



<p><b>Obiettivi del progetto</b></p>	<p>Evitare lo spreco di cibo nelle mense scolastiche, azzerando o diminuendo la quantità di rifiuti organici prodotti dalle stesse e aiutando persone in difficoltà fornendo loro almeno un pasto al giorno</p>
<p><b>Dimensione tematica a cui il progetto fa riferimento</b></p>	<p>1. investire nelle <b>persone</b> e nelle <b>comunità</b> che compongono le nostre città: una città sana dà l'esempio enfatizzando un focus umano sullo sviluppo della società e dando priorità agli investimenti nelle persone per migliorare l'equità e l'inclusione, attraverso un rafforzamento dell'empowerment;</p> <p>L'idea di base è che la rete interpersonale, ovvero la comunità, attivando, sviluppando e mantenendo percorsi e processi virtuosi di solidarietà e responsabilità sociale, trasforma il problema individuale in compito della comunità, si arricchisce di competenze e conoscenze che formano il suo passato e al tempo stesso costituiscono il suo futuro. In questo senso si riscoprono risorse già disponibili, responsabilizzando le persone che ricevono aiuto per aumentare il rendimento degli interventi delle politiche sociali, che anziché essere focalizzate sull'intervento singolo, si focalizzano sul lavoro di rete, con possibili ricadute a lungo termine.</p>
<p><b>Azioni realizzate</b></p>	<p>Il progetto ha previsto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· la distribuzione dei pasti eccedenti dalle mense delle scuole di Avigliana per tre volte alla settimana (lunedì, martedì e giovedì dalle ore 14.30 alle ore 15.00) per un totale di 76 pomeriggi.</li> <li>· l'impegno attivo nella distribuzione pasti di 18 volontari</li> <li>· Il coinvolgimento di 20 studenti dell'Istituto Galileo Galilei di Avigliana che a turno si sono alternati nella distribuzione dei pasti il giovedì.</li> <li>· il monitoraggio e verifica dell'esperienza durante l'anno attraverso 4 momenti di incontro con i volontari e gli assessori coinvolti nel progetto</li> </ul>
<p><b>Beneficiari finali del progetto e numero</b></p>	<p>Nel corso dell'anno scolastico hanno usufruito dei pasti un totale di 19 persone di cui 12 in carico al servizio sociale e 7 giunte su invio della Caritas o attraverso il <i>passaparola</i>. I beneficiari sono stati 15 donne e 4 uomini e la maggioranza di loro arrivava da Avigliana e territori vicini (Ferraia, Sant'Ambrogio e Villardora) mentre un beneficiario proveniva da Bussoleno (a 25km da Avigliana). Circa 6 persone hanno ritirato il cibo in maniera costante durante i 9 mesi, mentre la maggioranza lo ha fatto occasionalmente o continuativamente solo per alcuni periodi dell'anno.</p>
<p><b>Risultati attesi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· La diminuzione/azzeramento dei rifiuti organici provenienti dalle mense scolastiche</li> <li>· La soddisfazione di un bisogno primario per persone meno</li> </ul>

	<p>abbienti, che però dovevano sentirsi coinvolte in un progetto in cui non erano semplici “fruitori finali” di un servizio mensa o “borsa viveri”, ma persone attive e responsabili nella riduzione di possibili rifiuti (secondo l’approccio del “welfare generativo”).</p>
<p><b>Risultati raggiunti</b></p>	<p>I risultati raggiunti sono stati di tipo sia quantitativo che qualitativo: L’azzeramento dei rifiuti organici provenienti dalle mense scolastiche, anche se non è stato quantificato in Kg di rifiuti non conferiti perché non è stato possibile pesare quanto veniva distribuito, è sicuramente un risultato di tipo quantitativo perché ha inciso sui conferimenti della filiera dell’umido. Indicativamente si può dire che sono stati distribuiti circa 285 pasti, intendendo per pasto una quantità di cibo che può variare dal numero di persone in famiglia (alcuni prendevano pasti per 1/2 persone altri per 4/5). Anche in presenza di pochi beneficiari si è fatto in modo di distribuire tutto il cibo eccedente, dividendolo fra i presenti e, in alcuni casi, anche fra i volontari. Per alcune situazioni di persone con difficoltà fisiche a recarsi al ritiro dei pasti, gli stessi venivano affidati a delegati che li consegnavano a domicilio.</p> <p>La soddisfazione di un bisogno primario per persone meno abbienti, è invece un risultato qualitativo che è dimostrato dalla costanza con cui i beneficiari finali hanno utilizzato il servizio benché in diversi casi la fruizione continuativa sia stata “stagionale”. Il luogo di distribuzione ha rappresentato inoltre uno spazio per conoscere nuove persone, un luogo di confronto tra soggetti in condizioni di vita faticose/simili, un’occasione di ascolto reciproco, di scambio di informazioni e cortesie.</p> <p>Fra i risultati qualitativi che non riguardano i beneficiari finali, è da menzionare inoltre il senso di condivisione e comunità nato fra i volontari che attuavano la somministrazione dei pasti, che hanno iniziato ad avere contatti personali pur provenendo da associazioni diverse. La costruzione di questa rete ha anche reso più semplice la sostituzione dei volontari nel caso in cui un impegno improvviso impedisse a qualcuno di presentarsi al giorno stabilito per la somministrazione di cibo (la cui calendarizzazione veniva effettuata trimestralmente). Inoltre, il coinvolgimento nella distribuzione degli allievi di scuole superiori ha permesso loro di avvicinarsi a realtà di emarginazione sociale, affinando quell’attenzione e comprensione per le necessità altrui che si può riassumere in “aiutare gli altri fa crescere”.</p>
<p><b>Apprendimenti nella realizzazione del progetto</b></p>	<p>Il progetto ha rappresentato per tutti una sfida culturale per evitare lo spreco di alimenti già cucinati costruendo contemporaneamente un’occasione di inclusione sociale che rispondesse al bisogno di creare legami e che permettesse un</p>

	<p>salto di qualità e dignità rispetto al ritirare gratuitamente la “borsa viveri”.</p> <p>Per costruire e mantenere la rete di volontari che si occupavano della somministrazione dei pasti coadiuvando il personale della mensa in cui venivano raccolti i contenitori termici, sono stati necessari vari incontri, che sono stati utili sia per spiegare il progetto, che per insegnare ai volontari quali procedure eseguire per controllare che il cibo mantenesse le temperature prescritte per una corretta somministrazione. Allo stesso modo, il monitoraggio costante dell’andamento del progetto e gli incontri di “verifica” con l’amministrazione, in cui venivano definiti anche i calendari degli impegni, è stato altrettanto utile per superare piccole criticità e motivare i partecipanti.</p> <p>Il dato che si è osservato ultimamente è che la consapevolezza dell’esistenza di sprechi consistenti nelle mense scolastiche ha migliorato il servizio della mensa, il quale ha rivisto il menù e le tarature, fino ad arrivare a ridurre gli avanzi nelle mense scolastiche.</p>
<p><b>Costo totale del progetto (euro)</b></p>	<p>Il progetto non ha avuto costi diretti perché la convenzione con il Con.I.S.A., che ha permesso di attivarlo, è una convenzione non onerosa, mentre la somministrazione veniva fatta da volontari di varie associazioni che non hanno chiesto niente per collaborare.</p>
<p><b>Finanziamenti ottenuti</b></p>	<p>Il progetto è stato realizzato a costo zero, per cui non è stato richiesto nessun finanziamento.</p>
<p><b>Sostenibilità del progetto</b></p>	<p>Il progetto è stato riattivato anche per l’anno scolastico 2017-2018 con le stesse caratteristiche sopra descritte.</p>
<p><b>Strumenti di comunicazione utilizzati</b></p>	<p>La comunicazione per poter ottenere la collaborazione dei volontari che somministravano i pasti è passata tramite le associazioni, mentre la comunicazione per coinvolgere i beneficiari finali del progetto è avvenuta sia tramite il consorzio socio assistenziale che attraverso il passaparola fra utenti. Il gruppo di volontari, coordinato dal personale Con.I.S.A., comunicava per i cambi di giorno tramite e-mail o sms, mentre non si è ritenuto di dover fare ulteriore “disseminazione” rispetto al progetto, perché si temeva che un maggiore afflusso di beneficiari non avrebbe potuto essere soddisfatto dalle eccedenze di cibo provenienti dalle mense.</p>
<p><b>Punti di forza del progetto</b></p>	<p>Il progetto è stato realizzato a costo zero grazie alla collaborazione del Consorzio socio assistenziale valsusino e può essere riproducibile alle stesse condizioni ovunque ci sia la possibilità di coinvolgere associazioni o volontari che vogliano collaborare alla riduzione degli sprechi alimentari. Il buon numero di volontari che ha deciso di aderire al progetto ha peraltro permesso anche una maggiore distribuzione degli impegni fra tutti, con una calendarizzazione delle somministrazioni che non pesava eccessivamente su nessuno.</p>

<p><b>Problematicità sorte durante l'attuazione del progetto</b></p>	<p>Di recente, il fatto positivo di aver diminuito “alla fonte” lo spreco del cibo con la revisione del menù proposto nelle mense scolastiche, ha creato l'effetto indesiderato di non avere in alcune occasioni sufficienti pasti eccedenti da distribuire ai beneficiari finali e, di conseguenza, al fatto che, senza poterli pre-allertare, nelle occasioni in cui il cibo c'è, possono non esserci poi i beneficiari a ritirarlo. La possibilità di usare un servizio di messaggistica per ovviare a questo problema potrebbe funzionare bene per i beneficiari finali che sono di Avigliana (e che quindi non devono partire troppo presto da casa, rispetto all'orario di somministrazione del cibo, per poterne usufruire) mentre invece limita l'accesso di coloro che arrivavano da comuni limitrofi, in quando rischiano di fare il viaggio a vuoto.</p>
<p><b>Il progetto è stato oggetto di valutazione? Se sì di che tipo?</b></p>	<p>La valutazione è stata solo interna, tramite monitoraggio cadenzato dell'andamento delle attività e con una rendicontazione finale da parte del Con.I.S.A. al Comune.</p>
<p><b>Parole Chiave per descrivere il progetto (massimo 5)</b></p>	<p>Recupero_cibo, spreco_alimentare, volontariato, pasti_eccedenti</p>
<p><b>Allegati (da inviare sempre in formato elettronico alla mail indicata)</b></p>	<p>In allegato la documentazione più rilevante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- protocollo d'intesa fra Comune e Con.I.S.A.</li> <li>- checklist regole da osservare nella distribuzione dei pasti</li> <li>- dichiarazione del beneficiario</li> <li>- invito di adesione al progetto per le associazioni</li> </ul>

**Modalità di partecipazione:**

Ogni Comune partecipante potrà presentare al massimo un solo progetto per ognuna delle tre aree tematiche. Il “Modulo presentazione progetti” (scaricabile all'indirizzo [www.retecittasane.it](http://www.retecittasane.it)) opportunamente compilato, con gli eventuali allegati, dovrà pervenire entro le ore 12,00 del 13 ottobre 2018 esclusivamente al seguente indirizzo e-mail: [cittasane@comune.modena.it](mailto:cittasane@comune.modena.it) Per informazioni: 059 2033535