**REDUCEM RISIPA ALIMENTARĂ, HRĂNIM OAMENI**

**Abstract:**

Fructele și legumele de o calitate mai slabă sau parțial depreciate rămase la sfârșit de zi pe tarabele producătorilor/ comercianților din piețele agroalimentare - și care cel mai probabil ajung la gunoi - ar putea putea fi colectate și procesate. Produsele astfel obținute ar putea ajunge la persoane vulnerabile beneficiare ale sistemului de asistență socială administrat de autoritatea locală. Distribuția și circuitul legumelor și fructelor s-ar putea monitoriza prin intermediul unei platforme/ aplicație dedicată, interconectată cu toate serviciile sociale care furnizează hrană preparată beneficiarilor și care dețin bucătărie proprie (cantina de ajutor social, centre pentru vârstnici, așezăminte sociale finanțate de la bugetul local etc).

**Cum ar funcționa proiectul:**

În fiecare piață agroalimentară se vor înființa punctele de colectare a legumelor și fructelor de care producătorii vor să se debaraseze la sfârșitul zilei (marfă nevândută aflată aproape de depreciere, de calitate mai slabă, sau abandonată pe tarabe la sfârșitul zilei). Marfa colectată se triază: ce este bun de consum ajunge în containere separate pe categorii și calitate (bun de consum direct/ bun de procesat), iar ce este deteriorat se colectează pentru a se trimite la stația de compostare. Operațiunea de triere ar putea fi făcută fie de angajații firmei de salubrizare care sunt arondați pieței respective, fie de câte un voluntar. După colectare, se apreciază volumul de marfă și se încarcă în platformă/ aplicație cantitățile, pe sortimente. Instituțiile sociale trebuie să introducă în platformă în prealabil o comandă care să arate că sunt disponibile pentru a primi marfa spre procesare și cât de urgentă este solicitarea (low, medium, hight - în funcție de stocul disponibil din achiziția proprie raportat la numărul de beneficiari pe care îi deservește). Marfa va fi ridicată de la punctul de colectare din piață de către un colector, care o va transporta către instituția cu cea mai urgentă solicitare sau către cea mai apropiată (în lipsa comenzilor de urgență hight).

Fructele și legumele bune de consum se vor servi beneficiarilor a doua zi, iar cele de calitate mai slabă vor fi preparate ca hrană caldă sau ca și conserve.

**De ce este util acest proiect?**

În Buzău nu există implementate la nivel de comunitate locală programe de reducere a risipei de alimente și nici un mecanism funcțional și bine coordonat prin care persoanele vulnerabile beneficiare de măsuri de asistență socială să fie ajutate și de către societatea civilă. Proiectul propus îmbină protejarea mediului înconjurător prin colectarea selectivă și reutilizarea resurselor, cu un scop social de ajutorare a persoanelor vulnerabile ca beneficiari finali, iar operațiunile desfășurate în cadrul proiectului sunt coordonate digital. Prin implementarea acestui proiect vom avea un mediu mai curat, vom reduce risipa de alimente și ne vom ajuta semenii.

**Resurse necesare:**

Resurse umane:

* pentru triere marfă, colectare și transport: angajații RER Ecologic, voluntari;
* pentru preparare și distribuție hrană: personalul instituțiilor care furnizează servicii sociale finanțate de la bugetul local, voluntari;

Resurse materiale:

* recipiente pentru colectare și transport;
* autovehicul transport;
* terminale pentru accesarea platformei/ aplicației digitale.

**Beneficii:**

* mediu mai curat în jurul piețelor agroalimentare prin reducerea cantității de legume și fructe aruncată direct în containerele de gunoi;
* sursă suplimentară pentru aprovizionarea cu legume și fructe a așezămintelor sociale, ce ar putea duce la reducerea cheltuielilor de funcționare;
* diversificarea și creșterea numărului meniurilor oferite persoanelor vulnerabile beneficiare ale serviciilor de asistență socială de la nivelul municipiului, posibilitatea de a primi noi asistați.

După implementare, proiectul s-ar putea extinde prin atragerea implicării producătorilor/ comercianților și a proprietarilor de magazine care comercializează legume și fructe. Aceștia ar putea fi stimulați prin diferite facilități să doneze la centrele de colectare și altă marfă decât aceea pe care nu o mai pot vinde.

De asemenea, în proiect ar putea fi implicați proprietari de restaurante dispuși să participe cu punerea la dispoziție a spațiilor de gătit, a personalului propriu sau chiar a porțiilor rămase neconsumate la închiderea localului.