



COSTA CROCIERE RIDURRA' DEL 50% GLI SPRECHI ALIMENTARI A BORDO DELLE SUE NAVI CON "4GOODFOOD"

Il programma, mai realizzato prima nel settore marittimo, parte dai processi di preparazione del cibo a bordo arrivando a coinvolgere ospiti ed equipaggio delle navi.

Milano, 5 febbraio 2018 - [Costa Crociere](#) ha presentato oggi il programma **4GOODFOOD**, che ha come obiettivo la **riduzione del 50%** degli **sprechi alimentari a bordo** delle navi della compagnia italiana entro il **2020**.

Il punto di partenza del programma è il **cibo e il suo valore**. L'esperienza gastronomica rappresenta infatti un momento estremamente importante nella vacanza in crociera, come testimoniano i numeri: a bordo della flotta Costa vengono preparati oggi anno circa **54 milioni** di pasti. Con 4GOODFOOD Costa ha deciso per prima di rivisitare il tema del cibo in chiave sostenibile, con un approccio integrato che parte dai processi di preparazione dei piatti e arriva a rendere direttamente protagonisti ospiti ed equipaggio. Il programma si avvale inoltre della collaborazione di partner di comprovata esperienza, come [Fondazione Banco Alimentare ONLUS](#), [Cittadinanzattiva](#), [Fondazione Slow Food per la Biodiversità](#), [Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo](#) e [Winnow](#).

4GOODFOOD è attualmente in corso di implementazione su tutte le navi della flotta, dopo essere stato sviluppato e testato a partire dal 2016 sull'ammiraglia Costa Diadema, laboratorio e incubatore di tutti i progetti. La fase di sperimentazione a bordo di Costa Diadema ha permesso in 11 mesi di ridurre di **oltre il 50%** lo spreco alimentare, equivalenti a una riduzione di **1.189 tonnellate di CO2**, ovvero le emissioni di **231 automobili** in un anno. Le navi Costa Crociere partivano comunque da una situazione virtuosa in materia di sprechi alimentari. Secondo i dati del WRAP (Overview of waste in the UK Hospitality and food sector), nei ristoranti si sprecano in media **284 gr** di cibo a persona per ogni pasto, contro i **216 gr** rilevati sulla flotta della compagnia italiana prima di avviare il programma 4GOODFOOD.

Neil Palomba, Direttore Generale di Costa Crociere, ha dichiarato: *"Abbiamo affrontato il tema del valore del cibo in maniera responsabile, trovando soluzioni concrete. 4GOODFOOD è un programma che non ha uguali nel settore marittimo, grazie al quale contiamo di dimezzare entro il 2020 gli sprechi alimentari sulle nostre*

navi, con dieci anni di anticipo rispetto al termine fissato dall'Agenda 2030 dell'ONU. La sfida che per primi abbiamo colto e che vogliamo portare nella nostra industry, è quella di promuovere un modo più sostenibile di preparare e consumare il cibo a bordo, senza incidere sullo spirito della vacanza. Ma l'aspetto senza dubbio più importante, a cui teniamo particolarmente, è che questo programma riuscirà a coinvolgere circa due milioni di ospiti che portiamo ogni anno in vacanza e i nostri 19.000 membri d'equipaggio: quindi l'effetto positivo di quanto proporremo a bordo sarà moltiplicato a terra."

Lo spreco alimentare è un tema centrale: l'**Agenda 2030** dell'ONU definisce 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (**Sustainable Development Goals**), tra cui quello di dimezzare entro il 2030 lo spreco alimentare globale pro-capite. Secondo la FAO, circa un terzo del cibo prodotto ogni anno per il consumo umano, pari a circa **1,3 miliardi** di tonnellate, va perduto o sprecato.

4GOODFOOD è un programma a 360°, che prende in considerazione ogni aspetto legato al cibo a bordo, trovando soluzioni concrete e quantificabili. Grazie alla collaborazione con **l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, si è proceduto alla **rielaborazione dell'offerta gastronomica** in un'ottica sostenibile, attraverso la selezione di prodotti e materie prime di qualità, tenendo in considerazione la stagionalità e la prossimità degli alimenti. Un esempio a riguardo è l'inserimento delle ricette espressione della tradizione italiana e della Dieta Mediterranea, tra cui 572 ricette di menù regionali e locali.

Attraverso il posizionamento di bilance localizzate nelle cucine e collegate a un sistema di condivisione dei dati, Costa, insieme a **Winnow**, ha implementato un sistema per la **mappatura, quantificazione ed analisi** degli sprechi nella fase di preparazione del cibo. Questo sistema ha permesso di integrare progressivamente azioni di miglioramento a bordo delle navi, ed è attualmente già utilizzato su oltre la metà della flotta. Elemento chiave è stata la formazione specifica di quasi **2400** addetti alle cucine su come ridurre gli sprechi e creare processi più sostenibili.

La campagna di sensibilizzazione **Taste don't Waste** ha invece l'obiettivo di **coinvolgere direttamente gli ospiti verso modelli di comportamento più responsabili**, soprattutto nell'area buffet. In questa fase del progetto Costa Crociere è affiancata da **Cittadinanzattiva**, che ha contribuito in particolare al monitoraggio dell'efficacia della "call to action" su Costa Diadema. I risultati di questa prima sperimentazione sono stati eccellenti: **quasi il 90%** degli ospiti ha accolto positivamente la campagna, che ha consentito una riduzione di quasi il **20%** degli sprechi generati al buffet dagli ospiti.

Grazie alla **legge 166/2016** promossa dall'Onorevole **Maria Chiara Gadda**, le eccedenze alimentari residue sono state gestite attraverso la collaborazione con la **Fondazione Banco Alimentare Onlus**. Per la prima volta nel settore marittimo, Costa è riuscita a **redistribuire per fini sociali** il cibo preparato e non utilizzato a bordo. L'iniziativa è partita a Savona a luglio 2017 su Costa Diadema, ed è stata di recente estesa al porto di Civitavecchia. In soli sei mesi sono state recuperate e redistribuite ad associazioni locali che si occupano di dare assistenza alle persone in difficoltà circa **16.000 porzioni**. L'obiettivo del 2018 è attivare il progetto in nuovi

porti nel Mediterraneo: Palermo, Cagliari, Bari e Venezia, Marsiglia, Barcellona, Atene e La Valletta (Malta).

Il coinvolgimento degli ospiti porterà infine ad un altro effetto positivo. Costa Crociere ha deciso di sostenere la rete degli **Orti in Africa** promossa dalla **Fondazione Slow Food per la Biodiversità**. Il contributo al progetto degli orti sarà erogato su base annua e direttamente correlato alla diminuzione degli sprechi al buffet da parte degli ospiti, nell'ottica di contribuire a restituire alla collettività il valore del cibo. Per dare il via al suo impegno nel progetto Costa Crociere ha donato oggi a **Carlo Petrini**, fondatore Slow Food, un contributo economico iniziale per realizzare **50 nuovi orti in Mozambico, Sud Africa e Tanzania**.

Il convegno di presentazione del programma 4GOODFOOD, tenutosi oggi a Milano, ha avuto il **patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali**.