

## Report sulla sostenibilità di Foodvivia #1: un format dal ricco ripieno



# Foodthings



ENVIRISK

*Idee e progetti per la sostenibilità*

# Indice

<b>Introduzione .....</b>	<b>pg2</b>
<b>Il contesto .....</b>	<b>pg2</b>
<b>Il format .....</b>	<b>pg2</b>
<b>La location .....</b>	<b>pg2</b>
<b>Ruoli .....</b>	<b>pg2</b>
<b>Politica dello sviluppo sostenibile .....</b>	<b>pg2</b>
<b>Pianificazione dell'evento .....</b>	<b>pg3</b>
<b>Realizzazione evento .....</b>	<b>pg4</b>
<b>Piano di miglioramento .....</b>	<b>pg4</b>



## Introduzione

Con la collaborazione di Envirisk, Foodthings ha voluto applicare buone pratiche di sostenibilità secondo lo schema di gestione dettato dalla norma ISO 20121:2012 “Sistema di gestione sostenibile degli eventi”. L’intento dell’organizzazione è stato quello di mettere in atto, attraverso pratiche di sostenibilità, un nuovo modo di gestire l’evento valorizzando, nel concreto e in termini di comunicazione, alcuni aspetti della sostenibilità ambientali, economici e sociali. Per questo primo evento sono stati presi in considerazione soprattutto i fattori ambientali e sociali. Il format è stato visto come base per migliorare la sostenibilità di possibili eventi futuri di Foodthings, utilizzando la stessa location ma trattando temi culinari differenti.

## Il contesto

Il 24 novembre, al Castello Pozzi di Milano, ha debuttato Foodvivia – Esperienze del cibo – con un primo tema di grande potenziale narrativo e sensoriale: il raviolo. Altre serate e temi sono in programma su temi-cluster che ci accompagneranno verso Expo2015.

## Il format

A porte chiuse. Con ospiti scelti in modo trasversale per professioni e nazionalità e un interesse condiviso per cucina, imprenditorialità, arte, cultura. Con attività articolate. Con una forte narrazione sui social media prima, durante, dopo l’evento. E con il cibo come comune denominatore.

## La location

Castello Pozzi, villa monumentale milanese: galleria d’arte nel contenuto, casa nella quotidianità. Foodvivia ha permesso agli ospiti di vivere gli ambienti, dalla cucina dove si è svolto il triplice showcooking, alla sala conferenze che ha ospitato una conversazione sul raviolo, alla cantina dove si sono degustati i vini, alle stanze arredate con una collezione unica di opere di Mimmo Rotella, al salotto per la degustazione di dolci e liquori.

## Ruoli

L’identificazione ed i ruoli degli stakeholder sono riportati nell’allegato 2 che mostra l’organigramma dell’organizzazione.

## Politica dello sviluppo sostenibile

Allo scopo di dare una concreta evidenza al proprio impegno verso la sostenibilità, Foodthings si conferma disposta ad adottare i principi fondamentali dello sviluppo sostenibile applicati alla propria attività di pianificazione, organizzazione e realizzazione degli eventi e delle attività ad essi correlate, inclusi i prodotti e i servizi.

In un percorso che può prevedere sia la certificazione iniziale di un evento sia l’adozione iniziale di buone pratiche di sostenibilità per il raggiungimento della certificazione in tempi successivi, Foodthings desidera fare propri i requisiti della norma con riferimento a:

1. Organizzazione della catena di fornitura (fornitori di prodotti, strutture e servizi);
2. Ciclo di gestione dell’evento, dall’ideazione e pianificazione fino all’attuazione, al riesame e alle attività di post – evento;
3. Coinvolgimento con gli stakeholder;
4. Esigenze degli utilizzatori finali;
5. Aspetti correlati all’eredità, ovvero il post - evento.

Foodthings si impegna ad esercitare una positiva influenza su gruppi di interesse e operatori coinvolti, in modo da creare una “catena del valore” degli eventi stessi che accresca l’eredità dell’evento in termini ambientali, economici e sociali. Foodthings, inoltre, intende rendere disponibile la politica di sviluppo sostenibile come informazione documentata, sul sito dell’organizzazione, agli stakeholder e di comunicarla

all'interno della propria organizzazione e ai fornitori di prodotti e servizi nell'ambito degli eventi dove possibile.

Nel contesto del primo dei quattro eventi del format Foodvivia, l'impegno verso una politica di sviluppo sostenibile si è focalizzato sulla gestione sostenibile dei rifiuti; nel piano di sostenibilità, riportato nel seguito del rapporto, viene formulato un programma di miglioramento per i prossimi eventi previsti dal format, anche in considerazione del fatto che la maggior parte delle pratiche hanno un impatto positivo a lungo termine dal punto di vista ambientale, sociale ed economico. Seguire una politica sostenibile è vista come modo per Foodthings di poter gestire eventi in modo innovativo.

La politica sostenibile e il percorso di sostenibilità proposti per l'evento parte da alcune definizioni e, soprattutto, da principi contenuti nella norma ISO 20121 (Certificazione degli Eventi) e ISO 26000 (Linee Guida per la Responsabilità Sociale) che possono essere così sintetizzati:

**Evento sostenibile:** è ideato, pianificato e realizzato in modo da minimizzare l'impatto negativo sull'ambiente e da lasciare un'eredità positiva alla comunità che lo ospita.

#### **Principi di sostenibilità:**

1. **Inclusività:** pratica di trattamento equo e coinvolgimento significativo di tutti gli stakeholder;
2. **Integrità:** aderenza a principi etici;
3. **Gestione sostenibile:** responsabilità dello sviluppo sostenibile condivisa da tutti quelli le cui azioni influiscono su prestazione ambientale, attività economica e progresso sociale, riflessa sia come valore sia come pratica da parte di persone, organizzazioni, comunità ed autorità competenti;
4. **Trasparenza:** apertura sulle decisioni e le attività che riguardano la società, l'economia e l'ambiente e volontà di comunicare tali attività in modo chiaro, accurato, tempestivo, onesto e completo.

**Sviluppo sostenibile:** sviluppo che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle future generazioni di soddisfare i loro bisogni.

Il lavoro svolto da Envirisk e Foodthings ha come punto di riferimento la norma ISO 20121:2012 con la quale si certifica un evento sostenibile: l'intento del lavoro svolto è quello di seguire il più possibile questi principi secondo un percorso che, partendo dall'adozione delle buone pratiche di sostenibilità, possa arrivare alla certificazione nel corso del ciclo completo dei quattro eventi Foodvivia.

### **Pianificazione dell'evento**

Insieme a Foodthings sono state scelte le buone pratiche di sostenibilità che potevano essere intraprese nel primo evento di Foodvivia e che mettersero in evidenza i processi determinanti dell'evento. Le buone pratiche di sostenibilità sono state estrapolate dai settori che la norma contempla per portare un evento alla certificazione quali: alloggi, comunicazione, scelta dei materiali, settore alimentare, sviluppo umano e formazione nel posto di lavoro, riduzioni emissioni, trasporto e logistica, sedi, rifiuti.

Qui di seguito sono elencate le buone pratiche che Foodthings ha messo in atto per l'evento:

1. Raccolta differenziata dei rifiuti con spiegazioni esaurienti per il pubblico partecipante, per camerieri e cuochi;
2. Sistemazione di posacenere e contenitori utilizzati esclusivamente per buttare i mozziconi di sigaretta all'esterno della location;
3. Incentivazione per l'utilizzo di mezzi pubblici o macchine a noleggio;
4. Utilizzo di stoviglie biodegradabili.

L'incentivazione per l'utilizzo di mezzi pubblici e/o macchine a noleggio, prevista già per il primo evento viene slittata per essere riproposta ed è stata inclusa nel piano della sostenibilità (piano di miglioramento), così come il questionario di sostenibilità.

## Realizzazione evento

Il 24 Novembre l'evento è iniziato alle 19:00 ed è terminato alle 22:00 circa.

Durante l'evento gli ospiti sono stati divisi in gruppi per poter visitare la villa e partecipare a showcooking, conferenza e degustazioni. Tra le buone pratiche di sostenibilità, la raccolta differenziata è stata quella più seguita soprattutto per lo spazio dedicato agli showcooking. Per quanto riguarda gli aspetti ambientali e sociali, la raccolta è iniziata poco prima dell'evento con istruzioni al personale (cuochi e camerieri), ai quali è stato spiegato posizione e modalità di utilizzo dei contenitori con identificazione dei rifiuti: nel caso specifico i bidoni erano posizionati in uno spazio apposito collocato nel giardino della villa, mentre all'interno i cestini erano situati vicino alle postazioni dei cuochi per facilitare loro il compito. Il posizionamento del personale di ENVIRISK in punti "strategici" ha permesso una efficace supervisione dei comportamenti ambientali del pubblico e del personale, al quale va un dovuto riconoscimento per l'applicazione e l'attenzione dimostrata alle buone pratiche ambientali in un contesto operativo di grande impegno per lo sviluppo in verticale dei locali e l'accessibilità degli stessi non sempre agevole in presenza di pubblico in costante movimento; sono stati inoltre forniti con continuità informazioni e chiarimenti agli ospiti.

Alla fine dell'evento i rifiuti sono stati tutti collocati nei bidoni in modo tale da rispettare la tipologia di raccolta differenziata condotta dal Comune di Milano; per quanto riguarda la scelta dei materiali l'utilizzo di stoviglie fatte di materiali compostabili ha avuto presso gli ospiti un riscontro positivo.

L'applicazione all'evento dei principi di sostenibilità ha avuto ampia comunicazione da parte dell'organizzazione attraverso i social media ed articoli, scritti anche da importanti giornalisti che hanno partecipato all'evento.

## Piano di miglioramento

Gli obiettivi che Foodthings si era posta per la sostenibilità sono stati in parte raggiunti con ampi margini di miglioramento.

La scelta della location ha permesso di mettere in risalto la possibilità per ospiti di abbattere le emissioni in atmosfera utilizzando mezzi pubblici e non privati, in quanto Castello Pozzi è situato in una posizione strategica per questo aspetto. La proposta di Foodthings di rimborsare il biglietto del mezzo pubblico per gli ospiti che aderivano all'iniziativa non è stata attuata soprattutto per un problema di budget: il miglioramento per il futuro sarà quello di richiamare l'attenzione sul progetto per capire quanti ospiti possano essere interessati a questa proposta e quale partner possa garantire la copertura di questo servizio.

La raccolta differenziata e l'utilizzo dei posacenere sono stati molto efficienti e hanno riscontrato successo da parte degli ospiti. Per questa buona pratica, è possibile un ulteriore miglioramento sul piano organizzativo utilizzando dei cestini per interni più visibili e che utilizzino colori compatibili con i materiali da buttare.

Per il suo piano di miglioramento e per una comunicazione efficace, Foodthings vorrebbe inviare via mail, per i prossimi eventi, a tutti gli ospiti, insieme ai ringraziamenti, un questionario sulla sostenibilità: l'intento è quello di volere conoscere da parte del pubblico l'interesse per la sostenibilità ed i possibili miglioramenti che possono essere effettuati per rendere i prossimi eventi sostenibili.

La tavola, nell'allegato 1, riporta la valutazione dello stato di raggiungimento degli obiettivi riferito al primo evento e al piano di miglioramento per quelli successivi.