

La mensa che non spreca

Perchè l'eccedenza alimentare
non diventi spreco!

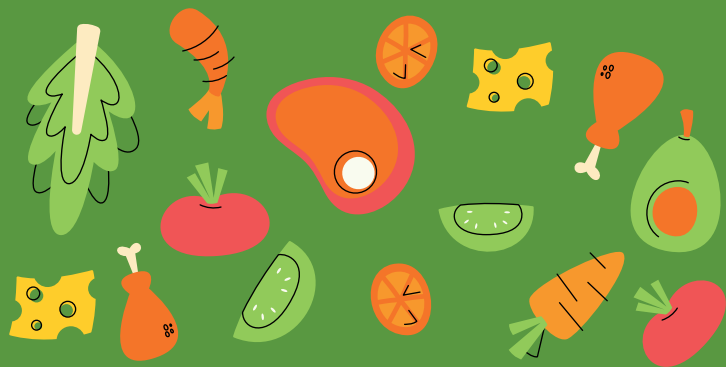


**Rapporto
anno
scolastico
2024/2025**



in collaborazione con





Quattro anni... in pillole!

Dal 2021 siamo impegnati nel recupero delle eccedenze alimentari di alcune scuole degli Istituti comprensivi di Mestre, che vengono donate ad enti impegnati nell'assistenza, anche alimentare, di persone in situazioni di precarietà sociale ed economica. In quattro anni...

27.955
chilogrammi
di alimenti
recuperati

87.000
pasti confezionati
rigenerando
le eccedenze

15
scuole
coinvolte

150
beneficiari
in media
al giorno

3
enti
beneficiari

17.400
chilometri
percorsi dai
volontari

125.799
chilogrammi
di Co2
risparmiati

Il progetto

“La mensa che non spreca – Perché l’eccedenza alimentare non diventi spreco!” è un progetto promosso da **Comune di Venezia, AMES spa e Acli provinciali di Venezia**, realizzato in collaborazione con **Auser Territoriale Volontariato Venezia e Anvolt Mestre**.

Il progetto mira al recupero ed alla redistribuzione delle eccedenze alimentari delle mense scolastiche di alcuni plessi degli **Istituti comprensivi di Mestre** (Battisti, Querini, Viale San Marco, Da Vinci, Goretti) a favore di alcuni enti beneficiari che si occupano di solidarietà per cittadini in stato di povertà. Quest’anno oltre alla **Casa dell’Ospitalità** ed all’associazione Amici di San Francesco (che gestisce la **Mensa dei Capuccini**) è entrata a far parte del progetto la **Caritas di Marghera** che gestisce una mensa solidale per persone senza fissa dimora ed in situazione di povertà.

Il progetto è nato nel **2021** dall’idea di un **gruppo di genitori delle scuole primarie** che ha proposto ai Servizi Educativi del Comune di Venezia di recuperare gli alimenti non consumati dai bambini nella mensa scolastica e di donarli a persone in stato di difficoltà socioeconomica e a rischio di esclusione sociale.

Il gruppo di lavoro, costituito dal Settore Servizi Educativi e dalla Direzione Coesione Sociale del Comune di Venezia assieme ad AMES e Acli provinciali Venezia, ha sviluppato l’idea dei cittadini facendosi carico di mettere in connessione i potenziali soggetti risorsa con i potenziali soggetti beneficiari delle donazioni, in un’ottica di sussidiarietà orizzontale.

Dal 2022 al 2024 sono stati raggiunti i seguenti risultati.

Anno scolastico 2021-2022

8.626 kg di eccedenze recuperate
13 plessi scolastici coinvolti
10 volontari attivi per il servizio di trasporto delle eccedenze
Coinvolgimento sperimentale dei volontari e delle strutture del Centro di solidarietà Papa Francesco con il recupero delle eccedenze presso i plessi Toti, Tintoretto e S.M. Goretti

Anno scolastico 2022-2023

7.316 kg di eccedenze recuperate
11 plessi scolastici coinvolti
10 volontari attivi per il servizio di trasporto delle eccedenze
4 abbattitori donati al progetto da parte dei circoli Rotary di Venezia, installati in altrettanti plessi scolastici
Inserimento lavorativo, per il recupero delle eccedenze, di un ospite della Casa dell’Ospitalità.

Anno scolastico 2023-2024

6.276,77 kg di eccedenze recuperate complessivamente
13 plessi scolastici coinvolti
10 volontari attivi per il servizio di trasporto delle eccedenze
Introduzione dell’app ‘The Avanzers’, messa a punto dalle Acli nazionali, per la registrazione dei dati relativi alle eccedenze recuperate dai volontari.

Scuole coinvolte

Nel corso dell’anno scolastico 2024-2025 sono state coinvolte le scuole primarie

**Giacomo Leopardi
Leonardo Da Vinci
Santa Maria Goretti
Silvio Pellico
Virgilio**

**Francesco Querini
Tiziano Vecellio
Cesare Battisti**

**Enrico Toti
Giuseppe Lombardo Radice**

Risultati raggiunti



Nel corso dell'anno scolastico 2024-2025 il progetto si è sviluppato **da novembre 2024 a giugno 2025**

Sono stati recuperati **5.737 chilogrammi** di eccedenze, pari ad un recupero medio giornaliero di 54 chilogrammi

Sono state coinvolte **10 scuole**

Hanno collaborato **10 volontari** delle associazioni Auser ed Anvolt, che hanno percorso una media di **28,2 km** al giorno

ECCELENZE RECUPERATE PER TIPOLOGIA (chilogrammi totali)

Primi piatti	493
Secondi piatti	559
Verdura	893
Frutta	611
Dolci	76
Pane	587

ECCELENZE RECUPERATE PER MESE (numero di donazioni e chilogrammi totali)

Novembre	94	493
Dicembre	105	509
Gennaio	174	1.141
Febbraio	192	971
Marzo	163	853
Aprile	149	837
Maggio	147	780
Giugno	21	153





ECCEDENZE RECUPERATE PER SCUOLA
(chilogrammi totali)

Leopardi	598
Da Vinci	457
Goretti	772
Pellico	1.448
Virgilio	332
Vecellio	491
Querini	503
Battisti	397
Toti	372
Radice	367



Obiettivi raggiunti



Contrasto alla povertà alimentare



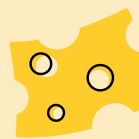
Soddisfacimento del fabbisogno alimentare delle fasce svantaggiate



Contenimento delle disuguaglianze di salute



Promozione di una cultura contro lo spreco alimentare

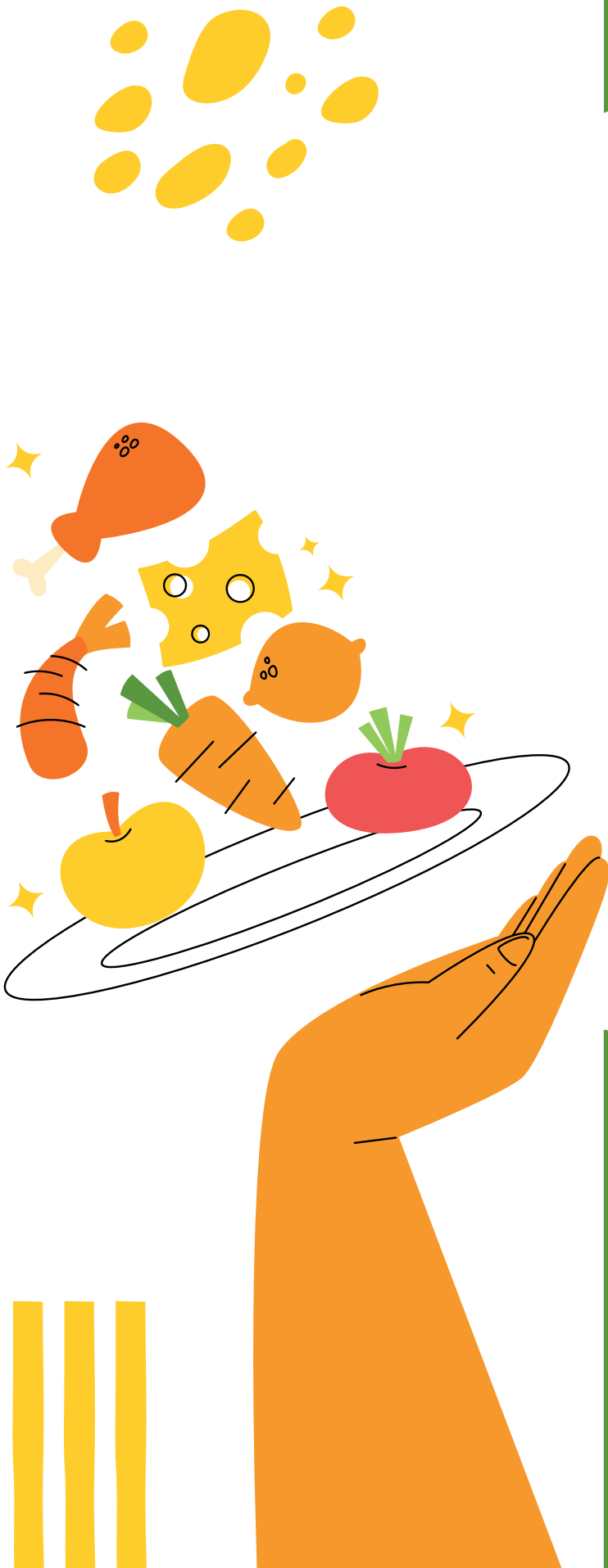


Riduzione dei rifiuti

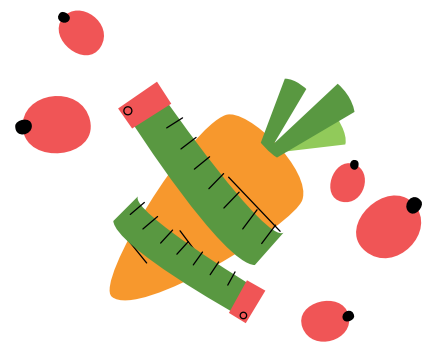
Questi obiettivi trovano un fondamento nelle finalità dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile:

Obiettivo 2 – Fame Zero per porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

Obiettivo 3 – Salute e benessere per assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età



Impatto del progetto



IMPATTO SOCIALE

La rigenerazione delle eccedenze recuperate ha permesso la preparazione di una media di **200 pasti al giorno**, serviti a persone in situazione di svantaggio socioeconomico ospiti della Casa dell'Ospitalità, della Mensa dei Cappuccini e della mensa gestita dalla Caritas di Marghera (4.000 pasti al mese – 21.000 pasti complessivi).

In continuità con quanto fatto negli anni precedenti è stato rinnovato il **contratto di lavoro** con un cittadino beneficiario di Casa dell'Ospitalità, incaricato del recupero e del trasporto delle eccedenze.

IMPATTO AMBIENTALE

Considerando che la produzione di 1 chilogrammo di cibo immette in aria in media **4,5 chilogrammi di Co2**, è possibile stimare quanto un progetto di recupero delle eccedenze alimentari possa contribuire a ridurre l'impatto ambientale della produzione alimentare.

In quest'ottica, il recupero nel corso dell'anno di 5.737 chilogrammi di cibo ha comportato una riduzione di emissione di **25.815 kg di Co2** nell'ambiente.

IMPATTO ECONOMICO

La fornitura gratuita dei pasti crea un vantaggio economico indiretto per gli enti beneficiari, che possono investire in altre attività le risorse risparmiate e quindi migliorare quantità e qualità dei servizi offerti. Ipotizzando un costo di 5 euro a pasto, il risparmio complessivo per gli enti beneficiari risulta essere di **105.000 euro**.

È possibile valorizzare economicamente anche il lavoro gratuito dei volontari, moltiplicando le ore totali di impegno per un costo orario ipotetico di personale pari a 17 euro all'ora. L'importo totale mostra quale sarebbe il costo complessivo per realizzare il servizio se non si beneficiasse dell'apporto gratuito dei volontari. Considerando l'impiego di 10 volontari per 40 ore medie mensili per 6 mesi di attività, il costo complessivo è pari a **40.800 euro**.

Si ricorda infine che i costi del personale coinvolto nel progetto sono stati sostenuti direttamente dagli enti realizzatori del progetto e dagli enti beneficiari, mentre i costi per l'acquisto delle attrezzature per trasporto e conservazione delle eccedenze sono stati sostenuti dagli enti beneficiari. I costi chilometrici sostenuti dalle associazioni di volontariato per il trasporto delle eccedenze alimentari a favore della Mensa dei Cappuccini sono stati coperti da un contributo del Comune di Venezia.

