



COMMUNITY FRIDGES:

Guida



Registered Charity No. 1154933



Benvenuto e presentazione

Community fridges (frigoriferi comunitari)

I frigoriferi comunitari sono un sistema, testato ed efficace, per evitare che cibo di qualità venga sprecato e per promuovere lo spirito di condivisione e aiuto reciproco all'interno di una comunità.

Si basano sull'onestà e si trovano in luoghi pubblici e accessibili, mettendo a disposizione di tutti i cittadini le eccedenze alimentari. Le eccedenze di cibo deperibile vengono donate da aziende locali o da cittadini. A differenza delle banche alimentari, i frigoriferi sono aperti a tutti e consentono di accedere a cibi sani, condividere ricette e stimolare idee su azioni sociali e ambientali.

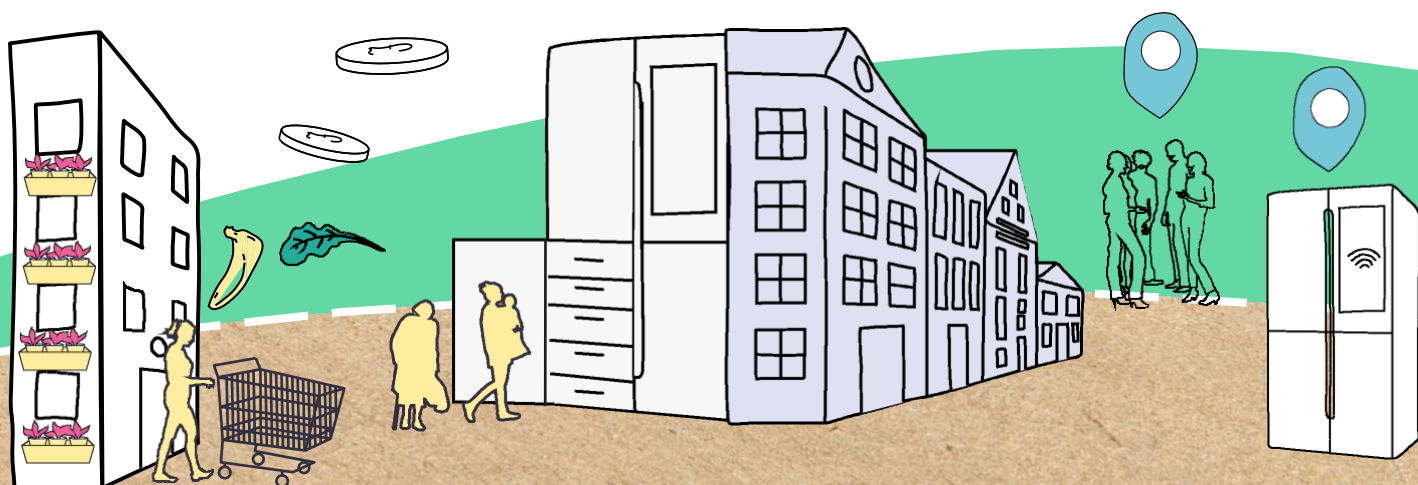




La Rete Community Fridge (RCF)

La Rete Community Fridge (RCF) è una rete, in continua espansione, di frigoriferi gestiti in modo sicuro ed efficace, con l'obiettivo di distribuire le eccedenze alimentari. Gestita dall'associazione ambientalista Hubbub, la RCF fornisce un servizio di supporto gratuito e risorse a tutti i gruppi del Regno Unito che intendono creare o gestire un frigorifero comunitario. L'obiettivo è quello di facilitare l'avvio di nuovi progetti e diffondere questa idea in tutto il mondo. Condividiamo storie, sfide e visioni per il futuro.

I consigli condivisi in questa guida, e da Hubbub in generale, possono aiutare anche i gruppi al di fuori del Regno Unito a creare frigoriferi comunitari di successo. Sono disponibili anche suggerimenti specifici per gli Stati Uniti. Facci sapere dove intendi avviare il tuo progetto.



La RCF mette in contatto i rivenditori più importanti del Regno Unito, gli enti che erogano sovvenzioni, le amministrazioni locali e i gruppi comunitari per ridurre gli sprechi alimentari domestici e aziendali e sostenere le comunità. Inoltre, permette di condividere esperienze e impatto ottenuto, in modo che i progetti abbiano maggiore credibilità e supporto. Consigliamo a tutti i progetti di frigoriferi comunitari del Regno Unito di entrare a far parte di questa rete, per garantire che siano sicuri ed efficaci e con il minimo rischio per il pubblico.



La storia

Uno dei primi frigoriferi comunitari è stato realizzato da Hubbub nel 2016 nella città britannica di Swadlincote, nel Derbyshire. L'esperimento mirava a ridurre i rifiuti domestici e ad aiutare le famiglie a risparmiare, ed è stato accolto con entusiasmo dalla comunità. Hubbub ha poi ripreso l'idea e l'ha sperimentata anche in altre località del Regno Unito, adattandola alle esigenze di ciascuna realtà locale. L'idea si è diffusa rapidamente e la rete è passata da 10 a oltre 130 frigoriferi in tre anni, aiutando migliaia di persone ad accedere a cibo nutriente, a risparmiare e a ridurre le quantità di rifiuti prodotti in tutto il mondo.





I nostri valori condivisi

I valori e la visione alla base del progetto dei frigoriferi comunitari sono un aspetto fondamentale di questa idea. I frigoriferi comunitari rappresentano un'iniziativa alla portata di tutti, facilmente accessibile e gestita dalla comunità. Sono aperti a tutti, indipendentemente dalla loro situazione, e non rappresentano una banca del cibo o una soluzione alla carenza di cibo.

I membri del movimento condividono la visione di una creazione di spazi ben realizzati e facili da usare. Per aiutarti a raggiungere questo obiettivo, Hubbub ha creato una serie di risorse, tra cui poster, schede di ricette e illustrazioni che puoi utilizzare, o modificare, per creare un frigorifero comunitario adatto alla tua comunità. Contattaci se non hai ancora accesso a queste risorse.

Ti consigliamo di creare un contratto di utilizzo per il tuo frigorifero comunitario, ovvero un codice di comportamenti che i volontari e i visitatori accettano e promettono di seguire quando utilizzano il frigorifero. Può essere personalizzato in funzione del tuo progetto e deve essere incentrato sui valori e sulle esigenze della tua comunità.





Impatto



Tramite ogni frigorifero è possibile condividere da una a quattro tonnellate di cibo al mese: l'impatto è enorme. I frigoriferi comunitari, tuttavia, fanno molto di più che ridurre gli sprechi alimentari e le storie che abbiamo raccolto nelle comunità lo testimoniano. I frigoriferi riuniscono le persone e aiutano a costruire comunità più forti e coese.

I progetti sostengono i residenti locali con informazioni sul cibo, sul mangiare in modo sostenibile, sulla coltivazione degli alimenti e sul cucinare pasti sani con un budget limitato. I frigoriferi possono anche essere utilizzati come elementi a supporto di azioni sociali e ambientali più ampie, attraverso attività ed eventi come cucine comunitarie, scambio di vestiti, servizi di riparazione, attività di coltivazione di cibo e spazi di condivisione e scambio di oggetti e competenze domestiche.

Riduzione degli sprechi

I frigoriferi comunitari sono un sistema collaudato per ridurre l'impatto ambientale degli sprechi alimentari, un problema enorme. Un terzo di tutto il cibo prodotto a livello globale viene sprecato. Se questo dato fosse quello di uno specifico Paese, esso sarebbe il terzo più grande emettitore di gas serra a livello globale.

Nel 2020 la RCF ha distribuito 3.014 tonnellate di eccedenze alimentari a 166.000 persone solamente nel Regno Unito, equivalenti a 1,7 milioni di pasti.



Impatto sociale

Oltre a distribuire le eccedenze alimentari per ridurre gli sprechi, i frigoriferi offrono anche un luogo in cui le persone possono ricevere consigli e ricette per il risparmio alimentare, in modo da poter risparmiare denaro e ridurre gli sprechi alimentari anche a casa. I frigoriferi comunitari hanno anche contribuito a rafforzare la resilienza delle famiglie e delle comunità, tramite l'organizzazione di attività di coltivazione comunitaria per aiutare i residenti a migliorare il loro approccio all'alimentazione e utilizzando gli spazi per la creazione di cooperative alimentari. Oltre il 50% dei frigoriferi in rete aiutano singoli e famiglie a consumare una maggiore varietà di alimenti, tra cui più frutta e verdura, mentre in un terzo dei frigoriferi gli spazi vengono utilizzati per attività di coltivazione a sostegno delle comunità.

Dati

Hubbub fornisce sistemi di misurazione dei dati per monitorare il cibo che viene gestito attraverso il frigorifero e misurare l'impatto ambientale, sociale ed economico dei frigoriferi comunitari in modo semplice e affidabile. Ogni anno creiamo un report sull'impatto ottenuto, per sostenere i frigoriferi comunitari e comunicare facilmente la differenza che hanno fatto nelle comunità ai finanziatori e agli altri soggetti interessati.

Una volta iscritto alla RCF, ti invieremo dei semplici moduli di rilevamento dati. Anche per i frigoriferi che si trovano al di fuori del Regno Unito è possibile fare lo stesso. Puoi scriverci a communityridge@hubbub.org.uk

Per pesare la quantità di cibo che viene messa nel frigorifero, puoi usare delle bilance (le pesapersona sono perfette per le quantità più grandi) o dei ganci da pesata. Un modo semplice per misurare quanto è stato distribuito è quello di pesare la quantità di alimenti non più adatti alla distribuzione rimasti nel frigorifero (in kg) e dedurla dalla quantità di cibo che era stato inserito.



Primi passi per aprire un frigorifero comunitario



Il luogo è fondamentale

Il frigorifero comunitario deve essere situato in un'area ad alta frequentazione o dove si svolgono le attività comunitarie ed è richiesto un livello di supervisione, per ridurre al minimo le possibilità di abusi. L'atrio di un edificio frequentato da molte persone o una zona coperta e sicura controllata da telecamere a circuito chiuso sono ottime scelte.

L'ideale è che nelle vicinanze ci sia un luogo in cui si possano svolgere attività associate al frigorifero, come laboratori di cucina o cooperative alimentari. I frigoriferi comunitari sono stati allestiti in centri comunitari, campus universitari, chiese, caffè, capannoni industriali, container navali e persino in strutture all'aperto!

È anche importante considerare cosa fare con la zona che si trova intorno al frigorifero e come questo spazio può essere utilizzato per rafforzare la comunità. Potresti prevedere uno spazio per un congelatore oltre che per un frigorifero, per consentire di ricevere e conservare più a lungo grandi quantità di eccedenze alimentari, un tavolo con una bilancia, scaffali per gli alimenti che non hanno bisogno di essere conservati in frigorifero e spazi sulla parete per condividere informazioni e risorse.

Rendi lo spazio inclusivo

Per garantire che il frigorifero sia inclusivo, scegli una zona facilmente accessibile per tutti e pensa a come garantire pari opportunità di accesso. Ad esempio, nella scelta del luogo, considera eventuali

barriere fisiche, sociali o religiose. Inoltre, assicurati che le comunicazioni al pubblico su come utilizzare il frigorifero siano grandi, chiare e ben visibili e che le informazioni siano presentate in un ordine logico e con un tono positivo, divertente e amichevole. Tieni conto anche delle potenziali barriere linguistiche che gli utilizzatori possono avere e, se necessario, offri versioni tradotte delle comunicazioni e delle informazioni.

Il modo di utilizzare il frigorifero deve essere chiaro per tutte le persone, che devono anche conoscere le clausole di utilizzo e le esclusioni di responsabilità. Le persone potrebbero essere poco inclini a utilizzare il frigorifero se hanno l'impressione che sia destinato solo alle persone "bisognose". Al contrario, deve sembrare un luogo aperto a tutti e un sistema intelligente per evitare che del cibo di ottima qualità vada sprecato.

Una volta che ti sei iscritto alla RCF, condivideremo con te dei cartelli già pronti, comunque modificabili, e le istruzioni da esporre.

Gli alimenti possono essere donati da privati o da aziende, purché soddisfino i nostri criteri. Solitamente è sufficiente una collaborazione con un grande rivenditore o supermercato per ottenere una fornitura costante di cibo in eccedenza da distribuire tramite il frigorifero.

Ci sono molti soggetti che possono supportare il tuo progetto:

- Enti locali (inclusi i responsabili del settore salute e ambiente)
- Supermercati e rivenditori locali di prodotti alimentari, come caffetterie, bar, fruttivendoli, gastronomie, coltivatori e panetterie.
- Gruppi comunitari o enti di beneficenza che preparano cibi per la comunità
- Scuole di cucina
- Banche alimentari, servizi di volontariato e consulenza ai cittadini
- Strutture locali per la gestione dei rifiuti
- Altri gruppi locali che si impegnano contro gli sprechi alimentari
- Stampa locale

Salute e sicurezza

Hubbub ha sviluppato una serie di linee guida per la salute e la sicurezza per l'avvio e la gestione di un frigorifero comunitario in modo sicuro e professionale. Queste linee guida sono leggermente diverse in base al Paese dove ti trovi.

I momento forniamo una guida per il Regno Unito e gli Stati Uniti. Se non ti trovi in uno di questi Paesi, la guida può sempre servire come punto di riferimento; ti consigliamo, tuttavia, di rivolgerti a un

esperto locale.

Le nostre linee guida sono state sviluppate consultando la Food Standards Agency, i responsabili dell'igiene ambientale e i consulenti per la sicurezza alimentare

Nel Regno Unito, per avviare questo progetto, devi registrarti come azienda alimentare e applicare le procedure di sicurezza alimentare. Fatto questo, potrai ottenere un certificato e una classificazione di igiene alimentare per il frigorifero. Il certificato viene rilasciato dopo un'ispezione di un funzionario della salute ambientale. La nostra guida ti aiuterà a gestire questo processo. Se non ti trovi nel Regno Unito, devi rivolgerti alle autorità locali che si occupano di sicurezza alimentare.

Prima di aprire il frigorifero a tutti, i volontari dovranno familiarizzare con le sezioni rilevanti del documento "Safer Food Better Business for Retailers" della Food Standards Agency (FSA). Il documento si basa sui principi dell'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo). La valutazione finale del rischio del frigorifero, l'HACCP, i programmi di pulizia, i processi di manutenzione e i sistemi di gestione degli alimenti in entrata e in uscita dal frigorifero verranno effettuati in accordo con quanto indicato nella guida.





Costi iniziali

I frigoriferi comunitari possono essere allestiti in modo molto semplice o più elaborato, a seconda del luogo in cui sono collocati e dell'aspetto che si vuole dare loro. I costi iniziali possono includere:

- I frigoriferi
- Finanziamenti per il ruolo del coordinatore del progetto
- Creazione di uno spazio dove ospitare il frigorifero comunitario, come ad esempio la ristrutturazione di uno spazio pubblico preesistente, o l'installazione di un capannone o di una struttura chiusa
- Installazione di telecamere a circuito chiuso
- Installazione di impianti elettrici e luci
- Costi diretti del materiale (Hubbub ha creato un esempio di "lista della spesa" nel suo pacchetto di risorse)



Considerazioni a lungo termine

Occorrono volontari

I frigoriferi comunitari dipendono da volontari, che si impegnano con senso di responsabilità, gestiti da coordinatori di progetto. Il numero di persone necessarie per il funzionamento del frigorifero dipende dagli obiettivi del progetto e dalle risorse presenti nel luogo scelto. I frigoriferi possono essere gestiti da volontari, da personale retribuito o da una combinazione di queste due figure. È comunque sempre necessario un responsabile.

Il coordinatore del frigorifero comunitario ha la responsabilità di garantire che siano reclutati volontari adatti alla gestione del frigorifero e che vengano adeguatamente formati per svolgere il loro ruolo in linea con le linee guida sulla salute e la sicurezza, in modo da rispondere al meglio alle esigenze della comunità.

I volontari sono fondamentali per il funzionamento del frigorifero, e devono impegnarsi in attività quali la pulizia regolare, il monitoraggio del contenuto, la raccolta delle eccedenze alimentari dalle aziende locali, l'organizzazione di eventi e la registrazione degli alimenti presenti nel frigorifero. Hubbub ha creato, nel suo pacchetto di risorse, una serie di documenti utili per i volontari, per definire le attività che devono effettuare e stabilire i turni e i sistemi di contatto.

Raccolta di cibo


Gli alimenti donati devono essere etichettati, conservati e registrati correttamente da un volontario. Gli utilizzatori devono leggere le istruzioni per l'uso e la clausola di esclusione della responsabilità prima di prendere del cibo dal frigorifero. Non ci sono restrizioni sulla quantità di cibo che può essere prelevata, tuttavia le persone sono tenute a prendere solo ciò di cui hanno bisogno e che utilizzeranno. I visitatori devono firmare un modulo di registrazione dopo aver preso gli alimenti e assicurarsi che vengano lavati e cotti, se necessario, prima di mangiarli.

La nostra guida completa comprende un elenco degli alimenti che possono o non possono essere accettati dal frigorifero. La guida include anche istruzioni su come etichettare, registrare e conservare gli alimenti.



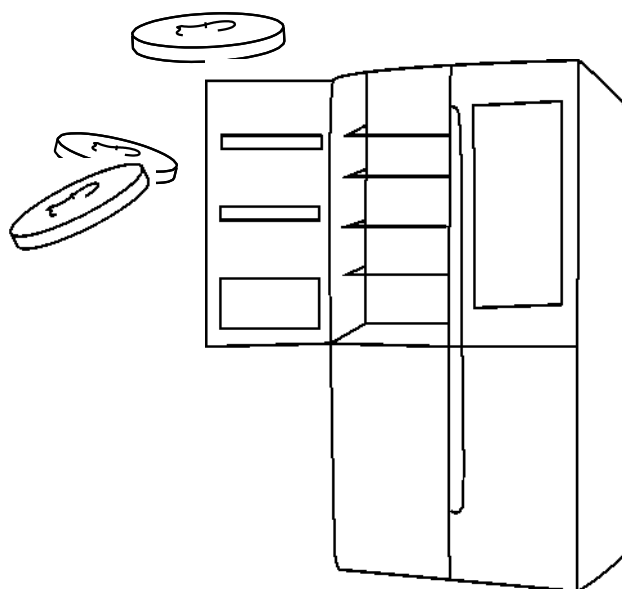
Manutenzione del frigorifero

Come parte della RCF, i volontari sono tenuti a garantire che il frigorifero sia regolarmente mantenuto, pulito e organizzato. I compiti includono:

Compiti giornalieri:	Compiti settimanali:
<ul style="list-style-type: none">• Pulizia e sanificazione del frigorifero e degli spazi circostanti• Monitoraggio del contenuto, incluso gettare via e compostare il cibo non più fresco• Organizzazione del contenuto: verifica che gli alimenti siano correttamente etichettati e conservati nel ripiano appropriato• Registrazione dati: la temperatura del frigorifero o del congelatore e l'elenco degli alimenti registrati deve essere registrato ogni giorno e caricato online, se possibile	<ul style="list-style-type: none">• Controllo della presenza di parassiti• Pulizia approfondita del frigorifero e degli spazi circostanti• Ogni 4 settimane completa la sezione di revisione mensile del documento "Safer Food Better Business" 

Finanziamenti e spese ricorrenti

Ci sono molti modi per raggiungere la stabilità finanziaria a lungo termine. Puoi ottenere finanziamenti da donatori locali, venditori di generi alimentari e aziende. Altre opzioni includono rivolgersi a organizzazioni che concedono sovvenzioni o utilizzare il crowdfunding. Puoi anche esplorare altre idee, come la creazione di un'impresa sociale o di un sistema associativo/cooperativo.





Oltre il frigorifero

Il frigorifero è spesso molto più di un semplice frigorifero. Unisce persone diverse, affronta l'isolamento sociale e offre alle persone l'opportunità di fare nuove conoscenze, di accedere a cibi sani, di provare qualcosa di nuovo e di risparmiare. I frigoriferi possono anche essere utilizzati come centri di azione sociale e ambientale con attività ed eventi come cucine comunitarie, scambio di vestiti, servizi di riparazione, attività di coltivazione e uno spazio per condividere e scambiare oggetti e competenze. Alcune attività che possono essere integrate nel frigorifero sono:

Giardino comunitario e compostaggio

Laboratorio e informazioni su come coltivare i cibi

Giardino delle erbe e scambio semi

Lezioni di cucina e pasti comunitari

Condivisione ricette e consigli, ad esempio su come cucinare pasti nutrienti a basso costo

Condivisione risorse: utensili da cucina, attrezzi per giardinaggio e altro

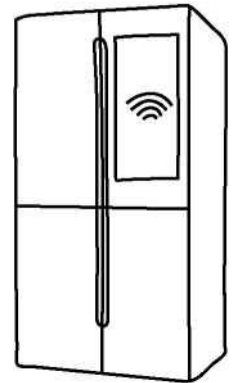
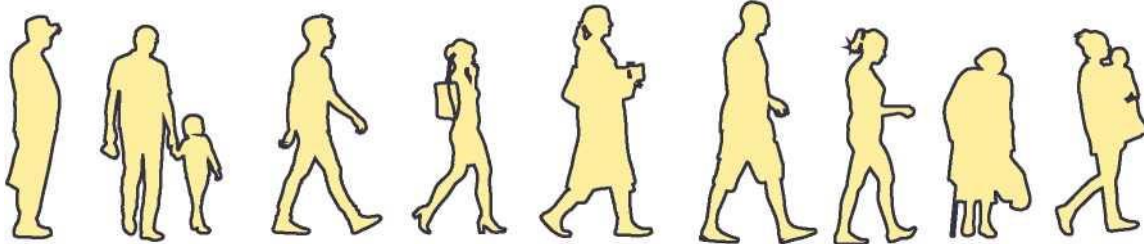
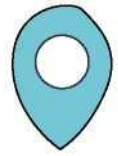
Banca del tempo e scambio competenze

Consulenza e orientamento ai servizi di supporto

Sostegno alla povertà



Supporto Hubbub e risorse

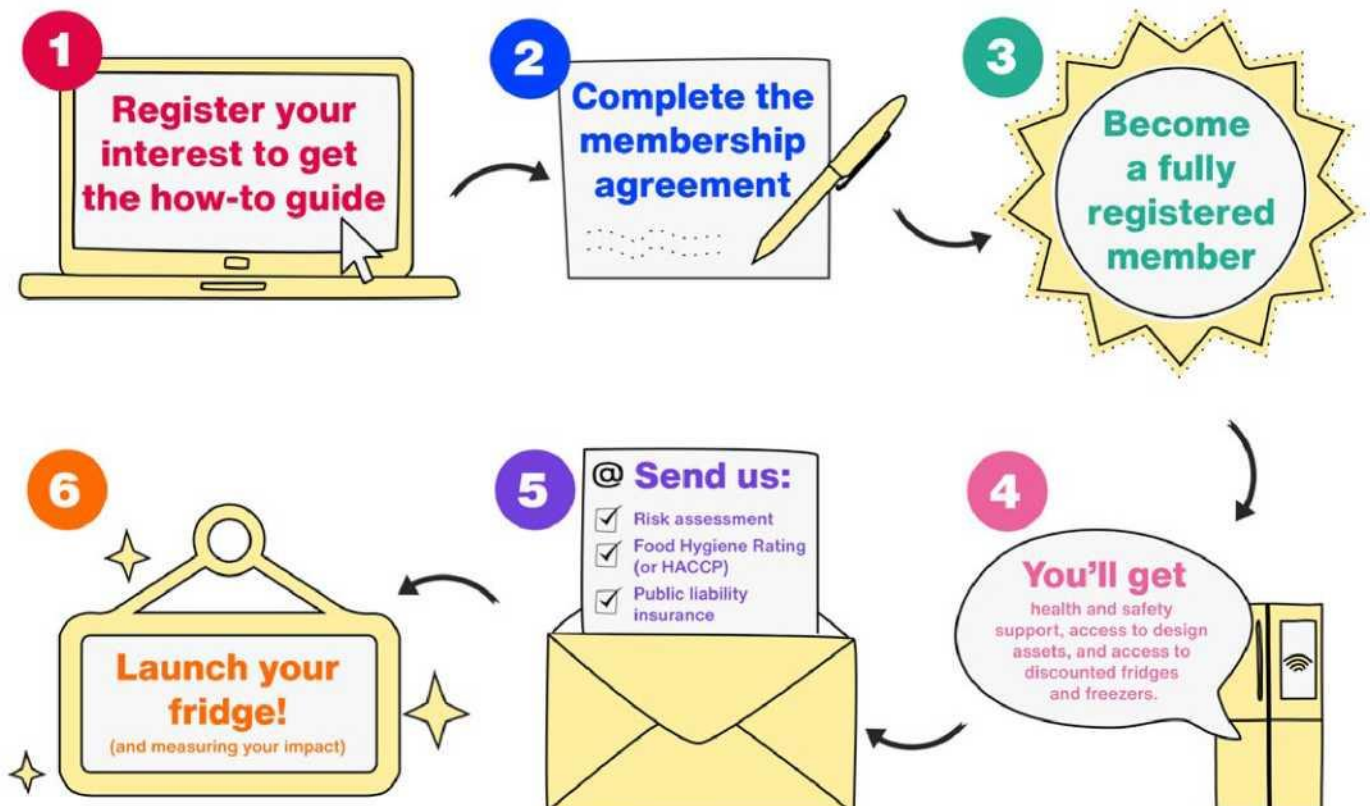


Unisciti alla comunità dei frigoriferi comunitari

Consigliamo a ogni progetto di frigorifero comunitario di unirsi alla nostra rete. Attualmente è disponibile solo per il Regno Unito, ma siamo lieti di fornire consulenza e supporto anche ai membri non britannici.

Per partecipare, riempi il modulo all'indirizzo: <http://bit.ly/cfnmembership>.

Ti invitiamo a leggere attentamente il documento e di confermare di essere in grado di fornire la documentazione e le garanzie richieste per il lancio del progetto.





Pacchetto risorse

Una volta riempito il modulo online, ti verrà inviata un'email con le informazioni sulle fasi successive e un pacchetto di risorse. Ti inseriremo anche nella nostra mailing list. Il pacchetto di risorse include:

- Informazioni sulla Rete Community Fridge
- Fase di creazione del progetto: documenti e modelli utili
- Guida per staff e volontari
- Guida all'utilizzo del frigorifero
- Struttura per la raccolta e la valutazione dei dati
- Supporto per social media e pubbliche relazioni
- Materiali informativi, come poster, volantini, adesivi e cartelli
- Scheda ricette



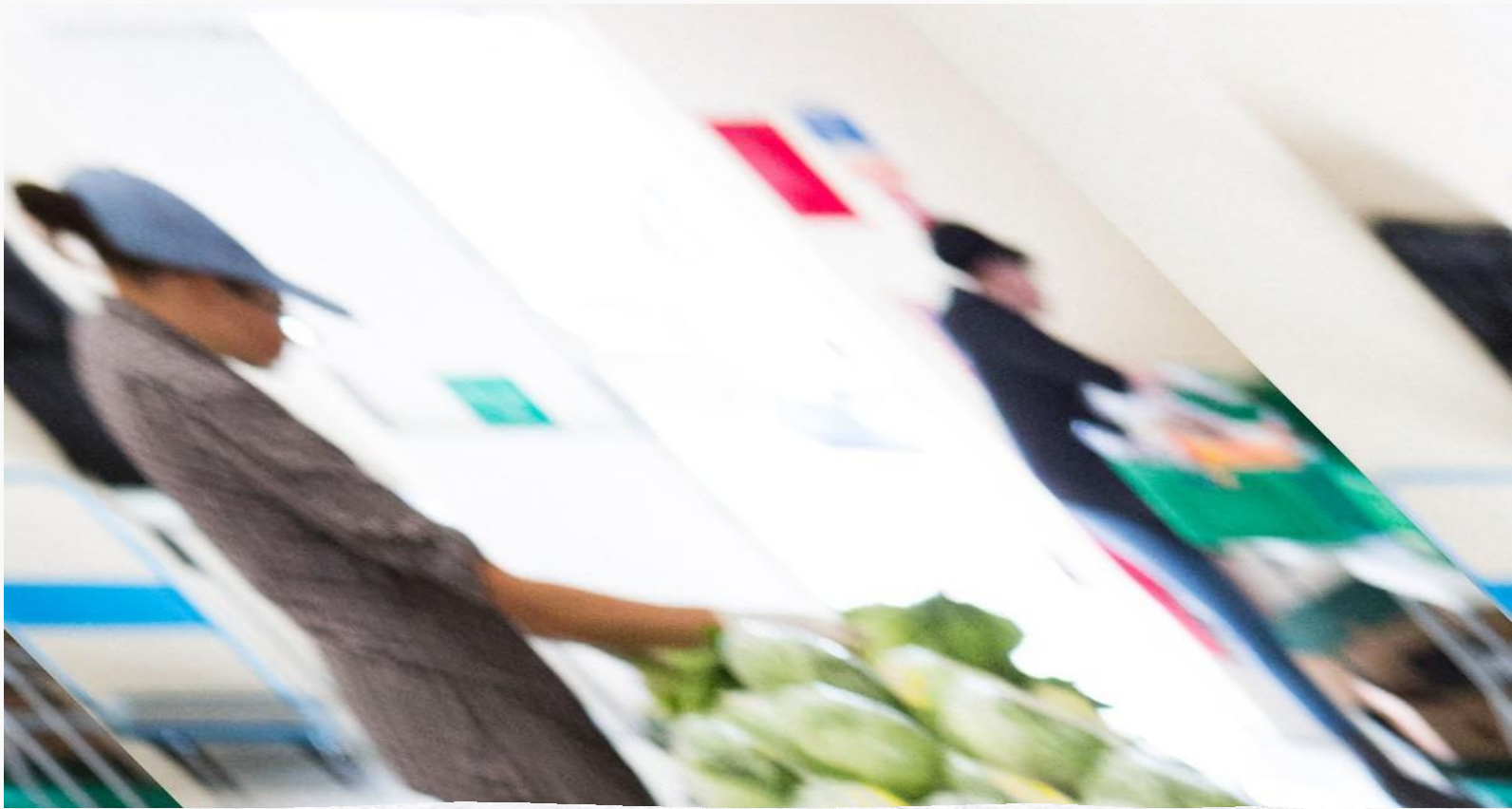
NOTA

Condividiamo questa guida sul "Come fare" in buona fede, in modo che tu possa sviluppare e creare al meglio il tuo frigorifero comunitario. È tua responsabilità assicurarti che il tuo frigorifero comunitario sia legale e sicuro.

Hubbub UK non è responsabile di eventuali reclami, costi o danni sostenuti da te e dai tuoi collaboratori derivanti dall'utilizzo dei materiali forniti in questa guida. Non forniamo garanzie che le informazioni fornite e i processi consigliati ti permettano di gestire un frigorifero comunitario in modo sicuro e legale.

Le esclusioni di responsabilità utilizzate nel frigorifero comunitario non hanno alcun valore legale e non fungono da protezione in caso di problemi giuridici. È fondamentale ottenere l'approvazione del progetto da un funzionario locale per la salute ambientale (nel Regno Unito) o da un organismo equivalente di regolamentazione (al di fuori del Regno Unito).





GRAZIE

COMMUNITYFRIDGE

