



LAST MINUTE MARKET

SOCIETÀ SPIN-OFF DELL' UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



LO SPRECO ALIMENTARE



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

TRASFORMARE LO SPRECO IN RISORS

DEFINIAMO LO SPRECO

Gli sprechi sono prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare, **prodotti** che hanno **perso valore commerciale**, ma che possono essere ancora destinati al **consumo umano**.

Quindi prodotti **perfettamente utilizzabili**, ma **non più vendibili**, e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti.

I prodotti alimentari che formano lo spreco **perdono** le caratteristiche di “**merce**”, ma non quelle di “**alimento**”, quindi sono prodotti invenduti e non invendibili.

DEFINIAMO LO SPRECO

- Assenza di consapevolezza
- Sindrome della buona madre
- Straordinaria abbondanza
- Straordinaria accessibilità
- Straordinaria economicità
- Possiamo permettercelo

QUANTIFICHIAMO LO SPRECO

...

La disponibilità calorica è di circa **3.700 Kcal** al giorno, equivalente a circa una volta e mezzo il fabbisogno energetico quotidiano.

50 % degli uomini, il 34% delle donne e il 24% dei bambini in età compresa tra i 6 e gli 11 anni è in sovrappeso.

Lo spreco nei campi - Italia 2011

Fonte: Last Minute Market

	Produtz. totale (q.li)	Produtz. raccolta (q.li)	Residuo in campo (q.li)	%
Frutta	64.635.245	63.386.648	1.248.597	1,93
Agrumi	39.155.933	34.093.789	5.062.144	12,93
Olivo	35.560.682	33.179.964	2.380.718	6,69
Uva	71.078.903	70.546.716	532.187	0,75
Ortaggi pieno campo	125.698.056	121.709.795	3.988.261	3,17
Ortaggi in serra	16.394.047	15.807.919	586.128	3,58
Legumi e patate	17.388.938	16.996.757	392.181	2,26
Totale frutta	210.430.763	201.207.117	9.223.646	4,38
Totale ortaggi	159.481.041	154.514.471	4.966.570	3,11
Totale ortofrutta	369.911.804	355.721.588	14.190.216	3,84
Totale cereali	197.166.935	195.884.546	1.282.389	0,65
Totale	567.078.739	551.606.134	15.472.605	2,73

Fonte: Last Minute Market

Lo spreco nella trasformazione - Italia

2011

Fonte: Last Minute Market

COMPARTO INDUSTRIALE	Quantità totale prodotta (ton)	Spreco (ton)	Spreco (%)
Produzione, lavorazione e conservazione di carne e di prodotti a base di carne	6.379.086	159.477	2,5
Lavorazione e conservazione di pesce e di prodotti a base di pesce	185.772	6.502	3,5
Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi	6.850.819	308.287	4,5
Fabbricazione di oli e grassi vegetali e animali	4.626.723	69.401	1,5
Industria lattiero-casearia e dei gelati	9.663.488	289.905	3
Lavorazione delle granaglie e di prodotti amidacei	12.178.032	182.670	1,5
Fabbricazione di altri prodotti alimentari	14.034.071	280.681	2
Industria delle bevande	24.460.681	489.214	2
TOTALE	78.378.672	1.786.137	2,6

Fonte: Last Minute Market

Lo spreco nella distribuzione - Italia 2011

Fonte: Last Minute Market

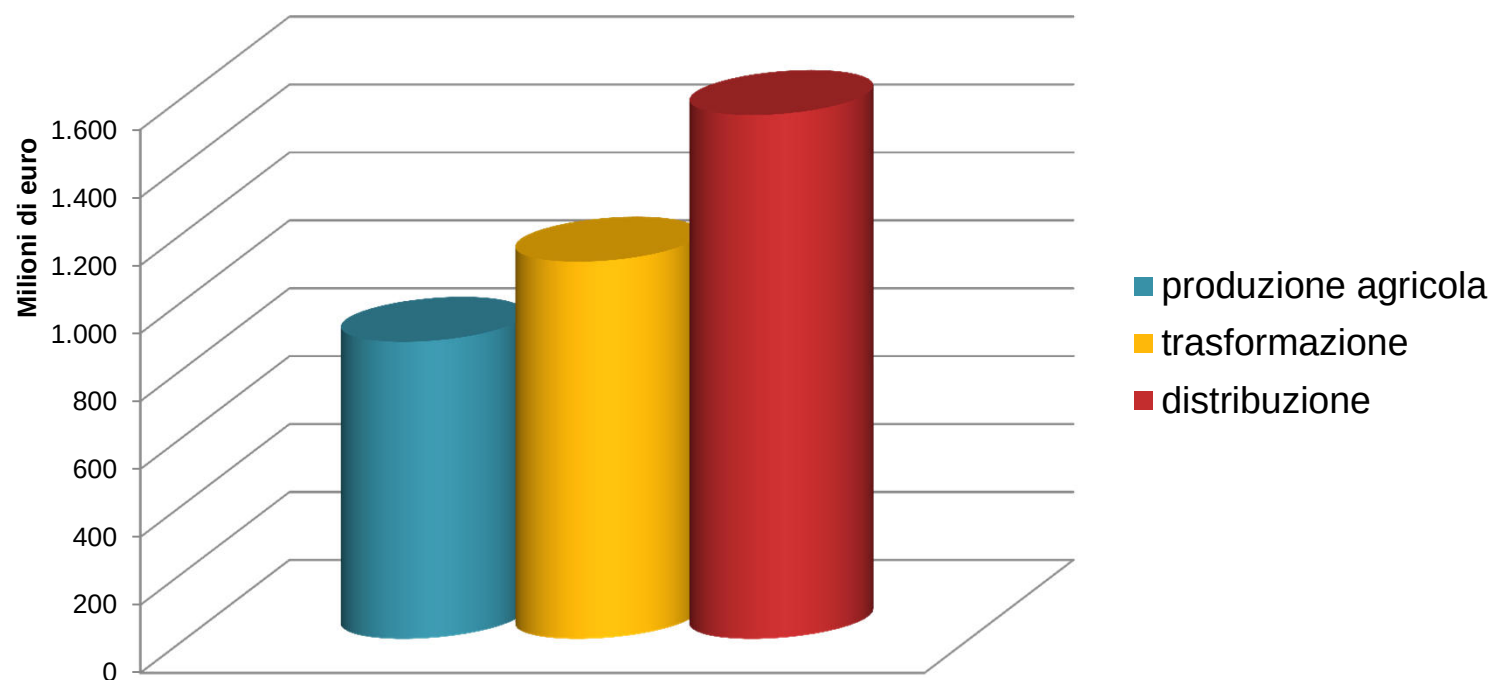
TIPOLOGIA DI VENDITA	QUANTITÀ RECUPERABILI (ton)
CENTRI AGRO ALIMENTARI	108.311
CASH & CARRY	4.911
IPERMERCATI	55.080
SUPERMERCATI	138.159
PICCOLO DETTAGLIO	72.626
TOTALE	379.087

Fonte: Last Minute Market

Valore dello spreco di cibo - Italia 2011

Settore	Spreco (1.000 ton)	Valore (MLN euro)
Produzione agricola	1.547	875
Trasformazione	1.786	1.100
Distribuzione	379	1.500

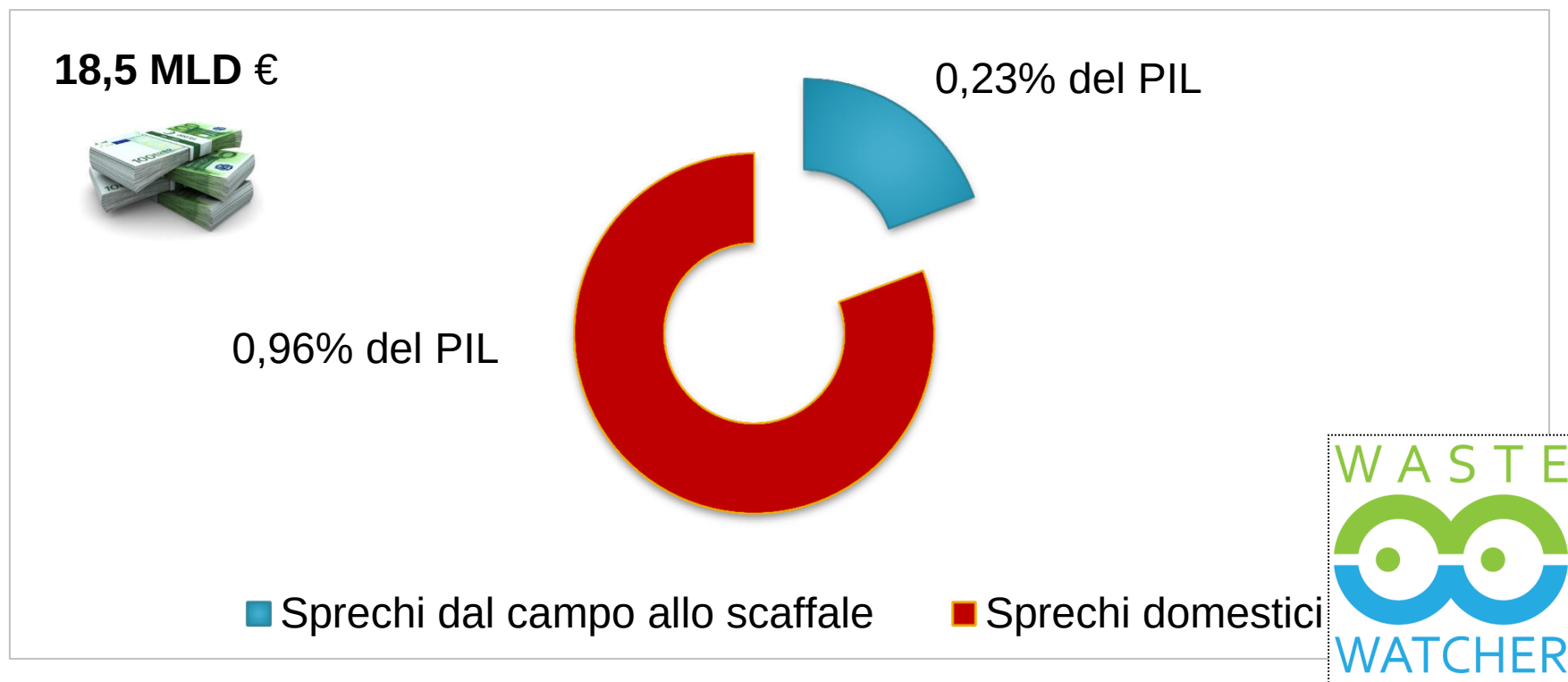
Fonte: Last Minute Market



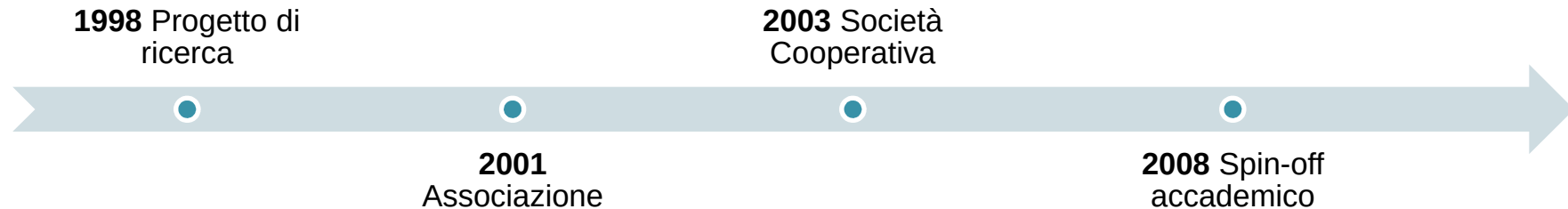
Spreco di cibo rispetto al PIL

In Italia, secondo i dati elaborati da Last Minute Market nel 2013 e dal suo osservatorio Waste Watcher, lo spreco alimentare rappresenta l'1,19% del PIL (circa 18,5 miliardi riferiti al 2011) così ripartito: “soltanto” lo 0,23% si colloca nella filiera di produzione (agricoltura), trasformazione (industria alimentare), distribuzione (grande e piccola), il resto è a livello domestico: 0,96% del PIL.

Distribuzione dello spreco di cibo (valore economico) lungo la filiera in Italia



CHI SIAMO



Last Minute Market è una società spin-off dell'Università di Bologna impegnata sul fronte della riduzione degli sprechi e della prevenzione dei rifiuti da oltre 10 anni. Opera su tutto il territorio nazionale, a favore di imprese e della pubblica amministrazione per l'ideazione, implementazione e monitoraggio di progetti di **recupero dei beni invenduti** (o non commercializzabili) a favore di enti caritativi. LMM è anche ricerca, formazione e analisi dei dati sugli sprechi; promuove inoltre una vasta gamma di iniziative di comunicazione volte a sensibilizzare l'opinione pubblica, le imprese e le istituzioni italiane ed europee sul problema degli sprechi e sulla necessità e l'urgenza di prevenirli, ridurli, eliminarli.



Obiettivo
sprecozero

L'IDEA

- sprechi

- rifiuti

- inquinamento

**Recuperare
ciò che è
ancora
utile**

**... per
donarlo a
chi ne ha
bisogno**

L'idea alla base del «Last Minute Market» è talmente semplice da sembrare banale: recuperare ciò che è ancora utile ... per donarlo a chi ne ha bisogno.

+ cibo

+ salute

+ risparmi

+ investimenti

+ solidarietà

+ sostenibilità

LMM - L'ECONOMIA DEL DONO

L'OFFERTA POTENZIALE

Un prodotto che perde il suo valore commerciale ha ancora un valore relazionale oltre che nutrizionale. L'economia, per come è organizzata oggi, ignora questa possibilità.



Confezione danneggiata



Prodotto vicino alla scadenza

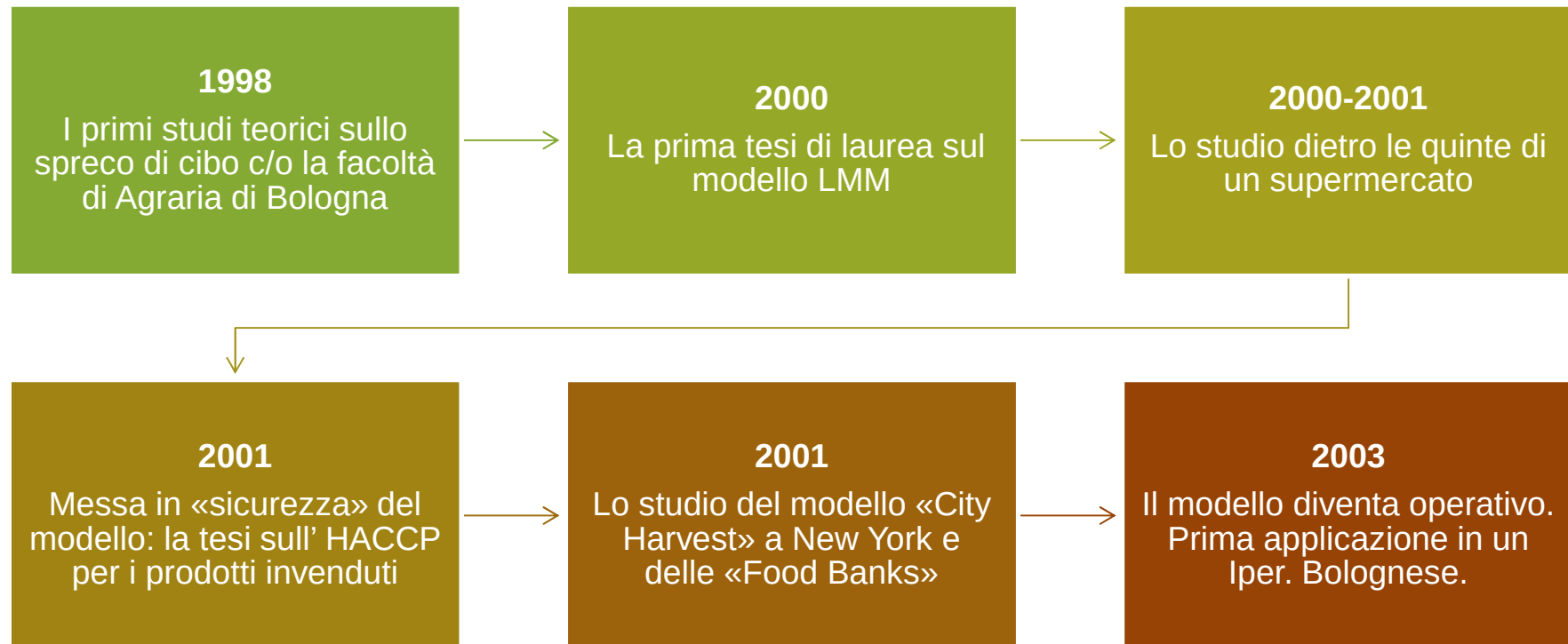


Surplus



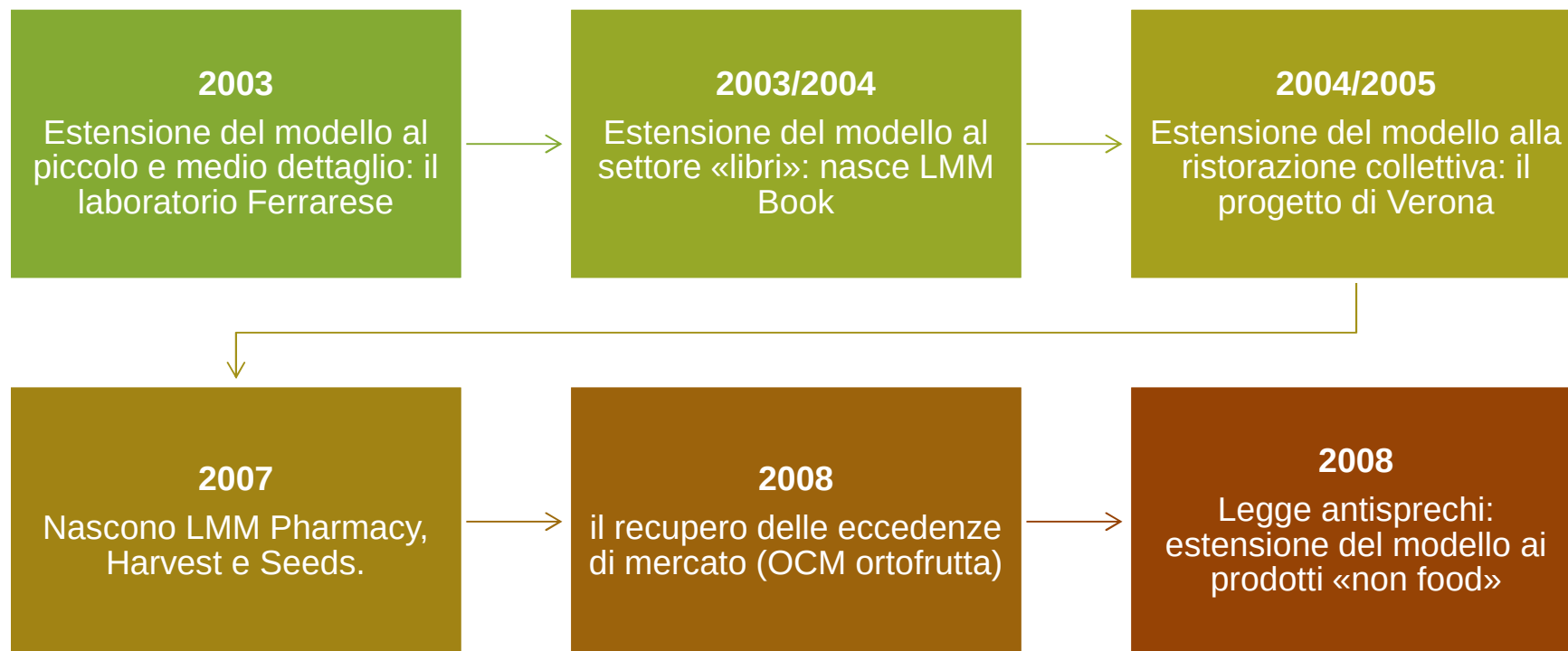
DALL'IDEA ALLA TEORIA

ATTRAVERSO LA PRATICA



EVOLUZIONE DI UN' IDEA

ESTENSIONE DEL MODELLO AD ALTRI SETTORI



I PROGETTI DI RECUPERO

6 AREE DI ATTIVITA'



Food

- Recupero dei prodotti alimentari invenduti da attività produttive e commerciali, in particolare dalla GDO.



Catering

- Recupero eccedenze dalla ristorazione collettiva pubblica e privata (es. scuole, ospedali, mense aziendali etc...).



Pharmacy

- Recupero invenduti da farmacie.
- Recupero farmaci non utilizzati dai cittadini.



No-Food

- Recupero di prodotti «non alimentari» da produzione e commercio.



Book

- Recupero libri invenduti dalle case editrici.

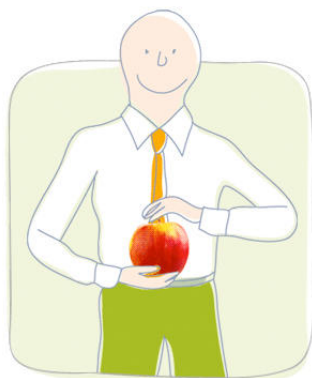


Harvest

- Recupero eccedenze agricole nell'ambito della PAC (Politica Agricola Comunitaria).

LAST MINUTE MARKET ...

OGGI



COSA FACCIAMO & PER CHI

Progetti di recupero



Ricerca



Analisi dei dati



Formazione



Comunicazione



Enti locali



Imprese



Terzo
settore



Cittadini

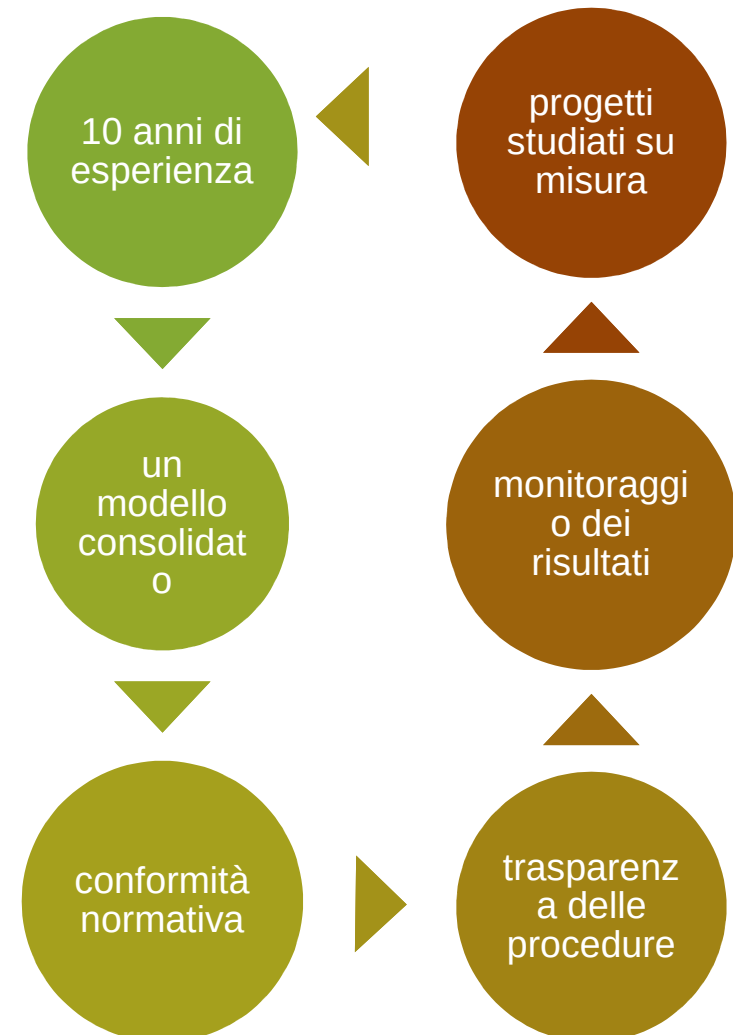
I PROGETTI DI RECUPERO

UN MODELLO CONSOLIDATO

LMM si avvale di un team operativo affiancato da docenti e ricercatori dell'Università di Bologna. Con oltre 10 anni di esperienza sul campo LMM ha consolidato un metodo di lavoro efficace ed efficiente che permette di attivare in maniera progressiva il sistema donazioni/ritiri tenendo sotto controllo gli aspetti nutrizionali, igienico-sanitari, logistici e fiscali.

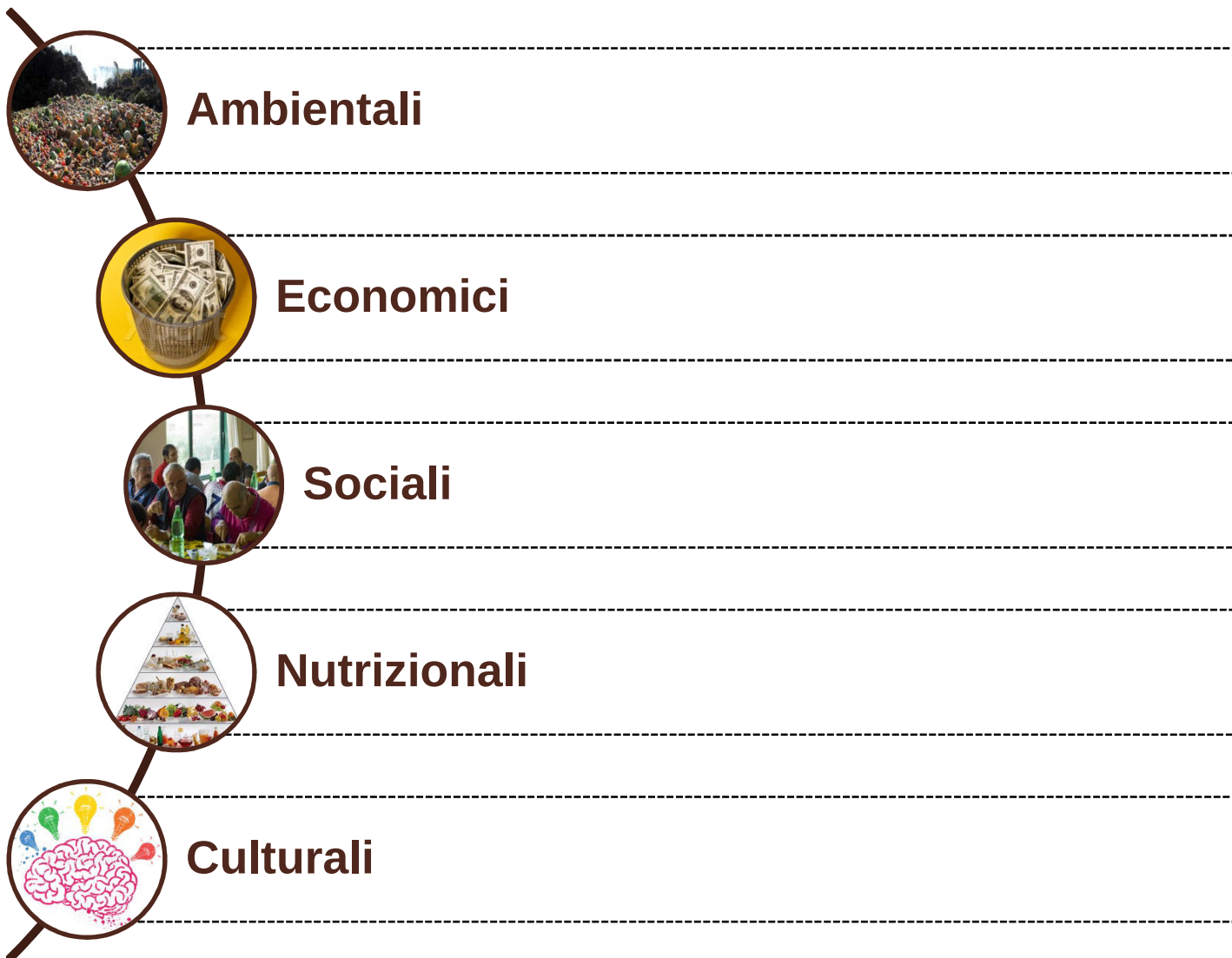
Nella fase di sviluppo dei progetti, oltre al coinvolgimento dei soggetti donatori e beneficiari, lavoriamo a stretto contatto con gli assessorati alle attività produttive, alle politiche sociali e culturali degli enti locali, con prefetture e ASL in modo tale da garantire la perfetta conformità con le normative vigenti, la trasparenza delle procedure, il monitoraggio e la quantificazione dei risultati ottenuti.

Progetti con alto contenuto innovativo, studiati su misura di interlocutori, sia pubblici che privati si realizzano così grazie allo stretto contatto tra il mondo universitario della Facoltà d'Agraria dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna e attori imprenditoriali e istituzionali.



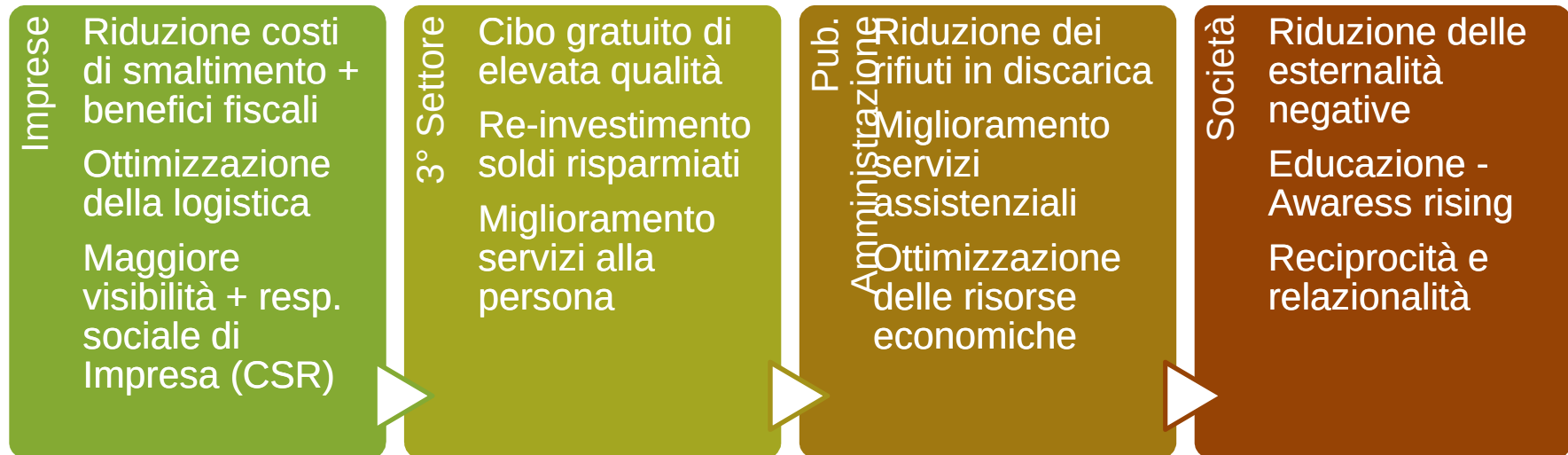
I PROGETTI DI RECUPERO

IMPATTI POSITIVI



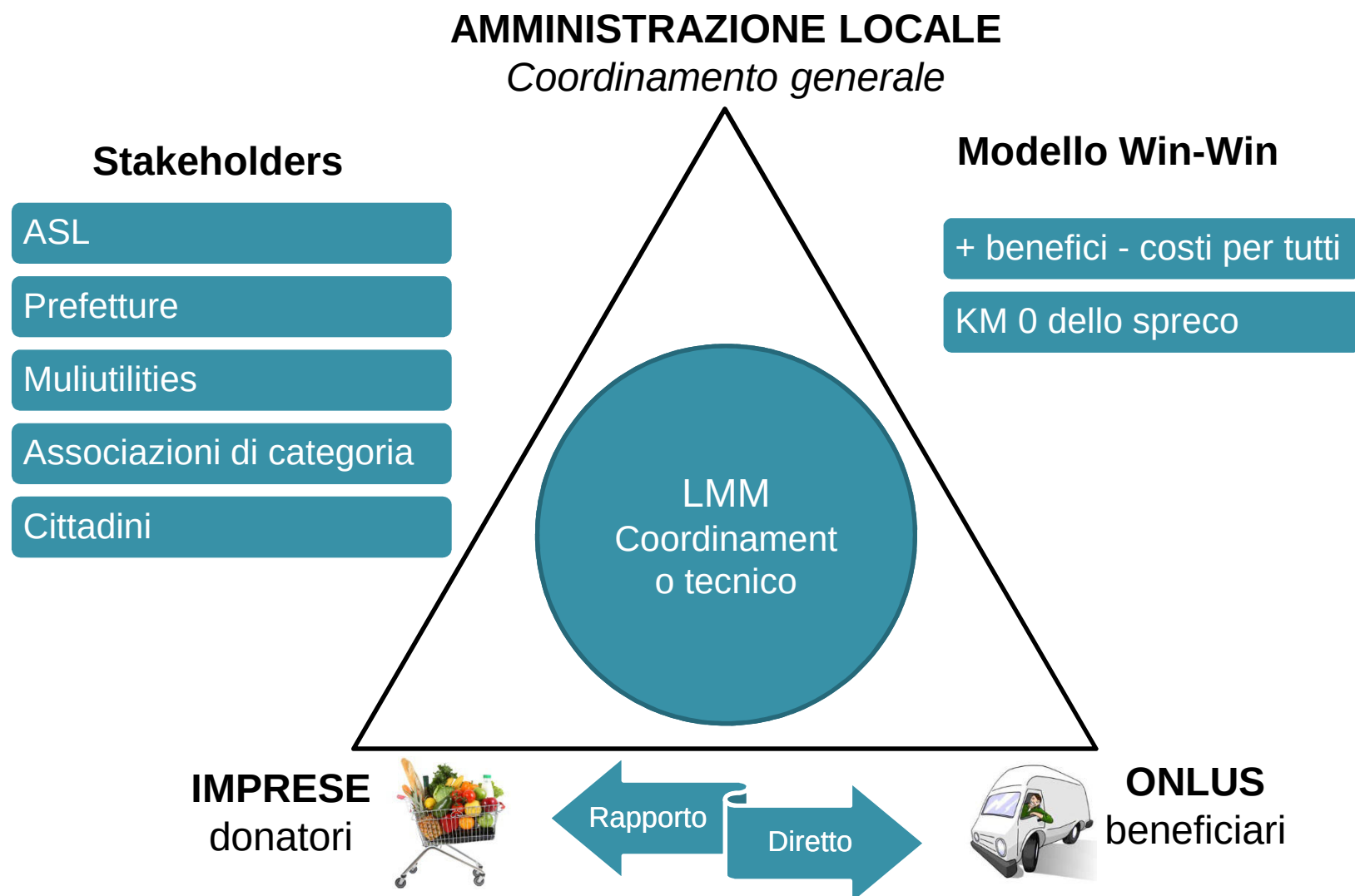
I PROGETTI DI RECUPERO

BENEFICI PER I SOGGETTI
COINVOLTI



I PROGETTI DI RECUPERO

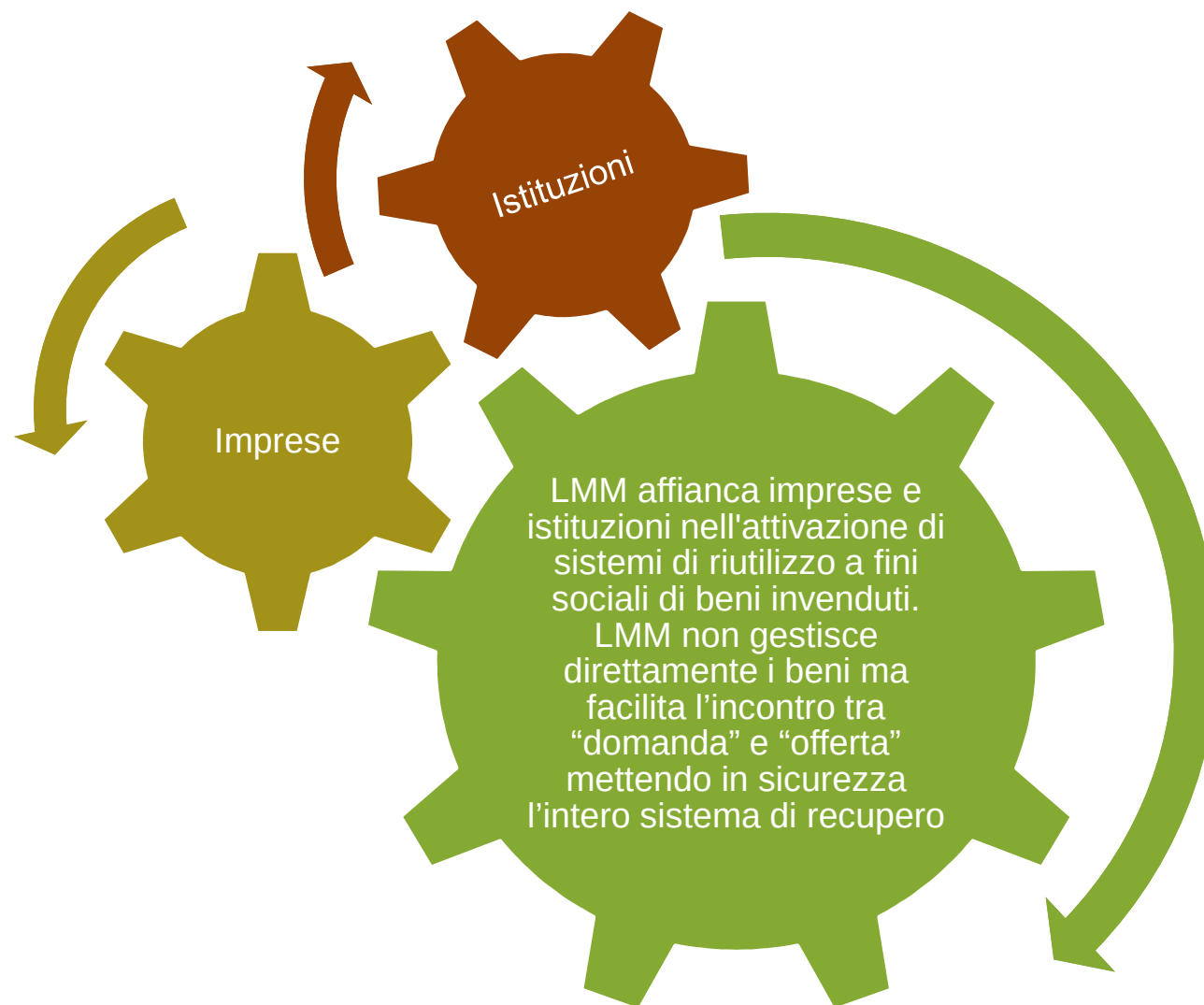
IL MODELLO LAST MINUTE
MARKET



I PROGETTI DI RECUPERO

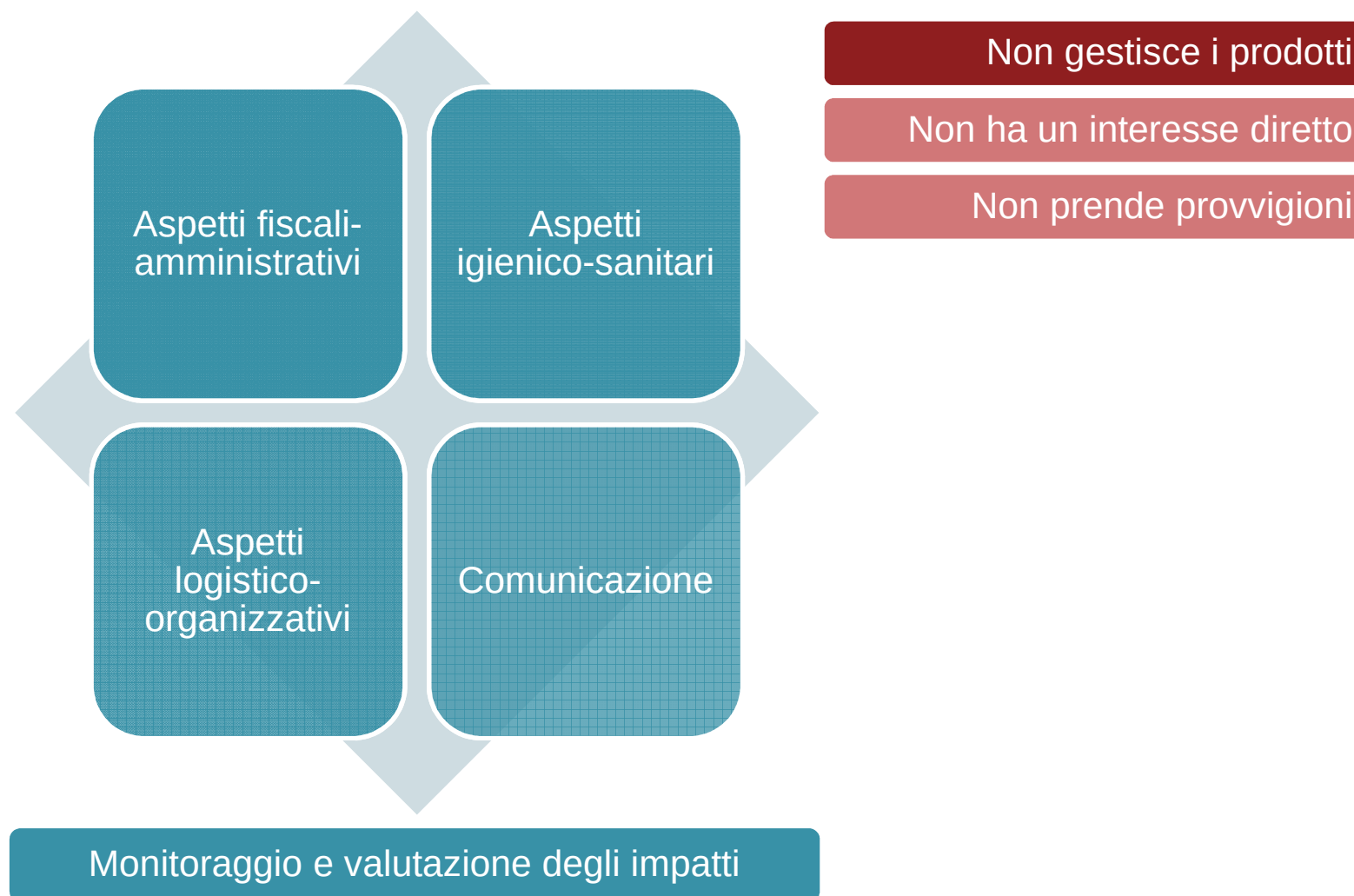
IL MODELLO LAST MINUTE

MARKET



I PROGETTI DI RECUPERO

IL RUOLO DI LAST MINUTE
MARKET



I PROGETTI DI RECUPERO

ALCUNI ESEMPI

1 ipermercato (A)	150 ton/anno
1 ipermercato (B)	65 ton / anno
1 ipermercato (C)	35 ton / anno
1 supermercato	10 ton / anno
15 negozi piccolo e medio dettaglio	60 ton /anno
1 mercato ortofrutticolo	30 ton /anno
11 farmacie	11.300 €/anno
8 mense scolastiche	15.000 pasti/anno
6 punti vendita della GDO (non alimentari)	100.000 € /anno
1 ospedale	15.000 pasti/anno
12 case editrici	47.000 libri/anno
Sconti TIA per 15 punti vendita	15.000 €/anno

TAROCCO GALLO



last minute
market



ZANI

KUMKUAT
CIRI SPACINA
Mc Gable

Chiquita
2.10
1.50
1.50



ZANI

Chiquita
2.10
1.50
1.50

LA RICERCA



Last Minute Market mette a frutto le conoscenze sviluppate nell'ambito delle attività di ricerca coordinate dal Prof. Andrea Segrè, Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna. Fin dalla sua nascita nel 1998 come progetto di ricerca, le attività di LMM sono accompagnate da una intensa attività di studio che indaga sulle cause e sugli impatti ambientali, nutrizionali economici e sociali degli sprechi. Progetti con alto contenuto innovativo, studiati su misura di interlocutori, sia pubblici che privati si realizzano così grazie allo stretto contatto tra il mondo universitario e attori imprenditoriali e istituzionali.



I numeri



Le cause



Gli impatti



Le soluzioni

ANALISI DEI DATI

E VALUTAZIONE DEGLI IMPATTI

L'analisi dei dati sugli sprechi e la valutazione degli impatti ambientali, nutrizionali, economici e sociali associati è parte integrante dei progetti di recupero attivati da Last Minute Market. La metodologia di analisi e di valutazione adottata frutto dell'attività di ricerca svolta in seno al dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna viene proposta come servizio alle imprese che hanno attivato propri sistemi di recupero delle eccedenze e dei prodotti invenduti.



ANALISI DEI DATI SUI RECUPERI

es. IL CASO DI UN IPERMERCATO DA 6/7000 m²

Quanti prodotti recuperati in un anno ?

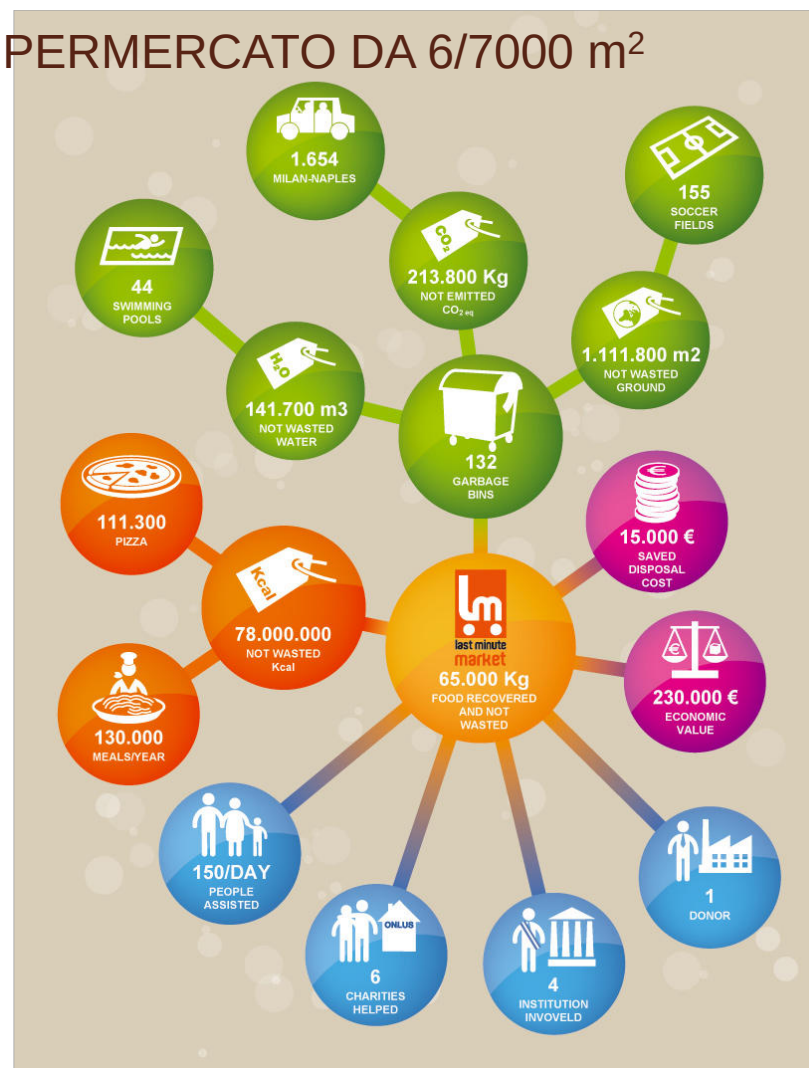
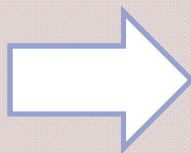
• 65 tons

Quali prodotti ?

- Pane e prodotti da forno: 2%
- Latticini: 5%
- Generi vari: 10%
- Carne: 18%
- Frutta & verdura: 65%

Quali impatti positivi ?

- Ambientali
- Nutrizionali
- Sociali
- Economici



WASTE WATCHER

Un osservatorio per indagare le cause degli sprechi, quantificare il fenomeno, promuovere policy di comportamento e favorire la riduzione concreta dello spreco.

L'osservatorio è stato lanciato da Last Minute Market in collaborazione con SWG nel corso della campagna «Un anno contro lo spreco 2013». In questa occasione sono stati presentati i dati dell'indagine sullo spreco domestico in Italia, realizzata in collaborazione con: Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna; Dipartimento di Scienze Statistiche dell'Università di Bologna; Commissione Europea (DG JCR, Istituto per la Tutela della Salute dei Consumatori) e Karlsruher Institut für Technologie (KIT).



LA FORMAZIONE



LMM realizza di percorsi formativi rivolti alle imprese e al terzo settore sugli aspetti normativi, logistici e igienico-sanitari per una corretta gestione e conservazione degli alimenti. I corsi sono rivolti in particolare alle persone che, a vario titolo, partecipano a progetti di raccolta e redistribuzione alimentare.



aspetti
normativi



aspetti logistici



aspetti igienico-sanitari

LA COMUNICAZIONE

«UN ANNO CONTRO LO SPRECO»

Last Minute Market, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna promuove e organizza ogni anno la campagna di sensibilizzazione europea «**Un anno contro lo spreco**». La campagna, lanciata nel 2010 in stretta partnership con il Parlamento europeo-Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale è stata dedicata nel 2010 agli sprechi alimentari, nel 2011 agli sprechi idrici e nel 2012 agli sprechi energetici. Il 2013 è l'anno di «Spreco Zero» che affronta in maniera trasversale il problema dello spreco di risorse naturali e quello dell'efficienza nel loro uso. La risoluzione del parlamento europeo del 12 gennaio 2012 sugli sprechi alimentari e la firma della «carta per una rete di enti territoriali a spreco zero» da parte di centinaia di enti locali tra comuni, province e regioni, sono tra i principali traguardi raggiunti dall'iniziativa.

