



Shair.Tech
the good choice

Lo spreco alimentare

Adolfo Villaforita
adolfo@shair.tech
Shair.Tech

Michele Bof
michele@shair.tech
Shair.Tech

h t f

Shair.Tech

- **Shair.Tech**
 - Startup innovativa a **vocazione sociale**, costituita a Gennaio 2021
 - Missione: **rendere più equo e sostenibile il sistema di distribuzione di prodotti, materie e merci**
 - Come: tecnologie, consulenze, formazione
 - BringTheFood, GasAPP, Gourmet,
- **Shair.Tech** è il risultato di diversi anni di attività di ricerca e innovazione
 - **Adolfo Villaflorita**
PhD, ricercatore per 23 anni in Fondazione Bruno Kessler
 - **Michele Bof**
Sviluppatore web e ex-dipendente della Fondazione Bruno Kessler

Cosa stiamo vedendo



Cosa (non) stiamo vedendo



700 litri di acqua

6.2 m² di terreno

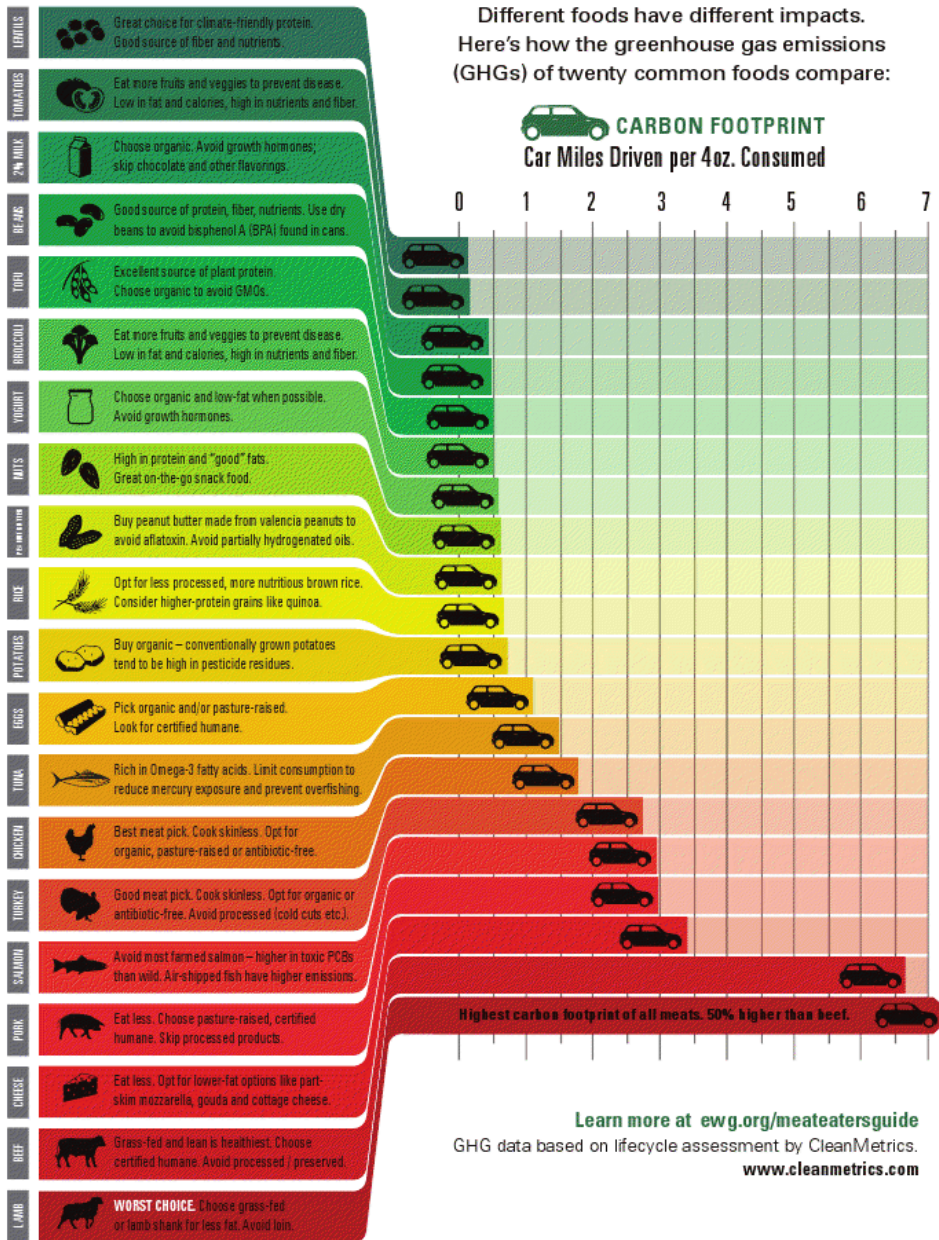
1284g di CO₂

Sources:

<https://www.footprintnetwork.org/content/images/uploads/Barilla%20Welcome%20Address%20Ruini.pdf>

Carbon footprint

EAT SMART. YOUR FOOD CHOICES AFFECT THE CLIMATE.



Cosa stiamo vedendo



Cosa (non) stiamo vedendo

Anno 2014	U.M.	Modalità di raccolta dell'organico		
		Domiciliare	Stradale	Media
Costo di raccolta	€/t	126	186	132
Costo di trattamento	€/t	88	88	88
Quantità raccolta	kg/ab	98	76	100
Costo di raccolta	€/ab/a	€ 12,35	€ 14,14	€ 13,26
Costo di trattamento	€/ab/a	€ 8,62	€ 6,69	€ 8,84
Costo totale	€/ab/a	€ 20,97	€ 20,82	€ 22,10

<https://www.sartori-ambiente.com/wp-content/uploads/2016/03/Altereko.pdf>

Cosa stiamo vedendo



Cosa (non) stiamo vedendo



da li conti che se fanno
seconno le statistiche d'adesso
risurta che te tocca un pollo all'anno:
e, se nun entra nelle spese tue,
t'entra ne la statistica lo stesso
perchè c'è un antro che ne magna due.
- Trilussa

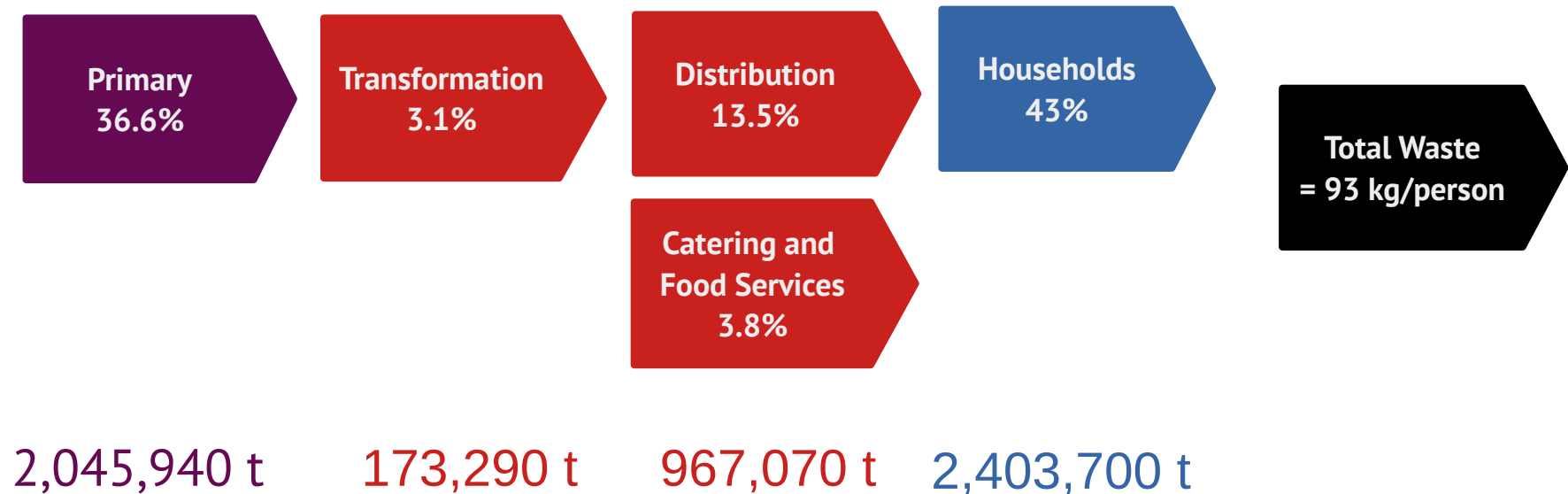
Povert  alimentare in Italia

- In Italia 4-6 milioni di persone vivono sulla soglia della povert  o in povert  assoluta, anche alimentare
- Gli enti che raccolgono e distribuiscono eccedenze non riescono a soddisfare le richieste
- Il cibo non recuperato diventa rifiuto, con conseguente impatto ambientale (risorse per produrlo e per gestire il suo smaltimento)

Surplus Food Streams

Surplus streams in Italy in the food sector:
5.590.000 tons/year (*)

Nel mondo: 1.3 **miliardi** di tonnellate

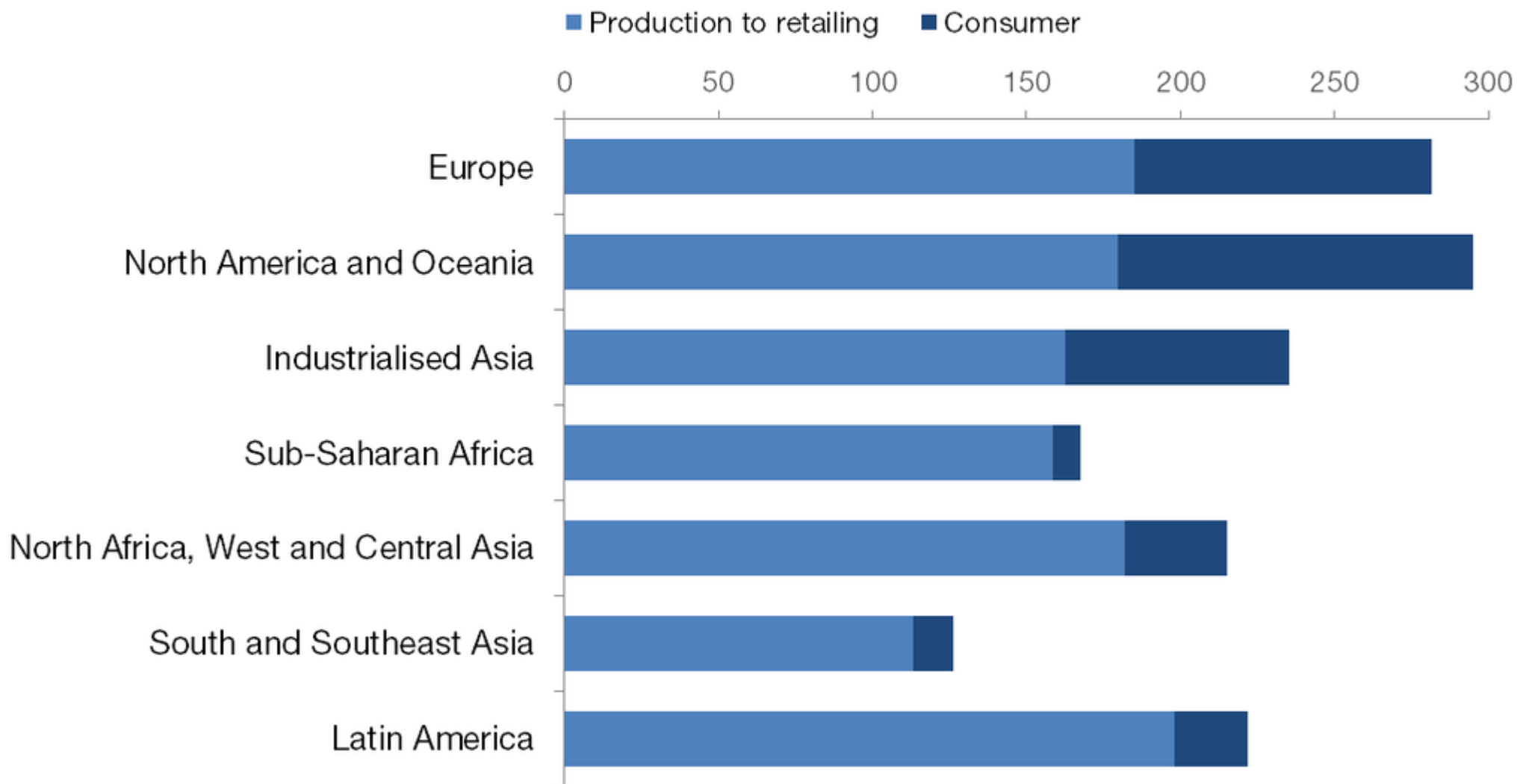


(*) Source: LIFE-Food.Waste.StandUp Project (2018)

Recent data (from other sources, Waste Watchers) seems to suggest waste reduced nearly by half: 2Mt/year

Which regions waste the most food?

Per capita food losses and waste, kg/year



Source: The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Cosa stiamo vedendo

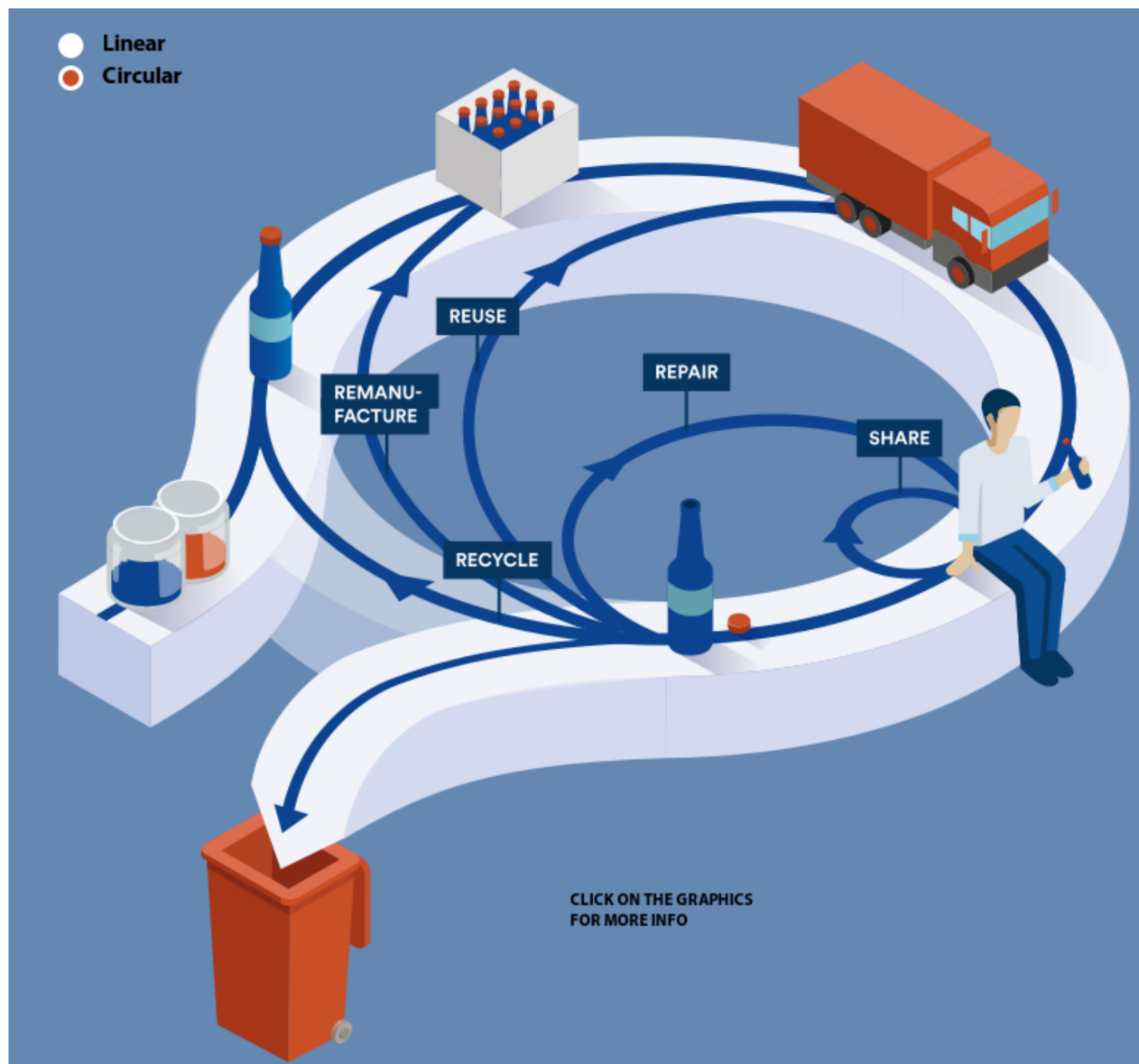


Cosa (non) stiamo vedendo

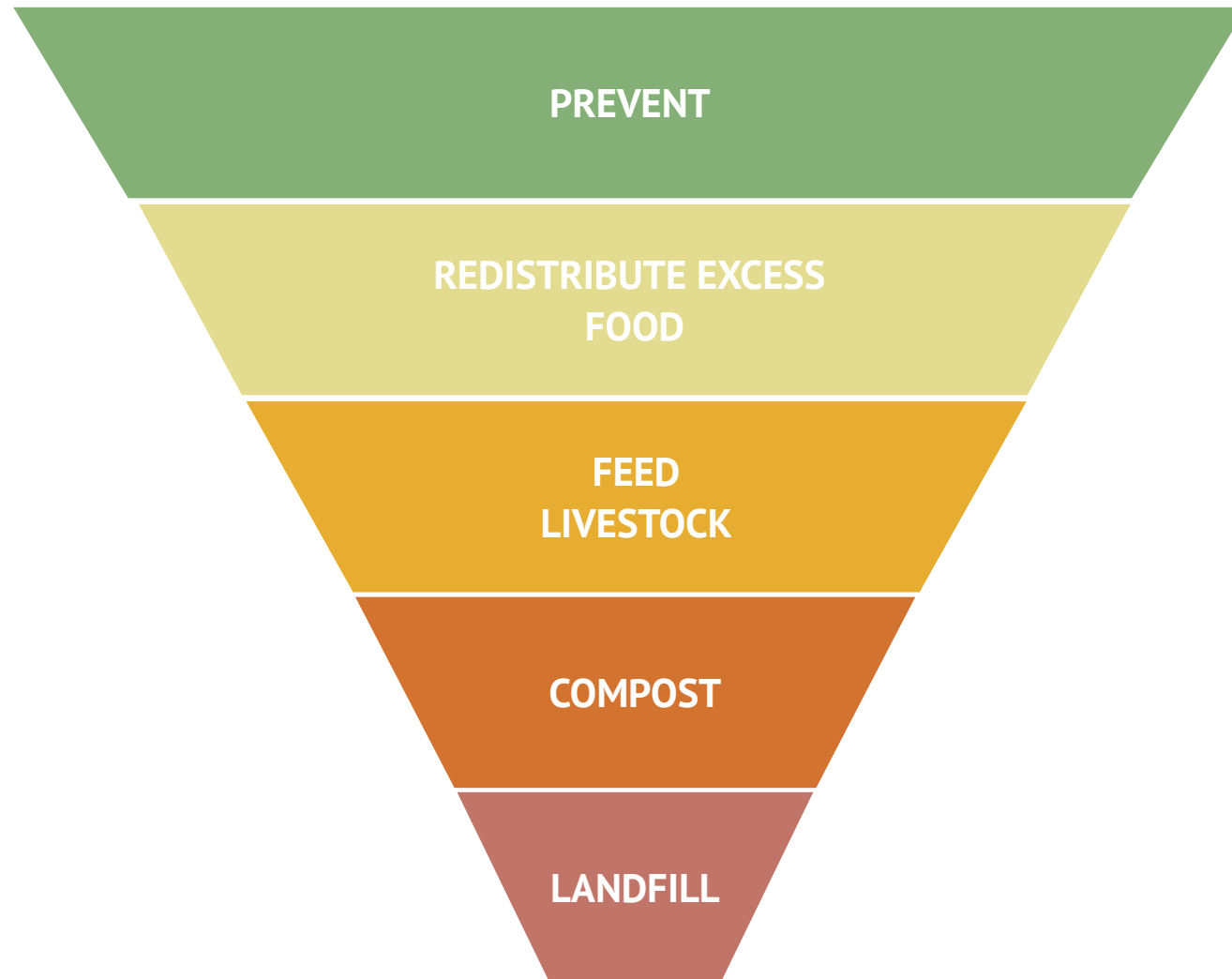


<http://orangefiber.it/>

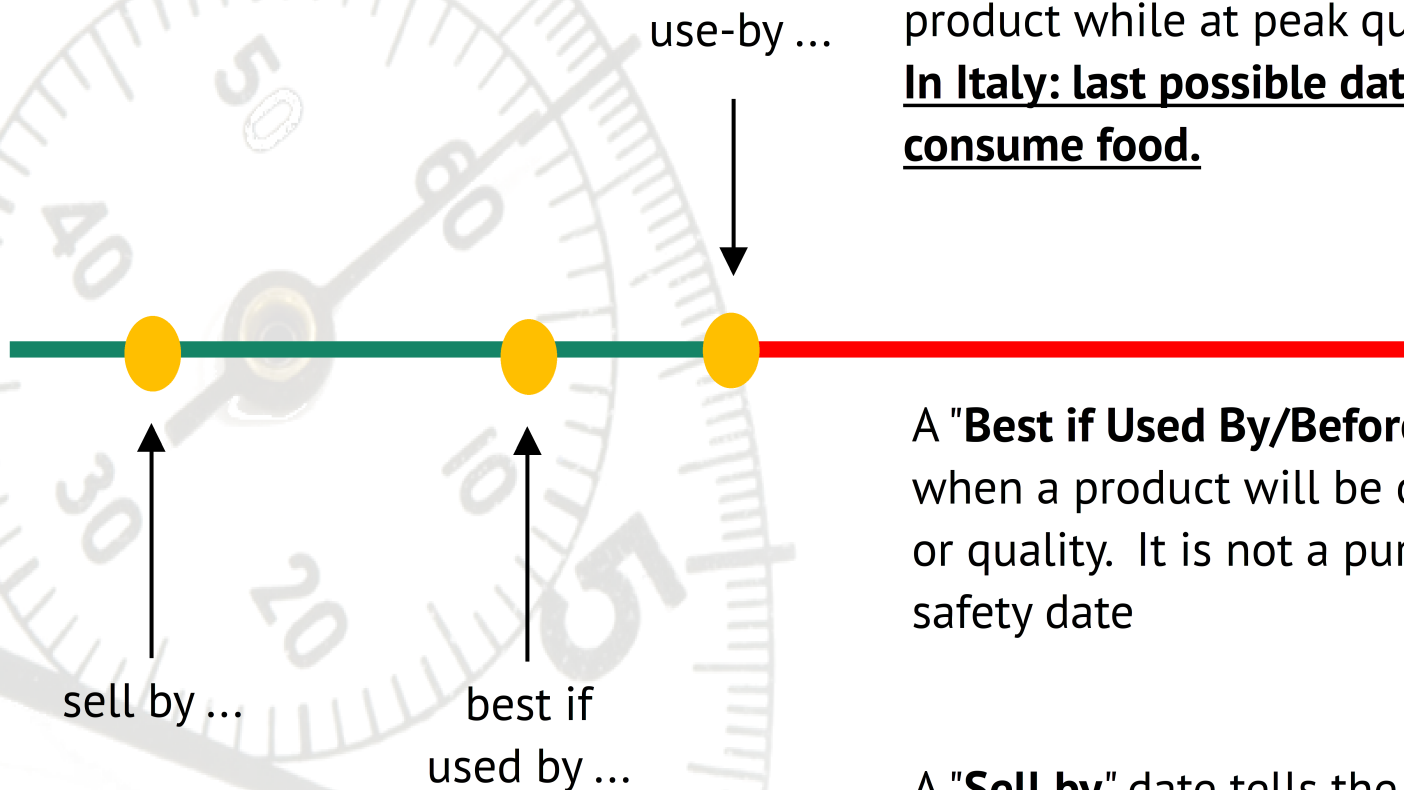
Economia Circolare



Food Pyramid of Waste



Where does waste originate from ...

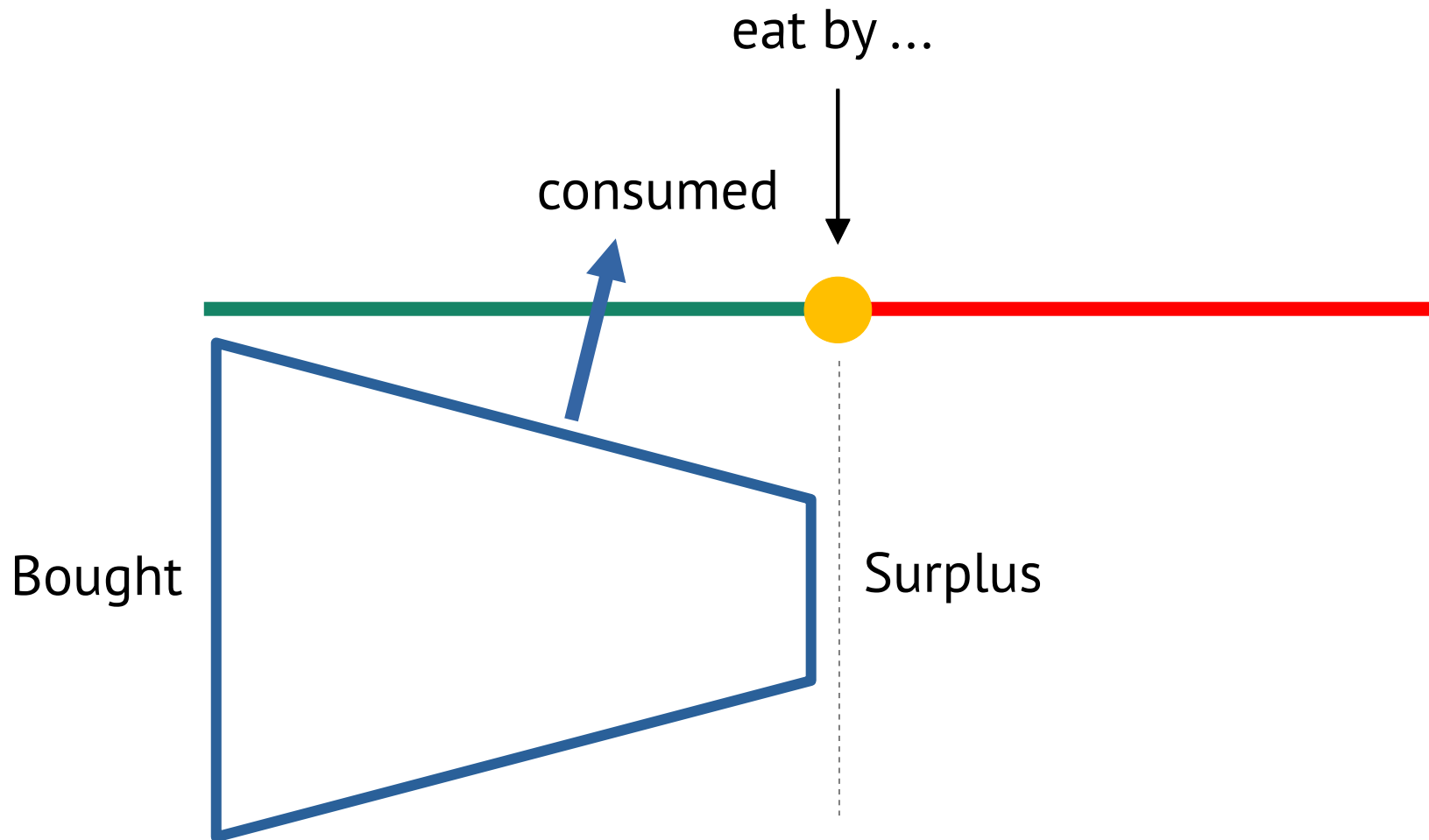


“**Use-By**” date is the last date recommended for the use of the product while at peak quality. **In Italy: last possible date to consume food.**

A “**Best if Used By/Before**” indicates when a product will be of best flavor or quality. It is not a purchase or safety date

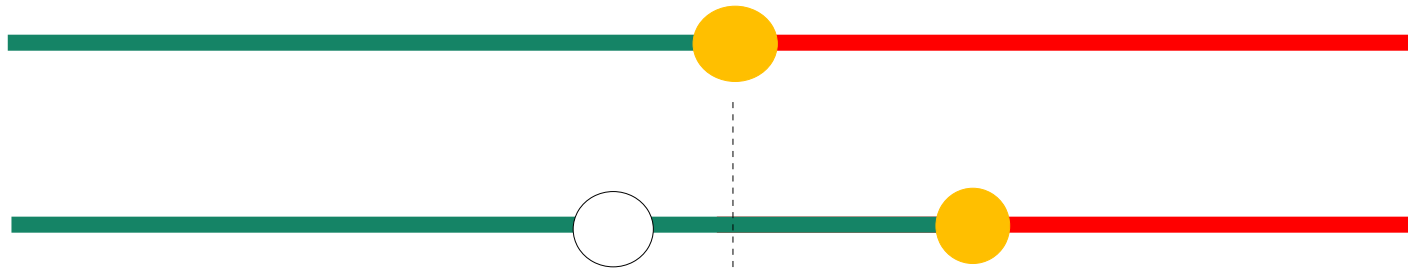
A “**Sell by**” date tells the store how long to display the product for sale for inventory management. It is not a safety date.

Prevenzione: Idea 1, riduci



Prevenzione: Idea 2 - “imbrogliata”

eat by ...



Transformation: fruit to Jam
Freezing/Deep freezing



BringTheFood

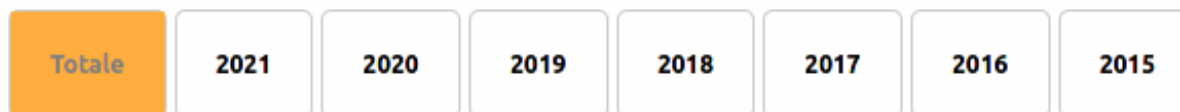
- Webapp al **servizio degli enti** che raccolgono eccedenze alimentari
- In produzione da fine 2015 (**primo prototipo 2011**)
- Perché:
 - Raccolta più efficace: **raddoppio capacità di raccolta** degli enti che la usano
 - Gestione più precisa e puntuale: **tracciamento completo** da donatore a fruitore, **distribuzione più equa** ed attenta, gestione **documentazione fiscale**, dati e statistiche, possibilità di fruire dei benefici della cosiddetta “legge Gadda”

The screenshot displays a web application interface for food collection management. It features a sidebar on the left with navigation options like 'LAST COLLECTIONS', 'RECEIPTS', 'COLLECTIONS', 'DOCUMENTS', 'TOTAL MANAGEMENT', 'SHOW NETWORK', 'COLLECTORS', 'DONORS', 'RECIPIENTS', and 'MY ORGANIZATION'. The main content area shows a grid of collection records for the month of May 2015, organized by date (MAY 06, MAY 05, MAY 04). Each record card includes the total weight, quantity in portions, location, collection details, and buttons for 'TRANSPORT DOCUMENT' or 'COLLECT'.

Date	Total Weight	Quantity	Location	Collection Details
MAY 06	1.35 kg	9 portions of 150g	Bolzano	Collected by: Silbio BZ For: Silbio Bolzano
MAY 06	3.0 kg	20 portions of 150g	Pariflco	Collected by: Silbio BZ For: Silbio Bolzano
MAY 06	9.8 kg	65 portions of 150g	Pariflco	Collected by: Fur Sisse Trento
MAY 05	19.3 kg	129 portions of 150g	Pariflco	Collected by: Fur Sisse Trento
MAY 05	16.0 kg	107 portions of 150g	Pariflco	Reported to: Fur Sisse Trento
MAY 04	22.0 kg	147 portions of 150g	Pariflco	Collected by: Fur Sisse Trento
MAY 04	3.0 kg	20 portions of 150g	Pasta	Collected by: Fur Sisse Trento
MAY 04	15.0 kg	100 portions of 150g	Forno	Reported to: Fur Sisse Trento
MAY 04	21.0 kg	140 portions of 150g	Forno di Carta	Reported to: Susanna Marica
MAY 04	43.0 kg	287 portions of 150g	Forno di Carta	Reported to: Susanna Marica
MAY 04	43.0 kg	287 portions of 150g	Forno di Carta	Reported to: Susanna Marica

BringTheFood: Risultati

IL NOSTRO CONTRIBUTO



2.516,17

Tonnellate di alimenti caricati su BringTheFood



1.915,24

Dal settore primario



75,19

Dalla ristorazione

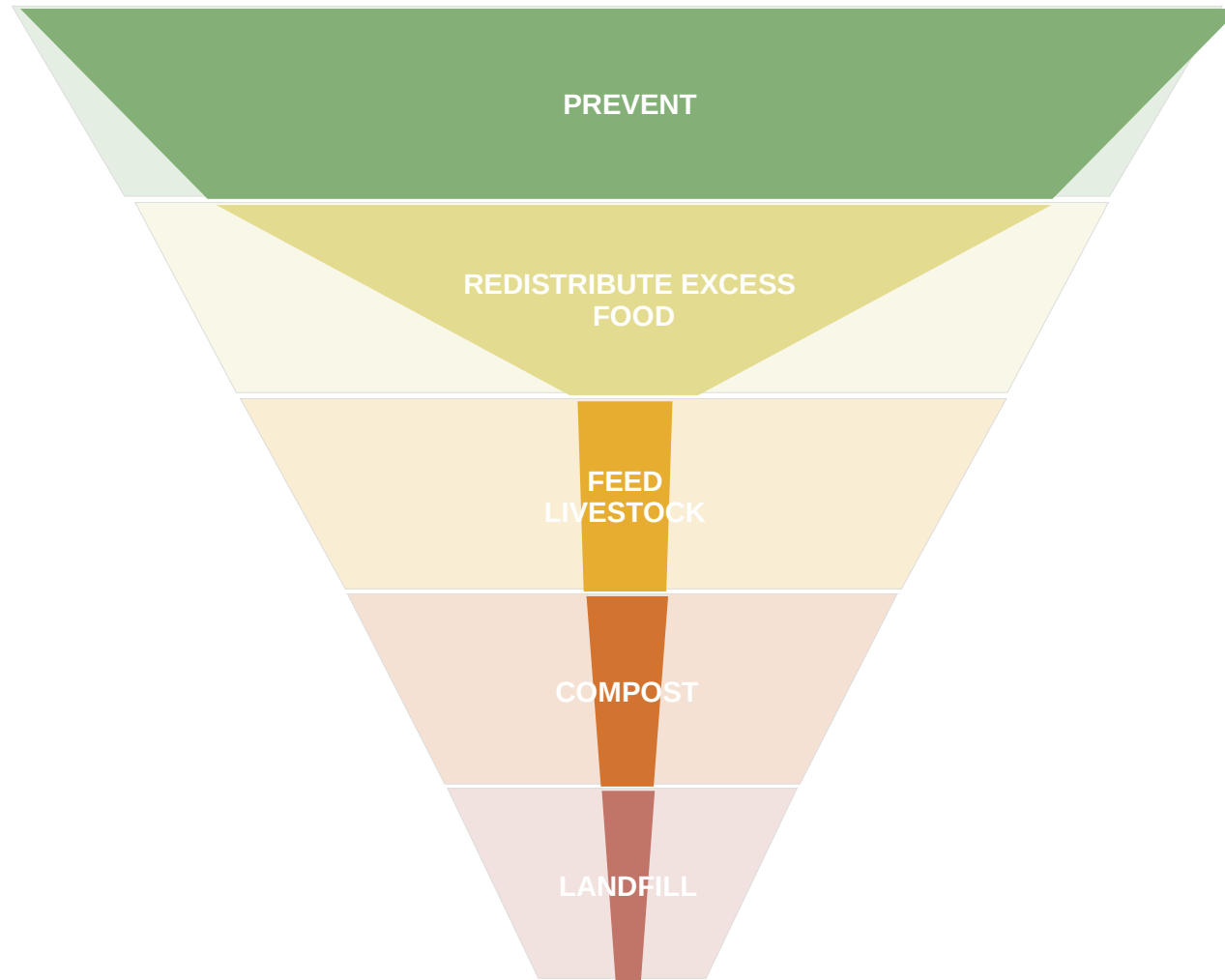


459,44

Dalla distribuzione

Nota: dati aggiornati al 21/01/2021.

La sfida



Grazie per l'attenzione!

Adolfo Villaflorida

adolfo@shair.tech

Shair.Tech

Michele Bof

michele@shair.tech

Shair.Tech

<https://bringfood.org> - <https://shair.tech>

