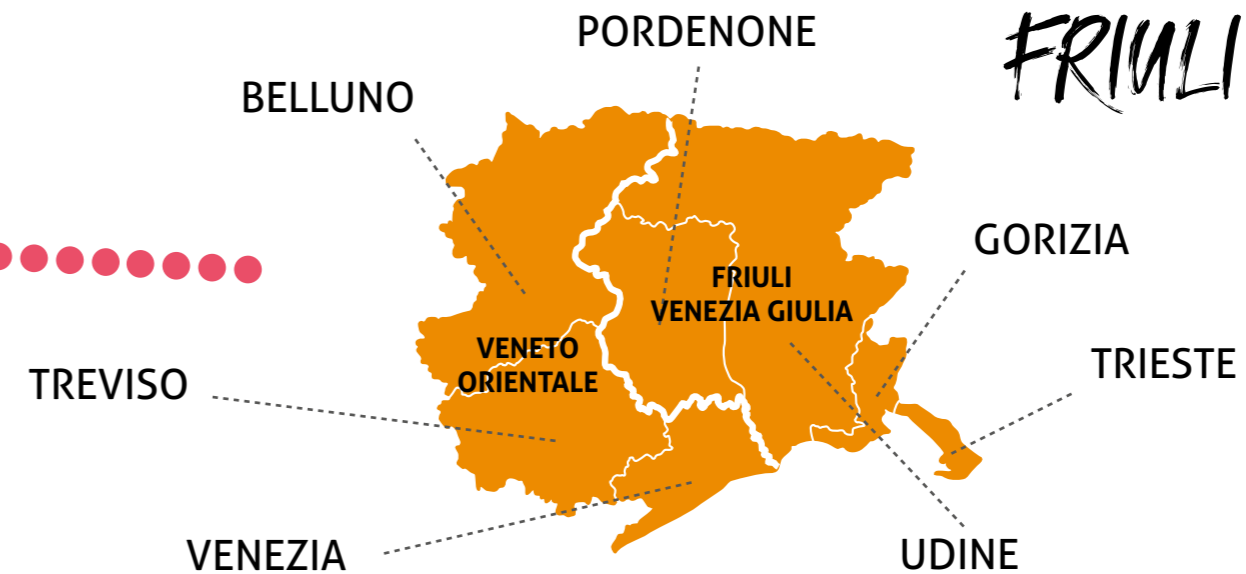
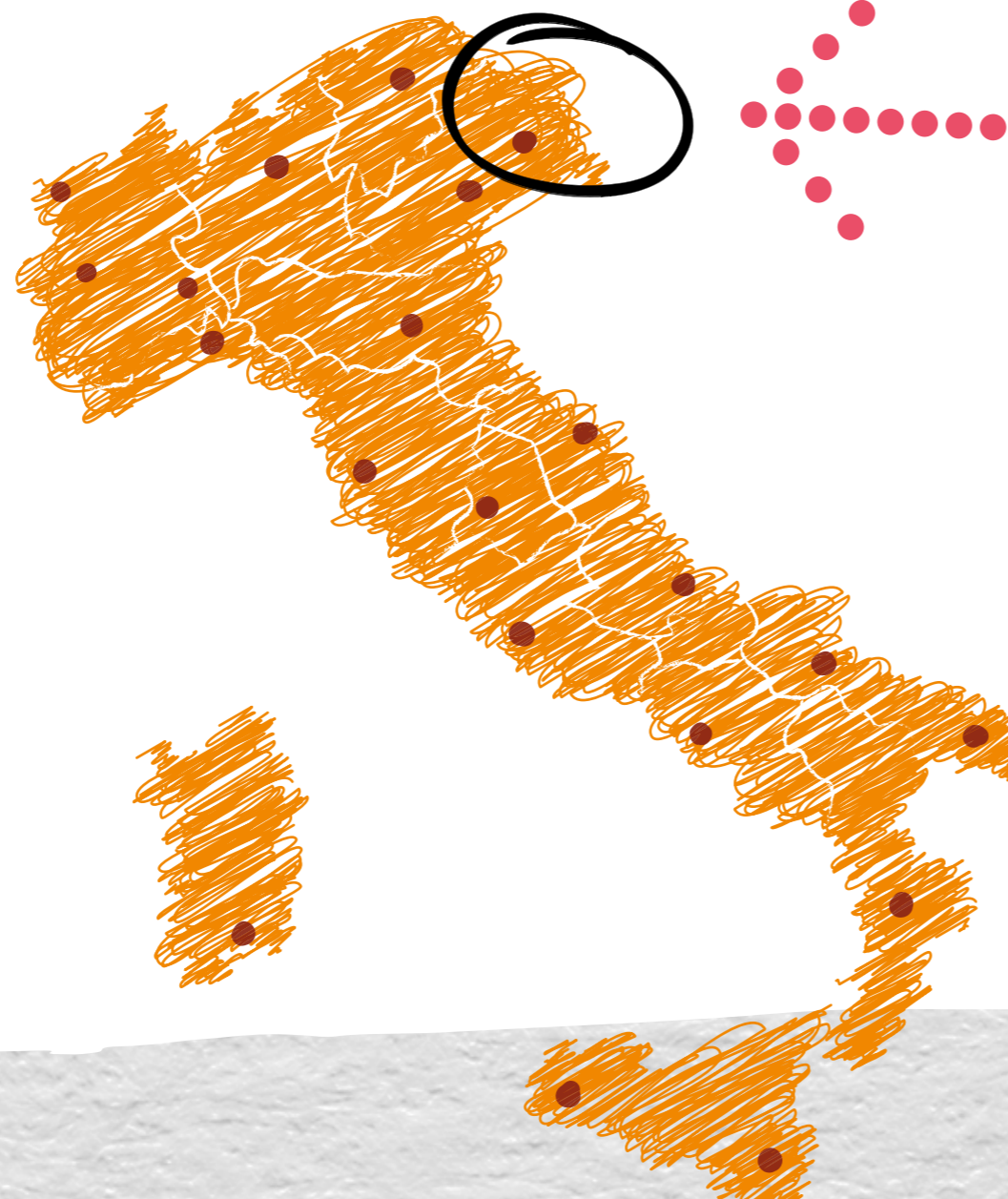
## CHI SIAMO

L'Associazione Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia è un'organizzazione\* di volontariato (ODV) che opera dal 1996 in tutto il territorio della Regione Friuli Venezia Giulia e nel Veneto orientale.

È parte della Rete Banco Alimentare, costituita da 21 organizzazioni distribuite sul territorio nazionale e coordinate dalla Fondazione Banco Alimentare, con sede a Milano.

La *mission* del Banco Alimentare è recuperare le eccedenze dalla filiera agroalimentare, dalla grande distribuzione organizzata e dalla ristorazione collettiva, per ridistribuirle gratuitamente alle strutture caritative anche denominate Organizzazioni Partner Territoriali (OPT) che offrono supporto alle persone e famiglie in difficoltà, contribuendo alla soluzione dei problemi dell'emarginazione e della povertà.

\* È iscritta al Registro Unico Nazionale del Terzo Settore (RUNTS) al n. 48364.  
È riconosciuta personalità giuridica con decreto num 275/PRES del 5/10/2009.



### SEDE BANCO ALIMENTARE FRIULI VENEZIA GIULIA ODV

Via Venceslao Menazzi Moretti, 16  
33037 Pasian di Prato (UD)

Tel. 0432 691016 - Fax: 0432 645164



# LA STORIA



John van Hengel, St. Mary's Food Bank

1967

Nasce la St. Mary's Food Bank, il primo Banco Alimentare del mondo. L'idea arriva da Phoenix, negli Stati Uniti, da John Van Hengel, volontario presso una mensa per i poveri. Visto l'esiguo bilancio a disposizione per l'acquisto di cibo, Hengel cominciò a cercare prodotti alimentari gratuitamente. In breve tempo, riuscì a raccogliere più cibo di quanto se ne poteva utilizzare nella mensa popolare e capì di aver bisogno di un luogo da cui distribuire il cibo. Si mise in contatto con il parroco della chiesa locale di Saint Mary che mise a disposizione una vecchia panetteria, che divenne il primo magazzino. Qui incontrò una donna con dieci figli ed un marito in prigione che si procurava il cibo tra i rifiuti di un contenitore vicino ai supermercati. Trovò l'idea geniale e la volle verificare di persona: scoprì che vi era abbondanza di scarti dignitosi e riutilizzabili. La stessa donna suggerì l'idea di creare una banca, in cui depositare le eccedenze alimentari per poi distribuirle ai bisognosi: da qui la denominazione di Food Bank. Successivamente il modello si diffuse rapidamente nel mondo, e in Europa il primo banco nasce a Parigi (BAPIF) nel 1984.



Cav. Danilo Fossati



Mons. Luigi Giussani

1989

Il cav. Danilo Fossati, proprietario della STAR, rimane profondamente colpito dal Banco Alimentare in cui riconosce la realizzazione di un suo desiderio: arginare lo spreco di alimenti e allo stesso tempo servire i più bisognosi. Grazie ad una sua donazione, Banco Alimentare affitta il primo magazzino a Meda (MI). Il cav. Fossati stupito dal rapporto che vede tra i ragazzi impegnati in questo servizio, incontra il sacerdote che anima la loro amicizia: don Luigi Giussani. L'incontro tra i due d'ora in avanti accompagnerà quest'opera. Lo stesso anno la Fondazione Banco Alimentare Onlus entra a far parte della FEBA.



1996

Il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia nasce nel novembre del 1996, quando un gruppo di amici, impegnati nel sostegno a persone in difficoltà, decide di aderire alla Rete Banco Alimentare per raccogliere alimenti in modo più efficace e continuativo, creando un Banco regionale in Friuli Venezia Giulia (che gestisce anche nel Veneto Orientale le province di Belluno, Treviso e parte di quella di Venezia). All'inizio, come sempre, la buona volontà c'è, ma gli spazi ed i mezzi a disposizione sono molto limitati: si comincia da due piccole stanze di fronte alla stazione dei treni di Udine. Successivamente un sacerdote generoso, don Arduino Codutti, Presidente della casa di accoglienza "Casa dell'Immacolata di don Emilio De Roja", fornisce locali più adeguati per continuare nella mission di recuperare alimenti, accreditare le strutture caritative e donare loro quanto raccolto.



1997

Nasce la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare che da allora si svolge l'ultimo sabato del mese di novembre. Anche il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia partecipa alla 1ª Giornata Nazionale della Colletta Alimentare.



2000

Il passo seguente è il trasloco in un magazzino molto più grande ed attrezzato e, man mano che lo spazio a disposizione cresce, anche le adesioni dei volontari aumentano. Pensionati, studenti, lavoratori, amici, in tanti donano il loro tempo per far crescere questa opera, lavorando nel magazzino e nell'organizzazione delle GNCA, che anno dopo anno coinvolgono sempre più punti vendita, volontari e risorse. In pochi anni l'aumento delle persone assistite dalle associazioni convenzionate è esponenziale.



2007

Viene inaugurato il nuovo magazzino di proprietà. Ha una superficie di 1000 mq ed è dotato di due celle frigorifere e di diversi locali per gli uffici. Il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia continua a crescere acquisendo diversi mezzi di trasporto e di movimentazione.



2008/2009

Grazie a un grande lavoro di preparazione viene attivato Siticibo, il programma di recupero di cibo fresco dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO). Viene ampliato il magazzino di ulteriori 500 mq e vengono creati nuovi locali per uffici.





## Compagni di Banco

DA 30 ANNI, IN VIAGGIO



## 2017

Vista la grande quantità di alimenti movimentati viene preso in affitto un ulteriore capannone di 500 mq in prossimità della sede. Viene inoltre potenziato l'organico del personale per garantire lo svolgimento delle attività ormai divenute specifiche e molteplici.

## 2019

Riformulazione delle dinamiche distributive: grazie alla costruzione di una copertura esterna nella parte posteriore del magazzino, si sono potuti così ridurre notevolmente i tempi di distribuzione, l'attesa delle singole strutture caritative ed il numero di volontari impiegati.

Il 1° giugno il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia ha festeggiato i 30 anni della Rete Banco Alimentare con un OPEN DAY durante il quale amici, sostenitori, stakeholders e tantissimi "compagni di banco" hanno animato una giornata ricca di incontri, storie, volti e occasioni.

## 2020

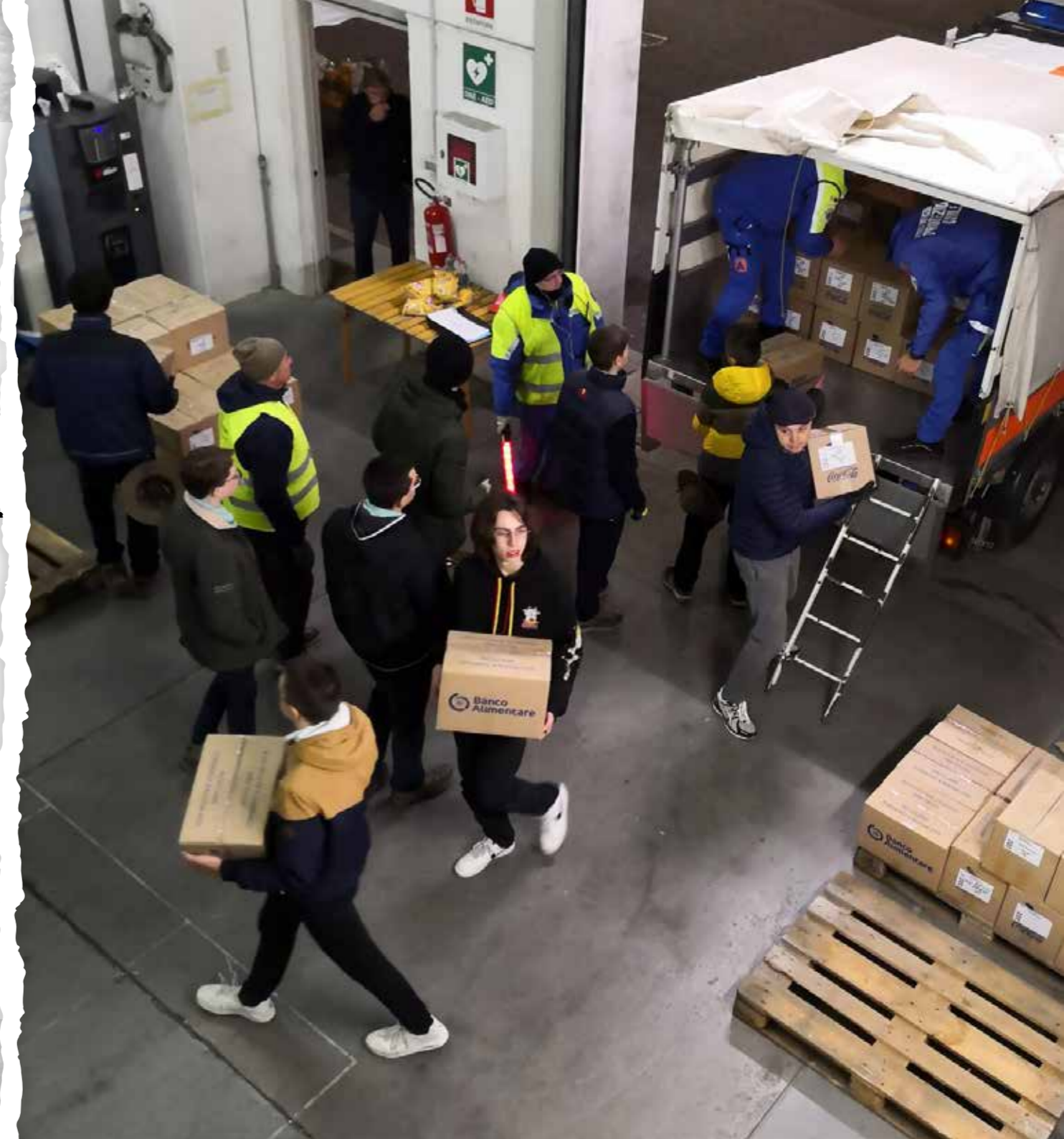
La Pandemia da Covid-19 si impone come la nuova grande sfida. Essa porta con sé una crisi sanitaria, sociale ed economica senza precedenti. Il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia lavora senza sosta per non lasciare indietro nessuno, affrontando l'aumento sensibile del bisogno alimentare con nuove strategie e rapporti, adeguandosi a tutte le nuove normative e impegnandosi con grande responsabilità nel potenziamento di tutti i canali di approvvigionamento.

## 2021

Un altro anno di emergenza sanitaria ma anche di ripresa. Insieme alle difficoltà dettate dalla pandemia, emerge il desiderio di tante persone di sostenere il grande lavoro del Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia. Ciò porta al potenziamento del recupero di alimenti tramite un nuovo assetto per la ricezione (magazzini e celle frigo) ed un nuovo parco mezzi, più efficiente e performante.

## 2022

Dopo la pandemia e le sue conseguenze socio sanitarie, ad aggravare la situazione d'incertezza e di instabilità economica giunge la guerra in Ucraina. Il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia si adopera per sostenere le associazioni che assistono i profughi, ma allo stesso tempo cerca di potenziare i suoi canali di approvvigionamento per aiutare le strutture caritative del territorio, alle quali si rivolgono individui e famiglie che versano in grave difficoltà a causa dell'aumento dell'inflazione e del costo della vita.





## I VALORI

### SOLIDARIETÀ E CONDIVISIONE

Recuperiamo le eccedenze alimentari per condividerle con chi ne ha bisogno, sostenendo gli sforzi di chi dona la propria esistenza per gli altri: i volontari operano così con condivisione, umiltà e rispetto.

### DONO E GRATUITÀ

I volontari e i donatori agiscono gratuitamente perché spinti dal senso di gratitudine per sentirsi amati e riversano questo amore nell'aiuto ai bisognosi, manifestando la carità che accomuna indistintamente tutti gli uomini.

### CONDIVIDERE I BISOGNI PER CONDIVIDERE IL SENSO DELLA VITA

"Condividere ciò che abbiamo con coloro che non hanno i mezzi per soddisfare un bisogno così primario, ci educa a quella carità che è un dono traboccante di passione per la vita dei poveri" (Papa Francesco)

### CARITÀ

È volere il bene dell'altro e condividere la sua vita e il suo destino.

INSIEME  
A TUTTO  
CAMPO

LOTTA ALLA POVERTÀ

BENESSERE E SICUREZZA  
ALIMENTARE

INIZIATIVE DI SOLIDARIETÀ  
E INCLUSIONE SOCIALE

CAMPAGNE  
DI RESPONSABILITÀ  
SOCIALE

LOTTA ALLO SPRECO  
E SALVAGUARDIA  
AMBIENTALE

COLLETTA  
ALIMENTARE

RACCOLTA E RECUPERO  
DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

ACCOMPAGNAMENTO  
DELLE STRUTTURE CARITATIVE

DISTRIBUZIONE  
DEGLI ALIMENTI

OPERA EDUCATIVA  
PROGETTI SCUOLE

## I BENEFICI

### BENEFICI SOCIALI

Prodotti ancora buoni per l'alimentazione vengono recuperati e ritrovano il loro valore presso le strutture caritative che li ricevono gratuitamente a sostegno delle persone bisognose. L'attenzione alla persona e il gesto che accompagna il dono favoriscono l'inclusione sociale delle persone povere, spesso emarginate.

### BENEFICI AMBIENTALI

Si evita che cibo commestibile diventi rifiuto, impedendo lo spreco di acqua, terra, energia e lavoro impiegati per produrlo e risparmiando le emissioni di CO2 generate dalla produzione allo smaltimento.

### BENEFICI EDUCATIVI

L'opera educativa pone al centro la Carità, il rispetto e la dignità della persona. Recuperando gli alimenti prima che diventino rifiuto si educano tutti i soggetti che vi partecipano al rispetto del valore del cibo in quanto dono. Con il Progetto Scuole, questo viene veicolato continuamente con incontri ed eventi dedicati.

### BENEFICI ECONOMICI

Le aziende riducono gli elevati costi di stoccaggio e di smaltimento, beneficiando inoltre di vantaggi fiscali e del recupero dell'IVA. Viene ridato valore economico agli alimenti recuperati.



# LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

La governance si esplicita attraverso gli **Organi Sociali** dell'Associazione: l'Assemblea dei Soci, il Consiglio Direttivo, il Presidente e l'Organo di Controllo.

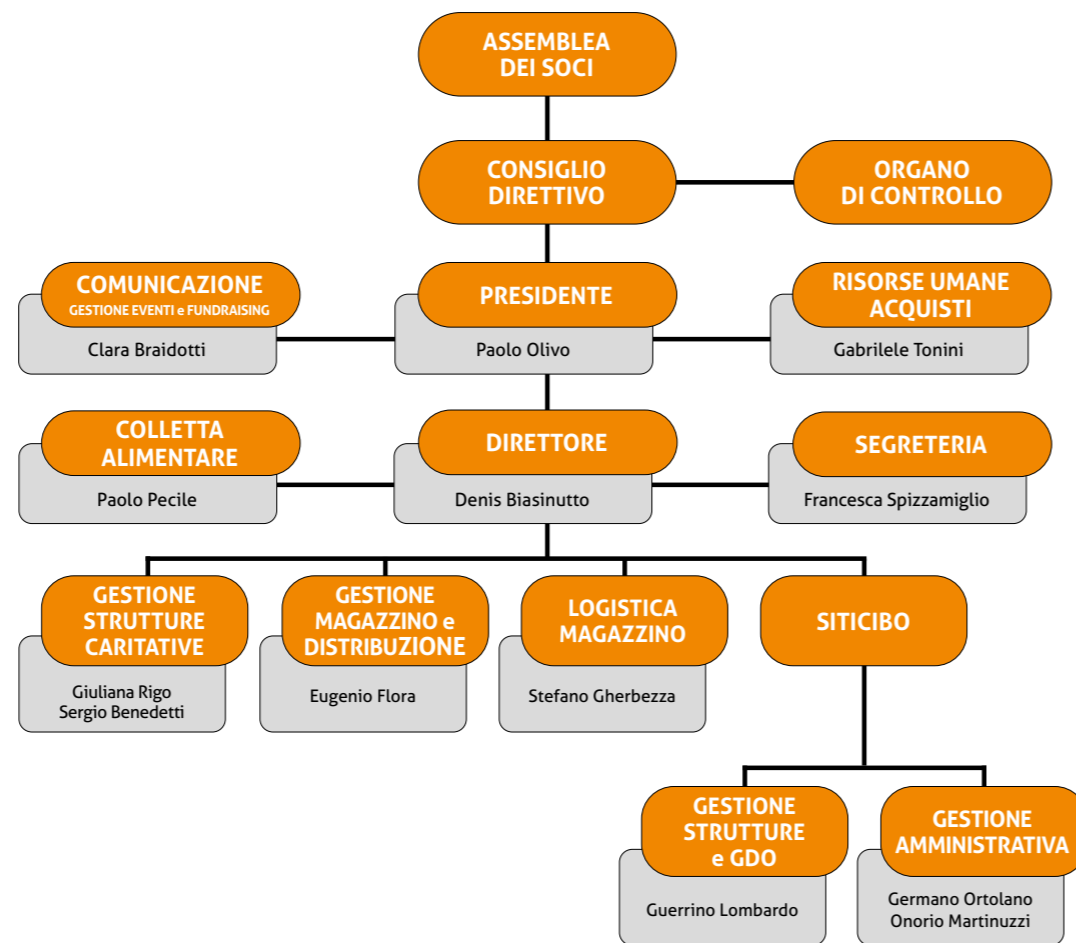
**L'Assemblea dei Soci** è il massimo organo deliberativo e viene convocata almeno una volta all'anno per l'approvazione del bilancio di esercizio.

**Il Consiglio Direttivo**, votato dall'Assemblea, elegge il Presidente ed il Vicepresidente e ad esso spettano tutti i poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione.

**Il Presidente** è il legale rappresentante e dà esecuzione alle delibere del Consiglio Direttivo.

**L'Organo di Controllo** svolge un ruolo di vigilanza nella gestione finanziaria e amministrativa dell'Associazione.

Sono **48 gli Associati**, coloro che si impegnano a prestare la propria opera per il raggiungimento degli scopi che l'Associazione si prefigge. I rapporti con l'Associazione sono disciplinati dallo Statuto.



# GLI STAKEHOLDERS

## BENEFICIARI

- PERSONE BISOGNOSE
- SOCIETÀ CIVILE
- STRUTTURE CARITATIVE (OPT)
- ISTITUTI SCOLASTICI

## INTERNI

- VOLONTARI
- ASSOCIATI
- DIPENDENTI
- FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE
- RETE BANCO ALIMENTARE
- FEBA

## SOSTENITORI E PARTNER

- AZIENDE
- FORNITORI
- DONATORI
- FONDAZIONI
- DIOCESI
- UNIONE EUROPEA
- ISTITUZIONI ED ENTI PUBBLICI
- GRUPPI ASSOCIATIVI

# DIPENDENTI E COLLABORATORI

Nel 2022 il totale dei dipendenti del BAFVG risulta pari a 6 unità con contratto a tempo indeterminato.

Il team di dipendenti è composto da 1 direttore, 3 impiegati e 2 operai che seguono le attività del magazzino, il programma Siticibo e le attività gestionali e amministrative.

**Il BAFVG gioca anche un ruolo attivo nel combattere le forme di esclusione e favorisce il reinserimento sociale attraverso il lavoro.**

### INSERIMENTI LAVORATIVI ATTRAVERSO LAVORI DI PUBBLICA UTILITÀ:

3 persone hanno prestato la propria attività di volontariato attraverso lo svolgimento di Lavori Socialmente Utili presso la nostra Associazione. Tale possibilità viene adottata come sanzione penale sostitutiva attraverso lo svolgimento di lavori utili per la collettività invece di incorrere in una

sanzione pecuniaria per reati di lieve entità.

### INSERIMENTI LAVORATIVI ATTRAVERSO BORSE LAVORO:

2 persone hanno svolto un'esperienza lavorativa presso il nostro magazzino attraverso un programma formativo individuale elaborato dai Servizi Sociali.

Tali interventi di reinserimento lavorativo sono strumenti educativi, formativi e riabilitativi a favore di persone a rischio di esclusione sociale e hanno l'obiettivo di favorire il loro reinserimento sociale e di accrescerne la loro occupabilità.

Il Banco Alimentare, attraverso l'impegno del personale di magazzino e dei volontari, si è rivelato **un luogo di vera accoglienza e capace di educare alla convivenza e all'integrazione.**



# I VOLONTARI: UN IMPEGNO CHE APPASSIONA

La presenza dei volontari all'interno dell'Associazione costituisce elemento fondativo dell'organizzazione stessa: il BAFVG esiste grazie al generoso lavoro dei volontari, impiegati nelle diverse aree in modo stabile.

**Ogni volontario, di qualunque condizione culturale, economica e sociale, offre il proprio supporto perché sa che qualcun altro ha bisogno e sperimenta che "condividere i bisogni è condividere il senso della vita".**

**I volontari continuativi** rappresentano una vera e propria comunità, "Compagni di Banco" uniti da un'unica motivazione: **contribuire secondo le proprie competenze e la propria disponibilità al quotidiano sviluppo delle attività del BAFVG.**

**108 è il totale dei volontari** continuativi impegnati al BAFVG. Operano presso i magazzini di Pasion di Prato e la sede operativa di Pordenone.

Alcuni di loro si dedicano alla logistica o alla selezione e controllo qualità degli alimenti donati, in modo da assicurare che il cibo destinato agli assistiti sia igienicamente sicuro e dignitoso nell'aspetto. Altri si occupano dello stoccaggio e della preparazione degli alimenti per la distribuzione o sono impegnati sul territorio e nelle varie province nel programma di recupero del cibo fresco invenduto denominato Siticibo. Un numeroso team si occupa, in sede, degli adempimenti burocratici e amministrativi, mentre un altro, di circa cinquanta persone, nel Pordenonese ritira gli alimenti presso punti vendita e mense e li consegna alle strutture caritative del territorio.

DISLOCAZIONE	ATTIVITÀ	VOLONTARI	%
PASIAN DI PRATO (SEDE)	Magazzino e logistica	30	28%
	Supporto amministrativo	11	10%
	Organizzazione GNCA	2	2%
	Siticibo	13	12%
PORDENONE	Siticibo	48	44%
PROVINCE FVG E VO	Visitor, Supporter	4	4%
		<b>108</b>	<b>100%</b>

Infine alcuni volontari sono impegnati nell'attività di sostegno e formazione (Visitor e Supporter) alle strutture caritative e di organizzazione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare.

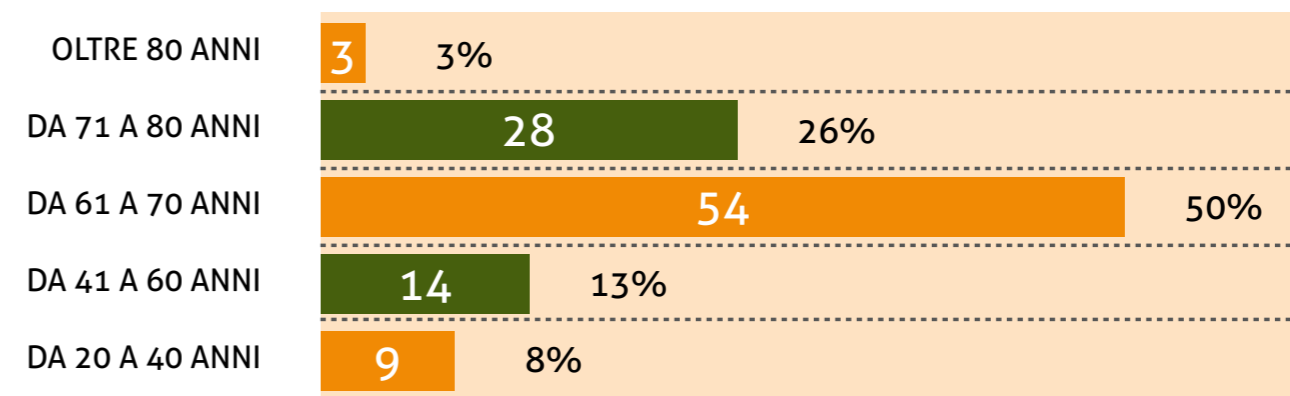
Nel 2022 la **Giornata Nazionale della Colletta Alimentare (GNCA)** ha visto la partecipazione di altri 7.000 volontari impegnati nei punti vendita, nei trasporti, nel nostro magazzino e in 12 magazzini temporanei.

Senza i volontari e la loro infaticabile presenza non sarebbe stata possibile la crescita quantitativa e qualitativa degli ultimi anni, né tanto meno la sostenibilità economica.

Nel corso del tempo i volontari sono cresciuti non solo per quantità ma anche per provenienza, dando evidenza di una realtà aperta, multiforme, che si arricchisce di esperienze diverse. Fondamentale è stato il supporto di numerosi studenti, di Associazioni e realtà territoriali.

Le motivazioni di partenza che li hanno condotti al Banco Alimentare possono essere le più varie (solidaristiche, religiose, desiderio di impiegare a beneficio degli altri il proprio tempo libero, ecc.) ma alla fine ciò che determina la loro "fedeltà" al Banco, in molti casi per molti anni, è quanto dal Banco stesso e dagli altri volontari ricevono: gratitudine, amicizia, completezza della propria vita, solidarietà nei momenti difficili.

## VOLONTARI PER ETÀ





## STRA-ORDINARIE STORIE

### MARILISA E IL DESIDERIO DI RESTITUIRE QUELLO CHE SI È RICEVUTO

Quando arrivano, dalla piattaforma nazionale, i nominativi di chi si rende disponibile per fare il volontario al Banco, prendo la cosa sempre con le pinze. Una volta contattato il potenziale volontario, infatti, molto spesso c'è qualcosa che impedisce di concretizzare lo slancio iniziale che spinge tante persone di buona volontà a mettersi a disposizione: abitano troppo lontano, non hanno i mezzi per raggiungerci, hanno solo un piccolo slot di tempo da dedicarci oppure sono liberi solo nel weekend. Perciò, quando ho contattato Marilisa, non mi aspettavo che avrei ricevuto una risposta certa e una disponibilità immediata. Il mio stupore è cresciuto, poi, conoscendola di persona: una giovane donna sorridente, dalla voce calma, docente di Scienze e Tecnologie Alimentari all'Università di Udine. Viene un pomeriggio in sede, conosce il Presidente ed alcuni di noi collaboratori. Ascolta interessata, fa molte domande. Mancano pochi giorni alla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare: "Ti andrebbe di venire a darci una mano?" Lei, con semplicità, passa quella mattina a preparare i panini per i nostri volontari e resta tutto il giorno per rendersi utile in diversi modi, fino a tarda sera, fino a quando siamo rimasti in pochissimi, disintegrati dall'intensità della giornata. Tutto questo ci incuriosisce, nelle settimane che seguono si fanno quattro chiacchiere: "Come mai hai deciso di dare subito la tua disponibilità?"

"Recentemente ho fatto l'esperienza del Camino de Santiago. Qui ho ricevuto tanto da persone che non si aspettavano nulla in cambio. Questo mi ha colpita molto, ho riflettuto su questa umanità condivisa, sul fare del bene all'altro senza aspettarsi nulla, perché nella quotidianità a cui siamo abituati è poco presente. Al mio rientro ho sentito il bisogno di fare qualcosa, di restituire tutto il bene che ho ricevuto e lo sento tutt'ora. Ho accettato l'invito alla Colletta proprio per questo e l'ambiente che

si è creato durante la giornata mi ha coinvolta molto. Questo spirito di condivisione era tangibile tra i volontari: mi era evidente che tutti stavano lavorando in modo genuino per uno scopo comune e questo mi ha spinto a restare. Te ne puoi andare solo quando sei sfinito dalla stanchezza, ma con una sensazione molto bella di aver dato e ricevuto."

Anche la professionalità di Marilisa può essere per il nostro Banco qualcosa di prezioso: ci può aiutare a caratterizzare meglio il paniere di alimenti che stiamo distribuendo: soddisfa il fabbisogno di chi li riceve? Quali proprietà nutrizionali hanno? Il modo in cui conserviamo gli alimenti si può migliorare ulteriormente, riducendo il rischio di sprecarli?

Durante un altro dei nostri colloqui Marilisa racconta: "Ho iniziato ad interessarmi allo spreco alimentare durante la stesura della tesi magistrale. Lo spreco è qualcosa che ho sempre vissuto sul personale: buttare via del cibo per me è come un fallimento nei confronti della natura." Continua: "Venendo qui al Banco, all'inizio pensavo semplicemente di impiegare un po' del mio tempo libero, invece ho l'occasione di mettere a disposizione anche la mia professionalità e questo mi fa molto piacere. Ho trovato un luogo in cui ci sono persone disposte ad ascoltare e a fidarsi, sento che il nostro dialogo è costruttivo e che c'è la voglia di migliorarsi e di costruire insieme qualcosa di ancora più grande. Questo non me lo aspettavo, mi ha colpito molto e mi stimola a portare avanti questa esperienza."

Continuerai ad essere 'dei nostri', quindi?

"Dando una mano al Banco Alimentare sento di fare qualcosa di buono e utile per molte persone e per il pianeta. E poi mi fa stare bene."

Direi che la risposta è affermativa. D'altronde, le cose più belle cominciano proprio con un 'sì'.

Nella nostra realtà sociale opera un nucleo Caritas che si prende cura dei più bisognosi e cerca di dare risposta alle situazioni di emarginazione e povertà con spirito di condivisione, collaborazione, integrazione e solidarietà, affinché nessuno si senta escluso. Caritas ha l'obiettivo di animare, coordinare e promuovere la testimonianza comunitaria della carità con attenzione profetica verso i più deboli della comunità, considerando anche la presenza di persone provenienti da altri Paesi e culture, con diversità di confessioni religiose e spiritualità, che diventano stimolo all'integrazione e al dialogo. Nell'ottica di provvedere ai bisogni primari ed essenziali delle persone, nell'affrontare quindi problemi gravissimi quali la mancanza di cibo ed acqua, si pone la relazione col Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia. Esso provvede alla redistribuzione delle derrate alimentari raccolte agli enti caritativi, che ricevono gratuitamente questi alimenti per i loro bisognosi, implementando così le loro attività e migliorando la qualità dei propri servizi secondo la concezione educativa del "condividere i bisogni per condividere il senso della vita". Siamo tutti desiderosi di confrontarci con le nuove povertà e le crescenti disuguaglianze con spirito di accoglienza e vicinanza. È un armonico camminare insieme incentrato sull'ascolto, sulla disponibilità e sulla capacità tecnica di affrontare le diverse problematiche che la realtà sociale presenta nel rispetto della dignità delle persone.

LOREDANA E UGO, CARITAS S. MICHELE AL TAGLIAMENTO (VE)

Le nostre esperienze come volontari sono cominciate diversi anni fa. All'inizio non è stato facile, anche se le persone bisognose di aiuto erano poche, perché erano praticamente tutte extracomunitarie e i mezzi erano scarsi. Poi ci siamo appoggiati al Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia per la fornitura di alimenti e le cose sono un po' migliorate. Nel tempo gli indigenti però sono aumentati e ora aiutiamo molte famiglie sia straniere sia italiane. Per poter conoscere meglio la loro situazione sia economica sia di vita, li abbiamo fatti "passare" attraverso i Servizi Sociali. Piano piano siamo riusciti ad instaurare con loro un rapporto umano di fiducia e confidenza... oltre che a dar loro il pacco viveri, cerchiamo di ascoltare le loro difficoltà in modo che si sentano bene accolti. Abbiamo capito che le povertà non sono solo economiche, ma anche psicologiche e sociali e soprattutto relazionali. Con il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia c'è un rapporto di amicizia, non solo una convenzione per ricevere gli alimenti. In particolare, con l'arrivo del portale ministeriale (per la ricezione degli alimenti della UE), abbiamo avuto molte difficoltà nell'inserimento dei dati, ma grazie all'aiuto e ai consigli del personale del Banco Alimentare Friuli Venezia Giulia siamo riusciti a renderci quasi autonomi. Finché potremo, noi continueremo così, confidando che dopo di noi qualcuno continui quest'Opera.

ENSO E MILENA, CARITAS DI MANIAGO (PN)



Buondì, mi presento: sono Luana, volontaria del Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia da più di un anno, ormai. Quando mi hanno chiesto di scrivere una testimonianza sul mio percorso all'interno del Banco Alimentare, l'ansia si è impossessata di me. Non sono mai stata brava con le parole e mi sembrava limitativo esprimere così tanti concetti e l'esperienza vissuta in poche righe. Ma posso provarci, partendo da questo: il Banco Alimentare è una grande e meravigliosa Famiglia. Al suo interno ci sono persone straordinarie, volontari e non, ognuno opera ogni giorno donando le proprie energie ed il proprio tempo - strumenti più preziosi dell'oro - al fine di garantire anche solo un piccolo sostegno a chi necessita di vedere un po' di "luce in fondo al tunnel". Questo è il principio fondamentale che mi ha spinto ad unirmi ufficialmente a questa Famiglia, quando ancora il mio contributo al Banco Alimentare si limitava alla Colletta Alimentare durante la giornata dedicata, che spesso coinvolge le scuole al fine di sensibilizzare i ragazzi all'esperienza del dono. All'epoca non mi ero resa conto di quanto il Banco in realtà fosse importante e di quanto si impegnasse con dedizione ad aiutare gli altri, non solo durante un unico giorno all'anno, ma ogni singolo giorno, incessantemente, coinvolgendo indiscriminatamente persone di tutte le età, nazionalità e religione. Questa grande Famiglia opera su un territorio più vasto di quanto avessi mai immaginato e per farlo necessita di strutture e di risorse, che formano una catena indistruttibile. Ma il collante di questa catena sono proprio le persone: quegli individui che si impegnano ogni giorno senza sosta, malgrado l'ora, malgrado il meteo e malgrado la vita personale di ognuno, a portare un raggio di sole a chi vaga nel buio, armandosi sempre del sorriso. Inoltre, ho imparato anche che il Banco Alimentare non lo troverete solo a Piasan di Prato, bensì ovunque: è nelle parrocchie, è nei centri di aiuto, è nella Croce Rossa, è nelle piccole famiglie lungo

tutto il territorio, è anche nei supermercati e nel personale che li compone, ma soprattutto è nelle persone che donano. Quindi vorrei dire grazie per questa esperienza, per avermi concesso di far parte di questa straordinaria Famiglia e grazie a tutte le stupende persone che ho avuto la possibilità di conoscere e che conoscerò in futuro, perché mi hanno aiutata a comprendere fino in fondo quanto il far del bene e donare possa renderci veramente ricchi.

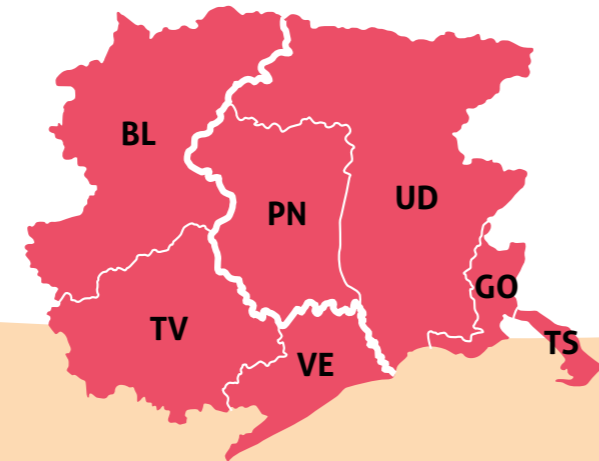
LUANA





## LA REDISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

### I BENEFICIARI del BANCO ALIMENTARE FVG



Il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia nel 2022 ha assistito:

**42.449** Persone

tramite

**303** Strutture Caritative

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

Assistiti **29.165**

Strutture **213**

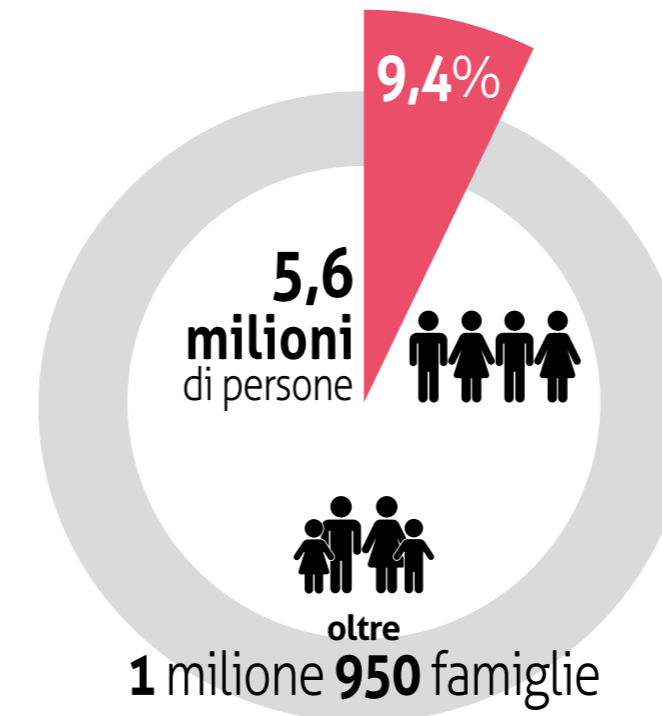
**VENETO ORIENTALE**

Assistiti **13.284**

Strutture **90**

## LA POVERTÀ ALIMENTARE

### La povertà assoluta in Italia 2021\* (ISTAT)



Sono considerate in povertà assoluta le famiglie e le persone che non possono permettersi le spese minime per condurre una vita accettabile. La soglia di spesa sotto la quale si è assolutamente poveri è definita da Istat attraverso il paniere di povertà assoluta. Questo comprende l'insieme di beni e servizi che, nel contesto italiano, vengono considerati essenziali. Ad esempio le spese per la casa, quelle per la salute e il vestiario. Ovviamente l'entità di queste spese varia in base a dove abita la famiglia, di quante persone è composta e ad altri fattori come l'età dei componenti.

Negli ultimi anni la quota di persone in povertà assoluta è aumentata in modo generalizzato. La pandemia ha portato a un nuovo aumento delle persone in povertà assoluta, che sono **circa 5,6 milioni (pari al 9,4% della popolazione)** nel 2021.



La fotografia scattata dal report "Condizioni di vita e reddito delle famiglie - anni 2021-2022" diffuso il 14.6.2023 da ISTAT segnala che a livello nazionale la quota di popolazione a rischio di povertà rimane uguale all'anno precedente (24,4%). È necessario però tenere conto che questi dati sono riferiti al 2021 prima dell'impennata dell'inflazione che ha pesantemente modificato la situazione. Siamo in attesa dei dati sulla povertà assoluta e relativa che l'ISTAT non pubblicherà prima di ottobre 2023.

Il report sopra citato sottolinea il significativo numero di famiglie che hanno usufruito di misure straordinarie di sostegno al reddito nel 2021: il 15% delle famiglie ha ricevuto un importo medio di 2.262 euro pari al 6,5% del reddito.

\* Fonte ISTAT (Statistiche dell'ISTAT sulla Povertà - Anno 2021)  
Le statistiche dell'Istat sulla povertà Anno 2022 saranno pubblicate a ottobre 2023



## LO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA

In Italia, su **5,6 milioni di tonnellate di eccedenze** alimentari generate lungo la filiera, solo il 9% vengono recuperate, mentre **5,1 milioni di tonnellate (12,6 miliardi di €) vengono sprecate**, pari al 16% dei consumi annui.

L'80% dello spreco (4,2 milioni di tonnellate) avviene all'origine e alla fine della filiera, dove è più difficile il recupero. La metà dello spreco in valore (6,8 miliardi di €) avviene nelle nostre case.

**Negli ultimi anni, l'incremento della sensibilità di aziende, cittadini e istituzioni ha contribuito alla riduzione dello spreco di eccedenze nella filiera e al consumo.**

CIBO SPRECATO LUNGO LA FILIERA\*

	MIGLIAIA DI TONNELLATE	MILIARDI DI EURO
PRIMARIO	<b>1.755</b>	<b>1</b>
TRASFORMAZIONE	<b>75</b>	<b>0,3</b>
DISTRIBUZIONE	<b>690</b>	<b>1,9</b>
RISTORAZIONE	<b>185</b>	<b>2,6</b>
CONSUMO	<b>2.405</b>	<b>6,8</b>
	<b>5.100</b>	<b>12,6</b>

\* Fonte: "Surplus Food Management Against Food Waste - Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti" di Garrone, Melacini, Perego, Politecnico di Milano, 2015.

## LA LEGGE N.166/16 E LA CRESCITA DEI PRODOTTI CONFERITI DALLE AZIENDE

Il 14 settembre 2016 è entrata in vigore la **legge n.166/16 contro gli sprechi alimentari e farmaceutici** proposta dall'*On. Maria Chiara Gadda*.

La nuova legge ha un solo chiaro obiettivo, ridurre gli sprechi di ogni tipo, incentivando e promuovendo il più possibile proprio questo: donare, trasformare, ridistribuire scarti, avanzi ed eccedenze non solo alimentari e lungo tutta la filiera.

Riducendo gli sprechi si possono aiutare migliaia di persone in difficoltà ma si può ridurre anche il nostro impatto ambientale rendendo più sostenibile il consumo di risorse naturali necessarie per produrre cibo ma anche per smaltirne le eccedenze.

Una delle principali innovazioni della legge è l'introduzione del concetto di "termine minimo di conservazione" (TMC), entro il quale il prodotto, se ben conservato, è ancora commestibile e pur non essendo più commercializzabile può comunque essere consumato e donato. (si veda pagina 48)

Oltre a presentare un notevole impatto educativo, questa legge incoraggia le imprese a cedere le eccedenze per fini solidali, permettendo loro di ottenere semplificazioni burocratiche e sgravi fiscali e portandoci così a registrare un **incremento delle donazioni delle aziende agroalimentari**.

### 3 COSE DA SAPERE:

Tutto il cibo in eccesso prodotto lungo la filiera alimentare, dal campo al supermercato, se ancora integro e commestibile può essere donato a enti di beneficenza perché venga redistribuito a persone in difficoltà. Ad esempio frutta, ortaggi, prodotti confezionati, pane e prodotti da forno, pasta, riso, carni, pesci.

Il cibo con errori di etichettatura, difetti nell'imballaggio o con imperfezioni estetiche che risulta comunque ben conservato e adatto al consumo umano non deve essere gettato ma donato a titolo gratuito agli enti caritatevoli.

Anche il cibo confiscato ad esempio da attività criminali o frutto di pesca e caccia illegali può essere donato e non sprecato.



Sono tre le principali fonti di approvvigionamento del cibo:

**FEAD e FN**  
attraverso l'AGEA  
(Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura)  
**41%**

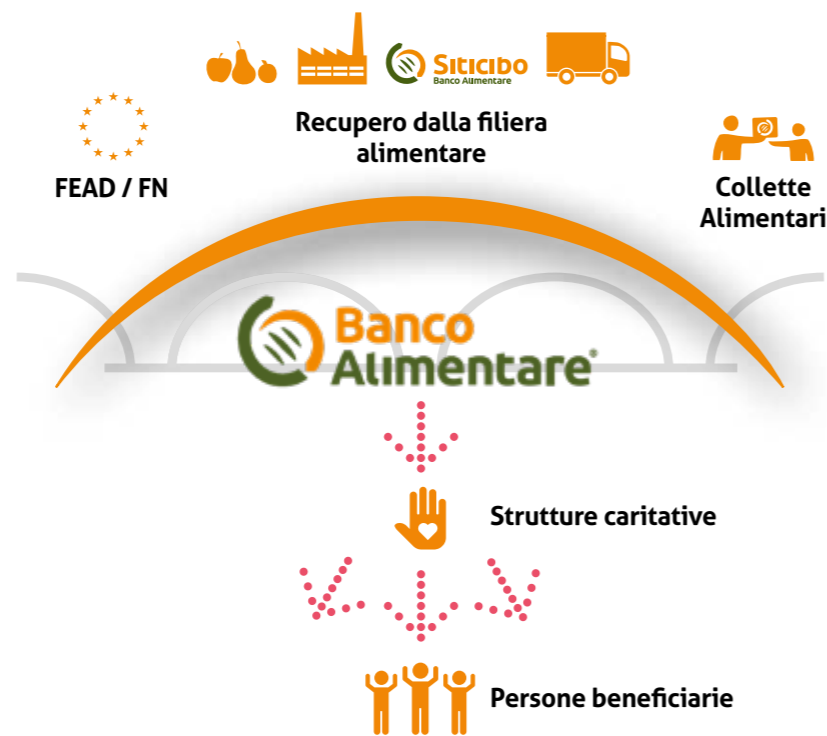
**Recupero dalla Filiera Alimentare**  
Dal campo alla ristorazione collettiva:  
Produttori agricoli, industriali,  
distribuzione, ristorazione.  
**49%**

**Collette**  
La Giornata Nazionale  
della Colletta Alimentare (GNCA),  
insieme alle collette aziendali e locali,  
occasioni in cui le persone  
fanno la spesa per chi è in difficoltà.  
**10%**

## IL PONTE DELL'AIUTO ALIMENTARE

Moltissime persone e imprese trovano nel **Banco Alimentare** l'interlocutore di fiducia: **il ponte attraverso il quale donare** il cibo, il proprio tempo, servizi o denaro **per aiutare chi è nel bisogno.**

Le modalità attraverso cui i beneficiari vengono raggiunti grazie all'intermediazione del BAFVG sono rappresentate nello schema sottostante.



**3.436** tonnellate

**77** aziende donatrici di alimenti e beni

**>150** sostenitori economici

**108** volontari

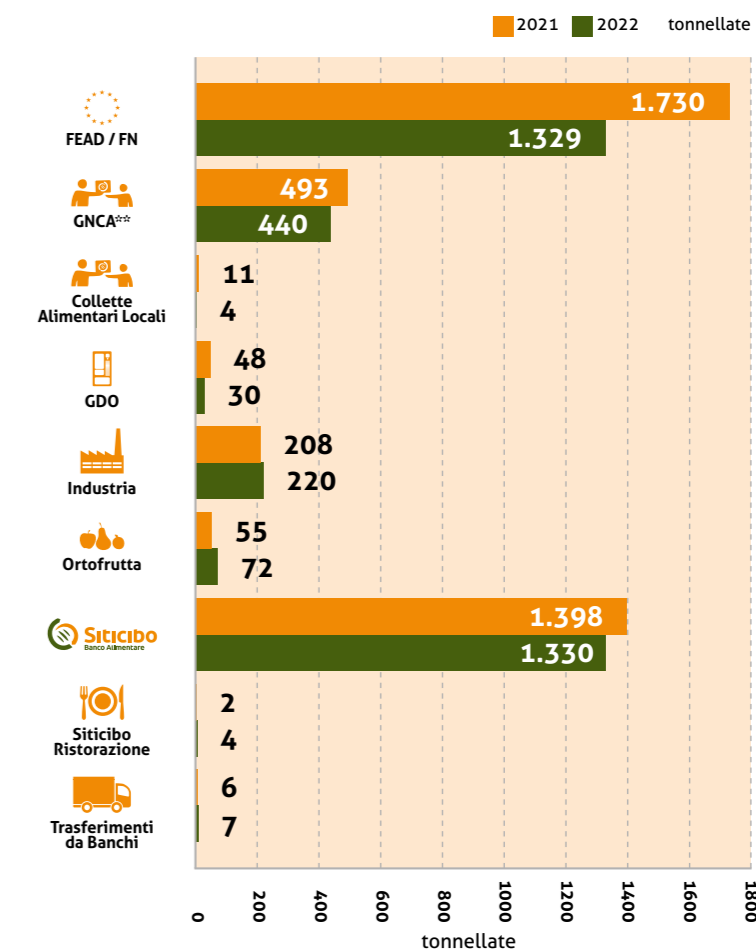
**6** dipendenti

**6,9** milioni di pasti\*

**303** strutture caritative

**42.449** persone assistite

## LE FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO



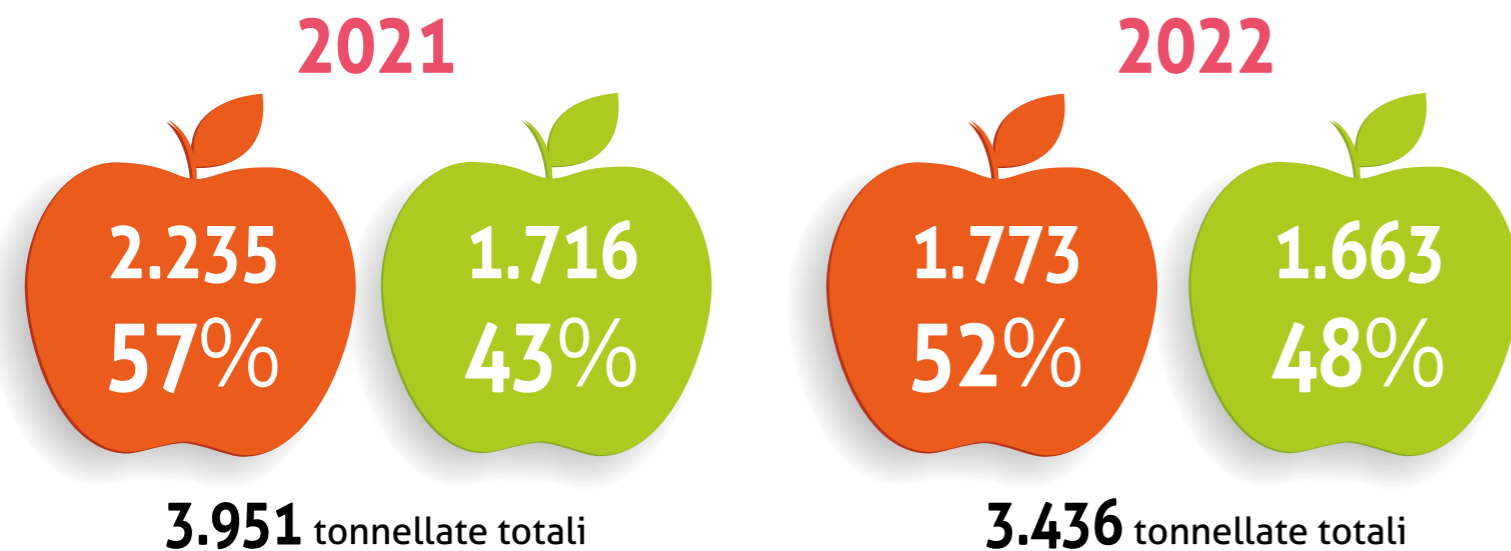
Nel 2022 sono state raccolte e recuperate in totale **3.436 tonnellate** di prodotti dai 9 canali di approvvigionamento, per un valore economico di **10.478.300 Euro**.

\*\* la voce GNCA comprende anche le forniture della Colletta Alimentare dematerializzata che sono entrate a magazzino nella primavera successiva all'anno di riferimento.



## LA SCELTA RESPONSABILE DI NON SPRECARRE IL CIBO

Nel 2022 il BAFVG ha salvato dallo spreco 1.773 tonnellate di alimenti. La quantità di prodotti raccolti invece è pari a 1.663 tonnellate. In totale il BAFVG ha recuperato raccolto 3.436 tonnellate.



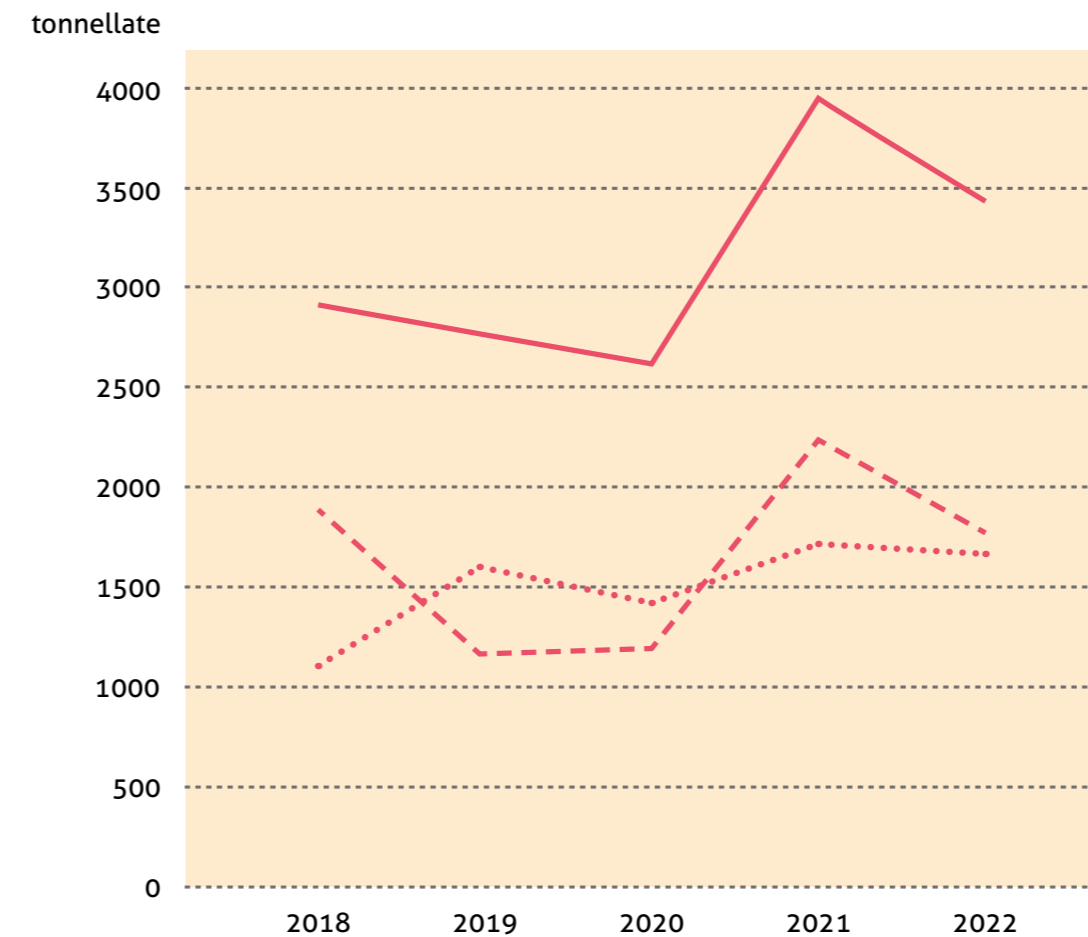
### ALIMENTI RACCOLTI - DONAZIONI:

Aiuti dalla UE, dalla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, da collette aziendali e locali.

### ALIMENTI RECUPERATI - ECCEDEXE:

Dalla filiera agro-alimentare, dalle produzioni agricole, dall'industria, dalla rete distributiva e dalla ristorazione collettiva.

## ANDAMENTO DEGLI ALIMENTI RACCOLTI E RECUPERATI NEL TEMPO



alimenti raccolti ———  
alimenti recuperati .....  
totale alimenti ———



## IL FONDO DI AIUTI EUROPEI AGLI INDIGENTI E IL FONDO NAZIONALE

Nell'ambito dei programmi a sostegno degli indigenti, l'Unione Europea ha istituito il **Fondo di Aiuti Europei agli Indigenti (FEAD)** che finanzia principalmente l'acquisto e la distribuzione di beni alimentari. Inoltre, a integrazione del FEAD, il Parlamento italiano ha istituito il Fondo di Distribuzione Derrate Alimentari agli Indigenti, detto anche **Fondo Nazionale Indigenti (FN)**. Entrambi i programmi finanziano la produzione di alimenti da distribuire gratuitamente alle persone in stato di povertà.

L'**Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura (AGEA)** è l'organismo statale che ha competenza per l'erogazione di aiuti, contributi, premi ed interventi comunitari e in particolare gestisce a livello nazionale i programmi FEAD e FN.

In passato venivano forniti da AGEA solo gli elementi di base della dieta mediterranea: pasta, riso, salsa di pomodoro, olio, legumi in scatola etc.

Dal 2021 la lista dei prodotti prenotabili è stata ampliata, sono stati aggiunti: minestrone, caffè, spezzatino, mortadella e cotechino, passata di pomodoro, crema di nocciole spalmabile, croissant e crostatine, polli surgelati, prodotti senza glutine, pastine per l'infanzia. L'ampliamento di gamma ha consentito di migliorare la rotazione dei prodotti sia nel nostro magazzino sia in quelli delle Strutture Caritative, che hanno potuto dare ai propri assistiti una borsa di spesa più ampia e assortita.

Nel 2022 abbiamo ricevuto **1.329,2 tonnellate** di prodotti (**con un calo di 401,3 tonnellate, -23,2% rispetto al 2021**). La riduzione del canale AGEA è legata al rincaro dei prezzi dell'energia e delle materie prime conseguente alla guerra in Ucraina. Gli aumenti dei costi di produzione e di trasporto hanno implicato la riduzione ed il rallentamento delle forniture dei prodotti gestiti da AGEA.

1.329  
tonnellate  
-401  
tonnellate  
-23%  
sul 2021



## IL PROGRAMMA FEAD: ACCOMPAGNARE E FORMARE LE OPT PER GARANTIRE GLI ALIMENTI DELLA UE

Dal 2019 il Ministero delle Politiche Sociali e del Lavoro ha creato il portale SIFEAD, che è diventato l'unico strumento attraverso il quale poter accedere agli aiuti alimentari provenienti dalla UE, che ha messo a disposizione una grande quantità di prodotti fino al 2027.

Essendo questa una grande occasione per rifornire di alimenti le **Organizzazioni Partner Territoriali**, il BAFVG ha proposto a quelle che ancora non erano iscritte al programma europeo di accreditarsi sul nuovo portale ministeriale, prendendosi l'onere di informare, accompagnare e formare le OPT riguardo tutti gli adempimenti burocratici ed informatici necessari.

Durante il periodo pandemico da COVID 19 c'è stato, come noto, un aumento delle richieste di aiuto alimentare. Pertanto le OPT si sono trovate in grande difficoltà nel reperimento di alimenti col venir meno di diverse risorse sia umane sia economiche. Alla luce di ciò, si è reso necessario un immediato potenziamento delle azioni di recupero degli alimenti, per far fronte alle crescenti richieste come pure ad un probabile prolungamento dell'emergenza sociale. Parallelamente, la grande disponibilità di alimenti da parte della UE è stata una possibilità da cogliere a pieno, nonostante la difficoltà di spiegare alle associazioni convenzionate la necessità di accreditarsi ad un portale per poter usufruire di tali alimenti e non più solamente di compilare un registro cartaceo.

Una squadra di due dipendenti e tre volontari si è dedicata ad un lavoro di coinvolgimento, formazione e verifica, turnandosi in modo da coprire diverse giornate a settimana, per agevolare il più possibile le OPT.

Le OPT sono state contattate singolarmente dalle risorse dedicate che hanno cercato di capire le problematiche, proponendo e garantendo l'assistenza necessaria. In una seconda fase si è svolta l'attività di formazione, singolarmente o a piccoli gruppi, con esercitazioni pratiche supervisionate e guidate per i passaggi più difficili. Sono stati svolti diversi incontri online o, qualora le normative vigenti lo permettessero, in presenza, anche presso le sedi delle OPT che ne hanno fatto richiesta.

Il lavoro di accompagnamento è proseguito anche per tutto il 2022 con corsi di formazione, assistenza e follow up per le singole OPT o gruppi. Ciò ha richiesto un impegno costante ed intenso da parte di volontari e dipendenti, che però ha portato alla conferma di 194 OPT, per un totale di oltre 26.000 persone bisognose che possono continuare ad usufruire degli alimenti messi a disposizione dalla UE.





## IL RECUPERO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Gli operatori, in base all'andamento delle produzioni stagionali, decidono se donare i prodotti che considerano in eccedenza rispetto all'assorbimento da esso che presentino caratteristiche non accettate dal mercato. L'Unione Europea prevede degli incentivi economici per le donazioni a scopo di beneficenza.

Nell'anno 2022 abbiamo recuperato **72,1 tonnellate di frutta e verdura (+17,6 tonnellate, +32,2% rispetto al 2021)**. Il quantitativo raccolto di anno in anno dipende principalmente dalle condizioni meteorologiche e climatiche.

**72**  
tonnellate  
**+17**  
tonnellate  
**+32%**  
sul 2021



## IL RECUPERO DALLA GDO

Questo canale di approvvigionamento si riferisce alla Grande Distribuzione Organizzata e agli operatori della distribuzione: grossisti, rivenditori, importatori, piattaforme online, piattaforme logistiche.

Il 2022 si chiude con un raccolto di **30,1 tonnellate (-17,9 tonnellate, -37,3% rispetto al 2021)**. Con la fine della pandemia da Covid e la riapertura delle attività l'eccedenza prodotta si è ridotta notevolmente e di conseguenza è calata anche la quantità di alimenti recuperati da questo canale.

**30**  
tonnellate  
**-18**  
tonnellate  
**-37%**  
sul 2021

## IL RECUPERO DALL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Le aziende dell'Industria della trasformazione alimentare sono un'altra importante **fonte di recupero**.

Attraverso l'azione di alcuni volontari che si fanno promotori e curano le relazioni con le aziende industriali, è continua la sensibilizzazione e l'invito a non distruggere prodotti che, per ragioni commerciali o di produzione, non vengono più posti in vendita.

**Sono appunto le eccedenze:** alimenti ancora edibili (con scadenze ravvicinate, fine campagne promozionali, cambio di packaging, errata etichettatura etc.), o di produzione (surplus, difformità) che possono essere recuperati e donati.

Oltre al recupero delle eccedenze, negli anni **si sono aggiunte anche donazioni di prodotti a pieno valore commerciale**, destinate al sostegno di particolari bisogni (bambini, persone con intolleranze alimentari etc.).

Costruire **una catena della solidarietà** per far fronte ai problemi dell'indigenza, a picchi di emergenza o a nuovi bisogni, è l'obiettivo che la nostra azione si pone nello sviluppo dei rapporti con i donatori attivi o potenziali.

Il dato consuntivo dei recuperi dal canale industria nel 2022 è stato di **220 tonnellate** (con un aumento di **12,5 tonnellate, 6,0% rispetto al 2021**).



**220**  
tonnellate  
**+12**  
tonnellate  
**+6%**  
sul 2021



## IL PROGRAMMA SITICIBO: RECUPERO DAI PUNTI VENDITA GDO

Da quando nel 2008 è partito il **programma Siticibo GDO** (Grande Distribuzione Organizzata) per il recupero dai supermercati, l'obiettivo è sempre stato valorizzare le risorse del territorio a sostegno degli indigenti ed evitare lo spreco. Man mano che l'attività si è sviluppata è stato possibile far emergere anche altri valori: l'importanza di costituire una rete di solidarietà, promuovere il valore del volontariato, migliorare il mix dei prodotti donati agli assistiti con l'aggiunta di prodotti freschi, frutta e verdura.

Non è stato semplice far passare il valore dei prodotti freschi recuperati dai supermercati come opportunità in più per aiutare gli assistiti e come possibilità di riduzione dello spreco. Le Strutture Caritative che si sono implicate in questo programma hanno dovuto affrontare varie sfide: reperire volontari disponibili a fare i ritiri dai supermercati, dotarsi delle attrezzature necessarie per la conservazione del fresco in attesa della distribuzione, formare i volontari sul trattamento dei prodotti freschi e la catena del freddo, aumentare il lavoro da fare. Oggi questa iniziativa è considerata dalle Strutture Caritative una fonte importante di recupero e un'opportunità per migliorare il mix dei prodotti messi a disposizione dei propri assistiti.

Il supporto che il BAFVG fornisce si declina in termini di formazione per i volontari, nella collaborazione nell'accompagnare le Strutture su tale percorso, nel rendersi disponibili ad allargare il numero delle Insegne della GDO con le quali fare convenzioni. Banco Alimentare definisce gli accordi con le direzioni delle Insegne, contatta nei territori le Strutture

Caritative che potrebbero essere interessate. Se la struttura caritativa non è già convenzionata, il BAFVG provvede a fare una convenzione per il solo recupero dai supermercati, informa la struttura sui prodotti che si possono ritirare e sulle procedure da rispettare. Il ritiro degli alimenti avviene o direttamente dal BAFVG o tramite le strutture caritative stesse dopo aver definito i giorni e gli orari.

I prodotti recuperabili sono prevalentemente prodotti freschi: latte, derivati del latte, frutta e verdura, pane e prodotti da forno, prodotti in vaschette a libero consumo. Ogni giorno i punti vendita ritirano dagli scaffali prodotti ancora edibili, che per ragioni commerciali non vogliono più proporre alla vendita. Tutti questi prodotti, se non recuperati, verrebbero distrutti. Oggi i prodotti vengono messi a disposizione 2 o 3 giorni prima della scadenza, in alcuni casi addirittura il giorno precedente ad essa: la logistica di recupero e distribuzione quindi deve essere veloce. In considerazione del breve tempo residuo per la distribuzione dei prodotti si cerca di individuare Strutture che sono a breve distanza dal punto vendita per avviare il recupero. Possiamo definire questi recuperi a Km 0.

L'attività di Siticibo GDO si svolge sotto la totale responsabilità del BAFVG, dalla presa di contatto con la direzione delle Insegne all'abbinamento punto vendita/Struttura Caritativa. Continua con la raccolta e la conservazione di tutti i documenti di trasporto (DDT) emessi dal singolo punto vendita e, trimestralmente, con l'elaborazione e l'invio ai donatori della documentazione fiscale, nel rispetto della normativa (legge 166/16).

Nel 2022 il BAFVG ha definito l'accordo con 12 nuovi punti vendita che sono stati abbinati a 7 Strutture Caritative. Per quanto riguarda la quantità di alimenti il canale Siticibo GDO ha permesso il recupero di **1.330,1 tonnellate (-67,9 tonnellate, -4,9% rispetto al 2021)**.

Ad oggi i punti vendita coinvolti sono complessivamente **185**: 73 nella provincia di Udine, 37 in quella di Pordenone, 21 a Gorizia, 31 a Trieste, 5 a Treviso, 8 a Venezia e 10 a Belluno.

Le catene della GDO coinvolte sono:

**ALDI, ALÍ, ASPIAG, BENNET, CADORO, CARREFOUR, CONAD, EUROSPIN, LIDL, METRO, PAM PANORAMA, PENNY MARKET e SUPER ONE.**

Gruppo Unicomm:

**EMISFERO, FAMILA, MEGA, A&O e C+C Cash and Carry.**



**1.330**  
tonnellate  
**-68**  
tonnellate  
**-4,9%**  
sul 2021

**PUNTI VENDITA**  
**185**  
**STRUTTURE ASSISTITE**  
**69**



## IL PROGRAMMA SITICIBO RISTORAZIONE: RECUPERO DA RISTORAZIONE COLLETTIVA E MENSE

Siticibo RIS nasce come risposta ai bisogni delle persone in difficoltà. La richiesta di cibo è la prima e giornaliera necessità per chi si trova a dover affrontare i problemi che derivano da una difficile condizione economica.

Siticibo RIS individua i luoghi di probabili sprechi, come le **grandi mense**, chiede la disponibilità a collaborare per fini di solidarietà e si impegna a ritirare giornalmente le eventuali eccedenze che poi devolve a chi ne ha fatto richiesta, garantendo l'igiene e, ove necessario, la catena del freddo.

L'alto valore degli alimenti recuperati e distribuiti da Siticibo RIS garantisce un equilibrio alimentare e una conseguente vita sana a quei gruppi vulnerabili della popolazione che non riescono ad accedere ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti. Inoltre i costi di gestione, caratterizzati dalle poche spese fisse relative al trasporto, sono proporzionati alle attività di recupero e sono molto inferiori ai benefici.

L'attività di Siticibo RIS negli anni 2020 e 2021 era stata notevolmente influenzata dalla pandemia da Covid. Le ristrettezze imposte dalle normative per arginare il diffondersi del virus avevano incentivato il lavoro a distanza con conseguente riduzione significativa dell'accesso alle mense. Ove le mense aziendali avevano continuato l'attività, la presenza degli avventori era stata limitata dal distanziamento generando un minore e più controllato accesso che aveva consentito ai gestori una migliore e più oculata amministrazione delle possibili eccedenze.

Nel 2022, con il ridursi delle restrizioni dovute alla pandemia, la quantità di cibo fresco recuperato e distribuito attraverso il canale Siticibo RIS è tornato a crescere sensibilmente ed ha superato anche il livello pre-Covid.

Il Banco Alimentare ha potuto recuperare e distribuire **3,1 tonnellate** di alimenti da: **CAMST Soc Coop., FAMILIA Srl-PF GROUP Srl, OLD WILD WEST di Fiume Veneto-GRUPPO EIGHT, PELLEGRINI Spa, SODEXO Spa e VIVENDA Spa.** In totale Siticibo Ristorazione ha permesso di distribuire **3.111 porzioni di cibo cotto e 642 kg tra frutta e pane.**

SITICIBO E RISTORAZIONE	2022	2021	2020	2019
STRUTTURE CARITATIVE (OpT) BENEFICIARIE	8	8	10	4
PIATTI PRONTI (KG)	3.111	1.135	393	1.582
FRUTTA E PANE (KG)	642	880	558	907

**3.753 2.015 951 2.489**

PUNTI VENDITA

**185**

STRUTTURE BENEFICIARIE

**69**

## SITICIBO E MCDONALD'S

Anche McDonald's, con l'iniziativa "Sempre aperti a donare", ha collaborato con Siticibo per poter far arrivare alle persone più in difficoltà un pasto caldo. L'azienda si è resa disponibile a donare, con cadenza settimanale per tre mesi, un doppio CheeseBurger, un frutto e una bottiglia di acqua naturale. Siticibo ha coinvolto **8 strutture caritative** e coordinato il ritiro presso **8 punti vendita** di McDonald's nelle province di Udine, Trieste e Pordenone. Un'iniziativa che, attraverso le OPT locali, ha permesso di portare **16.960 pasti** alle persone in difficoltà.



## TRBA: LA COLLABORAZIONE TRA BANCHI

Questo canale, che nel 2022 ha contribuito al raccolto con **7,1 tonnellate**, si riferisce agli alimenti provenienti da altri banche della Rete Banco Alimentare. La collaborazione fra banche è infatti basata sul principio di sussidiarietà e sulla condivisione.

Questo canale si attiva, ad esempio, per gestire in maniera più efficace, in termini di numero di beneficiari finali e di occupazione del magazzino, donazioni di alimenti particolarmente ingenti.





## LA 26ª GIORNATA NAZIONALE DELLA COLLETTA ALIMENTARE

La **Giornata Nazionale della Colletta Alimentare (GNCA)** è il più grande evento organizzato dalla Fondazione Banco Alimentare in collaborazione con i 21 Banchi Alimentari distribuiti sul territorio nazionale ed è anche l'evento solidale più partecipato d'Italia. In questa giornata, che si tiene annualmente dal 1997 l'ultimo sabato di novembre, i volontari del Banco Alimentare presidiano i punti vendita proponendo ai consumatori una donazione alimentare.

Nel 2021 la GNCA si era svolta anche in modalità "dematerializzata" affiancando all'acquisto materiale di cibo anche l'acquisto di una carta prepagata il cui valore in denaro veniva convertito interamente in alimenti, ciò per ovviare al ridimensionamento dell'iniziativa a causa di tutte le restrizioni del periodo pandemico da Covid-19.

Nel 2022 la Colletta Alimentare è stata riproposta nella sua modalità consueta ed ha coinvolto circa 7.000 volontari in Friuli Venezia Giulia e nel Veneto orientale impegnati nella raccolta, nei trasporti e nella logistica. In particolare i volontari hanno operato presso **717 punti vendita** della grande distribuzione (con un significativo incremento di 82 punti vendita rispetto al 2021), presso il magazzino di Pasián di Prato e presso 12 magazzini temporanei a Trieste, Gorizia, Fiumicello (UD), Tolmezzo (UD), Pordenone, Santa Giustina (BL), Vittorio Veneto (TV), Conegliano (TV), Ponte di Piave (TV), Treviso, San Donà di Piave (VE) e Portogruaro (VE).

Complessivamente sono state raccolte **437,9 tonnellate di alimenti (+12,9 tonnellate, +3,0% rispetto al 2021)**.

La GNCA ha portato con sé, ancora una volta, una grande bellezza. Molte sono state le testimonianze di persone che l'hanno vissuta e che hanno fatto un'esperienza di carità semplice ma significativa.

**438**  
tonnellate  
**+13**  
tonnellate  
**+3%**  
sul 2021

**PUNTI VENDITA**  
**717**  
**VOLONTARI IN FVG**  
**7.000**





## RACCOLTE ALIMENTARI LOCALI

In questo canale di approvvigionamento rientrano le raccolte di alimenti promosse in 14 scuole per sensibilizzare i bambini e i ragazzi al tema dello spreco alimentare e del dono. Nel dettaglio l'elenco degli istituti scolastici che hanno partecipato:

- Istituto Comprensivo di Pozzuolo del Friuli:  
Scuola Secondaria I Grado "G. Marconi"  
Scuola Primaria "XXX ottobre"
- Scuola dell'Infanzia "XXIV maggio" di Prepetto
- Scuola Primaria "D. Alighieri" di Prepetto
- Scuola Primaria "L. Garzoni" Udine
- Scuola primaria "G. Marconi" di Moimacco
- Istituto Comprensivo di Brugnera:  
Scuola Secondaria I Grado "A. Canova"  
Scuola Primaria "N. Sauro"  
Scuola Primaria "A. Sacilotto"
- Istituto Comprensivo "A. Palladio" di Caorle:  
Scuola dell'Infanzia "V. Romiati"  
Scuola dell'Infanzia "F. Morvillo Falcone"  
Scuola Primaria "A. Vivaldi", Scuola Primaria "A. Palladio"  
Scuola Secondaria I Grado "E. Fermi"

L'ammontare complessivo degli alimenti donati è stato pari a **3,6 tonnellate (-7,1 tonnellate, -66,2% rispetto al 2021)**. La riduzione del quantitativo di alimenti raccolti da questo canale di approvvigionamento è legata al fatto che nel 2022, terminate le restrizioni legate alla pandemia, si è scelto di privilegiare la GNCA come gesto di educazione alla gratuità proposto a tutti.



# OGNI GIORNO AL BANCO ALIMENTARE FVG



I dipendenti e i volontari contattano e stipulano accordi con i produttori, le industrie alimentari, la Grande Distribuzione Organizzata e la ristorazione collettiva per la donazione delle eccedenze alimentari.



**77**

AZIENDE DONATRICI DI ALIMENTI E BENI



**>150**

SOSTENITORI ECONOMICI



**3.436**

TONNELLATE DI ALIMENTI



Dipendenti e volontari in magazzino prendono in carico, stoccano, selezionano e preparano i prodotti da distribuire.



**2.600 m<sup>2</sup>** DI MAGAZZINO (UFFICI COMPRESI)



**565 m<sup>3</sup>** DI CELLE FRIGORIFERE



**4** AUTOMEZZI REFRIGERATI



**69.804 km** KM PERCORSI



**30.259 kw** CONSUMI ELETTRICI



**11**

TRANSPALLET  
*(tra: manuali, elettrici ed elettrici a colonna)*



**3**

CARRELLI ELEVATORI



Le strutture caritative accreditate, in accordo con il BAFVG, ritirano gli alimenti presso il magazzino di Pasian di Prato e parte del fresco da alcuni supermercati.



**303** STRUTTURE CARITATIVE



I volontari delle strutture caritative donano il cibo alle persone bisognose assistite.



**42.449** ASSISTITI

TUTTO CIÒ  
CI HA PERMESSO  
DI DISTRIBUIRE

**18.830**  
PASTI OGNI GIORNO



# LA SICUREZZA ALIMENTARE



Il Banco Alimentare ritira e distribuisce esclusivamente prodotti non scaduti, ottimamente conservati e perfettamente edibili. Tutte le attività di recupero, conservazione e distribuzione seguono scrupolose procedure, raccolte nel **"Manuale per le corrette prassi operative per le organizzazioni caritative"**, redatto da Fondazione Banco Alimentare e Caritas Italiana e **validato dal Ministero della Salute**.

## TUTTE LE OPERAZIONI GARANTISCONO

- gestione della data di scadenza dei prodotti su piattaforma informatica SAP sia in entrata sia in uscita e della tracciabilità di ogni singola movimentazione;
- rispetto della catena del freddo: trasporto e conservazione dei cibi freschi e surgelati in apposite celle frigorifere. Durante le operazioni di ritiro e consegna del Programma Siticibo vengono utilizzati contenitori isotermitici;
- controllo della data di scadenza e dell'integrità delle confezioni dai resi da scaffale;
- formazione del personale addetto alle operazioni del magazzino di tutte le procedure e normative HACCP.
- tutte le attività sono regolamentate da procedure raccolte nel Manuale di autocontrollo redatto secondo il metodo HACCP.
- oltre alle verifiche interne sul corretto mantenimento degli alimenti, vengono effettuati anche dei sopralluoghi presso le OPT atti a verificare la corretta gestione degli alimenti derivanti dai diversi canali di approvvigionamento del BAFVG.

## CIBO CON LA MUFFA QUANDO CONSUMARLO O ELIMINARLO

### ALIMENTO CONSUMIAMO? PERCHÈ?

 <p><b>CARNI FRESCHE, WÜRSTEL, AFFETTATI IN BUSTA E NON</b> Salame fresco, Prosciutto cotto, Prosciutto crudo a breve stagionatura, Pancetta, Mortadella, Bresaola</p>	 No	<p>→ Tutti gli alimenti con elevato contenuto di umidità sono frequentemente contaminati dalle muffe anche al di sotto della superficie.</p> <p>Questa tipologia di alimenti ammuffiti sovente è contaminata da batteri che si sviluppano di concerto con le muffe.</p>
 <p><b>SALAMI E PROSCIUTTI CRUDI STAGIONATI</b></p>	 Sì	<p>✓ Sì, ma bisogna rimuovere la muffa dalla superficie del prodotto, raschiandola con un coltello o altro utensile per alimenti, o semplicemente rimuovere l'involucro dell'insaccato se la contaminazione è modesta ed estremamente superficiale.</p> <p>È assolutamente normale che i prodotti alimentari stabili a temperatura ambiente, senza obbligo di refrigerazione, presentino una crescita di muffe superficiali innocue.</p>
 <p><b>PRODOTTI A BASE DI CARNE PRECOTTI</b> Carne bovina, suina, oviccola</p>	 No	<p>→ Tutti gli alimenti con elevato contenuto di umidità sono frequentemente contaminati dalle muffe anche al di sotto della superficie.</p> <p>Inoltre le carni precotte possono essere contaminate da batteri deterioranti e/o patogeni che crescono insieme alle muffe.</p>
 <p><b>YOGURT, LATTE FERMENTATO ACIDO, PANNA, PANNA ACIDA, DESSERT A BASE DI LATTE</b></p>	 No	<p>→ Tutti gli alimenti con elevato contenuto di umidità sono frequentemente contaminati dalle muffe anche al di sotto della superficie.</p> <p>Inoltre lo yogurt e altri prodotti a base di latte fermentato possono essere contaminati da batteri deterioranti e/o patogeni che crescono insieme alle muffe.</p>
 <p><b>FORMAGGIO GRATTOGGIATO, A CUBETTI O A FETTE, FORMAGGI A PASTA MOLLE</b> Crescenza, Cyprino, Mozzarella, Ricotta, Robiola, Fiocché di latte, Formaggi spalmabili</p>	 No	<p>→ Tutti gli alimenti con elevato contenuto di umidità sono frequentemente contaminati dalle muffe anche al di sotto della superficie.</p> <p>Il formaggio grattugiato, a cubetti o a fette può essere contaminato dagli utensili da taglio. Inoltre i formaggi molli ammuffiti possono essere contaminati da batteri deterioranti e/o patogeni che crescono insieme alle muffe.</p>

### ALIMENTO CONSUMIAMO? PERCHÈ?

 <p><b>FORMAGGI A PASTA DURA</b> esclusi i formaggi in cui la presenza di muffe è parte del processo produttivo</p>	 Sì	<p>✓ Sì, ma bisogna asportare con un coltello pulito una porzione di formaggio ampia almeno 2,5/3 cm sia intorno ai margini che al di sotto della zona del prodotto con contaminazione visibile da muffa. Prestare particolare attenzione affinché la lama del coltello non entri in contatto con la muffa, in modo tale da evitare di contaminare con la stessa altre parti del prodotto. Dopo aver rimosso la parte ammuffita, ricoprite accuratamente il formaggio con una pellicola per alimenti pulita e riponetelo in frigorifero.</p>
 <p><b>FORMAGGI IN CUI LE MUFFE SONO PARTE DEL PROCESSO PRODUTTIVO</b> a titolo di esempio: Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Brie, Camembert</p>	 Sì	<p>✓ Sì, ma con attenzione. Se muffe atipiche si sviluppano sulla crosta di forme intere di formaggi erborinati a pasta molle/semidura quali il gorgonzola, il roquefort o lo stilton, asportare con cura con un coltello pulito una porzione di formaggio ampia almeno 2,5/3 cm, sia intorno ai margini che al di sotto dell'area della crosta del prodotto con contaminazione visibile da muffa, quindi ricoprite accuratamente il formaggio con una pellicola per alimenti pulita e riponetelo in frigorifero.</p> <p>Le muffe tipiche di questa tipologia di prodotti sono generamente di colore bianco, verde o bluastre, le muffe atipiche assumono invece altre colorazioni (nere, rosate, giallastre).</p>
 <p><b>MARMELLETE, GELATINE E ALTRE CONFETTURE, FRUTTA E VERDURE FRESCA</b></p>	 No	<p>Le muffe che contaminano la superficie di questi prodotti, nella maggior parte dei casi sono in grado di produrre Micotossine; per tale motivo gli esperti di microbiologia sconsigliano di rimuovere la muffa e consumare il resto del prodotto visivamente non contaminato perché potenzialmente tossico.</p>





## DATA DI SCADENZA E TMC CONOSCI LA DIFFERENZA?

### COS'È LA DATA DI SCADENZA?

La data di scadenza viene indicata sulle confezioni e etichette di alcuni alimenti con la dicitura "da consumarsi ENTRO" seguita da GIORNO, MESE ed eventualmente ANNO.

Definisce la data entro cui un alimento deve essere tassativamente consumato. L'alimento è scaduto dal giorno successivo alla data indicata sulla confezione. L'alimento che ha superato la data di scadenza non può più essere venduto. Se viene mangiato dopo la data di scadenza, il consumatore potrebbe incorrere in rischi per la propria salute.

### COS'È IL TMC?

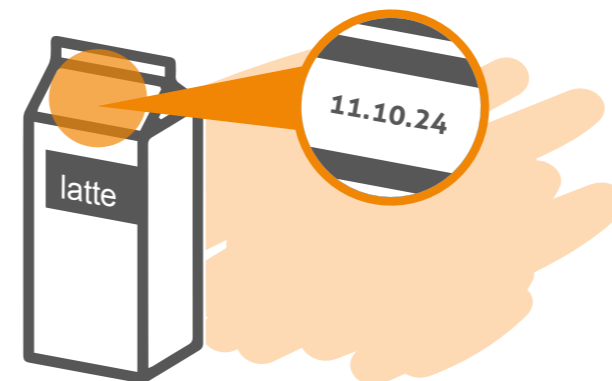
Il Termine Minimo di Conservazione o TMC viene indicato sulle confezioni con la dicitura "da consumarsi PREFERIBILMENTE entro" seguita da GIORNO/MESE per conservabilità inferiore a 3 mesi, MESE/ANNO tra 3 mesi e 18 mesi, solo ANNO per più di 18 mesi.

Il TMC è la data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche, in adeguate condizioni di conservazione.

#### UN ALIMENTO CHE HA SUPERATO IL TMC NON È SCADUTO!

I prodotti con TMC raggiunto o superato NON SONO DANNOSI PER LA SALUTE DEI CONSUMATORI e possono quindi essere ancora consumati e DONATI a chi ne ha bisogno.

Fondazione Banco Alimentare e Caritas Italiana hanno realizzato un Manuale di buone prassi operative per le organizzazioni che si occupano di recupero e distribuzione delle eccedenze, nell'ambito della filiera dell'aiuto alimentare. Il Manuale è stato validato dal Ministero della Salute a dicembre 2015, in conformità al Regolamento CE n. 852/2004. Nel Manuale è contenuta la seguente tabella dedicata ai prodotti con il TMC (pag. 28 - 29). Il manuale è scaricabile direttamente dal sito [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)



Il Manuale indica che è possibile distribuire derrate alimentari con il TMC RAGGIUNTO O SUPERATO, se: gli alimenti siano stati conservati alle corrette temperature, abbiano le confezioni integre a contatto con l'alimento, senza segni di deterioramento evidenti, etc.

*Il termine minimo di conservazione non è obbligatorio per la frutta e la verdura fresche (a meno che non siano sbucciate o tagliate), il vino e l'aceto, il sale e lo zucchero allo stato solido, i prodotti da forno come pane e focaccia, prodotti di pasticceria freschi, bevande alcoliche con percentuale di alcol superiore al 10%, gomme da masticare e prodotti simili.*



## INDICAZIONI DI CONSUMO E UTILIZZO CONSIGLIATE DOPO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE - TMC

Gli alimenti con il TMC superato sono suddivisi in 16 categorie di prodotto e per ciascuna viene indicato l'intervallo di consumo consigliato.

<p><b>PANE CONFEZIONATO</b> Pan carré, pane a fette, etc.</p> <p>7 GG</p> <p>➔ Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.</p>	<p><b>ACQUA CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA</b></p> <p>12 MESI</p> <p>➔ Intorbidimento, alterazione del gusto.</p>	<p><b>PRODOTTI A BASE DI CARNE IN PEZZI INTERI</b> Salumeria crudi, cotti, stagionati</p> <p>2 MESI</p> <p>➔ Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di irrancidimento.</p>	<p><b>PRODOTTI A BASE DI CARNE AFFETTATI CONFEZIONATI</b> Salumeria crudi, cotti, stagionati</p> <p>1 MESE</p> <p>➔ Confezioni non integre, del colore, dell'odore e/o della consistenza, presenza di muffe.</p>
<p><b>CONFETTURE E CONSERVE</b> Legumi, pelati, passate, verdure, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>➔ Alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.</p>	<p><b>BEVANDE E BEVANDE VHT</b> Succhi di frutta, latte, etc.</p> <p>6 MESI</p> <p>➔ Alterazione del gusto, del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.</p>	<p><b>PRODOTTI SURGELATI</b> Verdure, pesce, gelati, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>➔ Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.</p>	<p><b>PRODOTTI IN POLVERE LIOFILIZZATI</b> eccetto i prodotti per la prima infanzia Latte, orzo, etc.</p> <p>6 MESI</p> <p>➔ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>
<p><b>SALSE, SPEZIE E ERBE AROMATICHE</b> Maionese, ketchup, senape, etc.</p> <p>6 MESI</p> <p>➔ Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	<p><b>NOVA IN GUSCIO</b> conservazione in frigorifero consumo previa cottura</p> <p>7 GG</p> <p>➔ Cattivo odore (all'apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo.</p>	<p><b>PASTA SECCA, RISO, COUS COUS, SEMOLA, FARINE</b> Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, cracker, grissini, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>➔ Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	<p><b>DOLCI CONFEZIONATI</b> Merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>➔ Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>
<p><b>FARINE E CEREALI</b></p> <p>1-2 MESI</p> <p>➔ Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	<p><b>CAFFÈ MACINATO, CACAO, THE E INFUSI, ETC.</b></p> <p>12 MESI</p> <p>➔ Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	<p><b>OLII, GRASSI</b></p> <p>12 MESI</p> <p>➔ Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidente irrancidimento.</p>	<p><b>CONSERVE SOTT'OLIO</b> Tonno, carciofi, funghi, etc.</p> <p>12 MESI</p> <p>➔ Presenza di attività fermentativa (bollicine di gas), alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.</p>



## I BENEFICIARI: LE STRUTTURE CARITATIVE

Le strutture caritative e le persone bisognose assistite sono il cuore della nostra opera. Il BAFVG costruisce, insieme alle strutture caritative convenzionate, una grande catena di solidarietà: una rete che non è solo la somma delle parti ma un'opportunità di **moltiplicare il valore di ciò che facciamo insieme**. Ci lega un accordo di partenariato e **l'impegno condiviso nel dare risposte concrete** alle persone che confidano nel nostro aiuto.

Le OPT sono supportate sia nei rapporti con il BAFVG sia in tutte le questioni riguardanti la piattaforma SIFEAD da 4 volontari (Visitor) e 3 persone in ufficio.

Sono **303** le OPT convenzionate con noi che nel 2022 ci hanno permesso di raggiungere **42.449** persone bisognose del territorio. Le strutture presenti nel **Friuli Venezia Giulia** sono **213** per un totale di **29.165** bisognosi assistiti; nel **Veneto Orientale** (province di Belluno, Venezia e Treviso) sono **90**, per un totale di **13.284** bisognosi assistiti. Nell'anno **2022** abbiamo raccolto e ridistribuito loro **3.436** tonnellate di alimenti, per un valore commerciale complessivo di **10.478.300** Euro.

Le OPT accreditate sono di diverse tipologie e comprendono Caritas, San Vincenzo, Centri di Solidarietà, Centri di Ascolto, Croce Rossa, Centri di Aiuto alla Vita, Case Famiglia, Istituti religiosi, Empori della Solidarietà, Comunità per disabili, minori, ragazze madri, malati, Congregazioni missionarie e Mense per poveri.

PROVINCE	PERSONE ASSISTITE	STRUTTURE CARITATIVE (OPT)
GORIZIA	1.473	9
PORDENONE	8.145	56
TRIESTE	4.879	25
UDINE	14.668	123
SUBTOTALE FVG	29.165	213
BELLUNO	2.755	32
TREVISO	6.052	31
VENEZIA	4.477	27
SUBTOTALE VO	13.284	90
	<b>42.449</b>	<b>303</b>

## LE MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEL CIBO

TIPOLOGIA	NR. ASSISTITI	NR. STRUTTURE CARITATIVE (OPT)
CARITAS	15.121	102
SOCIETÀ SAN VINCENZO DE PAOLI	3.510	21
CENTRI DI SOLIDARIETÀ	555	6
CROCE ROSSA ITALIANA	2.990	4
GRUPPI VOLONTARIATO VINCENZIANO	87	1
CENTRI AIUTO ALLA VITA	346	4
ALTRI	19.840	165
	<b>42.449</b>	<b>303</b>

Le **303** strutture convenzionate svolgono diverse attività di distribuzione di diverso tipo:

- distribuiscono pacchi alimentari presso la struttura o a domicilio;
- offrono un servizio di mensa;
- sono di tipo residenziale;
- sono empori della solidarietà;
- sono unità di strada;

Le strutture beneficiarie stipulano con il BAFVG una convenzione tramite la quale si impegnano ad utilizzare gli alimenti ricevuti esclusivamente a favore dei bisognosi e con modalità ben definite per quanto riguarda il trasporto e la conservazione, a seconda della tipologia del prodotto.

Il rispetto delle procedure viene periodicamente accertato dai nostri collaboratori, che verificano di persona la sede della struttura caritativa e le modalità di conservazione/utilizzo dei prodotti, insieme al registro di carico/scarico.



# OLTRE LA REDISTRIBUZIONE - LA PRESENZA DEL BANCO ALIMENTARE FVG NELLA SOCIETÀ CIVILE

## PROGETTI SCUOLE

Il "Progetto Scuole" è attivo ormai da molti anni ed ha lo scopo di portare in tutte le scuole di ordine e grado la storia, l'opera, la mission e gli obiettivi del Banco Alimentare attraverso tre modalità:

- **incontri** con volontari e dipendenti del BAFVG che, tramite una presentazione composta da slide, filmati e storie, diversificati a seconda delle classi partecipanti, dialogano con gli studenti in un momento di formazione e interlocuzione. L'introduzione dell'ora di educazione civica ha condotto alcuni docenti ad individuare in questi incontri l'opportunità di offrire agli studenti un momento realmente educativo e formativo, con un approfondimento non solo sulla

tematica della sostenibilità, ma anche del dono e della solidarietà. Questi incontri si svolgono nelle sedi scolastiche, in particolare nel periodo che precede la GNCA.

- l'organizzazione di **raccolte alimentari presso le proprie sedi scolastiche**, proposte dall'Istituto Scolastico stesso spesso dopo la partecipazione all'incontro formativo e coordinate dal BAFVG, che si occupa della messa a disposizione degli scatoloni, del ritiro e della distribuzione degli alimenti alle strutture caritative.
- La **partecipazione degli studenti alla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare**. Nel 2022 sono state diverse centinaia gli studenti che vi hanno partecipato e che hanno dato il loro apporto

attivo, testimoniato da tanti messaggi, racconti e video, che ricordano a tutti noi quanto i ragazzi possano essere partecipativi e dinamici se messi nella condizione di essere protagonisti di un gesto semplice ma altamente educativo.

- **PCTO**. Per diversi anni alcuni Istituti Scolastici del territorio hanno aderito al progetto di Alternanza Scuola-Lavoro presso la nostra Associazione. Gli studenti dalle classi terze superiori in su potevano scegliere il contesto lavorativo con il quale completare il proprio percorso formativo, in questo caso una realtà socialmente utile del territorio, con lo scopo di ottenere diverse competenze professionali, organizzative, comunicative e sociali. Moltissimi studenti di Licei e Scuole Professionali si sono impegnati nel magazzino e negli uffici del BAFVG, in particolare nel periodo della Colletta Alimentare, molto spesso partecipando come volontari al gesto stesso. Dopo la brusca interruzione dell'Alternanza Scuola-Lavoro nel marzo 2020 a causa della pandemia da Covid-19, con il 2022 si è potuto finalmente riprendere

questo genere di attività, che nel frattempo si erano configurate come PCTO (percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento) e che hanno richiesto l'accreditamento e l'aggiornamento sulla piattaforma regionale dedicata di un progetto dettagliato da parte del BAFVG. Alcune Scuole vi hanno aderito e i ragazzi, all'interno di questo percorso, hanno potuto ricevere da un tutor una formazione sulla mission e sulle attività del Banco Alimentare, in particolar modo sulle tematiche del contrasto allo spreco e della sostenibilità, ma anche del volontariato e del dono gratuito di sé. Hanno poi partecipato attivamente alla XXVI GNCA nei punti vendita, inscatolando gli alimenti ed invitando le persone a donare.

Nel 2022 si sono svolti complessivamente **22 incontri nelle scuole**, che hanno coinvolto **62 classi** per un totale di **1.200 studenti** di **17 plessi scolastici**. Di questi Istituti, **14** hanno promosso una raccolta alimentare ed uno ha promosso una raccolta fondi pro BAFVG tramite la vendita, nel mercatino locale, di manufatti prodotti dai bambini e dalle loro famiglie.



**22**  
incontri  
**1.200**  
studenti  
**17**  
plessi scolastici



# I NOSTRI SOSTENITORI

Sono tanti i sostenitori del Banco Alimentare con i quali si è consolidato un rapporto sempre più stretto nel condividere l'impegno a sostegno delle persone bisognose del territorio. Sono enti pubblici, aziende, fondazioni, associazioni e tante persone che mettono a disposizione dell'Associazione e dei suoi progetti donazioni di grande importanza, in alimenti, servizi, competenze, beni ed elargizioni liberali.

Con molti di loro si sono sviluppate numerose iniziative, vere e proprie collaborazioni di lungo periodo.

I donatori sono:

## 77 AZIENDE DONATRICI DI ALIMENTI O BENI:

ALDI  
ALÌ  
AMAZON EU SARL  
ASPIAG  
AZIENDA AGRICOLA ANNALISA ZORZETTIG  
AZIENDA AGRICOLA MURVA  
AZIENDA AGRICOLA SERGIO PASCOLO  
BARILLA G. & R. F.LLI SPA  
BAULI SPA  
BENNET  
BOFROST \* ITALIA SPA  
CAMEO SPA  
CAMST SOC. COOP.  
CARLSBERG ITALIA SPA  
CARREFOUR  
CARTOLERIA AN DAN DÈ  
CAUDURO SRL  
CENTRO DOLCE FRIULI SRL  
CONAD  
CONSORZIO MONTASIO

COOPERATIVA EGOLABOR  
COOP. SOC. IL SEME O.N.L.U.S  
DEBBA'STyle  
DENTESALO SALUMI SRL  
ER.CA. S.N.C.  
EUROSPIN ITALIA SPA  
FAMILIA SRL - PF GROUP SRL  
FORNERIA GUSPARO S.P.A.  
FORNO D'ASOLO SPA  
FRIULTROTA DI PIGHIN S.R.L.  
GALBUSERA SPA  
GI&GI ALIMENTARI  
GRUPPO ILLIRIA SPA  
GRUPPO SME SRL  
GRUPPO UNICOMM  
HOSTA ITALIA SRL  
LEGO SPA  
LIDL ITALIA S.R.L  
LINDT & SPRÜNGLI SPA  
MAINA PANETTONI SPA

M.A.R.E. ANTINCENDI SNC  
MEGIC PIZZA S.R.L.  
MESOO S.R.L.  
MESULANA GROUP  
METRO ITALIA S.P.A  
MORGANTE S.R.L.  
NONINO DISTILLATORI SRL  
NOVEM SRL  
OLD WILD WEST - GRUPPO EIGHT  
ORO CAFFÈ SRL  
ORTO VERTICALE SRL A U.S.  
OSTERIA "ALLE GRAZIE"  
PAM PANORAMA  
PARMALAT SPA  
PASTA FRESCA DLA VECIA BULÀGNA  
PELLEGRINI SPA  
PENNY MARKET ITALIA SRL  
PEPSICO BEVERAGES ITALIA S.R.L.  
PERFETTI VAN MELLE ITALIA SRL  
PROSCIUTTIFICIO WOLF SAURIS S.P.A.

QUALITY FOOD GROUP S.P.A.  
RISTORANTE "AL LUMIN"  
RONCADIN SPA  
SANPELLEGRINO S.P.A  
SANTANNA SRL  
SAPORI ANTICHI S.R.L.  
SAPORITO SPECIALITÀ ITALIANE  
SCS GROUP DI FACCA ANTONIO & C. S.N  
SOCIETÀ AGRICOLA RIGONAT S.S.  
SODEXO  
SUPERMERCATI CADORO SPA  
SUPER ONE  
TESORI FONDENTI  
UDINESE CALCIO SPA  
VENFRI S.R.L.  
VIVENDA SPA  
4HAPPINES SRL

## 14 ISTITUTI SCOLASTICI CHE HANNO ORGANIZZATO RACCOLTE ALIMENTARI LOCALI

## CI HANNO SOSTENUTO ECONOMICAMENTE:

## 20 AZIENDE, FONDAZIONI, BANCHE E GRUPPI ASSOCIATIVI

ATREL SRL  
BANCA DI UDINE  
CAF CGN SPA  
CIGIERRE  
COOP CASARSA  
EFFEPNEUS DI FABRO BRUNO  
FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE  
FONDAZIONE FILANTROPICA DANILO E  
LUCA FOSSATI  
FONDAZIONE FRIULI  
FONDAZIONE SPECCHIO D'ITALIA

GESPI SRL  
GIACOMINI SRL  
IDEA SRL  
MININ SRL  
PARMALAT SPA  
PRIMA CASSA CREDITO COOPERATIVO FVG  
SILMA FER SRL  
ROTARY CLUB PORDENONE ALTO LIVENZA  
UNIONE SINDACALE CISL  
VIVO FRIULI VENEZIA GIULIA SPA

## 11 ISTITUZIONI E ENTI PUBBLICI

AGEA  
COMUNE DI FAGAGNA  
COMUNE DI NIMIS  
COMUNE DI PASIAN DI PRATO  
COMUNE DI PORDENONE  
COMUNE DI RIVIGNANO-TEOR

COMUNE DI TARENTO  
COMUNE DI TRICESIMO  
COMUNE DI UDINE  
MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI  
REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

## 46 STRUTTURE CARITATIVE

## TANTISSIME PERSONE CHE HANNO CONTRIBUITO CON ELARGIZIONI LIBERALI



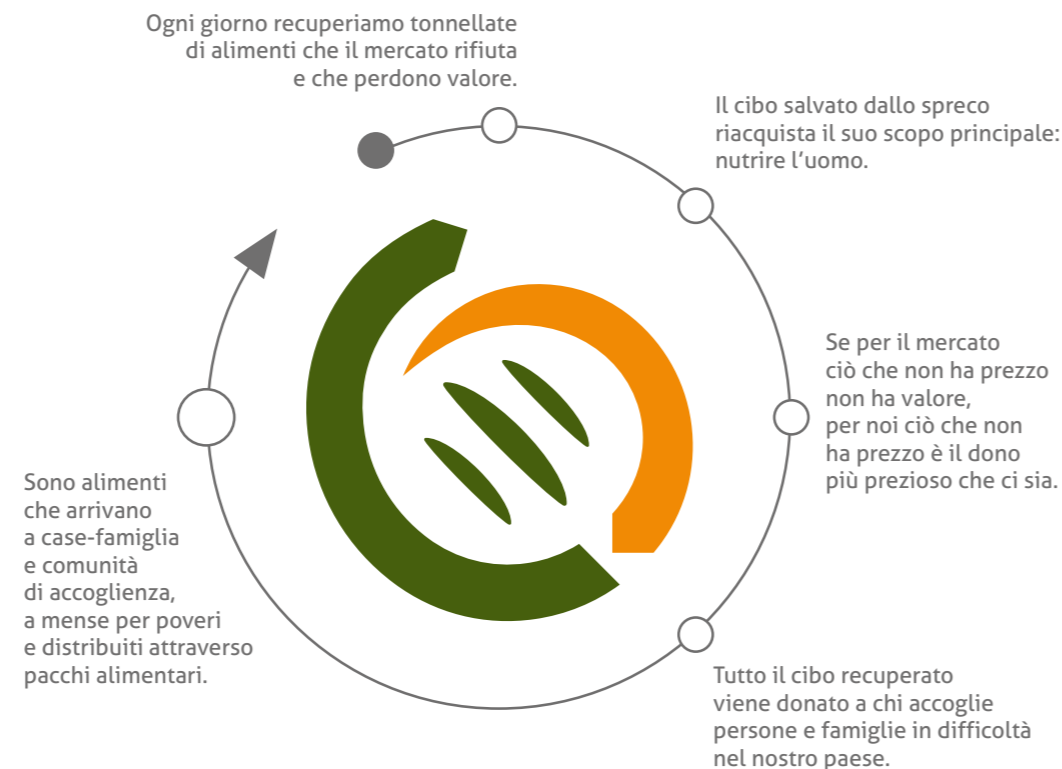


## BANCO ALIMENTARE: UN ESEMPIO DI ECONOMIA CIRCOLARE

Il progetto REDUCE, promosso dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna, stima che **circa il 35% dei rifiuti prodotti dalla Grande Distribuzione Organizzata sia ancora adatto all'alimentazione umana**, mentre **nelle mense scolastiche quasi un terzo dei pasti, comprendente il 5,4% non servito, viene gettato.**

L'attività del Banco Alimentare si inserisce nel recupero di queste eccedenze per farne una risorsa, **unendo la solida darietà all'efficienza economica e alla salvaguardia ambientale**: infatti, con il cibo che recuperiamo quotidianamente, non solo riusciamo ad aiutare gli indigenti, ma contribuiamo positivamente al bilancio delle imprese grazie alle agevolazioni fiscali e impedendo lo smaltimento delle eccedenze, evitandone così sia i costi economici che ambientali.

Nel ridare valore al surplus di produzione, ai prodotti con imballaggio danneggiato, a quelli rimasti invenduti o prossimi alla scadenza, il Banco persegue, quindi, un'economia di tipo circolare.



Il recupero di tonnellate di cibo a favore delle persone bisognose genera un impatto positivo e un impatto negativo sull'ambiente, entrambi misurati con le tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente (CO<sub>2</sub>eq)\* immesse nell'atmosfera.

### IMPATTO NEGATIVO

#### CO<sub>2</sub>eq PRODOTTA

- dalla movimentazione delle merci recuperate
- dalle attività di magazzino e di ufficio
- dal consumo di carta

### IMPATTO POSITIVO

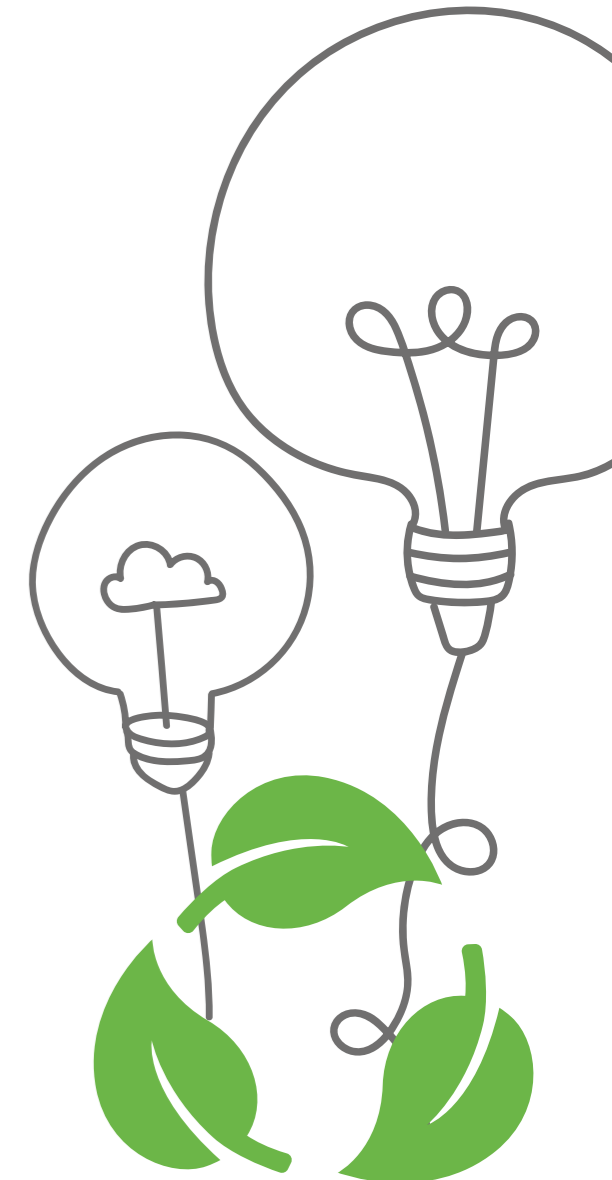
#### CO<sub>2</sub>eq NON SPRECATA

- valorizzazione delle merci recuperate
- CO<sub>2</sub>eq EVITATA
- mancato conferimento al sistema di smaltimento

L'attività del Banco Alimentare FVG nel 2021 ha **prodotto 75 tonnellate di CO<sub>2</sub>eq**. Il recupero dei beni gestiti e movimentati ha permesso di **non sprecare 2.495 ton di CO<sub>2</sub>eq** ed il mancato smaltimento ha permesso di **evitare 33 ton di CO<sub>2</sub>eq**, pertanto il bilancio è nettamente positivo.

**1.663** tonnellate di alimenti salvate sono **2.495** tonnellate\* di CO<sub>2</sub> equivalente non sprecata. **33** tonnellate\* di CO<sub>2</sub> equivalente evitata.

\* CO<sub>2</sub>eq: esprime l'impatto sul riscaldamento globale di diversi gas serra rispetto alla stessa quantità di anidride carbonica (CO<sub>2</sub>)





## LA GESTIONE DELLE RISORSE: DA DOVE PROVENGONO LE RISORSE FINANZIARIE

Nel corso dell'anno, il BAFVG ha potuto contare su **493.293 euro di contributi ricevuti**, fondamentali per coprire gli oneri di gestione. Inoltre, il Banco ha potuto contare su numerose altre risorse, oltremodo fondamentali per la gestione dell'attività, quali alimenti, beni, servizi e soprattutto volontariato.



## SOSTEGNO e GRATITUDINE

ATTIVITÀ  
ACCESSORIE  
**16.769 €**  
**3,4%**



TOTALE **493.293 €**



PROVENTI  
FINANZIARI  
**849 €**  
**0,2%**

**CONTRIBUTI PUBBLICI**  
Regione Friuli Venezia Giulia,  
Comuni, progetti Ministeriali,  
AGEA, 5x1000

**341.534 €**  
**69,2%**

**DONAZIONI PRIVATE**  
Aziende, Associazioni,  
Diocesi, Fondazioni,  
Enti Privati e Individui

**134.141 €**  
**27,2%**

## IL RENDICONTO ECONOMICO: COME SPENDIAMO I CONTRIBUTI AVUTI

PROVENTI DA ATTIVITÀ ACCESSORIE	16.769	3,4%
ATTIVITÀ DIVERSE	9.104	
PLUSVALENZE	7.250	
SOPRAVVENIENZE ATTIVE	415	
<b>PROVENTI DA ENTI PUBBLICI</b>	<b>341.534</b>	<b>69,2%</b>
REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA	183.497	
COMUNI	12.263	
PROGETTI MINISTERIALI	14.200	
AGEA	116.111	
5X1000	15.463	
<b>PROVENTI DA PRIVATI</b>	<b>134.141</b>	<b>27,2%</b>
RACCOLTA FONDI	12.156	
AZIENDE, ASSOCIAZIONI, ENTI PRIVATI	110.465	
FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE	11.040	
QUOTE ASSOCIATIVE	480	
<b>PROVENTI FINANZIARI</b>	<b>849</b>	<b>0,2%</b>
INTERESSI BANCARI	849	

**TOTALE PROVENTI** 493.293

<b>ONERI DEL PERSONALE</b>	<b>204.334</b>	<b>42,2%</b>
ONERI DIPENDENTI	195.027	
ONERI VOLONTARI	6.125	
MISSIONI	3.182	
<b>ONERI DI GESTIONE</b>	<b>277.119</b>	<b>51,1%</b>
CANCELLERIA E STAMPATI	8.483	
ACQUISTO MATERIALI E BENI	27.694	
GESTIONE MEZZI E TRASPORTI	61.661	
GESTIONE IMMOBILI	33.201	
AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI	89.616	
UTENZE	16.729	
SERVIZI	30.777	
ASSICURAZIONI	8.678	
OFFERTE	280	
<b>ONERI FINANZIARI</b>	<b>2.052</b>	<b>0,4%</b>
SVALUTAZIONE FONDO TITOLI	2.052	
<b>ONERI PATRIMONIALI</b>	<b>1.232</b>	<b>0,3%</b>
IMPOSTE	1.232	

**TOTALE ONERI** 484.737

**RISULTATO DI GESTIONE** 8.556

**TOTALE A PAREGGIO** 493.293



## LA MOLTIPLICAZIONE DEL VALORE

Il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia destina la totalità delle sue risorse alla sua "missione": **il recupero e la distribuzione degli alimenti ai bisognosi**. L'azione del BAFVG **moltiplica il valore** dei contributi economici delle Istituzioni e delle libere donazioni di persone e imprese amiche.

### VEDIAMO COME:

Nel **2022**, il costo dell'operatività del BAFVG è stato di **€ 493.293**.

Nel corso dello stesso anno sono state raccolte e recuperate complessivamente **3.436 tonnellate** di cibo (3.436.481 kg).

Applicando una media dei prezzi di mercato per singolo prodotto, il valore complessivo degli alimenti recuperati nel 2022 è pari a:

**€ 10.478.300**

$$\frac{10.478.300 \text{ mln } \text{€}}{493.293 \text{ € costo operativo del BAFVG}} = 21,2$$



Si può quindi sostenere che per ogni euro ricevuto dal BAFVG sono stati donati ai bisognosi alimenti per un valore commerciale di circa **21 euro**.

Se si considera un pasto per persona equivalente a 500 g gli alimenti raccolti corrispondono a:

3.436.481 kg / 500 g = 6.873.000 Pasti equivalenti

$$\frac{6.873.000 \text{ di pasti equivalenti}}{493.293 \text{ € costo operativo del BAFVG}} = 14 \text{ PASTI}$$



Allo stesso modo si può affermare che per ogni euro donato al BAFVG **14 PERSONE BISOGNOSE** hanno ricevuto un pasto gratuitamente.

## PREVISIONI PER L'ANNO 2023

### L'ACQUISIZIONE DI UN SECONDO MAGAZZINO DI PROPRIETÀ

Nell tempo si è reso sempre più necessario un ulteriore spazio per accogliere la grande quantità di alimenti provenienti dalla UE che da qualche anno sono aumentati sia come volume sia come tipologia (ad oggi 25 tra alimenti freschi e a lunga conservazione). Il nuovo magazzino - che si trova nello stabile di fronte alla sede del BAFVG - andrà infatti a sostituire due magazzini presi in affitto (situati rispettivamente a Pesian di Prato e Campoformido), con contestuale risparmio dei canoni di locazione e riduzione dei costi della logistica. Esso disporrà di uno spazio di circa 1000 mq, sufficiente per lo stoccaggio degli alimenti che si prevede di movimentare nei prossimi anni.

### L'INSTALLAZIONE DI UN IMPIANTO FOTOVOLTAICO

Si prevede di installare un impianto da 19,68 kW sul tetto del magazzino. Questo intervento mira alla riduzione sia dell'impatto ambientale sia dei costi del fabbisogno energetico del BAFVG, che nel 2022 sono aumentati significativamente.

### ULTERIORE SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ ISTITUZIONALI

Si prevede l'incremento del nostro aiuto potenziando l'accompagnamento delle Strutture Caritative, rafforzando i canali di approvvigionamento dei prodotti alimentari e sviluppando in particolare il programma Siticibo.





## NEL CORSO DEL 2022...

### CAMPAGNA DI RACCOLTA FONDI "DONARE DI GUSTO"

Nel 2022 il BAFVG ha aderito alla campagna nazionale di raccolta fondi e di sensibilizzazione alla povertà alimentare denominata "Donare di gusto" che ha coinvolto tutta la Rete Banco Alimentare in diverse forme e modalità. Dall'inizio dell'estate la campagna ha proposto a chiunque un pack di prodotti solidali (una marmellata e un succo di frutta) a fronte di una donazione di € 10. I due prodotti solidali proposti rappresentavano a pieno la mission del Banco Alimentare, in quanto sono stati confezionati da un'azienda, "Bella dentro", che impiega persone con disabilità utilizzando prodotti ancora buonissimi ma scartati per via di piccoli difetti estetici. Sono stati organizzati dei banchetti in diverse occasioni e luoghi, coinvolgendo i volontari delle diverse province. La campagna ha avuto un buon esito in termini di partecipazione e di donazioni.



### GITA A MARANO LAGUNARE

Il BAFVG cerca di favorire da sempre la dimensione aggregativa ed il team building tra i volontari e promuove occasioni e momenti nei quali ci si può ritrovare insieme al di fuori dell'ambiente del magazzino in attività culturali e di socialità.

Il 24 giugno 2022 è stata proposta una giornata dedicata ad esplorare in motonave le bellezze naturalistiche della laguna di Marano. L'adesione di dipendenti e volontari è stata massiccia ed entusiastica. Tutti hanno potuto apprezzare le approfondite informazioni sul biotopo lagunare, osservare le numerosissime specie di animali che lo abitano ed anche gustare le prelibatezze tipiche che esso produce.





## COME SOSTENERCI

### DONA IL TUO TEMPO **COME VOLONTARIO**

Il tempo per noi ha un valore enorme. Donare tempo al BAFVG significa donare una parte della propria giornata ad un'Opera che spesso lotta contro il tempo. Il tuo tempo può contribuire a cambiare la vita di molti. Investilo insieme a noi.

### DONAZIONE DI **BENI O SERVIZI**

Una persona fisica o un'impresa che desideri sostenere l'attività del BAFVG potrà farlo donando beni come: generi alimentari, automezzi, carrelli elevatori, scatole di cartone, celle frigorifere, scaffalature, arredi, ecc. oppure servizi come: stampe tipografiche, video promozionali, elettricità, etc.

### EFFETTUA **UN'EROGAZIONE LIBERALE**

Una persona fisica o un'impresa che desideri sostenere l'attività del BAFVG potrà farlo attraverso un'erogazione liberale una tantum o in forma continuativa.

Le modalità da utilizzare sono:

- **ASSEGNO bancario**  
intestato al Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia ODV
- **BONIFICO bancario**  
c/c intestato al Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia  
c/o Banca Popolare di Cividale, Filiale di Passignano di Prato  
**IBAN:** IT25 V054 8464 0700 0000 7803 961  
oppure  
c/o UniCredit, Filiale di Udine - Viale Volontari  
**IBAN:** IT11 F020 0812 3040 0010 6276 514

### DESTINA IL **5X1000**

Devolvi il tuo 5xMille al Banco Alimentare. Un gesto concreto... che non costa nulla! Sulla tua dichiarazione dei redditi riporta il codice fiscale 97075370151 e firma nella casella che identifica le organizzazioni no profit.

### DONAZIONE MENSILE CONTINUATIVA **CON WISHRAISER**

Per tutte le informazioni dettagliate:  
[www.bancoalimentare.it/it/friuli/come-sostenerci](http://www.bancoalimentare.it/it/friuli/come-sostenerci)

### SPONSORIZZAZIONE **DI EVENTI E PROGETTI**

Un'impresa che desideri sostenere l'attività del BAFVG potrà farlo sponsorizzando uno degli eventi in programma, durante il corso dell'anno.

## CONTATTI

### **SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA, MAGAZZINO:**

Via Venceslao Menazzi Moretti, 16  
(Z.A.P.) - 33037 Passignano di Prato (UD)  
**Tel:** 0432 691016 / **Fax:** 0432 645164

Apertura segreteria:  
lun/gio/ven 14:00 - 18:00; mar/mer 8:30 - 12:30

Indirizzi e-mail:

#### **SEGRETARIA**

[segreteria@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it](mailto:segreteria@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it)

#### **COORDINAMENTO OPERATIVITÀ**

Denis Biasinutto  
[direttore@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it](mailto:direttore@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it)

#### **EVENTI, COMUNICAZIONE E FUNDRAISING**

Clara Braidotti  
[comunicazione@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it](mailto:comunicazione@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it)

#### **COORDINAMENTO COLLETTA ALIMENTARE**

Paolo Pecile  
[colletta@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it](mailto:colletta@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it)

#### **LOGISTICA**

Stefano Gherbezza  
[logistica@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it](mailto:logistica@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it)

#### **MAGAZZINO**

Eugenio Flora  
[magazzino@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it](mailto:magazzino@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it)





## RINGRAZIAMENTI

Un grazie particolare va a tutti i donatori di alimenti, elargizioni liberali, beni e servizi; alle persone che hanno contribuito economicamente attraverso iniziative a favore del BAFVG su piattaforme online e sul sito o che hanno scelto di destinare il proprio 5x1000 al Banco Alimentare.

Si ringrazia anche chi ha donato una spesa per chi è povero durante la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare o una Colletta Alimentare Aziendale.

Anche le scuole che hanno ospitato il Banco, supportando le attività di formazione e sensibilizzazione sono state preziose per poter aumentare la consapevolezza delle generazioni presenti e future.

Un ringraziamento speciale va anche a tutti i volontari, ai dipendenti, e alle imprese, associazioni, istituzioni e privati che non è stato possibile nominare nella Relazione Attività.

Infine, un grande **GRAZIE** a tutti Voi, perché con il Vostro aiuto di cuore avete dato forza all'Opera del Banco e alimentato la speranza nelle persone meno fortunate.





## **Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia ODV**

Via Venceslao Menazzi Moretti, 16 \_ 33037 Pasiàn di Prato (Udine) \_ T +39 0432.691016 \_ F +39 0432.645164  
E [segreteria@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it](mailto:segreteria@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it) \_ CF 94056620308 \_ [www.bancoalimentare.it/it/friuli](http://www.bancoalimentare.it/it/friuli)