



## <<<Come organizzare eventi a basso impatto ambientale

- Strumenti per programmare
- Buone Pratiche attutate

*Fiera delle Utopie Concrete,  
Città di Castello  
18 ottobre 2013*



1. Ridurre la quantità di rifiuti
  2. Ridurre i costi di gestione
  3. Introdurre criteri di “sostenibilità”  
in un evento
1. “Alzare il profilo” dell’evento
  2. Attrarre sponsor
  3. Supportare gli sforzi della comunità  
nella riduzione dell’impatto dei rifiuti
1. Risparmiare risorse
  2. Ridurre le emissioni



**Nominare** un coordinatore/referente interno che abbia la funzione di “Project manager”

**Individuare il referente istituzionale** preposto alla raccolta:

- Comune,
- Provincia,
- ATO,
- Consorzio
- altro



**Individuare la / le società che effettuano la raccolta**

**Individuare il referente dell'impianto di compostaggio**

Lo scopo è quello di rimuovere ogni eventuale ostacolo di natura tecnica che impedisca un corretto compostaggio

**Individuare eventuali associazioni di volontari che seguano la raccolta**

- Legambiente
- Alpini
- Parrocchia
- Altro



1. Fissare incontri collegiali con i referenti per pianificare il sistema di raccolta
1. Fissare degli incontri di formazione del personale che effettuerà la raccolta
1. Fissare degli incontri di formazione dei volontari che seguiranno l'evento
1. Fissare un incontro con l'impianto di compostaggio



Sagre, eventi gastronomici e banchetti produrranno quantità notevoli di cibo commestibile che potrebbe essere donato ad organizzazioni locali che gestiscono donazioni di cibo (Banco Alimentare, Buon Samaritano)

**Fare una valutazione di massima di quanto gli espositori ed i punti di ristoro potrebbero potenzialmente generare in termini di:**

- scarti di cucina (scarti generati direttamente dalla preparazione del cibo);
- scarti dalle somministrazioni del pasto;
- monouso (posate, piatti, bicchieri ...);
- Imballaggio compostabile ( contenitori, reti, ecc).



**Parlare con ogni espositore e ogni punto di ristoro circa i prodotti monouso non compostabili consumati e se potenzialmente esistano prodotti alternativi (ceramica, coccio, ecc.).**

**Eventi di medio - grandi dimensioni dovrebbero prendere in considerazione la possibilità di redigere un Piano di Gestione dei Rifiuti Organici**

**Consultare i dati di volume e le analisi merceologiche prodotte per le precedenti edizioni dell'evento o per eventi simili.**

**Ipotizzare un'edizione pilota nella quale venga raccolta anche solo una parte della frazione organica.**

Altre importanti strategie di riduzione dei rifiuti alla fonte di riduzione dei rischi di "contaminazione" della frazione organica



1. **La distribuzione di bevande sfuse.**

1. **L'invito ai ristoratori a non distribuire condimenti monodose.**

1. **L'utilizzo di valide alternative ai normali imballaggi utilizzati per la distribuzione di cibo confezionato.**

1. **La fornitura di appositi contenitori per la raccolta differenziata**

1. **Il posizionamento dei bidoni nella zona del ristorante**

1. **La raccolta di cibo non servito da destinare a favore di associazione di volontariato**

1. **L'adozione da parte di tutti gli espositori (e non solo dei punti di ristoro) dei prodotti compostabili.**

1. **In generale gli eventi in aree permanenti dovrebbe essere spinti ad usare il più**



Nel caso di grandi manifestazioni è indispensabile redigere una mappa con la dislocazione dei veri punti di ristoro, delle vie di accesso dei mezzi per la raccolta e delle principali vie di passaggio.

Le zone di raccolta dovranno essere:

- vicino alla maggior parte dei punti di ristoro;
- vicino punti di raccolta dei visitatori (palchi, sale riunioni...);
- in zone di passaggio e non lontane dal flusso di visitatori.

Dotare ogni punto di ristoro con un set di bidoni non sempre è la soluzione ottimale.



## Le aree di ristoro

Quando le aree di ristoro sono piccole ma numerose è consigliabile individuare delle aree comuni di raccolta e monitorare attentamente quelle, piuttosto che avere un quantità elevata di bidoni.

Durante i grandi eventi nei quali vi siano numerosi stand gastronomici è preferibile consegnare all'espositore solo bidoni destinati alla cucina ed organizzare la raccolta dei rifiuti allo stand, sfruttando i punti di raccolta centrali.

## Gli stand

Solitamente gli stand fieristici che non hanno cucine o non riscaldano i pasti non hanno necessità di una dotazione singola di contenitori per la raccolta della frazione organica.

Normalmente infatti gli stand "istituzionali o "commerciali" hanno un'elevata produzione di carta piuttosto che di organico.



Il contributo e la formazione dello staff ed i volontari, è essenziale per il successo di una organizzazione di un evento.

Tutti dovrebbero essere in grado di indirizzare e consigliare visitatori ed espositori in tema di raccolta differenziata

**Avere personale sufficiente farà in modo che i materiali giusti siano raccolti e che i partecipanti e fornitori abbiano una esperienza positiva.**

**Il personale ed i volontari devono avere una conoscenza di base del compostaggio o, almeno, avere il desiderio di conoscere ciò che è compostabile e cosa non lo è.**



Il contributo e la formazione dello staff ed i volontari, è essenziale per il successo di una organizzazione di un evento.

Tutti dovrebbero essere in grado di indirizzare e consigliare visitatori ed espositori in tema di raccolta differenziata

Tra i compiti principali del volontario si annoverano:

1. **il monitoraggio dei punti di raccolta**, per assicurare che i materiali partecipanti all'evento sia separati correttamente.
2. **il "parlare di compostaggio"** con i visitatori. Attorno alla stazione di raccolta dovrebbe cogliere l'opportunità di parlare di compostaggio con i visitatori dell'evento e per mostrare loro come separare i rifiuti per il compostaggio e il riciclaggio.
3. **la verifica che i bidoni non siano pieni** e che i rifiuti non fuoriescano e che la segnaletica rimanga intatta



**Gli incentivi** alla partecipazione di chi sceglie di offrire gratuitamente il proprio tempo possono essere:

- l'offerta di un ingresso gratuito,
- T-shirt dell'evento,
- pasti gratuiti o scontati o altre promozioni,
- tazze di bevande riutilizzabili / tazze o borse di tela riciclata.

 Se vengono utilizzati volontari che non hanno mai operato in un evento e sono quindi digiuni di informazioni è fondamentale definire tra loro un coordinatore.



La comunicazione delle raccolte differenziate attive e destinate al pubblico è fondamentale.

## Occorre dunque:

1. assicurarsi di distribuire comunicati stampa circa i programmi che l'evento ha scelto di adottare in termini di raccolta della frazione organica;
1. indicare gli obiettivi che l'evento si pone sul recupero della frazione organica su siti web, e social network
1. inserire gli obiettivi del programma di raccolta differenziate ed i relativi obiettivi nel materiale pubblicitario dell'evento;
1. se possibile, fare annunci pubblici tramite altoparlante durante



Posizionare una segnaletica efficace è fondamentale per il successo dell'evento;

La segnaletica va collocata sia sopra il punto di raccolta, in modo che il punto sia facilmente identificabile anche a distanza, sia sul bidone stesso.

Le indicazioni possono comprendere:

- **banner o bandiere**, facilmente riconoscibili anche a distanza;
- **segnaletica o poster** con frecce per indirizzare il visitatore verso il contenitore adatto.

Posizionare tali segnali ad altezza d'occhi e direttamente sul coperchio del bisogno;

E' preferibile il ricorso ad immagini piuttosto che a testi



1. Valutare il **grado di accettazione** dei prodotti compostabili presso l'impianto.
2. Disponibilità ad **esenzioni o a tariffe agevolate** per la raccolta della frazione organica.
3. Disponibilità a **quantificare** il rifiuto raccolto (organico e non)
4. **Certificazione** dell'avvenuto conferimento dell'impianto di compostaggio



1. Partnership con Slow food:  
Salone del Gusto  
Chesee – presidi
2. Primi d'Italia
3. Sagre progetti Regionali e provinciali
4. Festambiente nazionale e regionali



### Partner Salone del GUSTO

**Novamont:** fornitura del catering biodegradabile e compostabile e organizzazione del corretto smaltimento dei propri prodotti.

**Amiat & Compass Group S.p.A.:** raccolta dentro e fuori il Salone e conferimento dei materiali agli impianti di riciclo e compostaggio.

**Legambiente:** 90 volontari a presidio dei punti di raccolta.

**Cooperativa E.R.I.C.A.:** coordinamento del lavoro dei volontari prima e durante il Salone del Gusto.

## Salone del Gusto (2010)

Riduzione del 33,4% del rifiuto complessivo\*;

Riduzione del 40% di rifiuto pro capite prodotto\*;

Elevatissima qualità del rifiuto organico conferito presso l'impianto di compostaggio (98,02% di purezza)

55% Raccolta differenziata

Kg CO2 Eq -34%\*

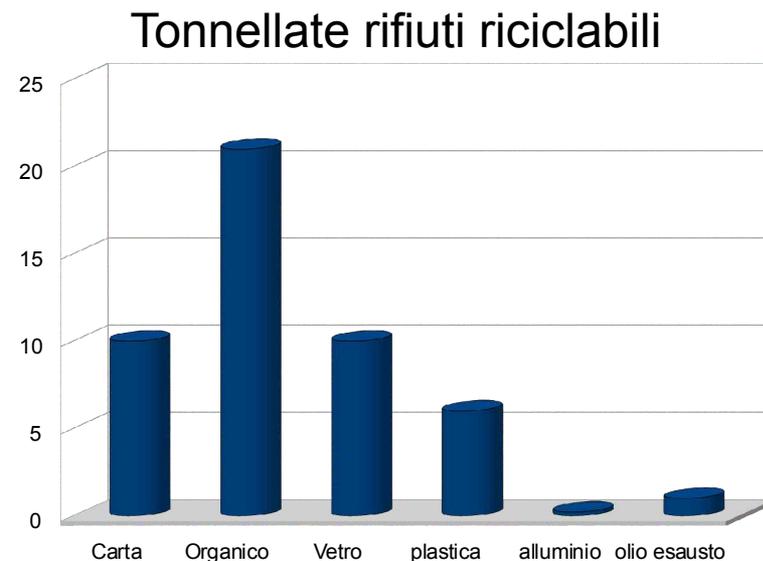
\*rispetto al 2008

## Cheese (2013)

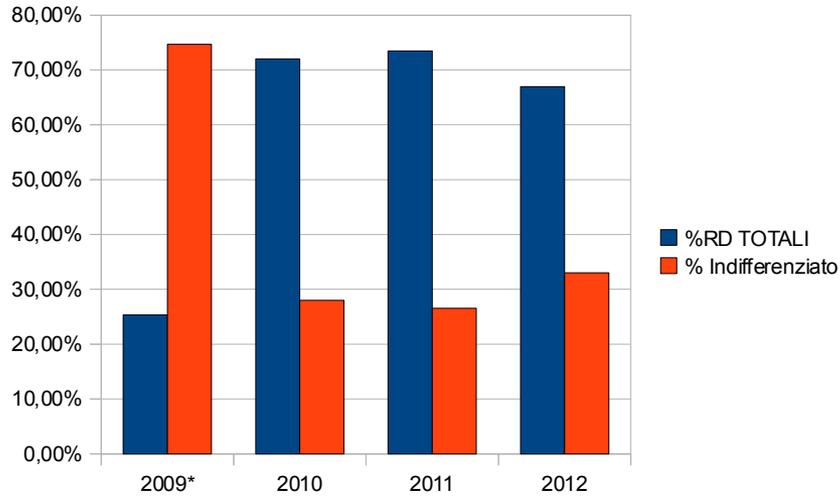
85 % Raccolta differenziata

56.708 Kg rifiuti totali

8.410 Kg non riciclati

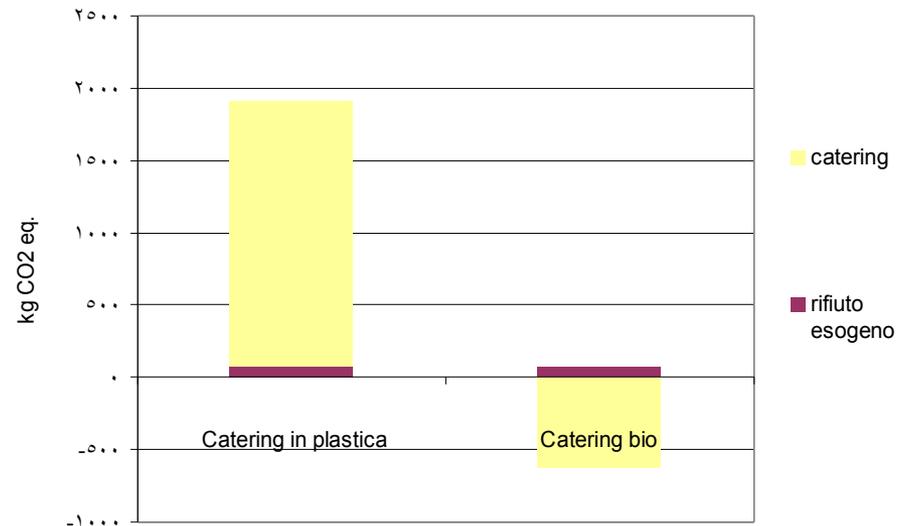


### Raccolta differenziata



## PRIMI D'ITALIA 2010

### CO2 eq processo smaltimento



## PRIMI D'ITALIA 2011



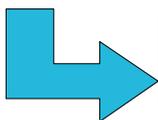
Supporto Novamont PA:

- Aiuto nella definizione regolamento/delibera
- Informazione sulla norma EN13432 (biodegradabilità – Compostabilità)
- Know how nella progettazione /organizzazione
- Aiuto nell'identificazione di una rete commerciale



## Festambiente Grosseto Agosto 2013

- Disciplinare interno “ecofesta” esteso a tutte le “Festambiente” tematiche e territoriali
- Mappatura isole ecologiche e comunicazione diffusa
- Progetto sperimentale di compostaggio aerobico per l'organico raccolto
- - 58 + 2 Ton CO2 eq risparmiate (dati AzzeroCO2 + Catering)





**Grazie**  
**per l'attenzione**

Daniela Riganelli  
Consulente rapporti  
istituzionali ed eventi  
Daniela.riganelli@novamont.com  
346 6723466