

nota stampa

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE: IEG ESEMPIO DI BUONE PRATICHE AL MEETING INTERNAZIONALE DI FEBA, BANCO ALIMENTARE E ASviS

Il Palacongressi di Rimini presentato come case history davanti alla platea riunita a Roma nella sede della FAO. Donati 30.000 piatti dal 2015 ad oggi

Rimini, 16 maggio 2019 – Cosa fare, in concreto, per ridurre lo spreco alimentare? Questa la domanda al centro di **Working Together to Achieve SDG 12.3**, meeting internazionale promosso da FEBA (European Food Banks Federation), Banco Alimentare, Equoevento e ASviS (Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile) che si è tenuto a Roma nella giornata di mercoledì 15 maggio.

Esempio di azione concreta, anche il caso del **Palacongressi di Rimini**, grazie all'adesione al progetto **Food4Good**, lanciato nel 2015 da **Federcongressi&Eventi, Banco Alimentare ed Equoevento**. Il progetto è stato presentato alla platea dell'importante meeting internazionale, che si è tenuto nella sede della FAO, da **Federica Lucini, Marketing & Promotion Manager della Divisione Eventi e Congressi di IEG**.

“Dal 2015, anno in cui il progetto è stato lanciato – ha spiegato Lucini – il recupero alimentare è diventato una pratica costante nell'ambito degli eventi da noi organizzati ed ospitati nelle nostre strutture. Abbiamo donato quasi **30.000 piatti**”. Le eccedenze alimentari recuperate durante gli eventi che si tengono al Palacongressi e alla Fiera di Rimini vengono donate alla mensa Opera Sant'Antonio di Rimini e, nei casi di quantitativi rilevanti, anche all'associazione Papa Giovanni XXIII.

Ammontano invece a 109.000 i piatti donati complessivamente dagli associati a Federcongressi&Eventi dal 2015 ad oggi. Un progetto che nell'aprile del 2018 è stato incluso tra le buone pratiche della Piattaforma Europea dello Spreco Alimentare.

PRESS CONTACT ITALIAN EXHIBITION GROUP

Elisabetta Vitali, head of media relation and corporate communication IEG

Annamaria Gradara, media consultant Event&Conference Division IEG - +39 349 1761753