



RiminiFiera
business space

PRESS

FIND
US ON



Nota Stampa

MEETING INDUSTRY E PALACONGRESSI DI RIMINI, RECUPERO DEL CIBO, NESSUNO SPRECO E TANTA SOLIDARIETÀ

***“Meet&Eat: No Waste”, partito un nuovo progetto di “Federcongressi&eventi” e “Banco Alimentare”.
Obiettivo recupero e riutilizzo di ogni eccedenza alimentare di meeting, convegni e manifestazioni e
distribuzione immediata alle associazioni di volontariato e caritative di tutta Italia.
A Rimini raccolti oltre 500 pasti per Opera S. Antonio nel solo mese di febbraio***

Rimini 26 marzo 2015 - Il progetto è semplice, efficace e replicabile. Raccogliere ogni eccedenza di cibo prodotta ogni giorno dalla meeting industry nel nostro Paese e farla arrivare direttamente sulla tavola di chi ha bisogno. Ha superato la sua fase di sperimentazione, effettuata al **Palacongressi di Rimini**, al Centro Congressi Porto Antico di Genova, dall'agenzia MZ Congressi di Milano, ed è stato presentato oggi a Roma a tutto il settore degli eventi e del turismo congressuale italiano, durante i lavori della **VIII convention nazionale di “Federcongressi&eventi – Nelle nostre mani. Insieme crediamoci”**.

All'iniziativa è stato, infatti, dedicato uno dei focus più seguiti della manifestazione, **“Il recupero del cibo come impegno sociale della Meeting Industry”**, a cui hanno partecipato Gabriella Ghigi responsabile Lombardia “Federcongressi”, Giuliana Malaguti della “Fondazione Banco Alimentare”, Francesco Colicci di “Equoevento Onlus” e al termine del quale è stato firmato un **accordo ufficiale di collaborazione** tra il **settore congressuale** italiano e il **Banco Alimentare**.

A illustrare la sperimentazione riminese, condotta insieme a **“Summertrade”**, azienda di catering & banqueting del **Gruppo Rimini Fiera Spa**, è stata **Federica Lucini marketing manager Business Unit Congressuale Rimini Fiera**.

Ogni giorno, infatti, la meeting industry sforna decine di migliaia di pasti in tutta Italia e buttare tra i rifiuti quanto non si è consumato non è solo moralmente inaccettabile, ma rappresenta un costo economico, un impegno di risorse nello smaltimento di prodotti invece ancora perfetti per il consumo. In estrema sintesi, uno spreco sciocco e inutile sia per le imprese sia per la collettività. Grazie alla collaborazione con lo **chef di “Summertrade” Cristian Pratelli**, il Palacongressi ha proposto a tre clienti campione dei menù, in grado di rendere più semplice il recupero delle portate rimaste inutilizzate. Durante le tre convention utilizzate come test, organizzatori e clienti sono stati felici di poter offrire il proprio contributo al progetto e, nel solo **mese di febbraio**, sono stati raccolti e distribuiti più di **500 pasti** all'associazione **Opera S. Antonio di Rimini**, diretta da **padre Vittorio Ottaviani**. Una realtà d'assistenza e volontariato indicata da Banco Alimentare, che accoglie ogni giorno nella sua mensa oltre 200 persone bisognose e distribuisce provviste alimentari a diverse famiglie in condizioni disagiate del territorio.

A seguito della convention, **Federcongressi&eventi** renderà disponibili le linee guida del progetto, offrendo la possibilità a tutti i suoi membri di adottare una pratica semplice, efficace e soprattutto utile.

PRESS CONTACT

Elisabetta Vitali, responsabile comunicazione e media relation Rimini Fiera

Carlo Bozzo, media consultant BU congressuale Rimini Fiera

+39 3355778445 – carlobozzo@hotmail.com