



 **Banco
Alimentare**

Banco Alimentare
del Friuli Venezia Giulia ODV

**BILANCIO
SOCIALE 2023**

SOMMARIO

Lettera agli Stakeholders	4	4.9 Il recupero dalla GDO	38
Gli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (SDGs) 2030	6	4.10 Il recupero dall'industria alimentare	39
1. IDENTITÀ	8	4.11 Il programma Siticibo: recupero dai punti vendita GDO	40
1.1 Chi siamo	8	4.12 Il programma Siticibo Ristorazione: recupero da ristorazione collettiva e mense	42
1.2 La storia	10	4.13 TRBA: la collaborazione tra Banchi	43
1.3 I valori	14	4.14 La 27ª Giornata Nazionale della Colletta Alimentare	45
1.4 I benefici	15	4.15 Raccolte alimentari locali	47
2. STRUTTURA, GOVERNO E AMMINISTRAZIONE	16	4.16 La sicurezza alimentare	48
2.1 La struttura organizzativa	16	4.17 Oltre la redistribuzione: la presenza del Banco Alimentare FVG nella società civile	52
2.2 Le riunioni	17	4.18 I beneficiari: le Organizzazioni Partner Territoriali	57
2.3 Gli stakeholders	17	4.19 Le modalità di distribuzione del cibo	58
3. LE PERSONE	18	5. LA RACCOLTA E GESTIONE DELLE RISORSE	60
3.1 Dipendenti	18	5.1 I nostri sostenitori	60
3.2 Inserimenti lavorativi	19	5.2 Il rendiconto economico: come spendiamo i contributi ricevuti	62
3.3 I volontari: un impegno che appassiona	20	5.3 Da dove provengono le risorse finanziarie	64
3.4 Il tempo donato, un valore che va oltre quello economico	22	5.4 Obiettivi per il futuro	66
3.5 Stra-ordinarie storie	24	6. ALTRE INFORMAZIONI	67
4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ	28	6.1 Nota metodologica	67
4.1 La povertà alimentare	28	6.2 Nel corso del 2023	68
4.2 Lo spreco alimentare in Italia	29	6.3 Banco Alimentare: un esempio di economia circolare	72
4.3 La legge n.166/16 e i prodotti conferiti dalle aziende	30	6.4 Come sostenerci	75
4.4 Il ponte dell'aiuto alimentare	32	6.5 Tabella di raccordo con le linee guida del Terzo Settore	76
4.5 Le fonti di approvvigionamento	34	6.6 Relazione di revisione e monitoraggio	80
4.6 La scelta responsabile di non sprecare il cibo	35	6.7 Contatti	83
4.7 Il Fondo di Aiuti Europei agli Indigenti e il Fondo Nazionale	36	6.8 Ringraziamenti	84
4.8 Il recupero dei prodotti ortofrutticoli	38	Glossario	86

LETTERA AGLI STAKEOLDERS

Pasian di Prato, febbraio 2024

Per il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia (di seguito BAFVG) il 2023 è stato un anno molto impegnativo, di incessante lavoro, ma anche ricco di novità e soddisfazioni. Più di 3.500 tonnellate di alimenti a lunga conservazione, freschi e surgelati, sono state distribuite a 291 organizzazioni partner del territorio, che hanno raggiunto quasi 40.000 persone in grave stato di necessità. I numeri del 2023 sono quindi positivi e rappresentano i risultati tangibili di ciò che il BAFVG è riuscito a fare perseguendo la sua duplice mission di contrasto alla povertà e allo spreco alimentare.

Al di là di queste cifre, però, non vi è solo un lavoro costante e strutturato, che ogni anno cresce insieme alle sfide che la realtà pone davanti, ma anche l'impegno, la passione e la dedizione di 130 volontari che con grande disponibilità donano il loro tempo e le loro competenze per continuare a costruire un luogo di crescita, condivisione e gratuità.

Il 2023 ha visto una grande novità per quanto riguarda la logistica del BAFVG: l'acquisizione di un secondo magazzino. La necessità di un ulteriore spazio per lo stoccaggio degli alimenti

era già emersa negli anni, a causa della crescente quantità di cibo recuperato e donato, che un unico magazzino non era più in grado di contenere.

Si era ovviato prendendo in affitto due magazzini che però, tra il canone di locazione e le spese per il trasporto degli alimenti, rappresentavano un onere non di poco conto.

Dopo un attento studio di fattibilità ed un lavoro di ricerca di spazi e fondi, ancora una volta la Provvidenza si è manifestata chiaramente, stavolta attraverso una serie di rapporti consolidati con l'Amministrazione Regionale: il contributo economico della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia ha coperto interamente il costo di acquisto dell'immobile. Il secondo magazzino si trova nei pressi della sede, ha una superficie di circa 1.000 m² ed è dotato di uffici. Il 10 giugno 2023, in occasione dell'incontro "La legge del condividere", organizzato all'interno di una serie di eventi per il centenario dalla nascita di don Luigi Giussani, il BAFVG ha inaugurato il nuovo magazzino con una grande festa, alla quale hanno partecipato moltissime autorità civili e religiose, amici, sostenitori, "compagni di Banco" e stakeholders. È stata ancora una volta un'occasione ricca di incontri, rapporti ed

esperienze che ci hanno accompagnato lungo tutto l'anno con la loro ricchezza.

Nel 2023 è proseguito anche il grande lavoro di accompagnamento alle organizzazioni partner per l'utilizzo del portale ministeriale SIFEAD, divenuto indispensabile per sostenere le associazioni nella compilazione di tutte le procedure informatiche richieste per poter usufruire degli aiuti alimentari dell'Unione Europea tramite l'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura, senza i quali tali associazioni resterebbero sfornite di alimenti da distribuire ai propri assistiti. Grazie a questo lavoro di formazione e monitoraggio, la quasi totalità delle organizzazioni partner può continuare ad usufruire degli aiuti europei.

Non è mancata nemmeno l'attività di sensibilizzazione alla povertà e allo spreco alimentare che da più di dieci anni il BAFVG porta avanti negli Istituti Scolastici di ogni ordine e grado, nella convinzione della grande valenza educativa del dono e dell'esperienza della Colletta Alimentare. Tramite una ventina di incontri sono state coinvolte 75 classi di 14 plessi, per un totale di circa 1.200 studenti.

Lungo tutto il 2023 il BAFVG è stato impegnato, oltre che nella sua consueta attività istituzionale, in diversi eventi che lo hanno visto coinvolto in svariate maniere. Con lo scopo di autofinanziarsi, almeno in parte, ha organizzato una Lotteria, coinvolgendo tantissime persone che hanno dato il loro contributo nel mettere a disposizione i premi e nella vendita dei biglietti. Nel mese di maggio il BAFVG ha voluto partecipare alla 94esima Adunata Nazionale degli Alpini, svoltasi a Udine, con uno stand tutto dedicato agli Alpini, fedelissimi compagni ed alacri volontari lungo tutte le edizioni della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare. Il BAFVG è stato presente a Trieste al grande evento della 55esima Barcolana, con uno stand per promuovere le nostre attività istituzionali e con un'imbarcazione che con orgoglio ha portato per la prima volta il marchio del Banco Alimentare nella regata più grande del mondo. Non sono mancate occasioni nelle quali il BAFVG sia stato chiamato come riconosciuto promotore di buone pratiche contro lo spreco alimentare, come per l'edizione del 2023 del "Jazz&Wine of Peace" di Cormons, festival internazionale di musica e di vini di grande qualità. Il giorno

7 novembre il BAFVG ha voluto coinvolgere tutta la cittadinanza con un evento pubblico di presentazione della 27esima Giornata Nazionale della Colletta Alimentare – che ha avuto ospite il Presidente della Fondazione Banco Alimentare Giovanni Bruno - con il desiderio di far conoscere a tutti, ancora una volta, il grande valore sociale, educativo e solidale della Colletta Alimentare, tramite i racconti e le testimonianze di chi vi ha partecipato ed ha sperimentato un Bene che desidera condividere con tutti tramite l'invito a questo semplice gesto di carità. L'evento ha avuto grande risonanza per la partecipazione di molte autorità, tra le quali il Vicario Generale dell'Arcidiocesi di Udine mons. Guido Genero e l'Assessore alle Finanze della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia Barbara Zilli, rilanciando al meglio l'iniziativa della Colletta Alimentare.

Tutti questi eventi e tutte le occasioni che abbiamo avuto lungo il corso dell'anno ci hanno permesso di dare visibilità a ciò che facciamo quotidianamente, evidenziandone il grande valore sociale e l'impatto positivo su molti aspetti della comunità in cui viviamo. Restiamo però consapevoli che il nostro agire è un tentativo

di dare una risposta al bisogno alimentare, non una soluzione. Tutto questo non è per noi un alibi, ma una sfida da cogliere ogni giorno – con i nostri limiti e la nostra umanità – per tentare di raggiungere chi si trova in difficoltà, facendo esperienza profonda di condivisione, certi della presenza di un Bene più grande che accompagna questa nostra Storia.

Paolo Olivo
Presidente

Clara Braidotti
Responsabile Eventi, Comunicazione
e Fundraising

GLI OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE (SDGs) 2030



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

17 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 al fine di 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, affrontando 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 Alimentari (FEBA) di cui è membro.

Gli obiettivi sono fra loro sinergici e complementari, la nostra *mission* 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.

"la carità cambia la vita"



**Banco
Alimentare**
Associazione Banco Alimentare
del Friuli Venezia Giulia Onlus



1. IDENTITÀ

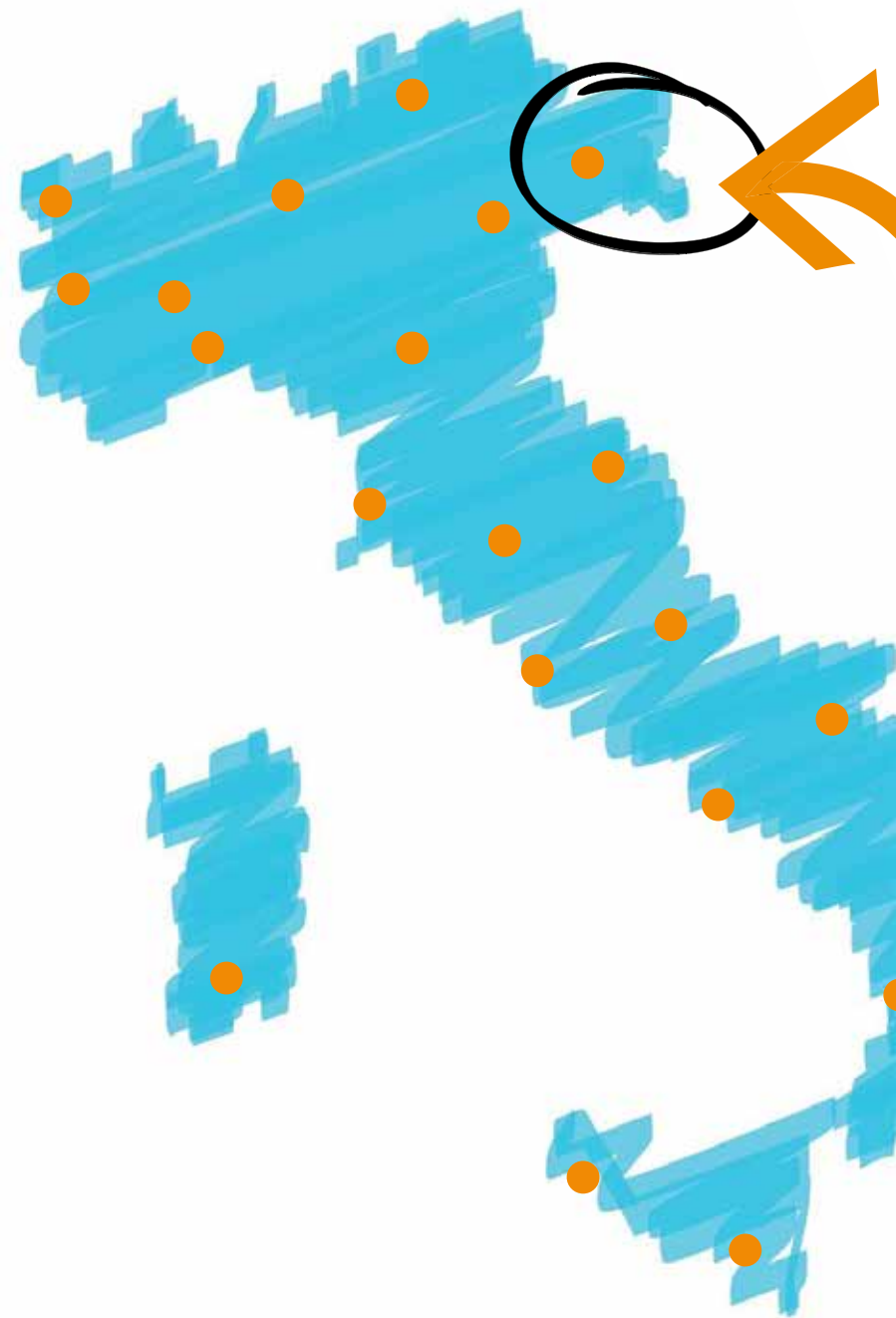
1.1 Chi Siamo

L'Associazione Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia è un'organizzazione¹ di volontariato (ODV) che **opera dal 1996 in tutto il territorio della Regione Friuli Venezia Giulia e nel Veneto orientale.**

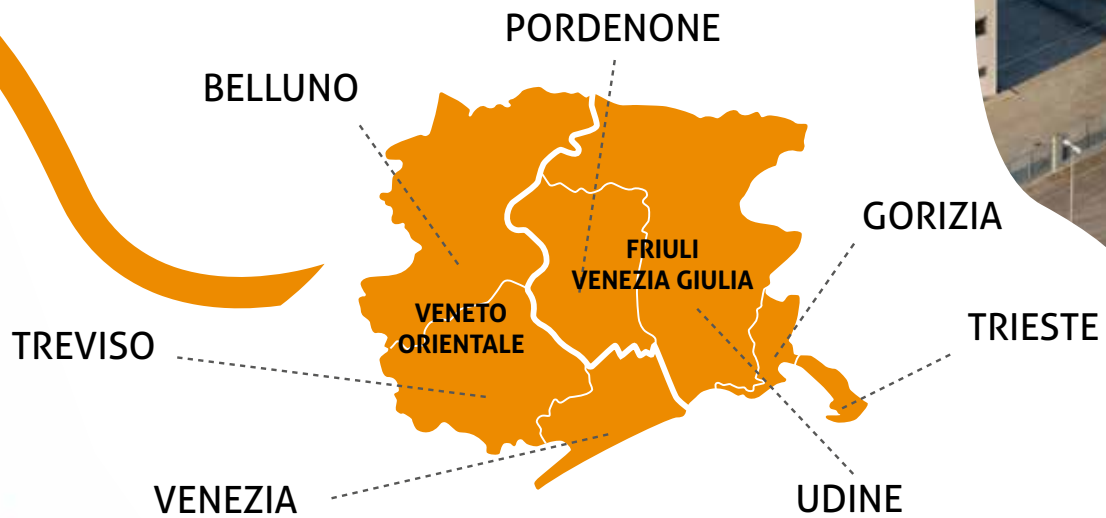
Fa parte della Rete Banco Alimentare, costituita da **21 organizzazioni regionali** distribuite sul territorio nazionale e coordinate dalla Fondazione Banco Alimentare, con sede a Milano.

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

¹ È iscritta al Registro Unico Nazionale del Terzo Settore (RUNTS) al n. 48364. È riconosciuta con personalità giuridica (decreto n. 275/PRES del 5/10/2009).



BANCO ALIMENTARE FRIULI VENEZIA GIULIA



Sede Legale - Magazzino Principale



Magazzino Ausiliario

1. IDENTITÀ

1.2 Storia

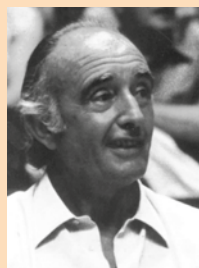
1967



John van Hengel, St. Mary's Food Bank

Nasce la St. Mary's Food Bank, il primo Banco Alimentare del mondo. L'idea arriva da Phoenix (Arizona, U.S.A.) John Van Hengel, volontario di una mensa per i poveri, visto l'esiguo bilancio a disposizione per l'acquisto di cibo, comincia a cercare prodotti alimentari gratuitamente. In breve tempo riesce a raccogliere più cibo di quanto serva alla mensa e capisce di aver bisogno di un luogo per poterlo distribuire. Il parroco della chiesa locale di Saint Mary mette allora a disposizione una vecchia panetteria, che diviene il primo magazzino. Qui incontra una donna con dieci figli ed un marito in prigione che si procura il cibo tra i rifiuti vicino ai supermercati. Trova l'idea geniale e la vuole verificare: scopre che vi è abbondanza di scarti dignitosi e riutilizzabili. La stessa donna suggerisce l'idea di creare una "banca" in cui depositare queste eccedenze per distribuirle ai bisognosi: da qui il nome Food Bank. Questo modello si diffonde rapidamente nel mondo e in Europa il primo Banco Alimentare nasce a Parigi nel 1984.

1989



Cav. Danilo Fossati



Mons. Luigi Giussani

Il cav. Danilo Fossati, proprietario della STAR, rimane profondamente colpito dal Banco Alimentare nel quale riconosce la realizzazione di un suo desiderio: arginare lo spreco di alimenti e allo stesso tempo servire i più bisognosi. Grazie a 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.

1996



A novembre nasce il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia 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, che gestisce anche le province di Belluno, Treviso e parte di quella di Venezia.

All'inizio, come sempre, la buona volontà c'è, ma gli spazi e 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 OPT e donare loro quanto raccolto.

1997



Nasce la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare che da allora si svolge nel mese di novembre.

Anche il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia partecipa alla Prima Giornata Nazionale della Colletta Alimentare.

2000



Il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia si trasferisce nel Primo magazzino di proprietà a Santa Caterina di Pasian di Prato. 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 della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, che anno dopo anno coinvolge sempre più punti vendita, volontari e risorse. In pochi anni l'aumento delle persone assistite dalle associazioni convenzionate è esponenziale.

2007



Viene inaugurato l'attuale sede legale in via Menazzi Moretti, 16 a Pasian di Prato - magazzino principale della nostra Associazione. Il fabbricato ha una superficie di 1000 m² 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.

Viene ampliato il magazzino di ulteriori 500 m² e vengono creati nuovi locali per uffici.

2017

2019

2020

2021



COMPAGNI DI BANCO

DA 30 ANNI, IN VIAGGIO



Vista la grande quantità di alimenti movimentati viene preso in affitto un ulteriore capannone di 500 m² in prossimità della sede. Viene inoltre potenziato l'organico del personale per garantire lo svolgimento delle attività ormai divenute specifiche e molteplici.

Si lavora per la riformulazione delle dinamiche distributive: grazie alla costruzione di una copertura esterna nella parte posteriore del magazzino, si riducono notevolmente i tempi di distribuzione, l'attesa delle OPT e il numero di volontari impiegati.

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

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, 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.

Si affronta 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) e l'implementazione del parco mezzi, più efficiente e performante.

"la carità cambia la vita"

2022

2023



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 canali di approvvigionamento per aiutare le OPT del territorio, alle quali si rivolgono individui e famiglie in grave difficoltà a causa dell'aumento dell'inflazione e del costo della vita.



Viene acquisito, grazie al sostegno delle istituzioni, un secondo magazzino di proprietà. Questo nuovo spazio permette, oltre che di abbattere le spese di locazione e di trasporto, di stoccare una grande quantità di alimenti – in particolare quelli provenienti dalla Unione Europea, che ora possono essere ricevuti senza problemi logistici – facilitando le operazioni di carico e scarico nel primo magazzino, soprattutto nei mesi seguenti la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare. Nel mese di giugno il magazzino viene inaugurato con una grande festa, preceduta da un incontro dal tema "La legge del condividere", al quale partecipano moltissimi amici, sostenitori, autorità e stakeholders.



1. IDENTITÀ

1.3 I Valori

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.

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.





CAMPAGNE DI
RESPONSABILITÀ
SOCIALE

LOTTA ALLO
SPRECO E
SALVAGUARDIA
AMBIENTALE

ACCOMPAGNAMENTO
DELLE OPT

RACCOLTA
E RECUPERO
DELLE ECCELENZE
ALIMENTARI

1.4 I Benefici

BENEFICI SOCIALI

Prodotti ancora edibili vengono recuperati e ritrovano il loro valore presso le OPT 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 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 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 nei processi dalla produzione allo smaltimento.

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.

2. STRUTTURA, GOVERNO E AMMINISTRAZIONE

2.1 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 e 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 Monocratico svolge un ruolo di vigilanza sull'osservanza delle finalità statutarie e sull'adeguatezza della gestione organizzativa e amministrativa dell'Associazione.

Sono **84 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.

CONSIGLIO DIRETTIVO	CARICA
Paolo Olivo	PRESIDENTE
Stefano Boscolo Nale	VICEPRESIDENTE
Andrea Carlini	CONSIGLIERE
Gastone Collini	CONSIGLIERE
Guerrino Lombardo	CONSIGLIERE
Paolo Pecile	CONSIGLIERE
Giuseppe Antonio Torrente	CONSIGLIERE
ANNO DI INIZIO MANDATO	2022
ANNO DI FINE MANDATO	2025
ORGANO DI CONTROLLO MONOCRATICO	CARICA
Roberto Cuttini	COMPONENTE UNICO

2.2 Le riunioni

L'Assemblea dei Soci, riunitasi in data 28 giugno 2022 per l'approvazione del bilancio 2021, ha eletto i componenti del Consiglio Direttivo, che **rimarranno in carica tre anni fino all'assemblea che approverà il bilancio 2024**. Il Presidente e il Vicepresidente sono stati eletti dal **Consiglio Direttivo** il 13 luglio 2022.

Nell'anno 2023 l'Assemblea dei Soci si è riunita in data 23 giugno 2023 per l'approvazione del bilancio 2022.

Il Consiglio Direttivo si è riunito formalmente sette volte nel corso del 2023. Oltre agli aspetti relativi alla parte economica/finanziaria, i principali argomenti trattati e le decisioni prese durante i Consigli Direttivi hanno riguardato aspetti quali lo sviluppo dell'organizzazione interna del Banco e del personale (rinnovamento organizzativo, sicurezza alimentare, analisi della situazione dei volontari, ottimizzazione servizi), la gestione operativa del Banco e rapporti con le realtà esterne (istituzioni, fondazioni, ecc).

2.3 Gli stakeholders

BENEFICIARI

- PERSONE BISOGNOSE
- SOCIETÀ CIVILE
- 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

3. LE PERSONE

Il BAFVG non ha attuato comportamenti discriminatori nei confronti dei destinatari delle attività, dipendenti, volontari e donatori. Non sono state attuate discriminazioni in base al genere, alla razza, all'ideologia e al credo religioso.

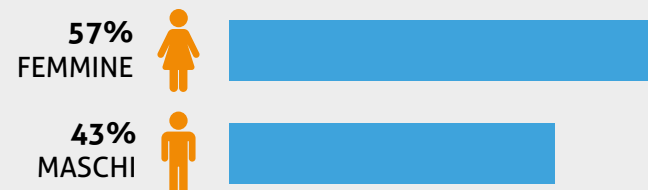
3.1 Dipendenti

Nel 2023 il totale dei dipendenti del BAFVG risulta pari a sette unità: sei con contratto a tempo indeterminato e una a tempo determinato.

Il team di dipendenti comprende un direttore, quattro impiegati e due operai. Si occupano delle attività dei magazzini, del programma Siticibo e delle operazioni gestionali e amministrative.

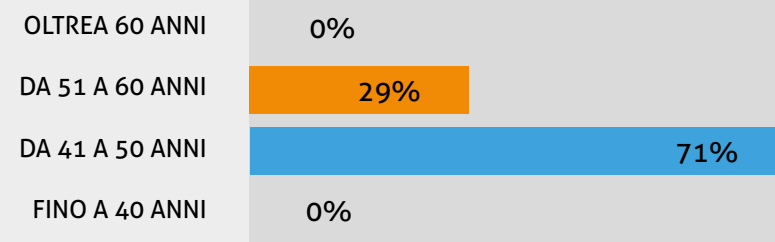
Durante l'anno sono state condotte attività di formazione obbligatoria sulla sicurezza e sull'HACCP per dipendenti e volontari. La nuova risorsa dipendente, entrata in servizio alla fine dell'anno, ha seguito il corso base sulla sicurezza previsto dopo l'assunzione secondo le normative vigenti.

Genere e nazionalità dei dipendenti



Il 100% dei dipendenti del BAFVG è di nazionalità italiana.

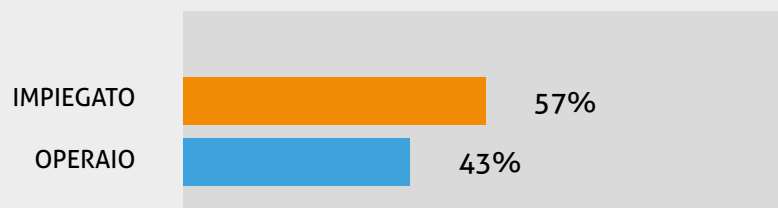
Fascia d'età



Attività

ATTIVITÀ	DIPENDENTI	%
Magazzino e logistica	2	29%
Amministrazione	2	29%
Comunicazione	1	14%
Siticibo	1	14%
OPT	1	14%
	7	100%

Inquadramento Dipendenti



Considerando la natura dell'attività svolta, i dipendenti del BAFVG percepiscono un compenso corretto rispetto al loro inquadramento al CCNL di categoria (commercio). Ai sensi di quanto previsto dall'art. 16 del D.Lgs. 117/2017 è stato verificato che non vi è una differenza di rapporto superiore di uno a otto tra i dipendenti del BAFVG.

3.2 Inserimenti lavorativi

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

Tre 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

Una persona ha 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 l'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.**

3. LE PERSONE

3.3 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".

ATTIVITÀ	VOLONTARI	%
Magazzino e logistica	34	26%
Supporto amministrativo	8	6%
Visitor	4	3%
GNCA	15	12%
Siticibo	69	53%
	130	100%

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.**

Sono 130, in totale, i volontari continuativi impegnati al BAFVG. La maggior parte dei volontari opera principalmente presso i magazzini di Pasion di Prato e la sede operativa di Pordenone.

Alcuni di loro si dedicano alla logistica e al controllo qualità degli alimenti donati, in modo da assicurare che il cibo destinato agli assistiti sia igienicamente sicuro e dignitoso

DISLOCAZIONE	VOLONTARI	%
PASIAN DI PRATO (SEDE)	63	48%
BELLUNO	3	3%
PORDENONE	64	49%
	130	100%

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 sessanta persone, nel Pordenonese ritira gli alimenti presso punti vendita e mense e li consegna alle OPT.

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

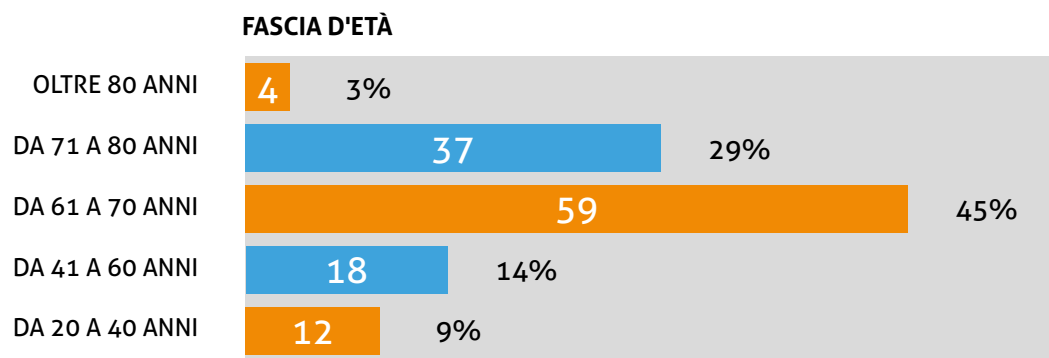
Nel 2023 la **Giornata Nazionale della Colletta Alimentare (GNCA)** ha visto la partecipazione di altri 10.000 volontari occasionali impegnati nei punti vendita, nei trasporti, nei nostri magazzini e in 12 magazzini temporanei.

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 della nostra Associazione.

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, 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.



3. LE PERSONE



3.4 Il tempo donato, un valore che va oltre quello economico

La preziosa collaborazione dei volontari, soprattutto di quelli che operano in maniera costante nelle diverse aree, è essenziale per il mantenimento dell'equilibrio economico del BAFVG, al pari di quella dei dipendenti.

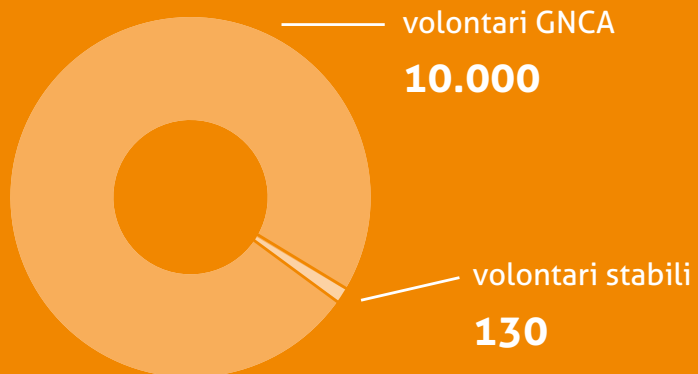
L'anno 2023 ha visto i **volontari stabili** impegnarsi per 33.600 ore, equivalenti a circa 21 persone impiegate a tempo pieno.

All'organizzazione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare si sono dedicati un responsabile regionale e otto responsabili provinciali, coadiuvati da circa 750 capi equipe e da circa 9.200 volontari impegnati nei supermercati e nella logistica. Il totale delle ore donate per la GNCA ammonta a circa 25.700 ore.

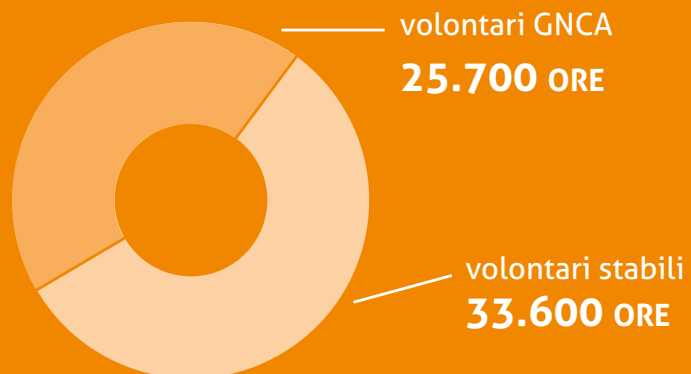
Stimando il valore di ogni ora di volontariato a 16,37 euro², il lavoro dei volontari stabili ha raggiunto un valore economico di 550.000 euro, al quale vanno sommate le ore generate dal contributo dei volontari della GNCA, per un totale di oltre 420.000 euro.

² Stima della Commissione Europea con Decisione C (2019) 2646.

 **TOTALE
VOLONTARI**
STABILI E
OCCASIONALI



 **ORE
DONATE**
DAI VOLONTARI



 **VALORE ECONOMICO
ATTRIBUITO**



3. LE PERSONE

3.5 Stra-ordinarie storie

Rinaldo – soprannominato “Rinaldinho”, perché uno degli uomini di punta del magazzino – è arrivato al Banco più di vent’anni fa. Da poco in pensione, aveva lavorato fin da quando aveva 14 anni, con la grande alacrità che tutt’ora lo caratterizza. Un giorno di vacanza a Lignano, legge sul giornale l’annuncio del Banco Alimentare FVG che cerca volontari. Questa proposta arriva proprio mentre Rinaldo si chiede se e come può essere ancora utile, magari a chi ha più bisogno, ora che ha più tempo a disposizione e che è ancora giovane. “Volevo fare qualcosa di buono e utile, non mettermi in mostra. Mi sono chiesto cosa pensavo di fare e la risposta mi è venuta incontro”. Allora va in quella che all’epoca era la sede del Banco, incontra Cleto (uno dei pilastri dell’Associazione, socio fondatore e instancabile volontario venuto a mancare nel 2021) che è subito entusiasta di accoglierlo, dal momento che Rinaldo ha dimestichezza con il lavoro di magazzino.

“Ora sono ancora qua...tante cose sono cambiate. Adesso il Banco è strutturato, ha una gestione aziendale, mentre prima al magazzino eravamo soltanto io, Cleto, Gianni, Luciano, Guido, Bruno e pochi altri. Siamo cresciuti noi... ma vedo che è cresciuto anche il bisogno.” Ha dei bellissimi ricordi dei primi tempi. Le bolle fatte a mano, la pausa caffè con la moka. “Quando le cose sono diventate un po’ più strutturate, allora ho deciso di dedicare ancora più tempo al Banco e ho fatto il patentino per il muletto.”

Rinaldo è fedelissimo e viene al Banco tre o quattro pomeriggi a settimana. E alla moglie Luigina che da sempre lo incoraggia, ma gli chiede se non sia il caso di “mollare” un

po’, lui risponde “Mi sento di dare, ancora. Vado volentieri e quello che faccio mi fa contento”. E lei questo lo vede.

Poi racconta: “Gli anni passano, adesso comincio a sentire di più la stanchezza. Ma l’entusiasmo c’è ancora, soprattutto nel rapporto con gli altri volontari. Ne sono passati tanti da qui... qualcuno non c’è più, ma rimane il ricordo, vivo.”

Alla domanda “Continuerai ad essere ancora uno dei nostri?” risponde: “Finora l’ho fatto perché sentivo dentro di me che dovevo fare qualcosa. Spero di poterlo fare ancora per molto tempo... se al Signôr mi viôt”.

RINALDO




Nell'anno scolastico 2022-23 l'Istituto Comprensivo "A. Palladio" di Caorle ha organizzato alcune attività legate all'educazione civica per sensibilizzare bambini e ragazzi rispetto ai nuclei tematici della materia, cioè Costituzione, diritto e solidarietà, Sviluppo sostenibile, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio e Cittadinanza digitale. L'esperienza che è stata proposta - in una prospettiva di continuità verticale e collaborazione tra ordini di scuola - ha visto la realizzazione di una iniziativa solidale tramite la raccolta di generi alimentari per le famiglie bisognose del territorio, denominato DONACIBO³, già sperimentata l'anno precedente con notevole successo. Essa ha visto la preziosa collaborazione delle associazioni "Banco Alimentare FVG e Caritas Caorle. Il Banco Alimentare FVG ha fornito scatoloni, scotch ed etichette che gli studenti, in compagnia dei loro insegnanti, hanno preparato per la raccolta, oltre a video sull'attività del Banco Alimentare a sostegno della povertà ed esclusione sociale, sullo spreco alimentare e sull'economia circolare. Gli interventi a scuola hanno poi permesso a studenti e docenti di acquisire consapevolezza circa il loro operato e il valore del gesto del "Donacibo". Sono stati realizzati cartelloni a sostegno del progetto, giochi con quiz interattivi e biglietti in diverse lingue per i pacchi da consegnare alle famiglie bisognose. La terza settimana di Quaresima tutti gli studenti hanno quindi potuto portare a scuola beni alimentari di prima necessità a lunga scadenza, che sono stati suddivisi, inscatolati, pesati e registrati dagli studenti stessi e poi consegnati alla Caritas. Una delegazione di studenti rappresentanti di ogni classe è stata poi accompagnata presso la sede della Caritas per incontrare alcuni volontari che operano sul territorio con le famiglie bisognose.

Questi gesti - che possiamo definire "Educazione civica attiva" - hanno avuto lo scopo di far partecipare i più giovani, rendendoli protagonisti in prima persona di una piccola/grande azione e di sensibilizzare bambini e ragazzi alla dimensione di aiuto, facendo conoscere loro il territorio in cui vivono attraverso una maggiore interazione con esso. Questo ha reso l'intera comunità scolastica maggiormente consapevole della povertà esistente anche nel proprio territorio e l'ha coinvolta in un gesto di gratuità dal valore altamente educativo per quanto riguarda la sensibilizzazione al bisogno, alla sostenibilità ambientale e alla lotta allo spreco alimentare.

PROF.SSA DONATELLA DAVOLI - CAORLE

³ Il "Donacibo" è un'iniziativa dei Banchi di Solidarietà (BDS). Dopo il Covid, i volontari del BDS della zona non hanno più potuto seguire queste raccolte alimentari nelle Scuole ed il BAFVG ne ha raccolto - per un periodo - il testimone, garantendo la continuità dell'iniziativa mettendo a disposizione gli scatoloni e organizzando gli incontri di sensibilizzazione. Per le Scuole di Caorle è stato mantenuto il nome "Donacibo" - pur non coinvolgendo i BDS - perché ormai funzionale e conosciuto da alunni, docenti e genitori.





Da alcuni anni faccio il volontario come visitor, cioè ho il compito di far visita alle OPT (le Caritas parrocchiali, le San Vincenzo e tante altre) convenzionate con il Banco Alimentare del FVG per ricevere alimenti, in particolare quelle che ricevono gli aiuti alimentari dalla UE. Questa attività di visitor è necessaria, perché il Banco Alimentare ha l'obbligo di verificare un certo numero di OPT ogni anno. Queste verifiche riguardano il magazzino, il carico, lo scarico e la giacenza degli alimenti che vengono ricevuti e distribuiti, perché l'OPT è tenuta a tracciare i prodotti alimentari che riceve e che distribuisce. Un'altra verifica necessaria è quella sugli assistiti, in quanto le associazioni devono tenere, per ogni nucleo familiare, il cosiddetto "fascicolo", contenente i documenti che attestano le condizioni di indigenza della famiglia per ottenere gli aiuti alimentari. Le verifiche sono fissate da istruzioni operative ministeriali, e quindi valide sul territorio nazionale per tutte le organizzazioni che distribuiscono gli alimenti comunitari, e vengono svolte presso le strutture stesse, che si trovano nelle sette province di competenza del BAFVG. Questa è per me una bella occasione per incontrare i tanti volontari che dedicano tempo ed energie per queste opere di bene. L'incontro con queste persone, per la maggior parte pensionati (ma non solo) diventa uno stimolo - credo reciproco - a continuare, superando anche le inevitabili difficoltà che si incontrano nello svolgimento delle attività benefiche. Per quanto riguarda la mia esperienza personale, questo impegno di visitor ha dato continuità all'attività di volontario alla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, che per tanti anni, a partire dalla prima edizione, ho fatto come caposupermercato e ultimamente come semplice volontario a turni. In tutte queste occasioni ho sperimentato proprio quello che viene scritto nei volantini distribuiti

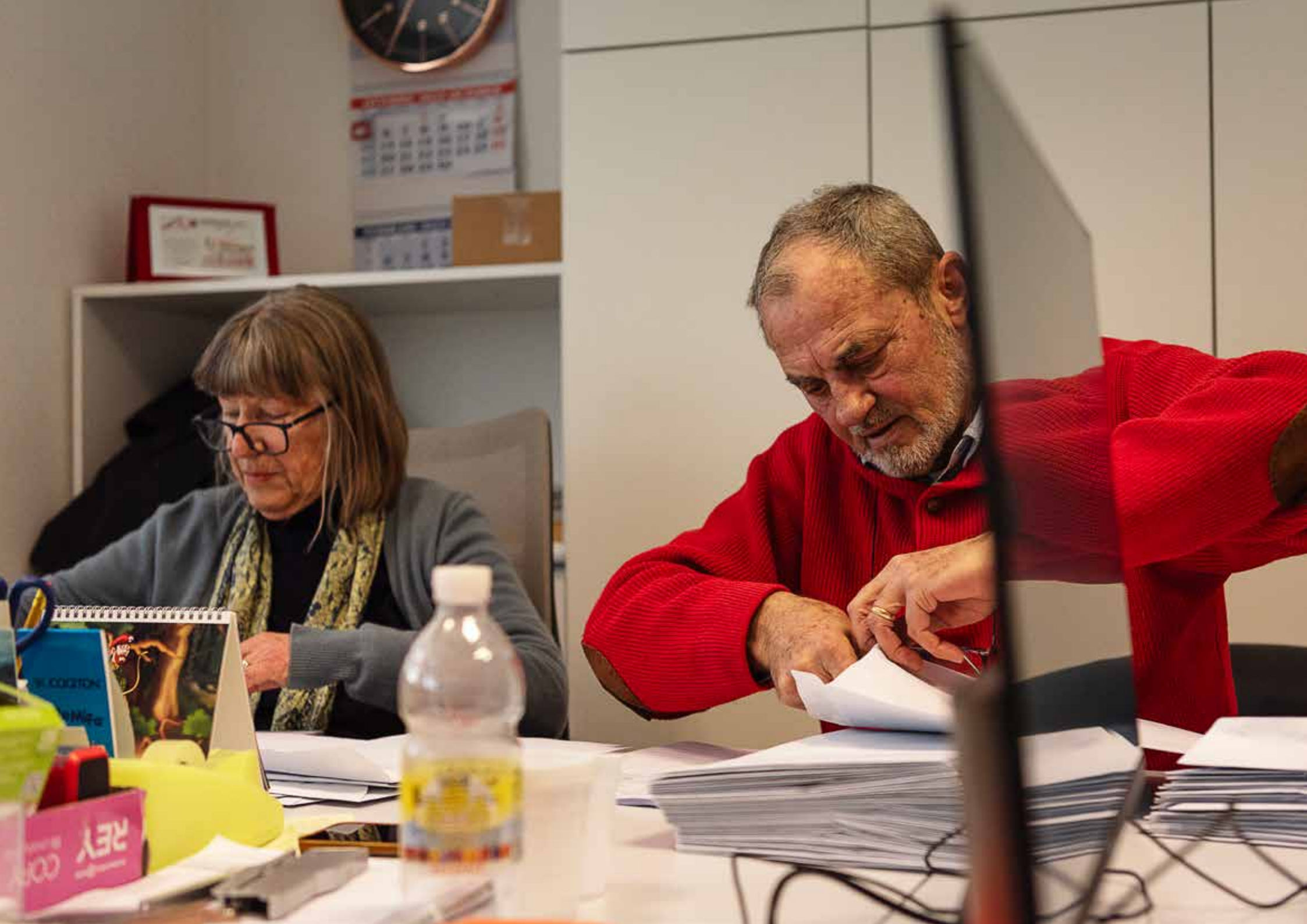
agli ingressi dei supermercati per invitare a donare, che sintetizzo in questa frase: sia nel donare alla Colletta Alimentare, sia nel fare il volontario, è più ciò che si riceve che quello che si dà.

ALFREDO GOVETTO

Da diversi anni la nostra associazione è impegnata in molte attività, in particolare la distribuzione di generi alimentari, forniti dal Banco Alimentare FVG. Il numero delle persone in difficoltà non fa che aumentare, soprattutto dopo il Covid 19, quando tante persone per un motivo o per l'altro hanno perso il lavoro. Abbiamo anche notato che sono aumentate, negli ultimi anni, le persone di cittadinanza italiana, rispetto a quelle straniere. La nostra attività è apprezzata ed è molto importante per tante famiglie.

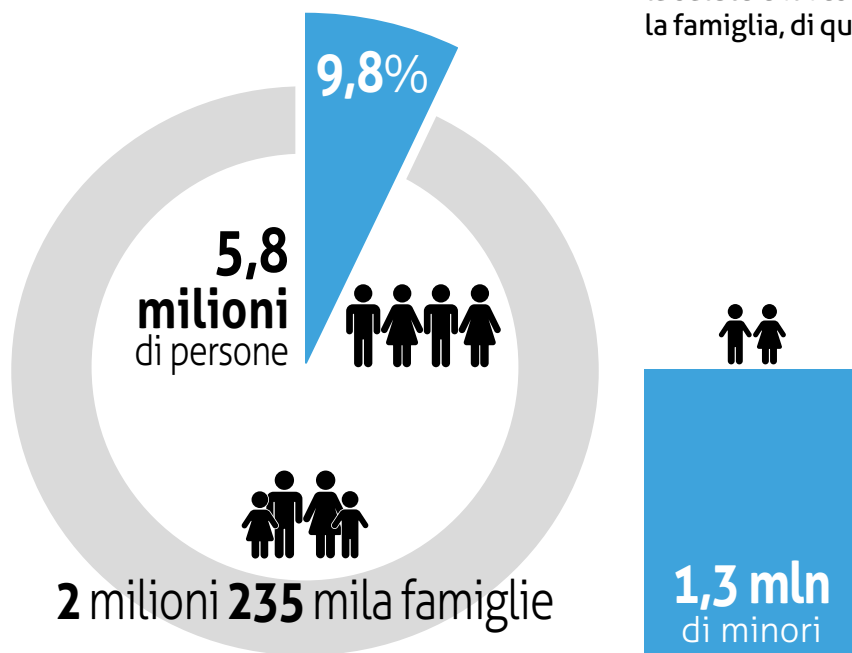
Il supporto e l'accoglienza del personale del Banco Alimentare del FVG è stato fondamentale, perché molto spesso non ci pensiamo, ma dietro la fornitura di alimenti c'è un grosso lavoro anche di burocrazia. Perciò è stato molto importante per noi essere aiutati nel compilare la documentazione nel modo corretto, fare degli incontri formativi ed essere supportati in tutti i passaggi, con le informazioni e le istruzioni adeguate. Da soli non saremmo in grado di seguire tutte le carte da compilare...senza la disponibilità degli operatori del Banco Alimentare arriveremmo solo a metà di quello che desideriamo fare. Loro aiutano noi e noi aiutiamo chi ha bisogno. Per questo siamo molto riconoscenti.

ERASIMUS NZOH EWUNDO -
ITALIA AFRICA FOR LIFE ORGANIZATION I.A.F.L.O.



4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

La povertà assoluta⁴ in Italia nel 2023



4.1 La povertà alimentare

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.

Nel 2005 si trovava in queste condizioni il 3,3% della popolazione residente in Italia. In termini assoluti, siamo passati da 1,9 milioni di individui poveri a circa 5 milioni tra 2017 e 2018. La pandemia ha portato a un nuovo aumento delle persone in povertà assoluta, che erano circa 5,6 milioni nel 2022. Nel 2023 erano in condizione di povertà assoluta 2 milioni 235 mila famiglie e oltre 5 milioni 752 mila individui. Tra questi, i minorenni in condizione di povertà assoluta erano 1 milione 300 mila.

L'aumento dei prezzi, particolarmente elevato per i beni primari quali prodotti alimentari ed energia, ha avuto un fortissimo impatto in particolare sulle famiglie appartenenti alla classe di spesa più bassa.

Parallelamente, nel triennio 2021-2023 le retribuzioni contrattuali orarie non hanno tenuto il passo dell'inflazione rendendo così molto basso il potere d'acquisto delle famiglie e degli individui.

⁴ Fonte: ISTAT (Statistiche dell'ISTAT sulla Povertà - Anno 2023) e Isole24ore del 29/10/2023

4.2 Lo spreco alimentare in Italia

Secondo la Commissione Europea, la stima della quantità di rifiuti alimentari generati lungo la filiera nel nostro Paese è pari a circa 510.000 tonnellate l'anno. Per contrastare questa enorme perdita in termini di cibo e denaro (si parla di circa 12,6 miliardi di euro), molto si sta già facendo per rendere più efficiente il recupero delle eccedenze alimentari dalle aziende.

Secondo un'indagine commissionata al Food Sustainability Lab del Politecnico di Milano dalla Fondazione Banco Alimentare presentata nell'ottobre 2023, molto spesso il problema è che molte imprese non sono in grado di quantificare le eccedenze perché a misurarle regolarmente è solo il 30% di esse, mentre il 33% dichiara di non fare alcuna misurazione ed il 13% la fa in modo irregolare. La ricerca evidenzia che la donazione di eccedenze alimentari per fini sociali è molto diffusa nell'industria italiana della trasformazione. Per molte imprese le quantità donate sono importanti e regolari grazie ad una gestione strutturata delle eccedenze. Per le grandi imprese la stima è di 29.200

tonnellate di alimenti donati in un anno, per le medie imprese invece si parla di 109.434 tonnellate annue e per le piccole imprese la stima è di 138.981 tonnellate. Il totale italiano degli alimenti donati all'anno ammonterebbe così a circa 130.000 tonnellate. Per quanto riguarda la tipologia di prodotto, i primi sono la pasta e prodotti da forno, poi quelli del comparto frutta e verdura seguiti da carne, latte, prodotti caseari ed altri prodotti. A livello territoriale le donazioni più cospicue provengono dal Nord Est per quanto riguarda le grandi imprese, per le medie invece vince il Nord, mentre per le piccole il Sud. Accanto alle donazioni non mancano le pratiche di economia circolare: dalla ricerca emerge come la donazione a scopo solidale sia il volano di strategie di prevenzione dello spreco e le due attività risultano essere complementari nel raggiungimento dello stesso obiettivo a vantaggio dell'ambiente e delle persone in difficoltà. Infatti tra i donatori per fini sociali il 75% è attivo anche nel riuso delle eccedenze non adatte al consumo ed il 38% valorizza anche gli scarti attraverso pratiche di riciclo e recupero, come ad esempio la produzione di nutrienti per l'agricoltura o la produzione di biogas e altre forme di energia.

Fonte: Rapporto annuale ISTAT 2024 - La situazione del Paese



4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

4.4 La legge n.166/16 e i 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 legge ha un solo chiaro obiettivo: ridurre gli sprechi di ogni tipo, incentivando e promuovendo il più possibile la donazione, la trasformazione e la redistribuzione di scarti, avanzi ed eccedenze non solo alimentari, lungo tutta la filiera.

Riducendo gli sprechi si possono aiutare migliaia di persone in difficoltà e allo stesso tempo ridurre 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 51).

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, carne e pesce.

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

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

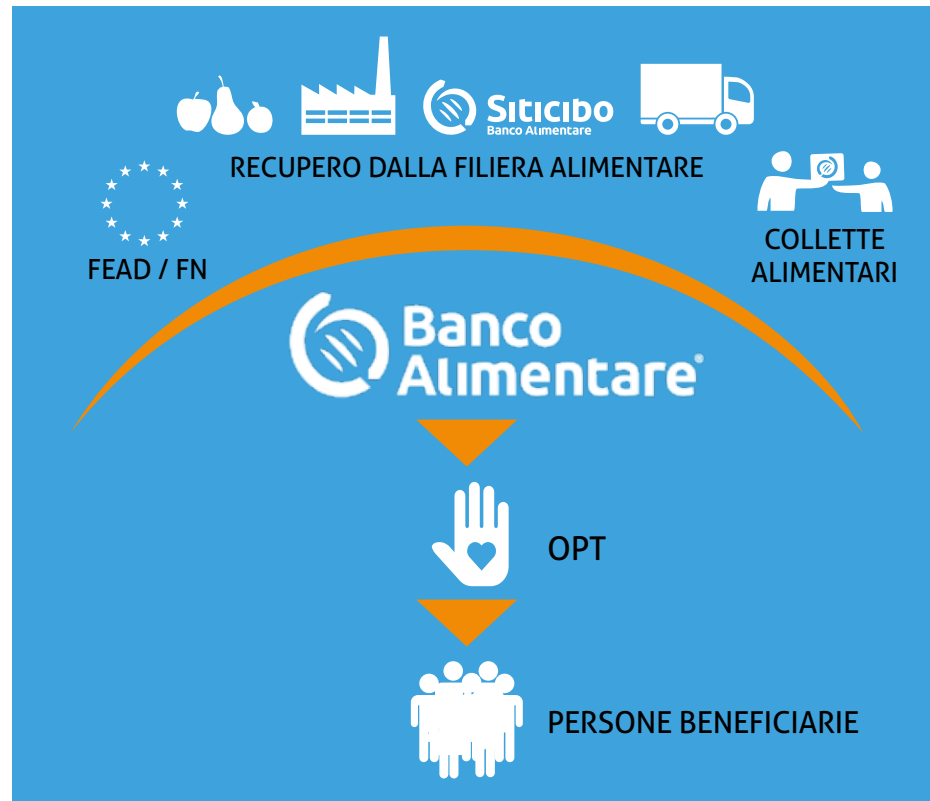


4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

4.4 Il ponte dell'aiuto alimentare

Moltissime persone e imprese trovano nel **Banco Alimentare** l'interlocutore di fiducia: il ponte attraverso il quale donare cibo, 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.



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. Nel 2023 erano:

62	AZIENDE DONATRICI DI ALIMENTI E BENI	3.535	TONNELLATE DI ALIMENTI
>150	SOSTENITORI ECONOMICI	7,1	MILIONI DI PASTI ⁵

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

	2.600 m ²	DI MAGAZZINO (UFFICI COMPRESI)
	565 m ³	DI CELLE FRIGORIFERE
	4	AUTOMEZZI REFRIGERATI

	94.830 km	KM PERCORSI
	57.613 kWh	CONSUMI ELETTRICI
	11	TRANSPALLET <i>(tra: manuali, elettrici ed elettrici a colonna)</i>
	3	CARRELLI ELEVATORI

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

I volontari delle OPT donano il cibo alle persone bisognose assistite.

	291	OPT
---	------------	-----

	39.936	ASSISTITI
---	---------------	-----------

⁵ un pasto è convenzionalmente pari a 500 grammi di alimenti.

TUTTO CIÒ
CI HA PERMESSO
DI RECUPERARE

19.355

PASTI
OGNI GIORNO

Sono tre le principali fonti di approvvigionamento del cibo:

FEAD e FN

attraverso l'AGEA
(Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura)

40%

RECUPERO DALLA FILIERA ALIMENTARE

Dal campo alla ristorazione collettiva:
produttori agricoli, industriali,
distribuzione, ristorazione.

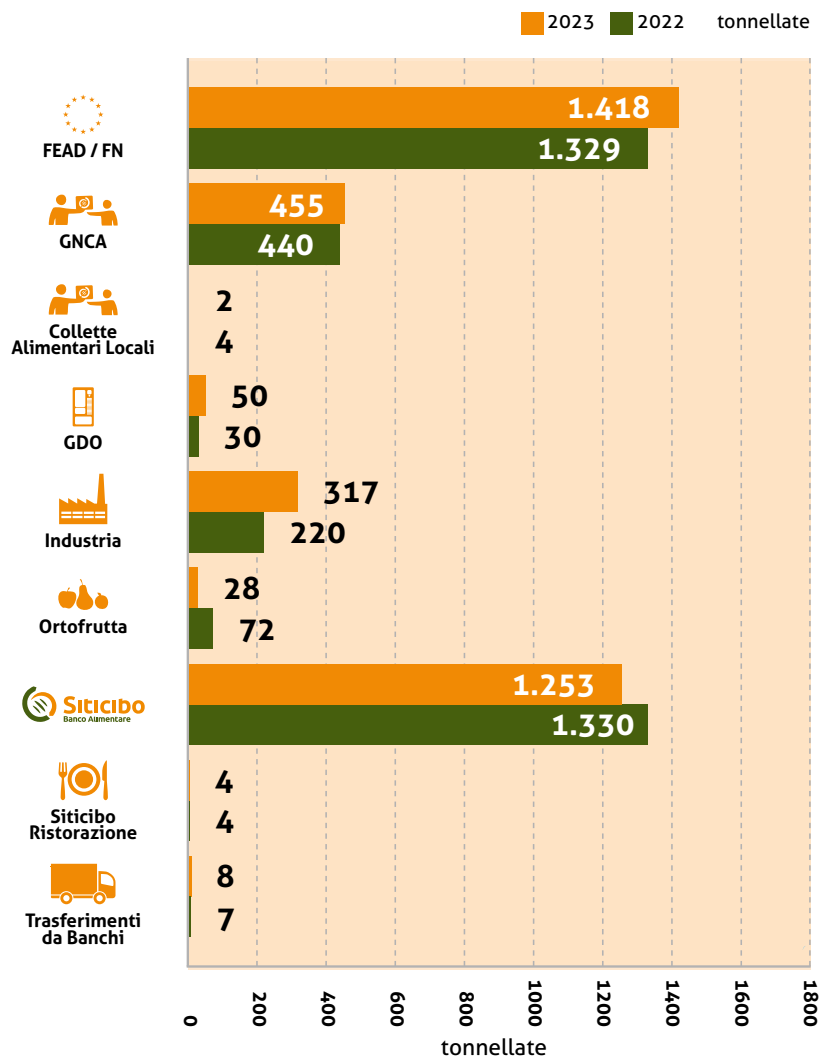
47%

COLLETTE

La Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, insieme alle collette aziendali e locali, occasioni in cui le persone fanno la spesa per chi è in difficoltà.

13%

4.5 Le fonti di approvvigionamento



Nel 2023 sono state raccolte e recuperate in totale **3.535 tonnellate** di prodotti dai nove canali di approvvigionamento, per un valore economico pari a **10.169.182 euro**.

VALORE ECONOMICO IN EURO

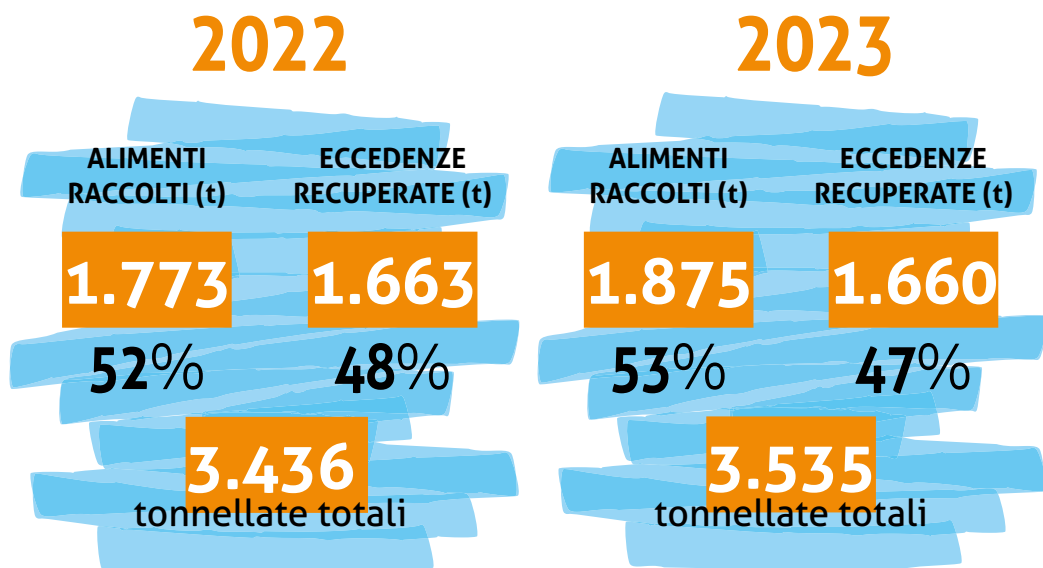
10,2 mln

4.6 La scelta responsabile di non sprecare il cibo

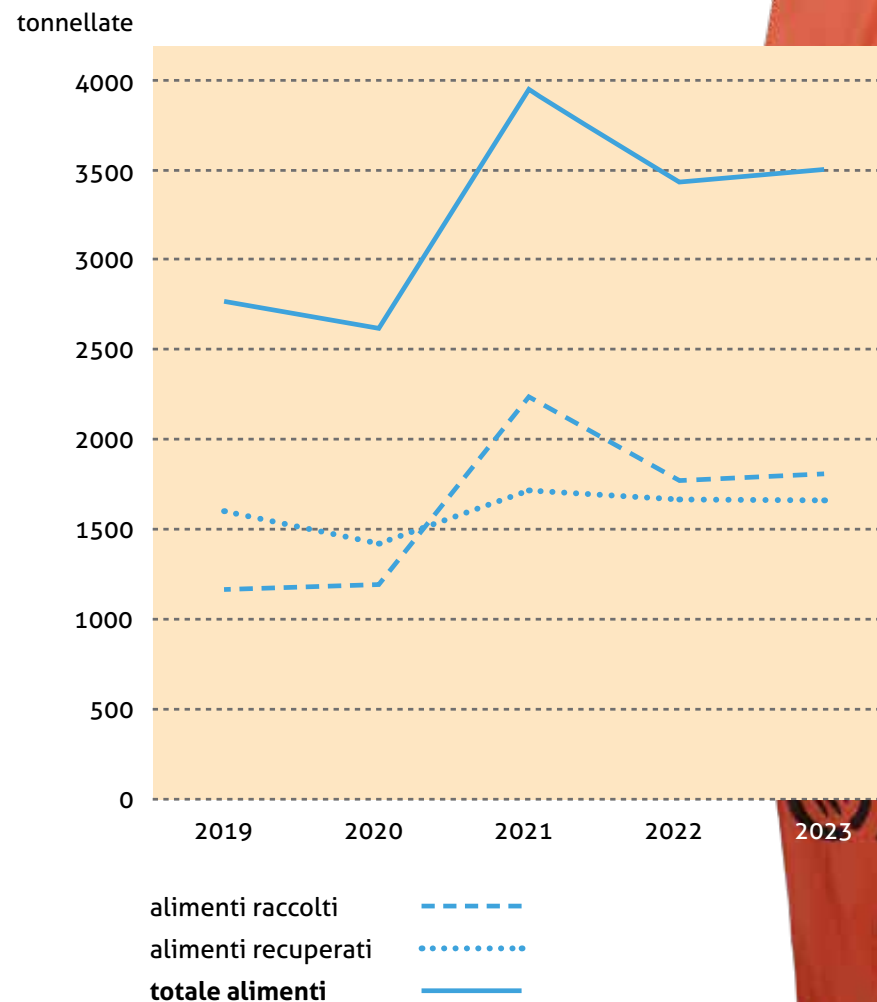
IL CONFRONTO FRA ALIMENTI RACCOLTI E RECUPERATI NEL TEMPO

La differenza fra alimenti raccolti e recuperati consiste nel fatto che i primi sono alimenti non a rischio di spreco, che vengono donati al BAFVG; i secondi, invece, sono alimenti che se non venissero recuperati, finirebbero in discarica.

Nel 2023 il BAFVG ha salvato dallo spreco 1.660 tonnellate di alimenti, eccedenze recuperate (dalla filiera agro-alimentare, dalle produzioni agricole, dall'industria, dalla rete distributiva e dalla ristorazione collettiva). La quantità di cibo raccolto (aiuti dalla UE, donazioni, GNCA e collette aziendali e locali) invece è pari a 1.875 tonnellate. Il BAFVG ha recuperato e raccolto 3.535 tonnellate.



STORICO 2019-2023: ALIMENTI RACCOLTI E RECUPERATI (t)



4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

4.7 Il Fondo di Aiuti Europei agli Indigenti e il Fondo Nazionale

Nell'ambito dei programmi a sostegno delle persone in difficoltà, 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 competente 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 alimenti di base della dieta mediterranea (pasta, riso, salsa di pomodoro, olio, legumi in scatola), ma dal 2021 la lista dei prodotti prenotabili è stata ampliata. Sono state aggiunte molte altre tipologie di alimenti (minestrone, caffè, spezzatino, mortadella e cotechino, crema di nocciole spalmabile, croissant e crostatine, polli surgelati, prodotti senza glutine ecc.), dando così al paniere offerto una gamma più varia e differenziata, ottimale per una dieta equilibrata.

Nel corso del 2023 il BAFVG ha ricevuto **1.418,5 tonnellate** di prodotti dal canale di approvvigionamento AGEA (+89,3 tonnellate, +6,7% rispetto al 2022).



1.418
tonnellate

+89
tonnellate

+6,7%
sul 2022

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 introdotto il portale SIFEAD, diventato l'unico mezzo per accedere agli aiuti alimentari offerti dall'UE, disponibile in grandi quantità fino al 2027. Per questo motivo, il BAFVG ha invitato le OPT non ancora iscritte al programma europeo ad accreditarsi sul nuovo portale ministeriale, impegnandosi a informarle, supportarle e formarle su tutti gli adempimenti burocratici e informatici necessari.

Durante il periodo pandemico da COVID-19 c'è stato, come noto, un aumento delle richieste di aiuto alimentare. Di conseguenza le OPT si sono trovate in grande difficoltà nel reperire alimenti a causa della carenza di risorse sia umane sia economiche. È stato quindi necessario potenziare immediatamente le azioni di recupero degli alimenti per far fronte alle crescenti richieste come pure ad un probabile prolungamento dell'emergenza sociale. Parallelamente, nonostante le difficoltà nello spiegare alle OPT la necessità di accreditarsi tramite il portale anziché utilizzare solo un registro cartaceo, la grande disponibilità di alimenti da

parte dell'UE ha rappresentato un'opportunità da sfruttare pienamente.

Un team composto da due dipendenti e tre volontari si è dedicato al lavoro di coinvolgimento, di formazione e di verifica, organizzandosi a turni per coprire diverse giornate a settimana al fine di supportare al meglio le OPT. Le risorse del team hanno contattato singolarmente le OPT per comprendere le loro problematiche, offrendo e garantendo l'assistenza necessaria. In una seconda fase, si è svolta attività di formazione, sia individuale che in piccoli gruppi, con esercitazioni pratiche supervisionate per affrontare i passaggi più complessi. Sono stati organizzati diversi incontri online e, quando possibile, in presenza al Banco o presso le sedi delle OPT che lo hanno richiesto, nel rispetto delle normative vigenti.

L'attività di accompagnamento è continuata nel 2022 con corsi di formazione e nel 2023 con assistenza e follow-up per singole OPT o gruppi di OPT. Grazie al lavoro costante ed intenso da parte di volontari e dipendenti è stato confermato l'accREDITAMENTO di 199 OPT, che aiutano un totale di oltre 26.000 assistiti. Queste persone bisognose hanno potuto continuare ad usufruire degli alimenti messi a disposizione dalla UE.



4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

4.8 Il recupero dei prodotti ortofrutticoli

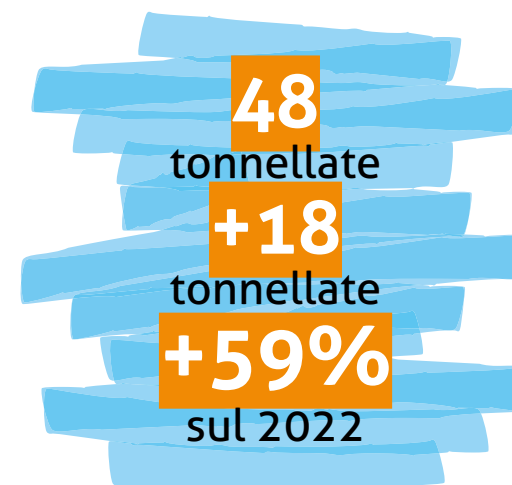
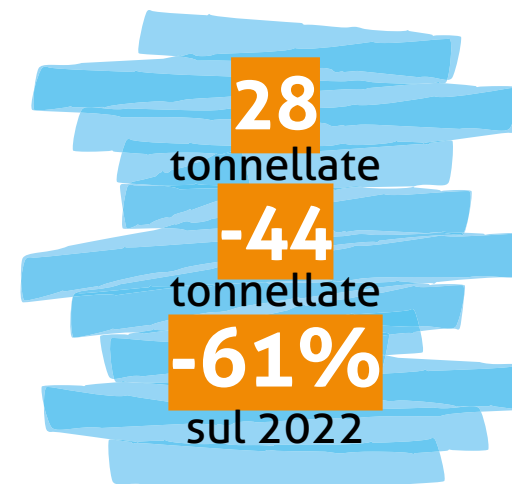
Gli operatori, in base all'andamento delle produzioni stagionali, decidono se donare i prodotti che considerano in eccedenza o che presentino caratteristiche non accettate dal mercato. L'Unione Europea prevede degli incentivi economici per le donazioni a scopo di beneficenza.

Nell'anno 2023 abbiamo recuperato **28,4 tonnellate di frutta e verdura (-43,8 tonnellate, -60,7% rispetto al 2022)**. Il quantitativo raccolto di anno in anno dipende principalmente dalle condizioni meteorologiche e climatiche.

4.9 Il recupero dalla GDO

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

Il 2023 si chiude con un raccolto di **48,0 tonnellate (+17,9 tonnellate, +59,4% rispetto al 2022)**. La significativa crescita di questo canale è dovuta principalmente all'aumento del recupero dalle piattaforme logistiche.





317
tonnellate
+97
tonnellate
+44%
sul 2022



4.10 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 ecc.), 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 ecc.).

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 2023 è stato di **316,9 tonnellate** (con un aumento di **96,9 tonnellate, +44,0% rispetto al 2022**).



4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

4.11 Il programma Siticibo: recupero dai punti vendita GDO

Dal 2008, quando è partito il **programma Siticibo GDO** 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 OPT coinvolte in questo programma hanno dovuto affrontare varie sfide: reperire volontari disponibili per ritirare i prodotti 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 il programma Siticibo è considerato dalle OPT una fonte importante di recupero e un'opportunità per migliorare il mix dei prodotti messi a disposizione dei propri assistiti. Il BAFVG si impegna attivamente nella formazione dei volontari, nell'accompagnamento delle OPT e nella ricerca di nuove Insegne della GDO con cui stipulare convenzioni. Banco Alimentare definisce gli accordi con le direzioni delle

Insegne e contatta nei territori le OPT che potrebbero essere interessate. Se l'OPT non è già convenzionata, il BAFVG provvede a stipulare una convenzione per il recupero dai supermercati, informa l'OPT sui prodotti che si possono ritirare e sulle procedure da rispettare. Il ritiro degli alimenti avviene o direttamente dal BAFVG o tramite le OPT 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 due o tre giorni prima della scadenza, in alcuni casi addirittura il giorno precedente: 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 OPT 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/OPT. 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).

PUNTI VENDITA

204

OPT ASSISTITE

75

Nel 2023 il BAFVG ha definito accordi con 20 nuovi punti vendita che sono stati abbinati a 7 OPT. Per quanto riguarda la quantità di alimenti, il canale Siticibo GDO ha permesso il recupero di **1.252,5 tonnellate (-77,6 tonnellate, -5,8% rispetto al 2022)**.

Ad oggi i punti vendita coinvolti sono complessivamente **204**: 73 nella provincia di Udine, 42 in quella di Pordenone, 21 a Gorizia, 33 a Trieste, 14 a Treviso, 9 a Venezia e 12 a Belluno.

Le catene della GDO coinvolte sono:

ALDI, ALÍ, CADORO, CARREFOUR, CONAD, DESPAR-ASPIAG SERVICE, EUROSPIN, LIDL, METRO, PAM PANORAMA e PENNY MARKET.

Gruppo Unicomm:

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

1.253

tonnellate

-78

tonnellate

-5,8%

sul 2022

ACC
GEST
CONC
INSIE

Banco
Aliment

4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

4.12 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.

Dal 2022, con il ridursi delle restrizioni dovute alla pandemia da Covid 19, 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.

Nel 2023 il Banco Alimentare ha potuto recuperare e distribuire **3,6 tonnellate di alimenti da: CAMST Soc Coop. A.R.L., FAMILIA Srl-PF GROUP Srl, OLD WILD WEST di Fiume Veneto-Gruppo Eight, PELLEGRINI Spa, SODEXO Spa e Compass Group Italia Spa.**



SITICIBO E RISTORAZIONE	2023	2022	2021	2020
OPT	6	8	8	10
PIATTI PRONTI (KG)	3.313	3.111	1.135	393
FRUTTA E PANE (KG)	272	642	880	558
	3.585	3.753	2.015	951

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 **9 OPT** e coordinato il ritiro presso **8 punti vendita** di McDonald's nelle province di Udine, Trieste, Pordenone e Venezia. Questa iniziativa ha permesso di recuperare e donare **4.850 pasti** alle persone in difficoltà.



4.13 TRBA: la collaborazione tra Banchi

La collaborazione tra i Banchi della Rete Banco Alimentare si basa sulla condivisione e sul principio di sussidiarietà. Può succedere che un Banco regionale abbia una carenza specifica di alcuni prodotti o riceva una donazione di alimenti così ingente da non riuscire a gestirla autonomamente. In questi casi si attiva il Trasferimento fra Banchi (TRBA). Nel 2023, il BAFVG ha ricevuto **7,6 tonnellate** di alimenti attraverso questo canale di approvvigionamento.





4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

4.14 La 27ª Giornata Nazionale della Colletta Alimentare

La **Giornata Nazionale della Colletta Alimentare** 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 è tenuta dal 1997 fino all'edizione del 2022 l'ultimo sabato di novembre, i volontari del Banco Alimentare presidiano i punti vendita proponendo ai consumatori una donazione alimentare.

Nel 2023 la Colletta Alimentare è stata riproposta con un cambio di data. Il 18 novembre scorso, infatti, circa 10.000 volontari in Friuli Venezia Giulia e nel Veneto orientale si sono impegnati nella raccolta, nei trasporti e nella logistica. In particolare i volontari hanno operato presso 721 punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata, presso i magazzini di Pasiàn di Prato e presso 12 magazzini temporanei a Trieste, Gorizia, Fiumicello (UD), Tolmezzo (UD), Pordenone, Santa Giustina (BL), Falzé di Trevignano (TV), Negrizia di Ponte di Piave (TV), Susegana (TV), Vittorio Veneto (TV), San Donà di Piave (VE) e Portogruaro (VE).

Complessivamente sono state raccolte **455 tonnellate di alimenti (+14,7 tonnellate, +3,3% rispetto al 2022)**.

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.

455

tonnellate

+15

tonnellate

+3%

sul 2022

PUNTI VENDITA

721

VOLONTARI IN FVG e VO

10.000





4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

4.15 Raccolte alimentari locali

Nel 2023 dodici Istituti Scolastici hanno promosso delle raccolte alimentari presso le proprie sedi per sensibilizzare i bambini e i ragazzi al tema dello spreco alimentare e del dono:

- Scuola Secondaria I Grado "G. Marconi" Pozzuolo del Friuli (UD)
- Scuola Primaria "XXX ottobre" Pozzuolo del Friuli (UD)
- Scuola dell'Infanzia "XXIV maggio" di Prepotto (UD)
- Scuola Primaria "D. Alighieri" di Prepotto (UD)
- Scuola dell'Infanzia di Terenzano (UD)
- Scuola Primaria "A. Manzoni" di Cormons (GO) - 2 raccolte
- Scuola Secondaria I Grado "J. Pirona" di Povoletto (UD)
- Liceo "C. Percoto" di Udine
- Scuola dell'Infanzia "V. Romiati" di Caorle (VE)
- Scuola dell'Infanzia "F. Morvillo Falcone" di Caorle (VE)
- Scuola Primaria "A. Vivaldi", Scuola Primaria "A. Palladio" di Caorle (VE)
- Scuola Secondaria I Grado "E. Fermi" di Caorle (VE)

L'ammontare complessivo degli alimenti donati è stato pari a 1,7 tonnellate.



4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

4.16 La sicurezza alimentare

Il Banco Alimentare ritira e distribuisce esclusivamente prodotti non scaduti e ottimamente conservati. 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**. Oltre alle verifiche interne sul corretto mantenimento degli alimenti, vengono effettuati anche dei sopralluoghi presso le OPT convenzionate al fine di verificare la corretta gestione degli alimenti forniti dal BAFVG.

**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.


CIBO CON LA MUFFA: QUANDO CONSUMARLO O ELIMINARLO

ALIMENTO CONSUMIAMO? PERCHÈ?

 **CARNI FRESCHE, WÜRSTEL, AFFETTATI IN BUSTA E NON**
Salame fresco, Prosciutto cotto, Prosciutto crudo a breve stagionatura, Pancetta, Mortadella, Bresaola

No

→ Tutti gli alimenti con elevato contenuto di umidità sono frequentemente contaminati dalle muffe anche al di sotto della superficie.
Questa tipologia di alimenti ammuffiti sovente è contaminata da batteri che si sviluppano di concerto con le muffe.

 **SALAMI E PROSCIUTTI CRUDI STAGIONATI**

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.

È assolutamente normale che i prodotti alimentari stabili a temperatura ambiente, senza obbligo di refrigerazione, presentino una crescita di muffe superficiali innocue.

 **PRODOTTI A BASE DI CARNE PRECOTTI**
Carne bovina, suina, avicola

No

→ Tutti gli alimenti con elevato contenuto di umidità sono frequentemente contaminati dalle muffe anche al di sotto della superficie.
Inoltre le carni precotte possono essere contaminate da batteri deterioranti e/o patogeni che crescono insieme alle muffe.

 **YOGURT, LATTE FERMENTATO ACIDO, PANNA, PANNA ACIDA, DESSERT A BASE DI LATTE**

No

→ Tutti gli alimenti con elevato contenuto di umidità sono frequentemente contaminati dalle muffe anche al di sotto della superficie.
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.

 **FORMAGGIO GRATTOGGIATO, A CUBETTI O A FETTE, FORMAGGI A PASTA MOLLE**
Crescenza, Coprino, Mozzarella, Ricotta, Robiola, Fiocché di latte, Formaggi spalmabili

No

→ Tutti gli alimenti con elevato contenuto di umidità sono frequentemente contaminati dalle muffe anche al di sotto della superficie.
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.

ALIMENTO CONSUMIAMO? PERCHÈ?

 **FORMAGGI A PASTA DURA**
esclusi i formaggi in cui la presenza di muffe è parte del processo produttivo

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.

 **FORMAGGI IN CUI LE MUFFE SONO PARTE DEL PROCESSO PRODUTTIVO**
a titolo di esempio: Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Brie, Camembert

No, per i formaggi molli quali il Brie e il Camembert, se dovessero presentare in superficie muffe di colore diverso rispetto alle muffe tipiche del processo produttivo di questi formaggi che sono di colore bianco. Ad esempio muffe di colore nero, verde o rosato devono portare all'eliminazione del prodotto.

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.

Le muffe tipiche di questa tipologia di prodotti sono generalmente di colore bianco, verde o bluastre, le muffe atipiche assumono invece altre colorazioni (neri, rosate, giallastre).

 **MARMELLATE, GELATINE E ALTRE CONFETTURE, FRUTTA E VERDURE FRESCA**

No

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.



DATA DI SCADENZA E TMC CONOSCI LA DIFFERENZA?

COS'É LA DATA DI SCADENZA?

La data di scadenza viene indicata sulle confezioni e sulle 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'É 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



















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, ecc.

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>PANE CONFEZIONATO Pan carré, pane a fette etc.</p> <p>7 GG</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.</p>	 <p>ACQUA CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA</p> <p>12 MESI</p> <p>→ Intorbimento, alterazione del gusto.</p>	 <p>PRODOTTI A BASE DI CARNE IN PEZZI INTERI Salumeria crudi, cotti, stagionati</p> <p>2 MESI</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di irrancimento.</p>	 <p>PRODOTTI A BASE DI CARNE AFFETTATI CONFEZIONATI Salumeria crudi, cotti, stagionati</p> <p>1 MESE</p> <p>→ Confezioni non integre, alterazione della confezione, del colore, dell'odore e/o della consistenza, presenza di muffe.</p>
 <p>CONFETTURE E CONSERVE Legumi, pelati, passate, verdure, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>→ Alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.</p>	 <p>BEVANDE E BEVANDE UHT 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>PRODOTTI SURGELATI Verdure, pesce, gelati, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>→ Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.</p>	 <p>PRODOTTI IN POLVERE LIOFILIZZATI 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>SALSE, SPEZIE E ERBE AROMATICHE Maionese, ketchup, senape, etc.</p> <p>6 MESI</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>UOVA IN GUSCIO 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>PASTA SECCA, RISO COUS COUS, SEMOLA, FARINE Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, cracker, grissini, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>DOLCI CONFEZIONATI Merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>
 <p>FARINE E CEREALI</p> <p>1-2 MESI</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>CAFFÈ MACINATO, CACAO, THE E INFUSI, ETC.</p> <p>12 MESI</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>OLII, GRASSI</p> <p>12 MESI</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidente irrancimento.</p>	 <p>CONSERVE SOTT'OLIO 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>

4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

4.17 Oltre la redistribuzione: la presenza del Banco Alimentare FVG nella società civile

PROGETTO 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 di Banco Alimentare attraverso quattro modalità.

- **Incontri formativi**
Volontari e dipendenti del BAFVG, attraverso presentazioni multimediali adatte all'età dei ragazzi e composte da slide, filmati e storie, dialogano con gli studenti, rispondendo a domande e curiosità. Alcuni docenti hanno inserito questi incontri nell'ambito delle tematiche dell'educazione civica, riconoscendo in essi l'occasione per offrire agli studenti un momento educativo e formativo, approfondendo non solo la tematica della sostenibilità, ma anche il valore del dono e della solidarietà. Questi incontri si svolgono nelle sedi scolastiche o, quando possibile, presso la sede del BAFVG, in particolare nel periodo che precede la GNCA.
- **Collette di istituto**
Le stesse scuole promuovono raccolte alimentari interne con il coordinamento del BAFVG che mette a disposizione i cartoni per l'inscatolamento e provvede al ritiro e alla distribuzione degli alimenti raccolti.

- **Giornata Nazionale della Colletta Alimentare**
Nel 2023, diverse centinaia di studenti vi hanno partecipato con entusiasmo, come testimoniato da numerosi messaggi, racconti e video. Questa adesione numerosa e vivace ricorda 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**
Fino a qualche anno fa, agli studenti del triennio della scuola secondaria superiore era richiesto di completare il proprio percorso formativo partecipando a progetti di Alternanza Scuola-Lavoro (ASL) presso le aziende. Nel contesto di progetti ASL attivati da alcuni Istituti del territorio in collaborazione con il BAFVG, numerosi studenti di licei e di scuole professionali si sono impegnati nel magazzino e negli uffici della nostra Associazione e, come volontari, durante la GNCA, con l'obiettivo di acquisire diverse competenze professionali, organizzative, comunicative e sociali. Dopo la brusca interruzione dell'Alternanza Scuola-Lavoro nel marzo 2020 a causa della pandemia da Covid-19, nel 2022 si è finalmente potuto riprendere questo genere di attività, configuratasi nel frattempo come Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO). L'Ufficio Scolastico Regionale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia ha approvato e pubblicato sul proprio portale il progetto di PCTO elaborato dal BAFVG.

Nel 2023, due Istituti Scolastici hanno aderito al progetto. Un tutor ha formato gli studenti sulla missione e sulle attività del Banco Alimentare, concentrandosi in particolare sulle tematiche del contrasto allo spreco, della sostenibilità, del volontariato e del dono gratuito di sé. Gli studenti hanno poi partecipato attivamente alla 27ª Giornata Nazionale della Colletta Alimentare nei punti vendita, inscatolando gli alimenti e invitando le persone a donare.

Nel 2023 si sono svolti complessivamente **19 incontri con le scuole**, che hanno coinvolto **75 classi** per un totale di circa **1.200 studenti di 14 plessi scolastici**. Di questi Istituti, **12** hanno promosso anche una raccolta alimentare.

COLLABORAZIONE CON UNIUD

Negli anni si è sviluppato un rapporto con l'Università degli Studi di Udine (UNIUD), che ha visto alcuni tesisti dedicare il loro lavoro allo studio delle dinamiche logistiche del BAFVG. A fine 2023, è stato attivato un tirocinio, che prevede il lavoro di una studentessa del corso di Scienza e Cultura del Cibo orientato sull'analisi dei dati relativi agli alimenti gestiti dal BAFVG, alla suddivisione degli stessi per gruppi alimentari primari e stagionalità e alla creazione di un piano alimentare equilibrato per fasce di età e nuclei familiari dei beneficiari. Questo studio ci permetterà di avere un quadro completo sulla quantità, sulla tipologia e sulle caratteristiche nutrizionali degli alimenti distribuiti, in modo da porre in essere eventuali azioni di integrazione o modifica.



4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

Perché fare il volontario alla Colletta Alimentare?

Ce lo raccontano i ragazzi della IV Liceo Scientifico Niccolò Copernico (UD) che ne hanno fatto esperienza lo scorso anno:

"Si prova un senso di gratitudine per i sorrisi delle persone"

"Perché è bello scoprire che ci sono tante persone buone nel mondo ... come ad esempio una persona anziana di nome Angela che ha donato un carrello strapieno!"

"È un modo per sensibilizzare la gente e anche gli stessi volontari"

"È utile e divertente, si sta insieme e si forma un gruppo-classe forte"

"Perché ho scoperto che ognuno è bravo a fare qualcosa"

"Si conoscono nuove persone e si migliora nella comunicazione con chi non si conosce"

Che slogan sceglieresti per la GNCA?

II DL - Liceo Caterina Percoto (UD)

“SE DONI IL RISO... TI TORNERÀ IL SORRISO”

“Dona cibo e tempo per essere contento”

“Un tuo momento può riempire una pancia vuota”

“Regala un momento per la gioia di un pasto in più”

Haiku 2AL - Liceo Caterina Percoto (UD)

**Fine novembre
Un gesto di amicizia
Ci sommerge**

Le foglie gialle
Arancione sul petto
Fuoco nel cuore

Tendo la mano
Profumo di autunno
Gesto gratuito
Fuoco nel cuore

Foglie cadono
Tutti sorrideremo
Insieme a voi

Fine novembre
Sorrisi della gente
Caldo nel cuore



4. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

I BENEFICIARI del BANCO ALIMENTARE FVG

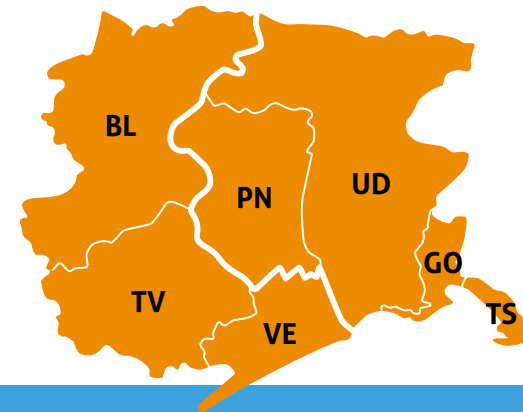
Il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia
nel 2023 ha sostenuto:



39.936
PERSONE
tramite



291
OPT



FRIULI VENEZIA GIULIA

ASSISTITI **28.099**

OPT **203**

VENETO ORIENTALE

ASSISTITI **11.837**

OPT **88**

4.18 I beneficiari: le Organizzazioni Partner Territoriali

Le OPT e le persone bisognose assistite sono il cuore della nostra opera.

Il BAFVG costruisce, **insieme alle OPT 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 quattro volontari che si recano presso le loro sedi (Visitor) e da tre persone presso gli uffici della nostra Associazione.

Sono 291 le OPT convenzionate con noi che nel 2023 ci hanno permesso di raggiungere 39.936 persone bisognose del territorio. Le OPT presenti nel **Friuli Venezia Giulia** sono **203 per un totale di 20.099 bisognosi assistiti**; nel **Veneto Orientale** (province di Belluno, Venezia e Treviso) sono **88, per un totale di 11.837 bisognosi assistiti**.

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, Congregazioni missionarie e Mense per poveri.

PROVINCE	PERSONE ASSISTITE	OPT
GORIZIA	1.127	9
PORDENONE	7.939	52
TRIESTE	4.765	26
UDINE	14.268	116
TOTALE FVG	28.099	203
BELLUNO	2.873	33
TREVISO	4.815	29
VENEZIA	4.149	26
TOTALE VO	11.837	88

39.936 **291**



TIPOLOGIA	NR. ASSISTITI	OPT
CARITAS	14.706	93
SOCIETÀ S. VINCENZO DE PAOLI	3.847	21
CENTRI DI SOLIDARIETÀ	556	5
CROCE ROSSA ITALIANA	1.433	5
GRUPPI VOLONTARIATO VINCENZIANO	76	1
CENTRI AIUTO ALLA VITA	344	4
ALTRI	18.974	162
	39.936	291

4.19 Le modalità di distribuzione del cibo

Le **291** OPT convenzionate svolgono varie attività di distribuzione di diversa tipologia:

- distribuiscono pacchi alimentari presso l'OPT o a domicilio;
- offrono un servizio di mensa;
- sono di tipo residenziale;
- sono empori della solidarietà;
- sono unità di strada.

Le OPT 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 OPT e le modalità di conservazione/utilizzo dei prodotti, insieme al registro di carico/scarico.



5. LA RACCOLTA E GESTIONE DELLE RISORSE

5.1 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:

✓ 62 AZIENDE DONATRICI DI ALIMENTI O BENI:

ALDI	ER.CA. S.N.C.	OLD WILD WEST - GRUPPO EIGHT
ALÌ	EUROSPIN ITALIA SPA	ORTO VERTICALE SRL A U.S.
AMAZON EU SARL	FAMILIA SRL - PF GROUP SRL	PANIFICIO FACCA
AZIENDA AGRICOLA COMUZZI	FORNERIA GUSPARO S.P.A.	PANIFICIO MANSUTTI
AZIENDA AGRICOLA SERGIO PASCOLO	FORNO D'ASOLO SPA	PAM PANORAMA
BARILLA G. & R. F.LLI SPA	FRESCO BREK SRL	PARMALAT SPA
BERTOLINI GROUP SRL	GALBUSERA SPA	PASTA FRESCA DLA VECIA BULÀGNA
BOFROST * ITALIA SPA	GRUPPO ILLIRIA SPA	PELLEGRINI SPA
BOUVARD ITALIA SPA	GRUPPO UNICOMM	PENNY MARKET ITALIA SRL
CAMEO SPA	HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA	PEPSICO BEVERAGES ITALIA S.R.L.
CAMST SOC. COOP. A.R.L.	HOSTA ITALIA SRL	PERFETTI VAN MELLE ITALIA SRL
CARLSBERG ITALIA SPA	IKEA SRL - VILLESSE	PROSCIUTTIFICIO WOLF SAURIS S.P.A.
CARREFOUR	LEGO SPA	QUALITY FOOD GROUP S.P.A.
C.D.A. DI CATTELAN SRL	LIDL ITALIA S.R.L.	RONCADIN SPA
CENTRO DOLCE FRIULI SRL	LINDT & SPRÜNGLI SPA	SANPELLEGRINO S.P.A.
COMPASS GROUP ITALIA SPA	MAINA PANETTONI SPA	SAPORI ANTICHI S.R.L.
CONAD	MEGIC PIZZA S.R.L.	SAPORITO SPECIALITÀ ITALIANE
CONOR FRIULI SRL	MESOO S.R.L.	SCS GROUP DI FACCA ANTONIO & C. S.N
COOP. SOC. IL SEME O.N.L.U.S	MESULANA GROUP	SODEXO
DENTESANO SALUMI SRL	METRO ITALIA S.P.A	SUPERMERCATI CADORO SPA
DESPAR-ASPIAG SERVICE	MORGANTE S.R.L.	

✓ 14 ISTITUTI SCOLASTICI CHE HANNO ORGANIZZATO RACCOLTE ALIMENTARI LOCALI

CI HANNO SOSTENUTO ECONOMICAMENTE:

✓ 12 AZIENDE, FONDAZIONI, BANCHE E GRUPPI ASSOCIATIVI

ACTA SOC. COOP.
BANCA DELLA MARCA
BCC PORDENONE E MONSILE
CAF CGN SPA

CIRCOLO CONTROTEMPO
COOP CASARSA
FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE
MININ SRL

ROTARY CLUB MONFALCONE GRADO
ROTARY CLUB UDINE NORD
SILMAFER SRL
STUDIO GIUSEPPE VARISCO STP

✓ 10 ISTITUZIONI E ENTI PUBBLICI

AGEA
COMUNE DI GEMONA
COMUNE DI MANIAGO
COMUNE DI PALMANOVA
COMUNE DI PASIAN DI PRATO

COMUNE PORDENONE
COMUNE DI TARENTO
COMUNE DI TOLMEZZO
COMUNE DI UDINE
REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

✓ 1 DIOCESI

DIOCESI DI CONCORDIA-PORDENONE

✓ 25 ORGANIZZAZIONI PARTNER TERRITORIALI

✓ TANTISSIME PERSONE CHE HANNO CONTRIBUITO CON ELARGIZIONI LIBERALI

Industria	53	105
Industria	53	105
Campagna AGEA	Fornitore	Peso netto di un collo
		3,440 Kg/Col

5. LA RACCOLTA E GESTIONE DELLE RISORSE

5.2 Il rendiconto economico: come spendiamo i contributi ricevuti

Nel corso dell'anno 2023, il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia ha potuto contare su **940.928 euro di risorse ricevute**, fondamentali per coprire gli oneri di gestione. Una parte di questi contributi, pari a 471.147 euro, è stata straordinaria in quanto vincolata all'acquisto del nuovo magazzino, dell'impianto fotovoltaico e di alcune attrezzature elettroniche.

PROSPETTO FLUSSI DI CASSA	ORDINARI	STRAORDINARI	TOTALE
PROVENTI	+534.251 €	+471.147 €	+1.005.398 €
ONERI	-469.781 €	-471.147 €	-940.928 €
RISULTATO DI GESTIONE			+64.470 €

Nel 2023 il **25% delle risorse raccolte** è stato destinato agli **oneri di struttura**, che includono i costi del carburante per gli automezzi, i materiali di imballaggio, l'affitto dei magazzini, gli interventi di sanificazione richiesti dalle disposizioni normative, le spese di HACCP, le utenze, le assicurazioni e la manutenzione dei mezzi e dei fabbricati, le spese di trasporto, i servizi di terzi e le imposte.

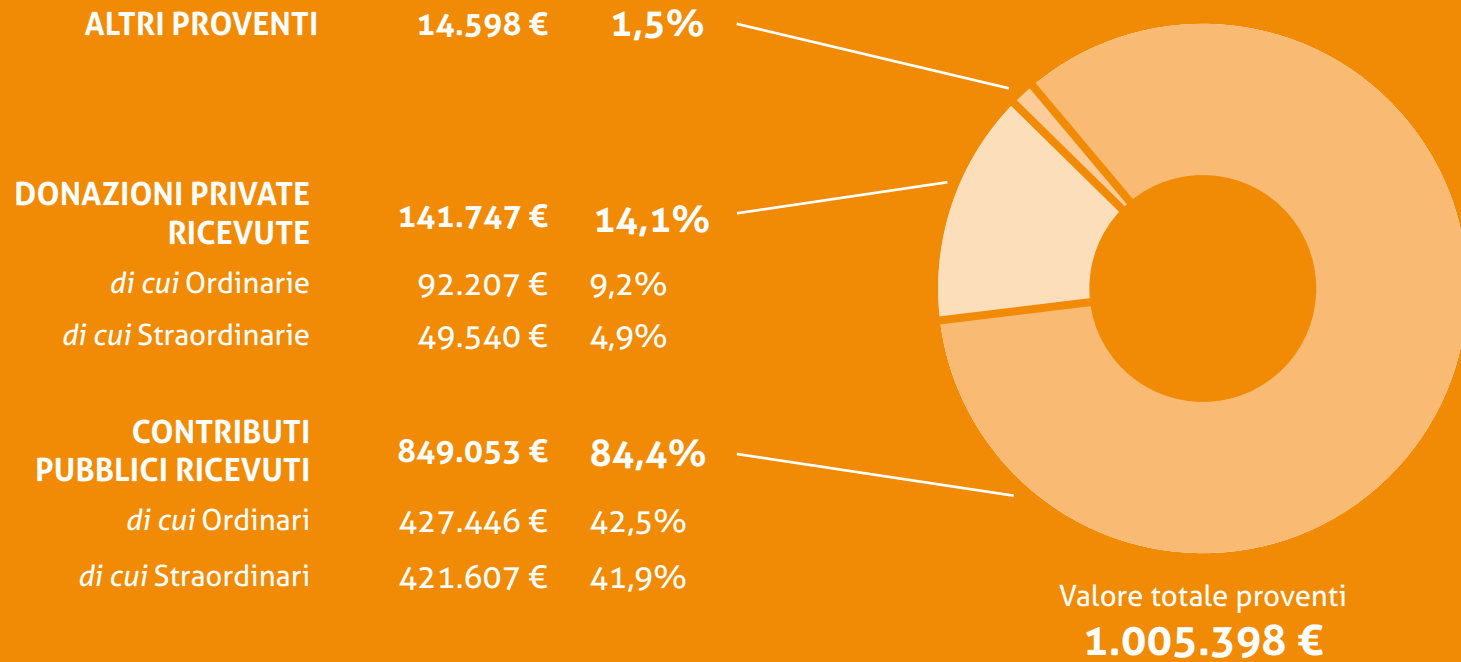
Il **21,7%** è stato destinato agli **oneri del personale** che includono il costo dei dipendenti, gli oneri per l'assicurazione dei volontari, l'acquisto dei DPI e le spese di missione.

Il **46,9%**, corrispondente ai contributi straordinari ricevuti, è stato destinato a **riserva vincolata**.

Il restante **6,4%** è stato **accantonato** per essere reinvestito nella crescita dell'attività e garantire un sostegno sempre maggiore alle persone assistite.

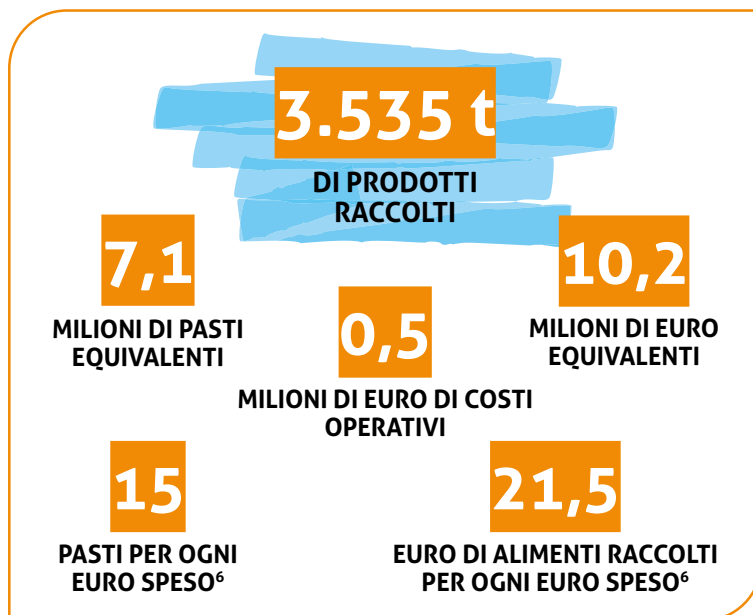
numero colli	105	Peso netto di un collo	3,440 Kg/Col
numero colli per pallet	53	Fornitore	
Settore	Industria	Campagna AGEA

RIPARTIZIONE RISORSE



5. LA RACCOLTA E GESTIONE DELLE RISORSE

La moltiplicazione del valore



Il BAFVG destina la totalità delle sue risorse alla sua *mission*: **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, imprese e associazioni amiche.

⁶ Nel calcolo si sono considerati i soli costi operativi, ovvero i costi di gestione al netto dell'accantonamento per la riserva vincolata.

5.3 Da dove provengono le risorse finanziarie

I **proventi** del 2023 derivano dalla sensibilità di privati e istituzioni pubbliche, nonché dalle relazioni e dalla reputazione costruite dal BAFVG con azioni concrete e di rilevante impatto sociale.

È stato importante il costante sostegno economico ricevuto dalla **Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia**, dai **Comuni**, da **FEAD** e **FN**. Il valore totale dei contributi pubblici ammonta a 849.053 euro, pari all'**84,4%** dei proventi ricevuti.

Inoltre, molti **privati, aziende, e associazioni** hanno scelto di contribuire concretamente all'attività del BAFVG per un totale di 141.747 euro, il **14,1%** del totale ricevuto.

Il segmento Corporate (aziende, fondazioni, associazioni) ha sostenuto il BAFVG con erogazioni liberali per un totale di 72.073 euro.

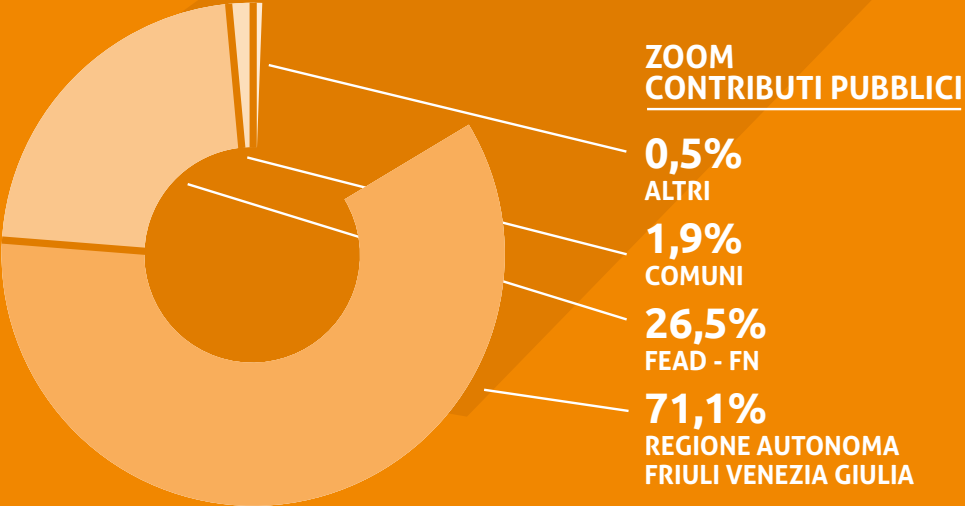
Le persone fisiche hanno donato complessivamente 57.674 euro, grazie alle erogazioni liberali e alle campagne di raccolta fondi in favore del BAFVG e dei suoi assistiti.

Le diocesi hanno sostenuto la nostra Associazione con donazioni per un importo totale di 12.000 euro.

Per ogni altra informazione relativa alla gestione economica del BAFVG, si prega di fare riferimento al Bilancio di Esercizio 2023 pubblicato all'indirizzo web: www.bancoalimentare.it/sedi-locali/friuli-venezgia-giulia/trasparenza



DA DOVE PROVIENE OGNI EURO



Industria	105	Peso netto di un collo	3,440 Kg/Col
Industria	53	Fornitore	
Industria		Campagna AGEA	*****

5. LA RACCOLTA E GESTIONE DELLE RISORSE

5.4 Obiettivi per il futuro

Nel 2023, il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia ha raggiunto con successo gli obiettivi prefissati sia per l'espansione delle infrastrutture che per l'efficienza operativa.

Nel mese di giugno è stato acquisito un secondo magazzino di proprietà. Inoltre, a fine anno, è entrato in funzione un impianto fotovoltaico sul tetto della sede, con una conseguente riduzione dell'impatto ambientale e delle spese per la fornitura elettrica.

Per quanto riguarda la quantità di alimenti raccolti e recuperati, il dato complessivo di 3.535 tonnellate evidenzia un aumento del 3% rispetto all'anno precedente. Le attività di supporto e accompagnamento delle Organizzazioni Partner Territoriali nell'utilizzo del portale ministeriale SIFEAD hanno portato all'accreditamento di quattro nuove OPT per il programma degli aiuti europei alle persone in difficoltà.

Per il 2024 il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia intende dare continuità all'azione quotidiana di recupero e di redistribuzione di alimenti alle persone bisognose del nostro territorio con sempre maggior efficienza ed efficacia.

È previsto un importante progetto di sviluppo e rafforzamento di Siticibo. A tal scopo, nel mese di novembre, il BAFVG ha assunto una nuova figura dipendente per coordinare le attività del programma. Altre azioni di intervento includono l'acquisizione in affitto di un magazzino a Pordenone da adibire a sede operativa locale, l'utilizzo di un nuovo applicativo informatico e il supporto alle OPT convenzionate con la fornitura gratuita di thermobox per il trasporto sicuro degli alimenti freschi e di dispositivi di protezione individuale per garantire la sicurezza dei volontari.



6. ALTRE INFORMAZIONI

6.1 Nota metodologica

Questo Bilancio Sociale è predisposto ai sensi dell'art. 14 del Decreto Legislativo n. 117 del 3 luglio 2017 secondo quanto previsto dalle linee guida per gli Enti del Terzo Settore, pubblicate nel luglio 2019.

Il presente documento costituisce **il primo Bilancio Sociale elaborato dal Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia ODV** e prende in esame l'anno solare 2023 (1 gennaio - 31 dicembre).

Il Bilancio è realizzato da un gruppo di dipendenti e volontari, operanti nelle diverse aree funzionali.

Il Bilancio ha l'obiettivo di mettere in risalto gli effetti prodotti sulla società, in particolare sui beneficiari, descrivendo i risultati delle scelte fatte in termini di efficienza, efficacia e sostenibilità.

Misurarsi con gli obiettivi prefissati e rendicontarli con chiarezza e trasparenza in un documento costituisce anche un impegno per il futuro. Per questo si è cercato di far emergere **la volontà di impegnarsi a tutto campo, accompagnando le OPT nel processo di sostegno, cura, inclusione sociale delle persone più fragili.**



6. ALTRE INFORMAZIONI

6.2 Nel corso del 2023

LOTTERIA

Ormai da diversi anni il BAFVG organizza periodicamente una lotteria a premi, che permette di raccogliere fondi e allo stesso tempo di promuovere le proprie attività. A ogni edizione, numerose persone si impegnano nel reperimento dei premi, mentre molte aziende locali contribuiscono sostenendo le spese per la stampa dei biglietti o per l'acquisto dei premi stessi. La lotteria rappresenta una bella occasione per far conoscere il Banco Alimentare attraverso la vendita dei biglietti non solo tra amici, sostenitori e stakeholders, ma soprattutto tra coloro che ancora non conoscono il lavoro quotidiano svolto dal BAFVG.



94ª ADUNATA NAZIONALE DEGLI ALPINI

Nel mese di maggio il BAFVG ha voluto partecipare anche alla 94esima Adunata Nazionale degli Alpini, svoltasi a Udine. Non poteva infatti mancare alla più grande e celebre manifestazione dedicata agli Alpini, fedelissimi volontari lungo tutte le edizioni della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare fin dalla sua nascita. Il BAFVG era presente con uno stand, allestito per l'occasione con tantissime foto di Alpini all'opera nel giorno della Colletta Alimentare. Durante la manifestazione le persone hanno avuto l'occasione di sostenere il BAFVG facendo una donazione e ricevendo in cambio un sacchetto di buonissimi strucchi.



INAUGURAZIONE NUOVO MAGAZZINO E INCONTRO SULLA CARITÀ

Il 2023 ha segnato una grande svolta riguardo l'organizzazione e la logistica del BAFVG: l'acquisizione di un secondo magazzino di proprietà. La necessità di un ulteriore spazio per lo stoccaggio degli alimenti era già emersa negli anni precedenti, a causa della crescente quantità di cibo recuperato e donato, che un unico magazzino non era più in grado di contenere. A ciò si aggiungeva la necessità di gestire le tonnellate di alimenti donate in occasione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare. A tutto questo si era ovviato affittando due magazzini che però, tra il canone di locazione e le spese per il trasporto degli alimenti, rappresentavano un onere non di poco conto.

Dopo un attento studio di fattibilità, un intenso lavoro di ricerca di spazi e fondi e l'approfondimento di una serie di rapporti con l'Amministrazione Regionale, si è giunti all'acquisto dell'immobile, interamente finanziato dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia. Questo secondo magazzino, di circa 1.000 m², si trova nei pressi della sede ed è dotato di un paio di locali da adibire a ufficio. Il 10 giugno 2023, in occasione dell'incontro "La legge del condividere", organizzato all'interno di una serie di eventi per il centenario dalla nascita di don Luigi Giussani, il BAFVG ha inaugurato il nuovo magazzino con una grande festa, alla quale hanno partecipato moltissime autorità civili e religiose, amici, sostenitori, "compagni di Banco" e stakeholders.



6. ALTRE INFORMAZIONI

55ª BARCOLANA

Il BAFVG è stato presente a Trieste al grande evento della 55esima Barcolana, con uno stand per promuovere le attività istituzionali e con un'imbarcazione che con orgoglio ha portato per la prima volta il marchio del Banco Alimentare nella regata più grande del mondo.

La partecipazione alla Barcolana è avvenuta in collaborazione con il Banco Alimentare della Toscana, che ha messo a disposizione uno skipper e che ha creato insieme al BAFVG un progetto online di raccolta fondi nell'ambito del Barcolana Charity Program tramite la piattaforma "Rete del Dono".



JAZZ&WINE OF PEACE FESTIVAL

Nel 2023, il BAFVG è stato invitato come riconosciuto promotore di buone pratiche contro lo spreco alimentare al "Jazz&Wine of Peace" a Cormons (GO), festival internazionale di musica e vini di alta qualità, in occasione dell'incontro di presentazione del concerto jazz con Paolo Fresu e Omar Sosa. I due musicisti hanno presentato il loro nuovo album "FOOD", opera che esplora il tema del cibo attraverso suoni registrati in cantine e ristoranti, voci multilingue e narrativa culinaria, utilizzando questi suoni come base per composizioni originali, che riflettono sul gusto, sulla convivialità e sulla sostenibilità alimentare globale. Il BAFVG è stato invitato a raccontare le proprie attività quotidiane contro la povertà e lo spreco alimentare, evidenziando come queste rappresentino un esempio di economia circolare e sostenibilità.



PRESENTAZIONE PUBBLICA DELLA 27ª GIORNATA NAZIONALE DELLA COLLETTA ALIMENTARE

Il 7 novembre il BAFVG ha voluto coinvolgere tutta la cittadinanza con un evento pubblico di presentazione della 27esima Giornata Nazionale della Colletta Alimentare con il desiderio di far conoscere a tutti, ancora una volta, il grande valore sociale, educativo e solidale del gesto di carità più partecipato d'Italia. L'incontro, nell'autorevole contesto del Palazzo della Regione di Udine, ha avuto ospite il Presidente della Fondazione Banco Alimentare di Milano Giovanni Bruno. Molti i racconti e le testimonianze di chi ha partecipato alla Colletta Alimentare e ha sperimentato un Bene che ha voluto condividere con tutti in questa occasione tramite l'invito a questo semplice gesto di carità. L'evento ha avuto grande risonanza per la partecipazione di molte autorità ed ha rilanciato alla grande l'iniziativa della Colletta Alimentare.



6. ALTRE INFORMAZIONI

6.3 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 solidarietà 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 anidride carbonica equivalente (CO₂eq)⁷ immesse nell'atmosfera.

IMPATTO NEGATIVO

CO₂eq PRODOTTA

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

IMPATTO POSITIVO

CO₂eq NON SPRECATA

- valorizzazione delle merci recuperate

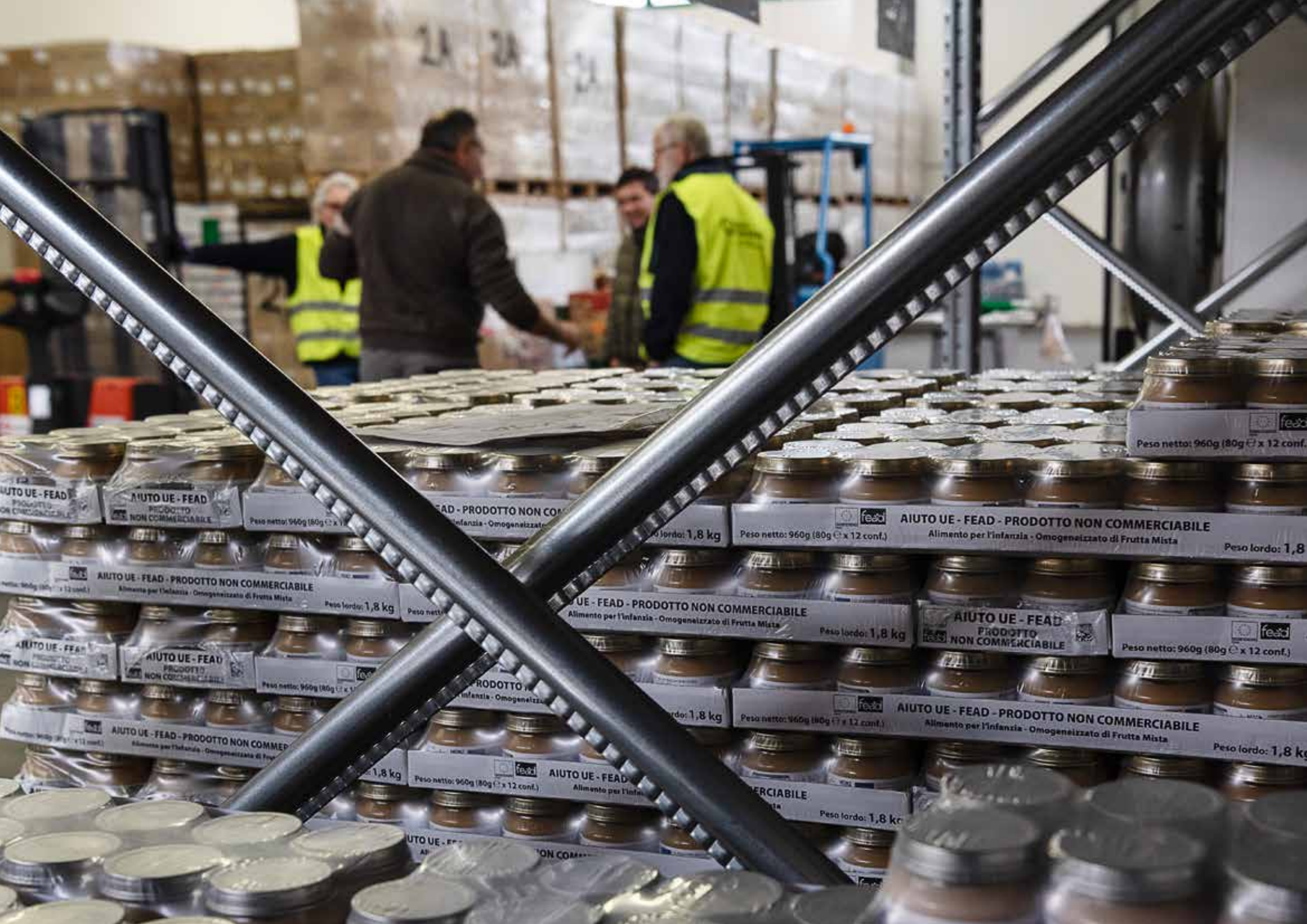
CO₂eq EVITATA

- mancato conferimento al sistema di smaltimento

L'attività del BAFVG nel 2023 ha **prodotto 74 tonnellate di CO₂eq**. Il recupero dei beni gestiti e movimentati ha permesso di **non sprecare 2.626 ton di CO₂eq** ed il mancato smaltimento ha permesso di **evitare 35 ton di CO₂eq**, pertanto il bilancio è nettamente positivo.



⁷ CO₂eq: esprime l'impatto sul riscaldamento globale di diversi gas serra rispetto alla stessa quantità di anidride carbonica.



AIUTO UE - FEAD -

AIUTO UE - FEAD -

AIUTO UE - FEAD -

FEAD - PRODOTTO NON COM

Infanzia - Omogeneizzato

Peso lordo: 1,8 kg

AIUTO UE - FEAD - PRODOTTO NON COMMERCIBILE

Alimento per l'infanzia - Omogeneizzato di Frutta Mista

Peso lordo: 1,8

AIUTO UE - FEAD -

AIUTO UE - FEAD - PRODOTTO NON COMMERCIBILE

Alimento per l'infanzia - Omogeneizzato di Frutta Mista

Peso lordo: 1,8 kg

AIUTO UE - FEAD - PRODOTTO NON COMMERCIBILE

Alimento per l'infanzia - Omogeneizzato di Frutta Mista

Peso lordo: 1,8 kg

AIUTO UE - FEAD -

PRODOTTO NON COMMERCIBILE

Peso netto: 960g (80g x 12 conf.)

AIUTO UE - FEAD -

AIUTO UE - FEAD -

AIUTO UE - FEAD -

PRODOTTO NON COMMERCIBILE

Infanzia - Omogeneizzato

Peso lordo: 1,8 kg

AIUTO UE - FEAD - PRODOTTO NON COMMERCIBILE

Alimento per l'infanzia - Omogeneizzato di Frutta Mista

Peso lordo: 1,8 kg

AIUTO UE - FEAD -

AIUTO UE - FEAD - PRODOTTO NON COMMERCIBILE

Alimento per l'infanzia - Omogeneizzato di Frutta Mista

Peso lordo: 1,8 kg

AIUTO UE - FEAD -

Alimento per l'infanzia

Peso netto: 960g (80g x 12 conf.)

AIUTO UE - FEAD - PRODOTTO NON COMMERCIBILE

Alimento per l'infanzia - Omogeneizzato di Frutta Mista

Peso lordo: 1,8 kg

AIUTO UE - FEAD -

AIUTO UE - FEAD -

AIUTO UE - FEAD -

PRODOTTO NON COMMERCIBILE

Infanzia - Omogeneizzato

Peso lordo: 1,8 kg

AIUTO UE - FEAD - PRODOTTO NON COMMERCIBILE

Alimento per l'infanzia - Omogeneizzato di Frutta Mista

Peso lordo: 1,8 kg

6. ALTRE INFORMAZIONI

6.4 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, ecc.



DONAZIONE MENSILE CONTINUATIVA CON WISHRAISER

www.wishraiser.com/banco-alimentare-del-friuli-venezia-giulia



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.



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 ODV
c/o Banca Popolare di Cividale, Filiale di Pasian 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



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.

6. ALTRE INFORMAZIONI

6.5 Tabella di raccordo con le linee guida del Terzo Settore

STRUTTURA E CONTENUTI DEL BILANCIO SOCIALE	INDICE
METODOLOGIA ADOTTATA PER LA REDAZIONE DEL BILANCIO SOCIALE	
Eventuali standard di rendicontazione utilizzati	Capitolo 6; paragrafo 1
Cambiamenti significativi di perimetro o metodi di misurazione rispetto al precedente periodo di rendicontazione	Nessun cambiamento significativo
Informazioni utili a comprendere il processo di rendicontazione	Capitolo 6; paragrafo 1
INFORMAZIONI GENERALI SULL'ENTE	
Nome dell'ente	Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia ODV
Codice fiscale	94056620308
Forma giuridica e qualificazione ai sensi del codice del Terzo Settore	Con decreto n. 12896/GRFVG del 15 settembre 2022 l'Ufficio Regionale del RUNTS della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia ha disposto il provvedimento di iscrizione a seguito di trasmigrazione dell'Associazione Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia ODV nella Sezione "ORGANIZZAZIONI DI VOLONTARIATO" del RUNTS, ai sensi dell'articolo 54 del Decreto Legislativo n. 117 del 3 luglio 2017 e dell'art. 31 del Decreto Ministeriale n. 106 del 15 settembre 2020.
Indirizzo sede legale	Via Venceslao Menazzi Moretti, 16 33037 Pasian di Prato (Udine)
Sede operativa distaccata	Via Giorgione, 12 33170 Pordenone

Valori e finalità perseguite (missione dell'ente)	Capitolo 1; paragrafo 1
Attività statutarie (oggetto sociale)	Capitolo 1; paragrafo 1
Ampiezza perimetro attività statutarie	Capitolo 2; paragrafo 1
Collegamento con altri enti del Terzo Settore	Capitolo 2; paragrafo 1

STRUTTURA, GOVERNO E AMMINISTRAZIONE

Consistenza e composizione della base sociale/associativa	Capitolo 2; paragrafo 1
Sistema di governo e controllo	Capitolo 2; paragrafo 1

ARTICOLAZIONE, RESPONSABILITÀ E COMPOSIZIONE DEGLI ORGANI:

Nominativi degli amministratori e degli altri soggetti che ricoprono cariche Istituzionali, data di prima nomina, periodo per il quale rimangono in carica. Eventuali cariche o incarichi espressione di specifiche categorie di soci o associati	Capitolo 2; paragrafo 1
Democraticità interna	Capitolo 2; paragrafo 1
Principali stakeholder e modalità del loro coinvolgimento	Capitolo 2; paragrafo 3

PERSONE CHE OPERANO PER L'ENTE

Tipologie, consistenza e composizione del personale che ha effettivamente operato per l'ente con una retribuzione o a titolo volontario, comprendendo e distinguendo tutte le diverse componenti	Capitolo 3; paragrafi 1 e 3
Attività di formazione e valorizzazione realizzate	Capitolo 3; paragrafo 1
Contratto di lavoro applicato ai dipendenti	Capitolo 3; paragrafo 1
Natura delle attività svolte dai volontari	Capitolo 3; paragrafo 3

6. ALTRE INFORMAZIONI

Struttura dei compensi, delle retribuzioni, delle indennità di carica e modalità e importi dei rimborsi ai volontari

Emolumenti, compensi o corrispettivi a qualsiasi titolo attribuiti ai componenti degli organi di amministrazione e controllo, ai dirigenti nonché agli associati

Rapporto tra retribuzione annua lorda massima e minima dei lavoratori dipendenti dell'ente

In caso di utilizzo della possibilità di effettuare rimborsi ai volontari a fronte di autocertificazione, modalità di regolamentazione, importo dei rimborsi complessivi annuali e numero di volontari che ne hanno usufruito

Nell'anno 2023, sette volontari hanno ricevuto rimborsi spese a piè di lista per un totale di 869 euro

Le cariche sociali sono ricoperte a titolo gratuito. L'Organo di Controllo Monocratico ha maturato un compenso pari a 2.157 euro per l'esercizio 2023

Capitolo 3; paragrafo 1

Ai sensi del Regolamento interno non è prevista la possibilità di rimborsi ai volontari a fronte di autocertificazione

OBIETTIVI E ATTIVITÀ

Informazioni qualitative e quantitative sulle azioni realizzate nelle diverse aree di attività, sui beneficiari diretti e indiretti, sugli output risultanti dalle attività poste in essere e, per quanto possibile, sugli effetti di conseguenza prodotti sui principali portatori di interessi

Capitolo 4

Il livello di raggiungimento degli obiettivi di gestione individuati, gli eventuali fattori risultati rilevanti per il raggiungimento (o il mancato raggiungimento) degli obiettivi programmati

Capitolo 5; paragrafo 4

Elementi/fattori che possono compromettere il raggiungimento dei fini istituzionali e procedure poste in essere per prevenire tali situazioni

Capitolo 5; paragrafo 4

SITUAZIONE ECONOMICO-FINANZIARIA

Provenienza delle risorse economiche con separata indicazione dei contributi pubblici e privati

Capitolo 5; paragrafo 3

Specifiche informazioni sulle attività di raccolta fondi; finalità generali e specifiche delle raccolte effettuate nel periodo di riferimento, strumenti utilizzati per fornire informazioni al pubblico sulle risorse raccolte e sulla destinazione delle stesse

Segnalazioni da parte degli amministratori di eventuali criticità emerse nella gestione ed evidenziazione delle azioni introdotte per la mitigazione degli effetti negativi

Si prega di fare riferimento al Bilancio di Esercizio 2023 che può essere consultato all'indirizzo: www.bancoalimentare.it/sedi-locali/friuli-venezia-giulia/trasparenza

Non sono pervenute da parte degli amministratori segnalazioni di criticità nella gestione

ALTRE INFORMAZIONI

Indicazioni su contenziosi/controversie in corso che sono rilevanti ai fini della rendicontazione sociale Non sono in essere contenziosi o controversie

Informazioni di tipo ambientale, se rilevanti con riferimento alle attività dell'ente

Informazioni sulle riunioni degli organi deputati alla gestione e all'approvazione del bilancio, tra cui numero dei partecipanti, principali questioni trattate e decisioni adottate nel corso delle riunioni.

Monitoraggio svolto dall'organo di controllo

Non sono in essere contenziosi o controversie

Capitolo 6; paragrafo 3

Capitolo 2; paragrafo 2
Presenze all'Assemblea dei Soci: 23 associati
Presenze medie al Consiglio Direttivo: 92%

Capitolo 6; paragrafo 6

6. ALTRE INFORMAZIONI

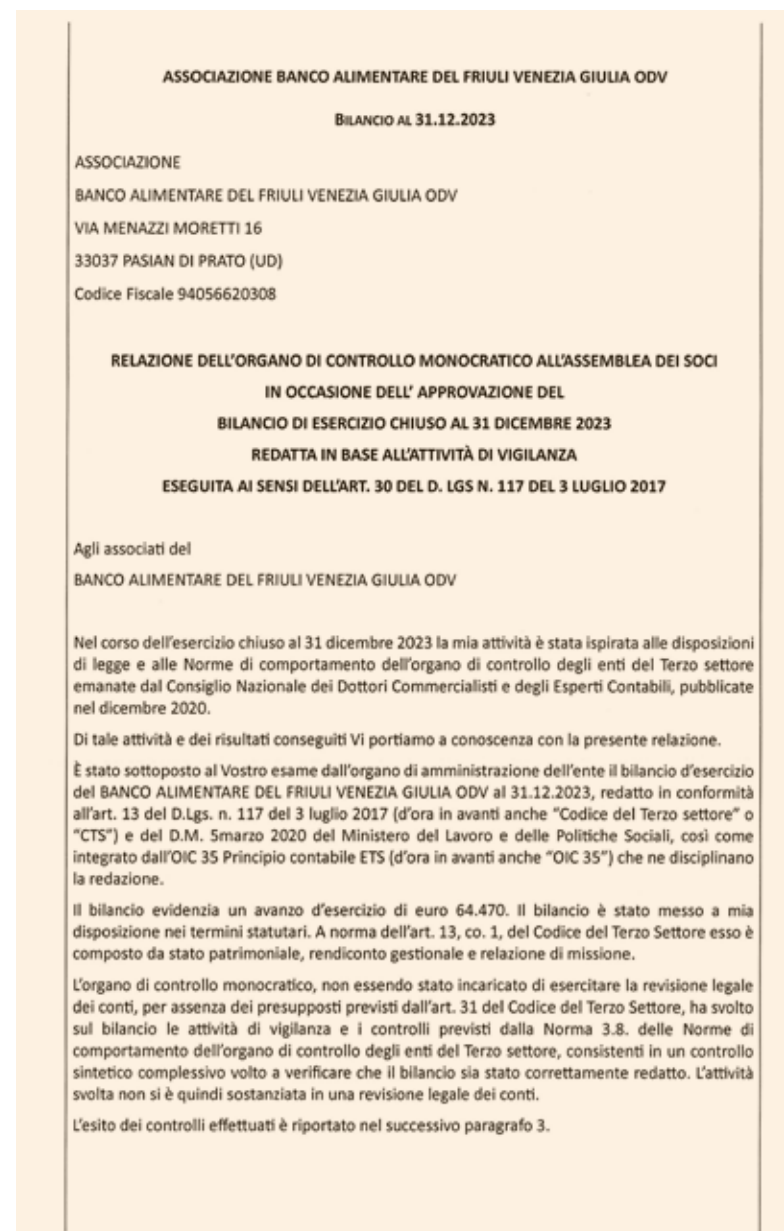
6.6 Relazione di revisione e monitoraggio

All'Organo di Controllo Monocratico sono affidate alcune fondamentali competenze in relazione alla vita in generale del BAFVG, ed in particolare:

- vigilare sull'**osservanza della legge e dello statuto**;
- vigilare sul rispetto dei **principi di corretta amministrazione**;
- vigilare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile, e sul suo concreto funzionamento;
- monitorare l'**osservanza delle finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale**;
- attestare che il **Bilancio Sociale** sia stato redatto in conformità alle linee guida ministeriali.

L'Organo di Controllo può in qualsiasi momento procedere ad atti di ispezione e di controllo e, a tal fine, può chiedere agli amministratori notizie sull'andamento delle operazioni sociali o su determinati affari.

Il Bilancio Sociale dà atto degli esiti del monitoraggio svolto dall'Organo di Controllo.



1) Attività di vigilanza ai sensi dell'art. 30, co. 7 del Codice del Terzo Settore

Ho vigilato sull'osservanza della legge e dello statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e, in particolare, sull'adeguatezza degli assetti organizzativi, del sistema amministrativo e contabile, e sul loro concreto funzionamento; ho inoltre monitorato, tenendo in considerazione le pertinenti indicazioni ministeriali, l'osservanza delle finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale, con particolare riguardo alle disposizioni di cui all'art. 5 del Codice del Terzo Settore, inerente all'obbligo di svolgimento in via esclusiva o principale di una o più attività di interesse generale, all'art. 6, inerente al rispetto dei limiti di svolgimento di eventuali attività diverse, all'art. 7, inerente alla raccolta fondi, e all' art. 8, inerente alla destinazione del patrimonio e all'assenza (diretta e indiretta) di scopo lucro.

Per quanto concerne il monitoraggio degli aspetti sopra indicati e delle relative disposizioni, si riferiscono di seguito le risultanze dell'attività svolta:

- ❖ l'ente persegue in via prevalente, in linea con quanto previsto all'art. 5 del Codice del Terzo Settore e nello statuto, la seguente attività di interesse generale
 - u) beneficenza, sostegno a distanza, cessione gratuita di alimenti o prodotti di cui alla legge 19 agosto 2016, n. 166, e successive modificazioni, o erogazione di denaro, beni o servizi a sostegno di persone svantaggiate o di attività di interesse generale;
- ❖ l'ente effettua attività diverse previste dall'art. 6 del Codice del Terzo Settore in base a quanto disposto dalle disposizioni statutarie e rispettando i criteri e limiti previsti dal D.M. 19.5.2021, n. 1 07, come dimostrato nella Relazione di missione;
- ❖ l'ente ha posto in essere attività di raccolta fondi secondo le modalità e i limiti previsti dall'art. del Codice del Terzo Settore e dalle relative linee guida approvate dal D.M. 9.6.2022; ha inoltre correttamente rendicontato i proventi e i costi di tali attività nella Relazione di missione e riportando nella stessa la rendicontazione di ciascuna raccolta fondi occasionale eseguita nell'esercizio predisposta in base alle menzionate linee guida;
- ❖ l'ente ha rispettato il divieto di distribuzione diretta o indiretta di avanzi e del patrimonio;
- ❖ ai fini del mantenimento della personalità giuridica il patrimonio netto risultante dal bilancio di esercizio è superiore al limite minimo previsto dall'art. 22 del Codice del Terzo Settore e dallo statuto.

Ho partecipato alle assemblee degli associati e alle riunioni dell'organo di amministrazione e, sulla base delle informazioni disponibili, non ho rilievi particolari da segnalare.

Ho acquisito dall'organo di amministrazione informazioni sul generale andamento della gestione e sulla sua prevedibile evoluzione, nonché sulle operazioni di maggiore rilievo, per le loro dimensioni o caratteristiche, effettuate dall'ente e, in base alle informazioni acquisite, non ho osservazioni particolari da riferire.

Ho acquisito conoscenza e ho vigilato sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile e sul suo concreto funzionamento anche tramite la raccolta di informazioni dai responsabili delle funzioni e a tale riguardo non ho osservazioni particolari da riferire.

Ho acquisito conoscenza e vigilato, per quanto di mia competenza, sull'adeguatezza e sul funzionamento del sistema amministrativo-contabile, nonché sull'affidabilità di quest'ultimo a rappresentare correttamente i fatti di gestione, mediante l'ottenimento di informazioni dai responsabili delle funzioni e l'esame dei documenti aziendali, e a tale riguardo, non ho osservazioni particolari da riferire.

Non sono pervenute denunce dagli associati ex art. 29, co. 2, del Codice del Terzo Settore.

Nel corso dell'attività di vigilanza, come sopra descritta, non sono emersi altri fatti significativi tali da richiederne la menzione nella presente relazione.

2

2) Osservazioni in ordine al bilancio d'esercizio

L'organo di controllo, non essendo incaricato della revisione legale, ha svolto sul bilancio le attività di vigilanza previste Norma 3.8. delle "Norme di comportamento dell'organo di controllo degli enti del Terzo settore" consistenti in un controllo sintetico complessivo volto a verificare che il bilancio sia stato correttamente redatto. In assenza di un soggetto incaricato della revisione legale, inoltre, l'organo di controllo ha verificato la rispondenza del bilancio e della relazione di missione ai fatti e alle informazioni di rilievo di cui l'organo di controllo era a conoscenza a seguito della partecipazione alle riunioni degli organi sociali, dell'esercizio dei suoi doveri di vigilanza, dei suoi compiti di monitoraggio e dei suoi poteri di ispezione e controllo.

L'Organo di controllo monocratico ha verificato che gli schemi di bilancio fossero conformi a quanto disposto dal D.M. 5 marzo 2020 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, così come integrato dall'OIC 35.

Per quanto a mia conoscenza, l'organo di amministrazione, nella redazione del bilancio, non ha derogato alle norme di legge ai sensi dell'art. 2423, co. 5, c.c.

3) Osservazioni e proposte in ordine alla approvazione del bilancio

Considerando le risultanze dell'attività da me svolta, invitiamo gli associati ad approvare il bilancio d'esercizio chiuso al 31 dicembre 2023, così come redatto dall'organo di amministrazione.

L'organo di controllo concorda con la proposta di destinazione dell'avanzo, con indicazione degli eventuali vincoli attribuiti all'utilizzo dello stesso, formulata dall'organo di amministrazione.

Pasian di Prato, 22 maggio 2024

L'organo di controllo monocratico

Roberto Cuttini

dottore commercialista

e revisore legale

3

ASSOCIAZIONE BANCO ALIMENTARE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA ODV

BILANCIO AL 31.12.2023

RELAZIONE DELL'ORGANO DI CONTROLLO MONOCRATICO

ASSOCIAZIONE

BANCO ALIMENTARE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA ODV

VIA MENAZZI MORETTI 16

33037 PASIAN DI PRATO (UD)

Codice Fiscale 94056620308

Gentili Associati

Rendicontazione della attività di monitoraggio e dei suoi esiti

Ai sensi dall'art. 30, co. 7, del D.Lgs. n. 117/2017, ho svolto nel corso dell'esercizio 2023 l'attività di monitoraggio dell'osservanza delle finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale da parte del BANCO ALIMENTARE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA ODV, con particolare riguardo alle disposizioni di cui agli artt. 5, 6, 7 e 8 dello stesso D.Lgs. n. 117/2017.

Tale monitoraggio, eseguito compatibilmente con il quadro normativo attuale, ha avuto ad oggetto, in particolare, quanto segue:

- ❖ la verifica dell'esercizio in via esclusiva o principale di una o più attività di interesse generale di cui all'art. 5, co. 1, per finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale, in conformità con le norme particolari che ne disciplinano l'esercizio, nonché, eventualmente, di attività diverse da quelle indicate nell'art. 5, co. 1, del Codice del Terzo settore, purché nei limiti delle previsioni statutarie e in base a criteri di secondarietà e strumentalità stabiliti con D.M. 19.5.2021, n. 107;
- ❖ il rispetto, nelle attività di raccolta fondi effettuate nel corso del periodo di riferimento, dei principi di verità, trasparenza e correttezza nei rapporti con i sostenitori e il pubblico, la cui verifica, in linea con quanto previsto dalle linee guida per la raccolta fondi stabilite con D.M. 9.6.2022;
- ❖ il perseguimento dell'assenza dello scopo di lucro, attraverso la destinazione del patrimonio, comprensivo di tutte le sue componenti (ricavi, rendite, proventi, entrate comunque denominate) per lo svolgimento dell'attività statutaria; l'osservanza del divieto di distribuzione anche indiretta di utili, avanzi di gestione, fondi e riserve a fondatori, associati, lavoratori e collaboratori, amministratori ed altri componenti degli organi sociali, tenendo conto degli indici di cui all'art. 8, co. 3, lett. da a) a e), del D.Lgs. n. 117/2017.

Attestazione di conformità del bilancio sociale alle Linee guida di cui al decreto 4 luglio 2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali

Ai sensi dall'art. 30, co. 7, del D.Lgs. n. 117/2017, ho svolto nel corso dell'esercizio 2023 l'attività di verifica della conformità del bilancio sociale, predisposto dal BANCO ALIMENTARE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA ODV, alle Linee guida per la redazione del bilancio sociale degli enti del Terzo settore, emanate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali con D.M. 4.7.2019, secondo quanto previsto dall'art. 14 del D.Lgs. n. 117/2017.

L'ente BANCO ALIMENTARE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA ODV ha dichiarato di predisporre il proprio bilancio sociale per l'esercizio 2023 in conformità alle suddette Linee guida.

1

Ferma restando le responsabilità dell'organo di amministrazione della predisposizione del bilancio sociale secondo le modalità e le tempistiche previste nelle norme che ne disciplinano la redazione, l'organo di controllo ha la responsabilità di attestare, nei termini legali previsti, la conformità del bilancio sociale alle Linee guida del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

All'organo di controllo monocratico compete inoltre di rilevare se il contenuto del bilancio sociale risulti manifestamente incoerente con i dati riportati nel bilancio d'esercizio e/o con le informazioni e i dati in suo possesso.

Ho, quindi, verificato che le informazioni contenute nel bilancio sociale siano coerenti con le richieste informative previste dalle Linee guida ministeriali di riferimento. Il mio comportamento è stato improntato a quanto previsto in materia dalle Norme di comportamento dell'organo di controllo degli enti del Terzo settore, pubblicate dal CNDCEC nel dicembre 2020. In questo senso, ho verificato anche i seguenti aspetti:

- ❖ conformità della struttura del bilancio sociale rispetto all'articolazione per sezioni di cui al paragrafo 6 delle Linee guida;
- ❖ presenza nel bilancio sociale delle informazioni di cui alle specifiche sotto-sezioni esplicitamente previste al paragrafo 6 delle Linee guida, salvo adeguata illustrazione delle ragioni che abbiano portato alla mancata esposizione di specifiche informazioni;
- ❖ rispetto dei principi di redazione del bilancio sociale di cui al paragrafo 5 delle Linee guida, tra i quali i principi di rilevanza e di completezza che possono comportare la necessità di integrare le informazioni richieste esplicitamente dalle linee guida.

Sulla base del lavoro svolto si attesta che il bilancio sociale dell'ente BANCO ALIMENTARE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA ODV è stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità alle previsioni delle Linee guida di cui al D.M. 4.7.2019.]

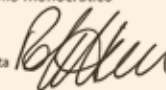
Pasian di Prato, 22 maggio 2024

L'organo di controllo monocratico

Roberto Cuttini

dottore commercialista

e revisore legale



2

6. ALTRE INFORMAZIONI

6.7 Contatti

SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA, MAGAZZINO

Via Venceslao Menazzi Moretti, 16
33037 Pasiàn di Prato (UD)
Tel: 0432 691016 / Fax: 0432 645164

Apertura segreteria:
lun 14:00 - 18:00; mar/mer/gio/ven 8:30 - 12:30
Apertura magazzino:
dal lun al ven 08:30 - 12:30 e 14:00 - 18:00

Indirizzi e-mail

PRESIDENTE

Paolo Olivo
presidente@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it

COORDINAMENTO OPERATIVITÀ

Denis Biasinutto
direttore@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it

SEGRETERIA

Erica Ziraldo
segreteria@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it

EVENTI, COMUNICAZIONE E FUNDRAISING

Clara Braidotti
comunicazione@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it

LOGISTICA

Stefano Gherbezza
logistica@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it



MAGAZZINO

Eugenio Flora
magazzino@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it

COORDINAMENTO COLLETTA ALIMENTARE

Paolo Pecile
colletta@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it

SITICIBO

Paola Mattei
siticibo@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it

RAPPORTO CON LE OPT E GESTIONE FEAD E FN

Caterina Casonetto
casonetto@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it

Sergio Benedetti e Giuliana Rigo

strutture@friuliveneziagiulia.bancoalimentare.it

6. ALTRE INFORMAZIONI

6.8 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 o che hanno scelto di destinare il proprio 5x1000 al Banco Alimentare.

Si ringrazia anche chi ha donato una spesa durante la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare e tutte le scuole che hanno ospitato il BAFVG, supportando le attività di formazione e sensibilizzazione, perché sono state preziose per poter accrescere la consapevolezza delle generazioni presenti e future.

Un **GRAZIE** di cuore a tutti coloro che, con il loro sostegno, hanno dato forza all'Opera del Banco Alimentare e nutrito la speranza nelle persone meno fortunate, in particolare a volontari, dipendenti, imprese, associazioni, istituzioni e privati che non è possibile nominare singolarmente.

Le foto delle pagine 7, 9, 27, 31, 50, 59, 66, 74 e 83 sono state realizzate dal Circolo Fotografico Culturale "L'Obiettivo" di Passignano di Prato.

GLOSSARIO

Le principali sigle ed abbreviazioni utilizzate nel presente Bilancio Sociale:

AGEA

Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura

BAFVG

Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia

FEAD

Fondo Europeo di aiuti agli indigenti

FEBA

European Food Banks Federation
(Federazione Europea dei Banchi Alimentari)

FN

Fondo Nazionale indigenti
o Fondo distribuzione derrate alimentari agli indigenti

GDO

Grande Distribuzione Organizzata

GNCA

Giornata Nazionale della Colletta Alimentare

HCCP

Hazard Analysis and Critical Control Points
(Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici)

ODV

Organizzazione di Volontariato

OPT

Organizzazione Partner Territoriale
(precedentemente detta Struttura Caritativa)

RUNTS

Registro Unico Nazionale del Terzo Settore

SIFEAD

Sistema informativo per la raccolta dati
e il monitoraggio della rete di organizzazioni accreditate

SITICIBO GDO

Programma Siticibo Grande Distribuzione Organizzata

SITICIBO RIS

Programma Siticibo Ristorazione

TMC

Termine Minimo di Conservazione

TRBA

Trasferimento fra Banche Alimentari



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 _ CF 94056620308 _ www.bancoalimentare.it/sedi-locali/friuli-venezias-giulia