

FOOD INDUSTRIES

Informazioni di contatto

- a. Nome e cognome
- b. Azienda di appartenenza
- c. Indirizzo
- d. Funzione/ruolo all'interno dell'ente
- d. E-mail
- f. Telefono
- g. Sito web

PRODUZIONE DI ECCEDENZE E SCARTI

1. Domanda: **Quali sono i prodotti alimentari realizzati dall'azienda?** *Risposta libera da parte dell'utente*

2. Domanda: **Il valore complessivo delle eccedenze/scarti alimentari prodotti dalla vostra azienda è:**

- a. Inferiore allo 0.05% delle vendite
- b. Tra lo 0.05 e lo 0.1% delle vendite
- c. Tra lo 0.1 e lo 0.3% delle vendite
- d. Tra lo 0.3 e lo 0.5% delle vendite
- e. Superiore allo 0.5% delle vendite

3. Domanda: **Rispetto al totale dell'eccedenza alimentare generata durante l'anno, indicare la percentuale per ogni segmento di appartenenza del prodotto:**

- a. Freschi
- b. Secco
- c. Surgelati

4. Domanda: **Quale è la quantità di eccedenze/scarti selezionati (no FORSU) che attualmente vengono prodotti durante l'anno? Indicare quantitativi e codici CER dove possibile**

4.1 **Cibo sfuso:**

- a. Frutta e verdura
- b. Carne
- c. Pesce
- d. Latticini
- e. Pane, farine e derivati
- f. Altro (Specificare)

4.2 **Cibo confezionato** (Indicare le 3 categorie principali e il tipo di imballaggio)

Categoria 1 ed imballo

Categoria 2 ed imballo

Categoria 3 ed imballo



Le attività di i-Rexfo hanno avuto inizio il 1° Settembre 2017 con il contributo dello strumento finanziario LIFE dell'Unione Europea LIFE16ENV/IT/000547.

Coordinatore: Dipartimento di Ingegneria, Università degli Studi di Perugia.



i-REXFO è partner ufficiale dell'iniziativa Save Food della FAO
www.fao.org/save-food



5. Domanda: **La quantità e la tipologia di eccedenze/scarti selezionati (no FORSU) seguono una stagionalità?** Risposta: SI/NO

5.1 Se SI: **Indicare per gli scarti principali quantitativi/periodi (mesi o stagioni)**

6. Domanda: **Prima di essere smaltiti, gli scarti alimentari vengono stoccati in centri di raccolta/magazzini?** Risposta: SI/NO

6.1 Se SI:

6.1.1 **Indicare l'indirizzo di stoccaggio**

6.1.2 **Se solidi vengono stoccati in:**

- a. sfusi (cassoni o vasche)
- b. bancali
- c. altro (specificare)

6.1.3 **Se liquidi vengono stoccati in:**

- a. cisterne
- b. automezzi cisterna
- c. altro (specificare)

CAUSE E GESTIONE DI ECCEDEENZE/ SCARTI ALIMENTARI

7. Domanda: **Quali delle seguenti cause individuate, a vostro avviso, rivestono maggiore importanza.** Indicare per ogni categoria un punteggio da 1 a 5 dove 5 rappresenta la principale causa.

- a. **Raggiungimento della data di scadenza**
- b. **Non conformità del packaging del prodotto** (ad es. prodotti danneggiati durante la movimentazione di magazzino, prodotti danneggiati durante il trasporto in negozio)
- c. **Non conformità per errori di stoccaggio o altro, che causano un deterioramento del prodotto**
- d. **Sfrido di lavorazione** (perdite tecniche dovute al processo di lavorazione)
- e. **Invenduto**
- f. **Altro** (Indicare la principale causa individuata)

8. Domanda: **Una volta generata l'eccedenza alimentare nella sua azienda, come viene gestita?** Indicare SI se una delle seguenti gestioni è attuata all'interno della vostra azienda e valutare l'importanza in termini quantitativi con un valore da 1 a 5 (dove 5 indica il valore maggiore)

- a. **Applicazione di sconti sui prodotti a scadenza ravvicinata**
- b. **Donazione a strutture caritative attraverso cessione diretta o a Banco Alimentare** (specificare)
- c. **Conferimento/vendita ad azienda di trasformazione mangimistica o per prodotti non destinati al consumo umano**
- d. **Conferimento ad aziende di trasformazione in prodotti diversi** (Compost o altro)
- e. **Conferimento/vendita ad impianto di trasformazione energetica**
- f. **Smaltimento come rifiuto**



Le attività di i-Rexfo hanno avuto inizio il 1° Settembre 2017 con il contributo dello strumento finanziario LIFE dell'Unione Europea LIFE16ENV/IT/000547.

Coordinatore: Dipartimento di Ingegneria, Università degli Studi di Perugia.



i-REXFO è partner ufficiale dell'iniziativa Save Food della FAO
www.fao.org/save-food

I Partner



g. **Altro** (Indicare la modalità di gestione dell'eccedenza alimentare attualmente utilizzata)

9. Domanda: **Collaborate già con associazioni e/o progetti che si occupano di attività rivolte alla riduzione delle eccedenze alimentari?** *Risposta: SI/NO*

9.1 Se SI:

- a. **Quali?** *Risposta libera da parte dell'utente*
- b. **Che tipologia di servizio offrono?** *Risposta libera da parte dell'utente*
- c. **Queste associazioni, forniscono materiale informativo al fine di aumentare l'adesione dei clienti alle iniziative proposte?** *Risposta: SI/NO*
- d. **Che tipo di materiale viene fornito?** *Risposta: Flyer/ Roll-up/ Vetrofania/ Materiale pop*

9.2 Se NO:

- a. **Perché no?** *Risposta libera da parte dell'utente*
- b. **Sareste disponibili a collaborare in progetti che vi aiutino a valorizzare le vostre eccedenze/scarti alimentari?** *Risposta: SI/NO*
- c. **Che tipo di incentivo potrebbe farvi cambiare idea:**
 - Riduzione del costo di smaltimento/TARI forfettaria minima (Specificare la percentuale%)
 - Riduzione del costo di smaltimento/TARI maggiore proporzionale ai consumi
 - Bollino qualità ambientale
 - Altro (Specificare)

ANALISI CRITICITA'

10. Domanda: **Partecipereste ad un gruppo di lavoro con i principali attori (stakeholders) per confrontarsi e proporre azioni su questi temi?**

Risposta: SI/NO

10.1 Se SI:

- a. **A quante riunioni partecipereste?**
- b. **Con quale cadenza?**

10.2 Se NO: **Perché no?**

11. Domanda: **Secondo voi, esistono vincoli e/o barriere che attualmente impediscono l'attuazione di attività mirate alla riduzione degli scarti alimentari?**

Risposta: SI/NO

11.1 Se SI: **Quale tipologia di barriere avete e/o state incontrando?**

- 11.1.1 **Economiche** (specificare)
- 11.1.2 **Tecnologiche** (specificare)
- 11.1.3 **Normative** (specificare)



Le attività di i-Rexfo hanno avuto inizio il 1° Settembre 2017 con il contributo dello strumento finanziario LIFE dell'Unione Europea LIFE16ENV/IT/000547.

Coordinatore: Dipartimento di Ingegneria, Università degli Studi di Perugia.



i-REXFO è partner ufficiale dell'iniziativa Save Food della FAO
www.fao.org/save-food

