

Bilancio Sociale

2021

Indice

1. Identità.....	4
▪ Chi siamo.....	4
▪ La Mission.....	5
▪ Storia.....	6
▪ I benefici delle attività del banco.....	9
2. Metodologia adottata.....	11
▪ Il 2021 in sintesi.....	12
▪ Un anno difficile.....	13
3. La situazione economica in Italia.....	14
▪ La povertà in Italia.....	15
▪ La povertà in Puglia.....	17
4. Struttura, Governo e amministrazione.....	18
▪ La struttura organizzativa.....	19
▪ Le risorse umane	
▪ I dipendenti.....	20
▪ Il volontario.....	21
5. La sicurezza Alimentare.....	22
▪ Il Ruolo del Banco Alimentare.....	23
▪ Lo Spreco Alimentare.....	24
▪ Il Processo di controllo.....	27
6. Il Ruolo del Banco Alimentare.....	33
▪ Le fasi dell'attività.....	33
▪ Le fonti di approvvigionamento.....	34
7. Il Cibo raccolto.....	47
▪ Il valore economico del cibo raccolto.....	48
▪ La Colletta Alimentare in Italia.....	49
▪ La Colletta Alimentare in Puglia.....	50
8. Le Iniziative e i Progetti 2021.....	52
▪ Rana.....	52
▪ Mc Donald.....	53
▪ Fuori lo Spreco.....	54
▪ Progetto Kellog's.....	55
▪ Eni foundation.....	56

Indice

9.	Rendiconto Economico.....	57
	▪ Il Rendiconto economico del 2021.....	57
10.	I Nostri Partner.....	58
	▪ Food Donors.....	58
11.	Informazioni per il lettore.....	59
12.	Ringraziamenti.....	60

1. Identità

Chi Siamo

La mission

La nostra
storia

I benefici
dell'attività

L'Associazione Banco Alimentare della Puglia, è un ente NON PROFIT. Fa parte delle 21 organizzazioni locali che danno vita alla rete Nazionale Banco Alimentare.

Da un lato risponde ad un bisogno primario, ma dall'altro porta speranza, capacità di rimettersi in gioco, spazza via la solitudine. Infatti, la povertà, che colpisce oggi in Italia milioni di persone, ha come origine principale la solitudine.

Da 28 anni il Banco Alimentare raccoglie le eccedenze alimentari per donarle alle persone in difficoltà, un vero e proprio ponte tra il mondo profit e il non profit: da una parte le aziende donatrici e dall'altra le Strutture Caritative che distribuiscono a chi ha bisogno.

1.2 Identità

Chi Siamo

La mission

La nostra
storia

I benefici
dell'attività

Condivisione, responsabilità, sostenibilità e passione sono le parole che guidano l'attività dell'Associazione ogni giorno.

La sua missione è quella di far fronte alla sempre maggior domanda di cibo da parte dei più bisognosi trasformando lo spreco alimentare in risorsa. In sinergia con tutta la Rete, così, il Banco Alimentare si occupa:

- **di recuperare le eccedenze alimentari**, ancora idonee ad essere consumate ma che per varie ragioni non sono più commercializzabili,
- **della loro distribuzione gratuita** presso le varie strutture caritative affiliate attraverso le quali, poi, arrivano all'utente finale
- **della realizzazione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare** promossa dalla Fondazione Banco Alimentare Onlus.

1.3 Identità

Chi Siamo

La mission

La nostra
storia

I benefici
dell'attività

1989 Il Banco Alimentare nasce in Italia dall'incontro di due grandi personalità: **don Luigi Giussani**, fondatore del movimento di Comunione e Liberazione, e il **Cav. Danilo Fossati**, fondatore della Star. Un incontro da cui sono nati milioni di incontri, ciascuno unico e diverso dagli altri. Incontri con aziende che donano alimenti e che hanno fatto propria la mission di Banco Alimentare, con cuochi "custodi" del cibo. Gli sguardi tra un volontario e una signora che lo conosce e lo aspetta, come ogni volta, nella propria casa; le loro mani protese nei gesti di dare un pacco di alimenti, da una parte, e di riceverlo, dall'altra: questo significa **INCONTRO**. Significa spezzare solitudini: ed è qualcosa che va ben oltre la risposta ad un bisogno materiale di cibo, significa cambiare la vita delle persone che incontriamo, entrare a far parte della loro storia..



1.3 Identità

Chi Siamo

La mission

La nostra
storia

I benefici
dell'attività

Il Banco Alimentare Puglia, è una Organizzazione partner Capofila del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, autorizzata alla distribuzione dei prodotti alimentari destinati agli indigenti (iscritta nell'apposito Albo istituito presso l'AGEA con Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 164 del 12.05.2006) e provvede allo stoccaggio e alla conservazione dei prodotti attraverso il "Programma Operativo sugli aiuti alimentari e l'assistenza materiale", che definisce le modalità di gestione del "Fondo di Aiuti Europei agli Indigenti" (FEAD) e del "Fondo Nazionale per gli Indigenti".

Ha sede operativa in San Giorgio Jonico (TA) alla via Rosa Luxemburg 7/9.



1.3 Identità

Chi Siamo

La mission

La nostra storia

I benefici dell'attività

I momenti più salienti

1993 Accordo con la Comunità Europea per il recupero dei prodotti alimentari (AGEA)

1997 Nasce la Giornata della Colletta Alimentare che da allora si svolge l'ultimo sabato del mese di Novembre.

2003 Entra in vigore la legge "del Buon Samaritano" che disciplina il recupero e la redistribuzione di cibi freschi dalla grande distribuzione e dalla ristorazione organizzata permettendo l'avvio del programma Siticibo.

2011 A seguito dello sviluppo dell'iniziativa, il Banco della Puglia apre la nuova sede di San Giorgio Jonico.

2015 Insieme da Papa Francesco: il Banco Alimentare incontra il Papa

2016 Pubblicazione della legge Gadda contro lo Spreco Alimentare. La Colletta Alimentare per la prima volta è multietnica, insieme ad associazioni delle comunità musulmana, cinese, rumena, latino americana e ucraina.

2017 Consolidamento e sviluppo dei Progetti di rete territoriali

2003 Il convenzionamento delle strutture caritative partner viene supportato, per la prima volta, mediante una piattaforma web dedicata.

2019 Banco Alimentare compie trent'anni

2020 Il Banco Alimentare nell'era del Covid-19. Una nuova Sfida da affrontare tutti insieme.



1.4 Identità

Chi Siamo

La mission

La nostra
storia

I benefici
dell'attività

Sociali

- prodotti ancora idonei per l'alimentazione ritrovano utilità presso le Strutture Caritative, alle quali vengono donati gratuitamente per soddisfare i più bisognosi.
- Conferendo alimenti alle Strutture Caritative, queste possono liberare risorse da investire per migliorare i servizi offerti alle persone da loro accolte.
- Si persegue l'inclusione sociale dei più poveri e bisognosi, spesso emarginati, attraverso la cura della persona.
- Si sostiene la rete delle Strutture Caritative presenti sul territorio.



1.4 Identità

Chi Siamo

La mission

La nostra
storia

I benefici
dell'attività

Ambientali

- Si evita che cibo ancora commestibile diventi rifiuto, impedendo di sprecare l'acqua impiegata per produrlo e risparmiando le emissioni di CO2 utilizzate per produzione e smaltimento.

Economici

- Si restituisce valore economico agli alimenti recuperati. Le aziende riducono i costi di stoccaggio ed eliminano elevati costi di smaltimento, ridando valore economico ai prodotti beneficiando, inoltre, di vantaggi fiscali e del recupero dell'IVA.

Culturali

- Si trasmette l'importanza di riconoscere il valore del cibo, incentivando la cultura del dono invece che quella dello scarto. L'opera educativa pone al centro la carità che guarda alla persona come unica ed irripetibile.



2. La metodologia Adottata

- ▶ Questo Bilancio Sociale è predisposto ai sensi dell'art. 14 del d. lgs. 3 luglio 2017, n. 117, **secondo quanto previsto dalle nuove linee guida per gli ETS** (Enti del Terzo Settore) pubblicate nel luglio 2019.
- ▶ Il presente documento costituisce il 2° Bilancio Sociale elaborato dall'Associazione Banco Alimentare della Puglia Onlus e prende in esame l'anno solare 2021 (1 gennaio - 31 dicembre).
- ▶ Il bilancio sociale nasce dall'esigenza di **rendere conto delle attività svolte** a tutti coloro che nel corso dell'anno solare hanno contribuito a donare un sorriso ai più bisognosi.

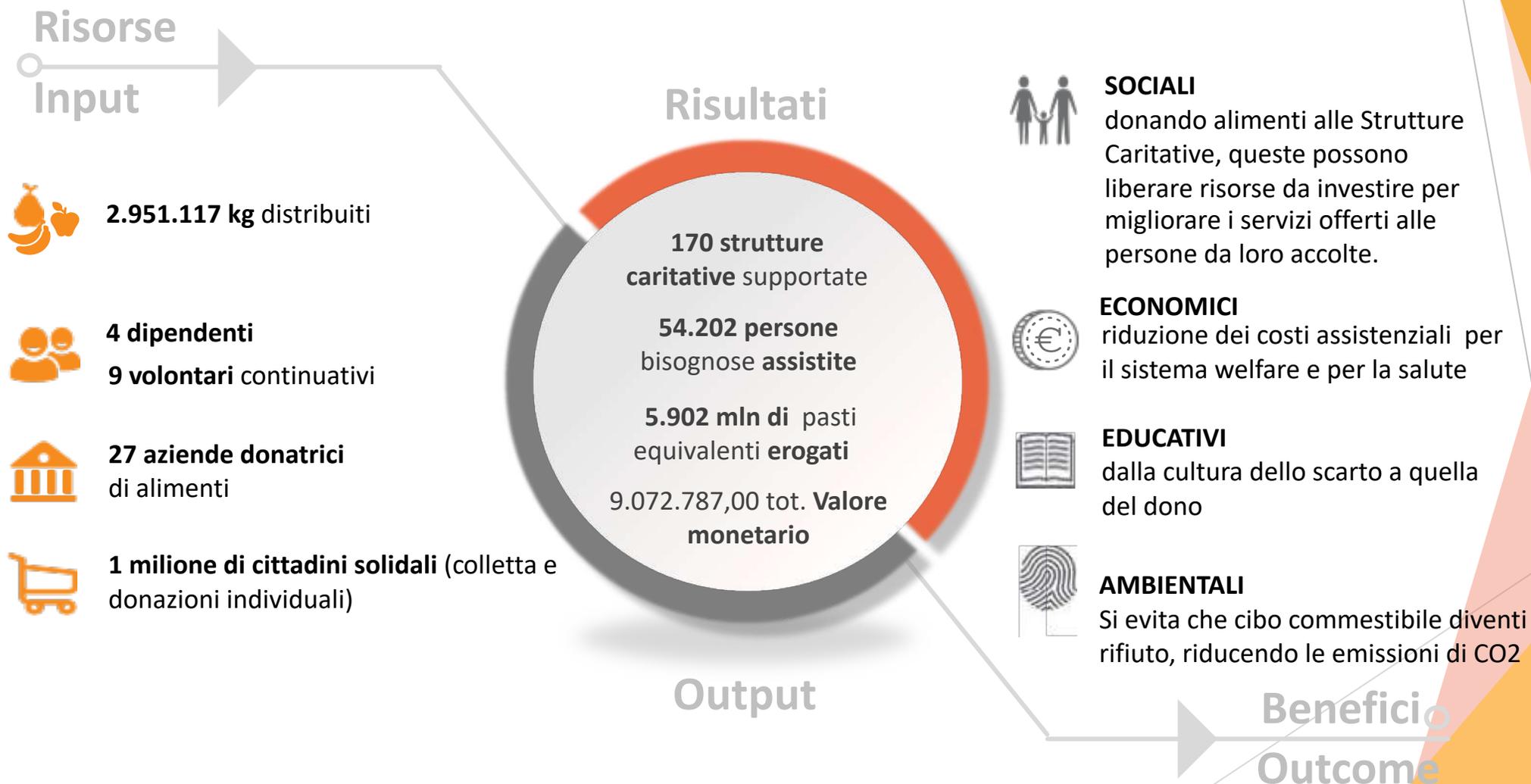
Abbiamo voluto evidenziare, nell'ambito del nostro Bilancio Sociale, **alcuni degli obiettivi fondamentali** a cui il Banco Alimentare contribuisce da sempre.

I 17 Obiettivi di Sviluppo



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

2.1 Il 2021 in Sintesi



2.2 Un anno difficile

«Fare Banco Alimentare» al tempo del Covid19 ci ha chiesto di R-Innovarci. Le difficoltà vissute in questi 2 anni di pandemia hanno però portato ad una maggiore vicinanza sociale. Quando la pandemia sembrava volerci travolgere si è sviluppata una **straordinaria risposta Solidale**.



I Problemi della pandemia

- Aumentate di 1 milione le persone in povertà assoluta
- Grande crescita della domanda di cibo
- Riduzione recupero da mense (scuole e aziende) ed esercizi
- Riduzione recupero fresco (frutta e verdura)
- Donazioni di alimenti discontinue
- Ridotta operatività di alcune strutture caritative
- Disagi nella logistica e nei trasporti
- Sospensione momentanea dei volontari over 65 sul campo per lockdown

Una risposta straordinaria da parte di tutta la rete

- Il Banco Alimentare è rimasto aperto
- Garanzia per il sostegno alle organizzazioni caritative
- Modelli operativi nuovi per attività di magazzino
- Digitalizzazione attività gestionali e relazionali
- Impegno di nuovi e giovani volontari
- Incontri telematici a distanza in DAD in alcune scuole
- Nuove collaborazioni con aziende e fondazioni
- Attività di advocacy per il sostegno pubblico
- Nuove collaborazioni con Protezione Civile ed Istituzioni
- Nuove attività di raccolta fondi e grande solidarietà

3. La situazione economica in Italia

Famiglie povertà assoluta

5,6 mln (9,4%)

Persone povertà assoluta

1,5 mln (7,5%)

La povertà assoluta in Italia 2021

Il tasso di rischio di povertà, ovvero la percentuale delle persone che hanno un reddito inferiore al 60% di quello medio disponibile, in Italia è salito passando dal 20% del 2020 al 20,1% del 2021, per 11,84 milioni di persone coinvolte. Lo si legge nelle ultime tabelle Eurostat, secondo cui la percentuale sale al 25,2% (14,83 milioni) se si considerano anche le persone a rischio di esclusione sociale, ovvero quelle che sono a rischio di povertà o non possono permettersi una serie di beni materiali o attività sociali o vivono in famiglie a bassa intensità lavorativa. *(fonte eurostat)*

3.1 La povertà in Italia

La povertà alimentare

Spesso pensiamo che i poveri siano persone “lontane” da noi: extracomunitari, senza tetto, tossici, alcolisti. In realtà, la povertà in Italia ha un volto diverso, un volto più “quotidiano”.

9 milioni di persone in Italia si trovano in stato di povertà, di cui ben 6 milioni in stato di povertà assoluta: questo significa che il 10% della popolazione in Italia è così povera da non potersi permettere pasti regolari ed equilibrati.

Infatti, è sempre maggiore il numero di persone che non può concedersi di consumare un pasto con una componente proteica ogni due giorni, e questo dato è più che raddoppiato dal 2007 ad oggi.

La povertà educativa

La “povertà educativa” viene definita come “la privazione da parte dei bambini e degli adolescenti della possibilità di apprendere, sperimentare, sviluppare e far fiorire liberamente capacità, talenti e aspirazioni”.

La povertà educativa, dunque, è strettamente connessa alla povertà economica. A causa di difficili condizioni economiche molte bambine, bambini, ragazze e ragazzi non hanno le stesse opportunità dei loro coetanei in situazioni economiche migliori.

3.2 La povertà in Italia

Le nuove povertà

Le strutture caritative convenzionate con Banco Alimentare, aiutano in modo significativo i poveri in Italia, ma visto l'aumento della povertà, il 66% delle strutture esistenti non sarebbe in grado di aiutare un numero maggiore di persone.

Circa il 50% delle persone che si rivolgono a strutture caritative aiutate da Banco Alimentare sono Italiani, un dato in forte crescita negli ultimi anni.

I nuovi poveri

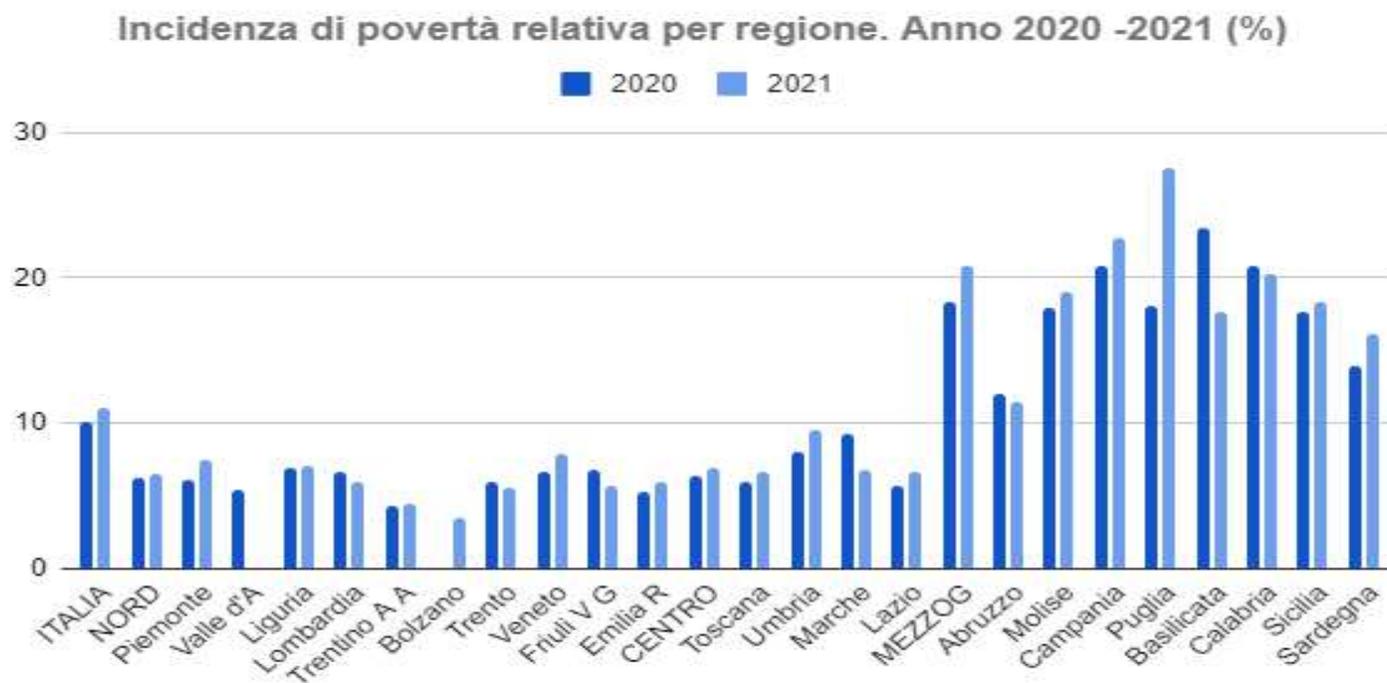
La perdita del lavoro è la prima causa di povertà. Ma sono tante le persone che nonostante un lavoro vengono considerati, comunque, i “**nuovi poveri**”. Sono le persone che hanno casa, lavoro e famiglia, ma che non arrivano a fine mese. Una fascia sociale che le statistiche danno in crescita negli ultimi anni.

La povertà educativa

la povertà sanitaria è la condizione nella quale versano coloro i quali non riescono ad accedere alle cure mediche di cui hanno bisogno, e che il SSN non riesce a garantire, a causa di un reddito troppo basso.

3.3 La povertà in Puglia

Le persone in situazioni di **povertà assoluta in Puglia sono 440.000.**



Nel corso del 2021 grazie all'attività svolta dal Banco Alimentare si sono potute aiutare 54.202 persone bisognose ufficialmente registrate presso gli enti caritativi.

4. Struttura, Governo e Amministrazione

Gli organi sociali dell'associazione sono:

L'assemblea degli associati

- È il massimo organo deliberativo e viene convocata almeno una volta all'anno per l'approvazione del bilancio consuntivo

Il consiglio direttivo: Avv. Fistetto Fabio; Ing. De Pasquale Fabrizio

- Nominato dall'Assemblea, elegge il Presidente e il Vicepresidente e a esso spettano tutti i poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione.

Il presidente: Dott. Riso Luigi

- Al presidente spetta la rappresentanza legale dell'associazione di fronte ai terzi e anche in giudizio, sorveglia che le delibere del Consiglio Direttivo siano coerenti alle indicazioni date.

Il direttore: Dott.ssa Di Santo Barbara

- Coordina l'area operativa e risponde degli Obiettivi programmatici dell'Associazione

Tutti i componenti dell'organo sociale sono volontari e offrono il loro servizio gratuitamente.

4.1 La struttura organizzativa

Numero dipendenti

num. 4

Numero Autocarri

Con temperatura positiva e negativa

num. 1

Numero Magazzini

Stoccaggio e distribuzione

num. 1

Superficie Stoccaggio

mq. 1200

Celle frigo

con temperatura positiva e negativa

mc . 200

Muletti

num. 3

4.2 Le risorse umane – I dipendenti



Il Banco Alimentare della Puglia, per lo svolgimento della sua attività, si avvale della collaborazione **di personale dipendente (4 persone) e di 9 volontari continuativi.**

Sono presenti **1 magazziniere, 1 assistente sociale, 2 impiegati di segreteria.**

Tutti i dipendenti, sono assunti con contratto a tempo indeterminato. Il Contratto lavorativo in essere è quello del Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro Servizi Assistenziali AGIDAE.

Si lavora in gruppo per il raggiungimento della mission.

4.3 Le risorse umane – Il volontario



Diventare un Volontario del Banco Alimentare è semplice: Chiunque abbia voglia di aiutare i più poveri e gli emarginati del nostro Paese può contribuire all'attività del Banco Alimentare anche con un piccolo gesto.

Sono **9 i volontari** continuativi del Banco Alimentare della Puglia, tutti uniti da un'unica motivazione: contribuire secondo le proprie competenze e la propria disponibilità allo sviluppo del Banco.

Le motivazioni che conducono i volontari al Banco Alimentare sono varie: solidaristiche, Religiose, la volontà di “restituire il dono del bene ricevuto”, impiegare il tempo libero in attività costruttive.

L'apporto dei volontari, pertanto, non costituisce solamente un contributo fondamentale ed economicamente importante alla gestione corrente del Banco, **ma rappresenta un decisivo fattore di costruzione e di sviluppo dell'opera.**

5. Il Ruolo del Banco: La sicurezza alimentare

E' necessario che la lotta alla fame, la qualità e la sicurezza alimentare vadano di pari passo.

- **FOOD SAFETY:** un alimento in nessun caso deve rappresentare un rischio per la salute
- **FOOD SECURITY:** possibilità universale di accesso ad una quantità di cibo sufficiente per condurre una vita dignitosa.
- Il Banco Alimentare ritira solo prodotti non scaduti, perfettamente edibili. Affinchè l'attività del Banco Alimentare possa essere svolta è necessario che i prodotti oggetto della redistribuzione rispettino le caratteristiche indicate sul Manuale per le corrette prassi operative per le organizzazioni caritative, redatto insieme a Caritas che ha ottenuto la Validazione del Ministero della Salute.
- Affinché i prodotti alimentari siano ritenuti idonei alla redistribuzione, come specificato nel Regolamento, gli elementi da considerare sono:
 - termine minimo di conservazione o data di scadenza;
 - integrità dell'imballaggio,
 - corrette condizioni di magazzinaggio e trasporto, compresi i requisiti in materia di temperatura;
 - data di congelamento, se applicabile;
 - condizioni organolettiche;
 - garanzia di rintracciabilità, nel caso di prodotti di origine animale.
- Il controllo degli alimenti inizia dall'arrivo in magazzino della merce che sarà sempre accompagnata dal suo documento di trasporto (D.D.T) il quale riporterà data di consegna, quantità e data di scadenza.
- Tutti questi dati vengono poi valorizzati e gestiti dal sistema informativo SAP al momento dell'emissione delle bolle di prelievo per la preparazione dei lotti da consegnare alle singole strutture.



5. Il Ruolo del Banco: La sicurezza alimentare

Affinchè ci sia una corretta sicurezza alimentare è necessario che venga rispettato lo schema delle buone prassi.



Per una sicurezza alimentare è corretto che vi sia:

- Conoscenza dei pericoli e delle conseguenze
- Conoscenza delle modalità per prevenirli
- Conoscenza del processo (successione delle operazioni)
- Applicazione dei prerequisiti

5.1 Lo spreco alimentare

- **Crisi Economica Globale**
- **Abbassamento dei prezzi dei prodotti agricoli**
- **Cambiamento Climatico**



Lo spreco alimentare è il fenomeno della perdita di cibo ancora commestibile che si ha lungo tutta la catena di produzione e di consumo del cibo. Si stima che, ogni anno, un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo dell'uomo vada sprecato.

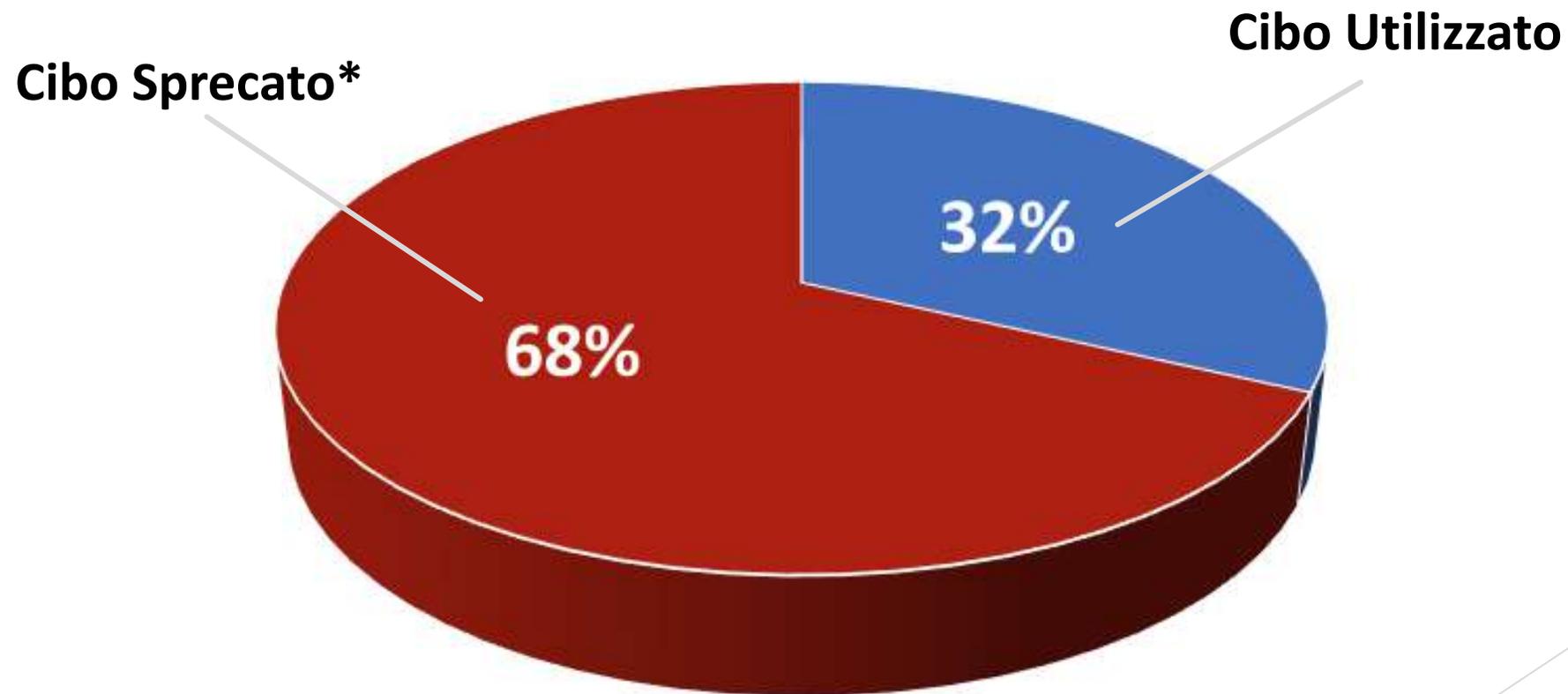
Un'altra grandissima parte del cibo si spreca durante tutto il processo di produzione degli alimenti, dalla produzione agricola alla lavorazione, alla vendita ed alla conservazione del cibo.

Secondo le stime dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) in media, una persona che vive in Europa o in America del Nord, spreca intorno ai 95–115 kg all'anno, mentre nell'Africa subsahariana intorno ai 6–11 kg all'anno 35% animale 20% vegetale.

In termini di impatto ambientale si tratta di un problema enorme. Le perdite di cibo e lo spreco alimentare in generale rappresentano un grandissimo spreco di risorse usate per la produzione come l'energia, l'acqua e la terra. Produrre cibo che non sarà consumato porta a sprechi non necessari di fonti fossili, largamente impiegate per coltivare, spostare, processare il cibo, insieme al metano prodotto dalla digestione anaerobica che si ha quando i rifiuti alimentari vengono buttati in discarica.

Queste emissioni contribuiscono in maniera cruciale al cambiamento

5.1 Lo spreco alimentare



5.1 Lo spreco alimentare



In Italia vengono
sprecati **67 kg** di
alimenti per
abitante, circa 4
milioni di
tonnellate *

* (FONTE COLDIRETTI)

5.2 Il Processo di controllo

► Verifica della confezione e del prodotto

- confezioni integre, pulite
- corretto stato di conservazione (catena del freddo)

- sapore, odore o consistenza strani - confezioni sporche, gonfie
- ammaccature, rotture da cui escano gas o bollicine
- brina (erroneo scongelamento)
- presenza di muffe
- presenza di animali infestanti o loro tracce



5.2 Il Processo di controllo

Di rilevante importanza è la lettura dell'etichetta:

- TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC):
«**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO**» Data fino a cui sono garantiti gusto, aroma, consistenza, aspetto, proprietà nutritive in corrette condizioni di conservazione
- SCADENZA:
«**DA CONSUMARSI ENTRO**» Data fino a cui sono garantite le proprietà microbiologiche (sicurezza) in corrette condizioni di conservazione



5.2 Il Processo di controllo

Scadenza e Donazioni

- TMC = data di consumo consigliata, oltre la quale il prodotto è ancora commestibile, ma potrebbe aver perso alcune caratteristiche organolettiche. **TMC superata: donazione autorizzata per legge (legge n. 166 del 19 Agosto 2016: Gadda) senza rischio per la salute**
- Scadenza = limite invalicabile. **DATA DI SCADENZA superata: donazione e consumo proibiti**



5.2 Il processo di controllo

Alimenti con dicitura “da consumarsi preferibilmente entro...”

Categoria prodotto	Intervallo di consumo consigliato	Caratteristiche discriminanti per l'utilizzo dell'alimento
Pasta secca, riso, cous-cous, semola, farine (Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, corn-flakes, cracker, grissini etc.)	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Dolci confezionati (merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato etc.)	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa; confezioni non integre, presenza di insetti.
Farine e cereali	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Caffè macinato, cacao, the e infusi etc.	12 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Olii, grassi	12 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidenza di irrancimento.
Conservate sott'olio (tonno, carciofi, funghi etc.)	12 mesi	Presenza di attività fermentativa (bollicine di gas), alterazione della confezione, (rigonfiamenti), presenza di muffe, confezioni non integre.
Confetture e conserve (legumi, pelati, passate, verdure etc.)	1 - 2 mesi	Alterazione della confezione (rigonfiamenti), alterazione del colore o dell'odore, presenza di muffe, confezioni non integre.

5.2 Il processo di controllo

Alimenti con dicitura “da consumarsi preferibilmente entro...”

Categoria prodotto	Intervallo di consumo consigliato	Caratteristiche discriminanti per l'utilizzo dell'alimento
Bevande e bevande UHT (es. succhi di frutta e latte etc.)	6 mesi	Alterazione del gusto, alterazione del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.
Prodotti surgelati	1 - 2 mesi	Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.
Prodotti in polvere liofilizzati (latte, orzo, etc.) eccetto i prodotti destinati alla prima infanzia	6 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Spezie, erbe aromatiche e salse (maionese, ketchup, senape etc.)	6 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Uova in guscio	1 settimana con conservazione in frigorifero Consumo previa cottura	Cattivo odore (alla apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo.
Pane confezionato (pan carré etc.)	1 settimana	Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.
Acqua confezionata in bottiglia	12 mesi	Intorbidimento, alterazione del gusto.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi / cotti / stagionati) in pezzi interi	2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di evidenza di irrancidimento della parte grassa.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi / cotti / stagionati) affettati confezionati	1 mese	Confezioni non integre, alterazione della confezione (rigonfiamenti), alterazione del colore, dell'odore, consistenza, presenza di muffe.

5.2 Il processo di controllo

Alimenti con dicitura “da consumarsi preferibilmente entro...”

Categoria prodotto	Intervallo di consumo consigliato	Caratteristiche discriminanti per l'utilizzo dell'alimento
Bevande e bevande UHT (es. succhi di frutta e latte etc.)	6 mesi	Alterazione del gusto, alterazione del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.
Prodotti surgelati	1 - 2 mesi	Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.
Prodotti in polvere liofilizzati (latte, orzo, etc.) eccetto i prodotti destinati alla prima infanzia	6 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Spezie, erbe aromatiche e salse (maionese, ketchup, senape etc.)	6 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Uova in guscio	1 settimana con conservazione in frigorifero Consumo previa cottura	Cattivo odore (alla apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo.
Pane confezionato (pan carré etc.)	1 settimana	Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.
Acqua confezionata in bottiglia	12 mesi	Intorbidimento, alterazione del gusto.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi / cotti / stagionati) in pezzi interi	2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di evidenza di irrancidimento della parte grassa.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi / cotti / stagionati) affettati confezionati	1 mese	Confezioni non integre, alterazione della confezione (rigonfiamenti), alterazione del colore, dell'odore, consistenza, presenza di muffe.

6.1 Le fasi dell'attività



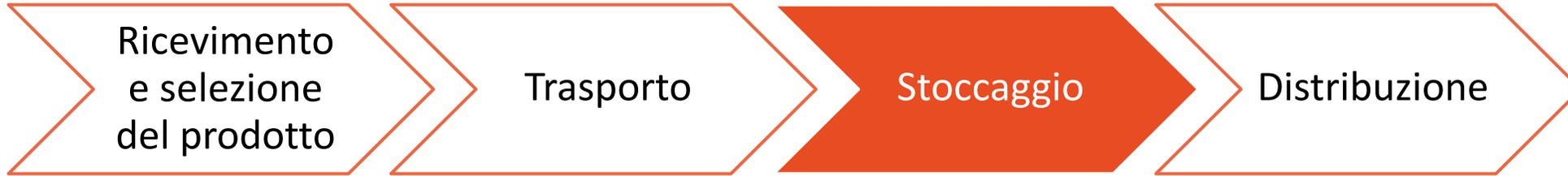
- prodotti non commercializzabili per difetti estetici di packaging;
- produzioni non aventi successo per il loro errato posizionamento di marketing;
- sovrapproduzioni invendibili prossime al termine di consumo consigliato;
- accumuli di invenduto presso i depositi della Grande Distribuzione
- sovrapproduzioni agricole.

6.1 Le fasi dell'attività



I mezzi del Banco Alimentare della Puglia recuperano le eccedenze alimentari

6.1 Le fasi dell'attività



- ricezione della bolla di carico
- scarico dei prodotti in entrata
- controllo corrispondenza quantità dei documenti di trasporto e quantità ricevute
- deposito dei prodotti nel magazzino in base alla tipologia e alla scadenza
- coordinamento dei volontari
- verifica costante del rispetto delle procedure di sicurezza alimentare per garantire l'igiene, l'integrità e l'appetibilità degli alimenti
- monitoraggio delle condizioni igienico-sanitarie, di sicurezza e strutturali del magazzino perché sia perfettamente corrispondente alle normative vigenti (relative allo stoccaggio dei generi alimentari)
- controllo delle scorte di alimenti per avere sempre una buona e immediata disponibilità.

6.1 Le fasi dell'attività



- verifica dei requisiti per effettuare il ritiro
- carico dei prodotti dal magazzino al mezzo di trasporto
emissione dei documenti di trasporto necessari per il ritiro
- prenotazione ritiro successivo.



6.1 Le fasi dell'attività



Le strutture caritative

- Le strutture caritative accreditate, ritirano ogni giorno i prodotti presso il magazzino del **Banco Alimentare della Puglia**
- I prodotti recuperati e raccolti giungono a persone e famiglie bisognose in Puglia attraverso le strutture convenzionate: si tratta di organizzazioni che si occupano direttamente di assistenza ai più deboli. Il **totale degli alimenti distribuiti, 2.951.117**, può essere convertito - in base al criterio adottato dalla European Food Banks Federation (1 pasto = mix di 500gr di alimenti) - **in oltre 5.902 milioni di pasti.**
- Sono 170 le strutture caritative in Puglia che collaborano con il Banco Alimentare



6.1 Le fasi dell'attività

Le strutture caritative

- stipulano annualmente delle convenzioni con il Banco Alimentare e la Comunità Europea
- Vengono aggiornate le anagrafiche delle strutture caritative in base alla richiesta di assistenza (numero assistiti e tipologia di assistenza)
- Vengono effettuate verifiche periodiche presso le sedi delle strutture caritative (controllo della documentazione attestante l'effettiva presa in carico dei prodotti ricevuti, il rispetto delle normative igienico-sanitarie nella conservazione dei prodotti e la loro distribuzione alle persone bisognose assistite)

6.1 Le fasi dell'attività

BANCO ALIMENTARE DELLA PUGLIA

dal 01.01.2021 al 31.12.2021

STRUTTURE CARITATIVE	170
TOTALE ASSISTITI	54.202

TIPO DI ATTIVITA' DELLE OPT

PACCHI	156
DOMICILIARE	2
MENSA	9
EMPORIO	3
UNITA' DI STRADA	3

PRODOTTI RICEVUTI ANNO 2021

TOTALE RICEVUTO AGEA	2.216.948,91	KG	tot valore monetario	€ 6.337.124,73
TOTALE RICEVUTO ORTOFRUTTA	69.598,77	KG	tot valore monetario	€ 122.417,71
TOT PRODOTTI RICEVUTI INDUSTRIA, GDO, COSTA CROCIERE	402.515,77	KG	tot valore monetario	€ 1.143.145,00
TOT PRODOTTI RANA RICEVUTI	36.864,00	KG	tot valore monetario	€ 294.912,00
COLLETTA ALIMENTARE	79.000,00	KG	tot valore monetario	€ 224.360,00
TOTALE RICEVUTO PER L'ANNO 2021	2.804.927,45	KG	TOTALE RICEVUTO IN VALORE MONETARIO	€ 8.121.959,44

PRODOTTI DISTRIBUITI ANNO 2021

TOTALE DISTRIBUITO AGEA	2.442.138,41	KG	tot valore monetario	€ 7.608.916,29
TOTALE DISTRIBUITO ORTOFRUTTA	69.598,77	KG	tot valore monetario	€ 122.417,71
TOT DISTRIBUITO INDUSTRIA, GDO, COSTA CROCIERE	402.515,77	KG	tot valore monetario	€ 1.046.541,00
TOT PRODOTTI RANA DISTRIBUITI	36.864,00	KG	tot valore monetario	€ 294.912,00
TOTALE DISTRIBUITO PER L'ANNO 2021	2.951.116,95	KG	TOTALE DISTRIBUITO IN VALORE MONETARIO	€ 9.072.787,00

6.2 Le fonti di approvvigionamento

Sono tre le principali fonti di approvvigionamento del cibo:

1

La Comunità Europea

Con i programmi FEAD E FONDO NAZIONALE attraverso AGEA (Agenzia delle Erogazioni in Agricoltura)

2

Il recupero

Dalla Grande distribuzione Organizzata, dall'industria, da tutti i punti della filiera agroalimentare e dalla ristorazione collettiva

3

La colletta alimentare insieme

alle collette aziendali, dove le persone fanno la spesa per chi è povero.

6.2.1 Le fonti di approvvigionamento

▶ **Unione Europea**

- ▶ Il Programma Europeo di Aiuto Alimentare ai Bisognosi (PEAD), istituito dal Consiglio della Comunità Europea, intorno alla fine degli anni 80, aveva lo scopo di rendere più efficiente la spesa pubblica destinandola non più allo stoccaggio delle eccedenze agricole, che raggiungevano volumi importanti in quegli anni, ma alla loro trasformazione e distribuzione a favore dei più poveri della Comunità. Il PEAD consiste in uno stanziamento annuale in denaro impiegato per l'acquisto di materie prime disponibili negli ammassi comunitari.
- ▶ Il montante economico, stabilito in base al numero di poveri di ciascuna Nazione rilevato da Eurostat, è affidato in Italia all'AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura) che, con delega del Ministero delle Politiche Agrarie e Forestali, si occupa anche della gestione delle materie prime acquistate sul mercato.
- ▶ Le organizzazioni della Rete Banco Alimentare sono accreditate presso l'AGEA e usufruiscono, pertanto, della donazione di derrate alimentari destinate agli indigenti dal Programma europeo di aiuti.

6.2.1 Le fonti di approvvigionamento

- I fondi della Comunità Europea sono stati finalizzati alla produzione di prodotti basics dell'alimentazione: pasta, riso, salsa di pomodoro, legumi in scatola etc. Il Governo Italiano ha previsto un nuovo stanziamento a sostegno dei poveri che è stato indirizzato alla produzione di altri alimenti: formaggi, olio di oliva, salumi, prodotti cucinati a lunga conservazione etc..
- Questa iniziativa, oltre a far crescere in volume le quantità donate, ha consentito di ampliare il mix dei prodotti messi a disposizione.
- AGEA cura tutta l'attività delle relazioni con i fornitori: bandi per le assegnazioni delle produzioni, programmi di produzione, consegne, controllo della qualità.
- Banco Alimentare collabora nella definizione della lista dei prodotti, nelle previsioni del proprio fabbisogno, e cura la parte dello stoccaggio e distribuzione alle strutture caritative dei prodotti assegnati.

6.2.2 Le fonti di approvvigionamento

▶ **Industria agroalimentare**

- ▶ La prima fonte di approvvigionamento, in termini storici del Banco Alimentare, è rappresentata dall'industria alimentare. È infatti dalle aziende alimentari che il Banco Alimentare ha cominciato a ricevere le prime donazioni di prodotti eccedenti all'inizio della sua attività.
- ▶ Il termine “eccedenza” sintetizza la varietà di casi, in ambito alimentare, in cui essa può verificarsi. Le cause che possono generare un'eccedenza alimentare presso un'azienda sono numerose: difetti di confezionamento, campionatura, stagionalità o prossimità del TMC (Termine Minimo di Consumazione o più noto come “preferibilmente entro il ...”).
- ▶ Per eccedenze alimentari si intendono tutti quei prodotti che per ragioni diverse perdono *valore commerciale*, pur conservando *valore nutrizionale*, ed escono dai tradizionali canali di vendita.

6.2.3 Le fonti di approvvigionamento



Recupero dai punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata

- Siticibo è la prima applicazione italiana della Legge del Buon Samaritano (155/2003) e ha lo scopo di recuperare il cibo cotto e fresco in eccedenza.
- Grazie ai rapporti attivati con le catene della Grande Distribuzione oggi sono numerose le attività di recupero giornaliero di alimenti, in particolare freschi e con TMC superato.
- Il programma Siticibo consiste, quindi, nel recuperare esclusivamente dai **punti vendita** della Grande Distribuzione Organizzata (**GDO**) e dalla **Ristorazione Collettiva** (mense aziendali, refettori scolastici, alberghi, ristoranti,...), il cibo cucinato, gli alimenti freschi come frutta e verdura e prodotti da forno, purché perfettamente integri e non serviti.
- **Il cibo recuperato viene così redistribuito**, nel giro di poche ore, attraverso una rete logistica di furgoni attrezzati. Il recupero dell'eccedenze del cibo costituisce una **risorsa preziosa** per sostenere gli enti destinatari che offrono pasti a persone in difficoltà, rappresentando per loro l'opportunità di liberare risorse economiche destinabili a migliorare il servizio svolto.
- Negli ultimi anni i recuperi del programma Siticibo GDO hanno fatto registrare una costante crescita di volumi e di mix dei prodotti recuperati. Tutto ciò a vantaggio di una "borsa della spesa" più assortita da donare alle famiglie indigenti.

4.3.3 Le fonti di approvvigionamento

- ▶ **Ristorazione collettiva/ Siticibo**
- ▶ Il progetto prevede il recupero e l'immediata redistribuzione delle eccedenze di cibo cotto e non servito nella ristorazione organizzata. Dalle mense aziendali si raccolgono i cibi cotti solo in caso di presenza e utilizzo di abbattitore di temperatura.
- ▶ I prodotti così recuperati vengono consegnati, utilizzando automezzi refrigerati, direttamente alle strutture caritative convenzionate, la cui sede è vicina al punto di raccolta, perché immediato deve essere il loro consumo.
- ▶ Le procedure di sicurezza alimentare in uso garantiscono l'igiene degli alimenti ritirati, assicurandone l'integrità e l'appetibilità.

6.2.4 Le fonti di approvvigionamento

- ▶ **Giornata Nazionale della Colletta Alimentare**
- ▶ L'ultimo sabato di novembre da molti anni è il richiamo stimato e conosciuto da milioni di italiani che lo aspettano per condividere concretamente i bisogni di chi si trova emarginato attraverso l'iniziativa organizzata dalla Fondazione Banco Alimentare di Milano.
- ▶ La Giornata Nazionale della Colletta Alimentare costituisce una fonte di approvvigionamento *atipica* poiché i prodotti alimentari raccolti non fanno parte di eccedenze, ma sono acquistati e donati *direttamente dai cittadini* presso i punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata.
- ▶ Il meccanismo dell'evento si ripete ogni anno: all'entrata dei vari punti vendita aderenti all'iniziativa, facenti parte delle più importanti catene distributive nazionali, i nostri volontari consegnano a tutti coloro che fanno la spesa il "sacchetto della solidarietà" che sarà utilizzato per fare "la spesa della solidarietà". All'uscita del punto vendita, il sacchetto viene riconsegnato ai volontari del Banco presenti, riempito di prodotti alimentari donati. Sui punti vendita viene distribuito il materiale informativo, contraddistinto dallo specifico logo della Colletta Alimentare.

7. Il Cibo raccolto

Nel Corso dell'anno 2021 il Banco Alimentare della Puglia ha donato ogni giorno un pasto a 54.202 persone bisognose grazie all'aiuto di sostenitori e partner.

Il cibo viene distribuito alle strutture caritative partner che a loro volta aiutano le persone in difficoltà.

Quest'anno sono stati oltre **5 milione 902 mila** i pasti distribuiti ai più bisognosi equivalenti a **2.951.117 tonnellate** di alimenti raccolti.



7.1 Il Valore economico del cibo raccolto

Attraverso il perseguimento della propria mission, Banco Alimentare contribuisce non solo a ridistribuire alimenti, ma anche a ridare un valore economico che altrimenti andrebbe disperso nelle inefficienze del sistema. Ai prodotti raccolti è stato assegnato un valore nominale di 2,84 euro per chilogrammo, frutto di una media di sostituzione degli alimenti raccolti nel 2021.

Il valore indicativo degli alimenti è ricavato applicando una media dei prezzi di mercato del singolo prodotto

ITALIA

TONNELLATE RACCOLTE NELL'ANNO 2021: KG. 126.234.605

VALORE ECONOMICO: € 358.675.490

NUMERO PASTI DISTRIBUITI: 252.469 MILIONI

7.2 La Colletta Alimentare in Italia



GIORNATA
NAZIONALE DELLA
COLLETTA
ALIMENTARE

2021

7.000

TONNELLATE DI
ALIMENTI RACCOLTI



=

14 MILIONI
DI PASTI

7.2.1 La Colletta Alimentare in Puglia



- Quest'anno, siamo giunti alla 25esima edizione, la Colletta Alimentare 2021 si è svolta sia in presenza sia online. E, grazie alle charity card si è potuto donare non solo durante la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare del 27 novembre, ma anche i giorni seguire: **dal 28 novembre fino al 5 dicembre.**
- Grazie alla Colletta si sono raccolte circa 7.000 tonnellate di cibo, l'equivalente di 14 milioni di pasti nonostante il momento particolare e i disagi dovuti al maltempo in numerose località. Quanto raccolto, insieme a quanto recuperato dal Banco Alimentare nella sua ordinaria attività durante tutto l'anno, è stato poi distribuito a circa 7.600 strutture caritative che assistono oltre 1,7 milioni di persone.

- **In Puglia sono state raccolte 79 tonnellate di alimenti**

7.2.3 La Colletta Alimentare

La Colletta nelle Case Circondariali

Anche i detenuti della Casa Circondariale di Taranto sono stati protagonisti della Colletta alimentare donando generi alimentari per un valore di 2.288,00 euro.

«Si chiamano Giovanni, Francesco, poi c'è Domenico, ma anche Jhbraim ...e tanti tanti altri ... già perché hanno un volto, i detenuti del Istituto Penitenziario di Taranto che con il sistema del "sopravvitto" hanno destinato volontariamente una parte della loro spesa settimanale al Banco Alimentare».

Ministero della Giustizia
Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
CC TARANTO

Buono Condizionato Sopravvitto
Al 27/11/2021

Alimentari			
Quantità	Prezzo Un.	Genere	Prezzo Totale
67	1,55	47 - BISCOTTI COLLUSI	103,85
91	1,08	109 - BISCOTTI DIVELLA G 400	96,28
84	1,22	32 - CAFFÈ ECON.	102,48
53	1,32	64 - CECI MESSICO	69,96
56	1,05	65 - DADI BRODO	58,80
79	0,59	85 - DITALI GR.500	46,61
50	1,75	63 - FAGIOLI CANNELLINI	87,50
103	0,60	60 - FARINA DIVELLA	61,80
52	1,50	55 - FAVE SGUSCIATE	78,00
98	1,33	50 - PETTE BISCOTTATE	77,14
80	0,59	87 - FUSILLI GR.500	47,20
135	0,63	117 - LATTE P.S. ECON.	85,05
59	1,35	56 - LENTICCHIE	79,65
81	1,30	35 - PASSATA POMI	105,30
106	0,59	83 - PENNE GR.500	62,54
50	2,05	61 - RISO RIBE	102,50
105	0,59	80 - SPAGHETTI GR.500	61,95
77	1,19	54 - SUCCHI DI FRUTTA LT. 1	91,63
52	1,25	89 - TAGLIAFRILLE GR.500	65,00
51	2,53	88 - TORTELLINI BARILLA GR.250	129,03
93	0,59	82 - TORTIGLIONI GR.500	54,87
123	0,74	31 - ZUCCHERO	91,02
Totale Alimentari:			1.760,16
Prodotti cura e assistenza infanzia			
Quantità	Prezzo Un.	Genere	Prezzo Totale
92	2,25	567 - OMOGENIZZATI	207,00
Totale Prodotti cura e assistenza infanzia:			207,00
Scatolame			
Quantità	Prezzo Un.	Genere	Prezzo Totale
51	4,80	330 - OLIO EXTRAVERGINE PET	244,80
77	1,00	598 - TONNO STAR GR.80	77,00
Totale Scatolame:			321,80
Totale spesa:			2.288,96



8.1 Le iniziative 2021

Rana: donati in Puglia 18 tonnellate di piatti freschi alle persone bisognose



“Ravioli dolci con cioccolato, buoni dentro e buoni fuori”: questo è il cuore dell’idea di mettere la pasta fresca al servizio di un progetto nazionale di solidarietà, realizzato da Rana per portare un pasto a chi è più in difficoltà. La campagna ha trasformato la spesa in un gesto di generosità, semplice ed autentico, raggiungendo un risultato oltre le aspettative: **2.136.456 piatti di pasta fresca donati ai più bisognosi da ottobre 2020 a febbraio 2021. Si tratta di circa 267 tonnellate di prodotti Rana**, di cui 36,864,00 kg ricevuti dal nostro Banco che, grazie ai 2.000 volontari e alle 7.600 strutture caritative unite nella rete della Fondazione, arrivano sulle tavole delle persone bisognose.

8.1.2 Le iniziative 2021

McDonald's e Fondazione Ronald McDonald donano 330 pasti caldi a settimana con Banco Alimentare



La seconda edizione di ***Sempre aperti a donare*** arriva a Bari, dove McDonald's e Fondazione per l'Infanzia Ronald McDonald hanno donato 330 pasti caldi a settimana ad alcune strutture caritative del territorio che offrono accoglienza a persone e famiglie in difficoltà, convenzionate con Banco Alimentare della Puglia. I ristoranti McDonald's di Bari, in viale Europa e via Caduti del Lavoro in Località Mungivacca sono coinvolti da vicino nel progetto. Il team di lavoro dei ristoranti si è occupato della preparazione dei pasti, ritirati e distribuiti all'Opera San Nicola e all'Associazione di Volontariato Divina Misericordia. L'iniziativa, è stata lanciata per la prima volta lo scorso anno, con l'obiettivo di dare conforto ai più bisognosi e sostenere le comunità locali in un momento di emergenza, come quello affrontato durante il lockdown a causa della pandemia. Quest'anno l'azienda e la sua Fondazione rinnovano la proposta, nella consapevolezza che certe emergenze non cessano mai di essere tali, rilanciando l'obiettivo: 150mila pasti donati, in 150 comuni italiani entro la fine di marzo 2022. Un gesto concreto che coinvolge in prima persona i team dei ristoranti e che ribadisce l'impegno continuativo di McDonald's e di Fondazione per l'Infanzia Ronald McDonald a supporto delle persone e dei territori in cui opera.



8.2. I PROGETTI 2021

8.2 I nostri progetti speciali: FUORI LO SPRECO

- Iniziato nel 2020 negli Istituti penitenziari di Bari, Taranto e Lecce e terminato nel corso del 2021 a causa della pandemia, il progetto “FUORI LO SPRECO” ha realizzato un percorso di educazione volto al contenimento dello spreco alimentare e all’attivazione di modelli di consumo sostenibile.



Tale iniziativa si è svolta, in tre fasi:

1. E' stata svolta una analisi di contesto rispetto ai bisogni del territorio nell'ambito del volontario e rispetto ai bisogni educativi all'interno degli Istituti Penitenziari ai fini dello sviluppo di una cultura del volontariato;
2. ha previsto il coinvolgimento delle Direzioni degli Istituti Penali, che hanno provveduto ad individuare gli utenti da coinvolgere sulla base delle loro capacità e del loro lavoro all'interno delle strutture;
3. durante la terza fase sono state avviate le attività di sensibilizzazione/Formazione negli Istituti, con i giovani e gli adulti reclusi.

8.2. I PROGETTI 2021

8.2.1 PROGETTO KELLOGG 2019 “EVVIVA LA COLAZIONE”

- Il progetto, che si sarebbe dovuto svolgere tra il 2019 e il 2020 ha previsto la distribuzione di alimenti specifici per la colazione ad una determinata categoria di beneficiari, gli under 16.
- L'azienda Kellogg, ha messo a disposizione del Banco Alimentare un contributo per lo svolgimento della sua ordinaria attività di distribuzione.
- E' stato così distribuito agli enti caritativi un pacco che avesse un'attenzione particolare alla Colazione, fornendo, quindi, maggiori quantità di quella tipologia di prodotti laddove possibile.
- Per la distribuzione di alimenti alle strutture caritative sono state utilizzate le scatole brandizzate Kellogg's accompagnate da un volantino esplicativo del progetto con delle indicazioni alimentari per una colazione sana.



I numeri relativi all'attività sono stati:

- Strutture Caritative: 185
- Beneficiari under 16: 7.710
- Totale cartoni: 7.840
- Totale Leaflet: 9.000
- Totale distribuzioni: una per beneficiario
- Quota di budget: 4.500 €

8.2. I PROGETTI 2021

8.2.3 ENI FOUNDATION

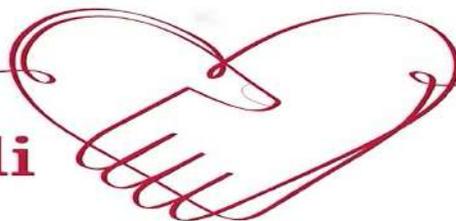
Si tratta di un sostegno alla nostra attività di recupero e distribuzione di alimenti e di supporto diretto alle strutture caritative, in particolar modo identificando le strutture caritative che hanno come beneficiari famiglie con bambini.

E' stato messo a disposizione un budget di € 80.000,00

40.000,00 sono stati utilizzati per acquistare gift card utili per acquistare alimenti specifici per la corretta alimentazione .

40.000,00 sono stati utilizzati per l'acquisto di attrezzature utili per lo svolgimento dell'attività.

Non siete soli



eni
foundation

INTERVENTI STRAORDINARI A FAVORE DI BAMBINI E ADOLESCENTI
PER CONTRASTARE IL DISAGIO SOCIALE E ALIMENTARE DOVUTO ALL'EMERGENZA COVID-19
IN COLLABORAZIONE CON

9. Rendiconto economico 2021

L'attività del Banco Alimentare della Puglia è finanziata da contributi ricevuti da Privati che sono pari al 60% delle somme complessivamente raccolte e per il restante 40% da contributi pubblici.

Rappresentazione scalare dei valori del Rendiconto Gestionale:

	2020	2021
Pubblica Amministrazione	178.418	266.640
Privati	115.721	370.156
5 per mille	5.426	1.382
Altri Ricavi e Proventi	4.094	40.004
Finanziari e Patrimoniali	326	-
A Totale Proventi	303.985	678.182
Oneri Attività Istituzionale	175.979	339.862
Attività di supporto generale	3.066	-
B Totale Oneri	179.045	339.862
Risultato della gestione (A-B)	124.940	338.320

10. I nostri Partner

Per migliorare la propria capacità di sostegno a favore delle persone bisognose, l'Associazione Banco Alimentare della Puglia ha consolidato il rapporto con i sostenitori che hanno già aderito alla mission dell'Associazione. Sono enti pubblici, aziende, ma anche persone fisiche che mettono a disposizione dell'Associazione e dei suoi progetti contributi di particolare rilevanza.

DA SEMPRE I PRINCIPALI SOSTENITORI DI RIFERIMENTO ALLA MISSIONE SONO LE AZIENDE DELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE INSIEME ALLA RETE DI PARTNER CHE METTONO A DISPOSIZIONE PIATTAFORME LOGISTICHE.



MAINA

Mondelēz
International

MQWI



OCSA food

S.PELLEGRINO

BUGI SRL

PUMA/Conserve

METRO

Fine Food Group

PENNY MARKET

Colussi
dal 1911

chef express



Lome
Super Fruit

IKEA

EURO Spin

LIDL

GIORGINO
COMPANY&C

Nestlé

GRUPPO SUPERCENTRO

Barilla

PERFETTI
van Melle

11. Informazioni per il lettore

Come sostenere il Banco Alimentare della Puglia: di seguito sono elencati cinque modi concertati per contribuire a sostenere l'attività di banco alimentare

5 X
1000

5X1000

Non costa nulla e per noi vale molto. Basta firmare nell'apposito riquadro della dichiarazione dei redditi e inserire il codice fiscale 97075370151



ATTIVITA' AZIENDALI

Le aziende possono coinvolgere i propri dipendenti con attività di volontariato d'impresa, payroll giving, collette aziendali e campagne di raccolta fondi



LASCITO TESTAMENTARIO

Un gesto di solidarietà per lasciare un segno nel tempo a sostegno dell'opera quotidiana di Banco Alimentare



DONAZIONE ECONOMICA

Puoi sostenere l'opera di Banco Alimentare con una elargizione liberale tramite ad esempio bonifico bancario o carta di credito



DONAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI

Attraverso la donazione di eccedenze alimentari restituiamo valore e beni scartati e non più commercializzabili



Ringraziamenti

Grazie a tutti coloro sono stati, ci sono e ci saranno vicini credendo e sostenendo la mission di Banco Alimentare.

In particolar modo:

- le 170 strutture caritative che sono la voce del Banco Alimentare fungendo da tramite tra il Banco Alimentare e i più bisognosi;
- le aziende della filiera agroalimentare, la Grande distribuzione Organizzata e la ristorazione collettiva che giornalmente donano le eccedenze alimentari;
- Ai nostri volontari che grazie alla loro disponibilità e sensibilità sono un valore aggiunto per la nostra attività; ai dipendenti senza il cui operato tutto questo non potrebbe funzionare;
- grazie a tutti coloro che ogni anno partecipano alla Colletta Alimentare fornendo un aiuto prezioso, più di quanto lo si possa immaginare;
- Grazie a coloro che hanno scelto di destinare il loro 5xmille, un gesto prezioso per la nostra attività.