



**Food**  
*for* **Soul**

**Resoconto 2017**

## Introduzione

Il cibo è un potente strumento per il cambiamento.

E' da questa convinzione che è nata la prima idea, qualche anno fa, che ci avrebbe portati alla fondazione di Food for Soul. Ed è questa stessa convinzione che ci spinge, ogni giorno, a lavorare al fianco di sempre più comunità per sostenerle nella lotta contro lo spreco alimentare e l'isolamento sociale.

Il 2017 ha costituito il secondo anno di attività di Food for Soul; pur essendo una ONLUS molto giovane, ci troviamo di fronte a grandi opportunità (e altrettante responsabilità) che ci aiuteranno a dar forma al nostro futuro. Da un lato, un'espansione costante che vedrà i nostri progetti comunitari toccare sempre più città; dall'altro, una crescita consapevole e sostenibile che ci permetterà di consolidare il nostro lavoro.

La missione per cui ci impegniamo non è solamente nostra, ma è condivisa con numerosi partner, sponsor, professionisti di vari settori e volontari che permettono ai nostri progetti di operare ogni giorno, al servizio dei più vulnerabili ma anche della comunità intera. I Refettori di Milano, Rio e adesso anche Londra, e dei Social Tables di Bologna e Modena, non si limitano ad aprire le porte per accogliere ospiti e servire pasti, ma costituiscono dei centri di cultura e inclusione il cui impatto potrà ispirare, stimolare e aumentare la consapevolezza di sempre più persone.

Perché più siamo intorno alla stessa tavola, più forte sarà la nostra voce.  
Insieme possiamo rendere visibile l'invisibile.

## **La nostra missione**

Food for Soul è un'associazione no-profit fondata da Massimo Bottura e Lara Gilmore per combattere lo spreco alimentare attraverso l'inclusione sociale.

Ogni anno, un terzo del cibo prodotto viene buttato; 800 milioni di persone soffrono attualmente di malnutrizione. Per questo, guardiamo allo spreco alimentare e alla fame come due facce della stessa medaglia. Food for Soul è stata fondata nel 2016 con lo scopo di incoraggiare organizzazioni pubbliche, private e no-profit a creare e sostenere cucine comunitarie in tutto il mondo, e a coinvolgere professionisti di diversi settori, tra cui chef, artisti, designer e fornitori alimentari, al fine di promuovere un approccio alternativo alla creazione di progetti comunitari.

Sviluppiamo collaborazioni con organizzazioni di diverso genere, le affianchiamo nel potenziamento delle capacità e lavoriamo insieme a loro per aprire e gestire progetti in tutto il mondo, spazi comunitari vivaci e d'ispirazione aperti a tutti. Ogni progetto è diverso perché modellato sui bisogni della comunità locale, e sviluppato per essere autosufficiente e sostenibile a lungo termine.

Con le nostre cucine comunitarie, vogliamo celebrare il valore e il potenziale di ciò che è stato abbandonato, dimenticato o emarginato.

## Il nostro impatto

Finora, abbiamo:



Cucinato 450.000 portate



Recuperato 45 tonnellate  
di cibo



Servito 150.000 ospiti

## Il nostro approccio

Food for Soul non è un progetto di carità: è un progetto culturale. Nel creare i nostri spazi comunitari, utilizziamo un approccio alternativo basato su tre pilastri: Qualità delle Idee, Forza della Bellezza e Valore dell'Ospitalità.

**Qualità delle idee:** la Qualità è al centro di ogni nostro progetto. Per questo motivo, coinvolgiamo professionisti da diversi settori che condividono con noi creatività, competenze ed esperienza professionale per rendere i nostri progetti stimolanti e di impatto. Grazie al loro contributo, vogliamo promuovere il valore del cibo, delle persone e degli spazi abbandonati e trasformare l'ordinario in straordinario.

I pasti sono preparati a partire da eccedenze alimentari, altrimenti destinate a essere scartate. Mercati, supermercati, produttori e fornitori donano ingredienti di qualità, perfettamente commestibili, che vengono poi trasformati in un menù di tre portate con un equilibrato contenuto nutritivo. Il nostro obiettivo è sfruttare il potenziale dei prodotti alimentari in ogni fase della loro vita. Banane annerite, pomodori troppo maturi e pane rafferma sono reintrodotti nella catena alimentare, con un valore aggiunto.

**Forza della Bellezza:** la Bellezza è un linguaggio universale che può ispirare al cambiamento. Infondendo i nostri progetti con l'arte e il design, vogliamo trasformare spazi abbandonati o in disuso in ambienti in cui non solo i nostri ospiti, ma l'intera comunità, possa sentirsi valorizzata e accolta.

**Valore dell'Ospitalità:** condividere un pasto seduti intorno a un tavolo è un gesto di inclusione. I nostri ospiti arrivano da situazioni di vulnerabilità sociale e insicurezza alimentare. Li accogliamo in ambienti curati e stimolanti, e serviamo loro pasti cucinati con ingredienti di qualità, impiattati attentamente e portati a tavola da un team di volontari. Posate e vasellame vengono scelti con cura per creare una tavola accogliente attorno cui gli ospiti possano mangiare in tranquillità e socializzare, e dove la comunità locale possa riscoprire la bellezza e il calore dell'ospitalità.

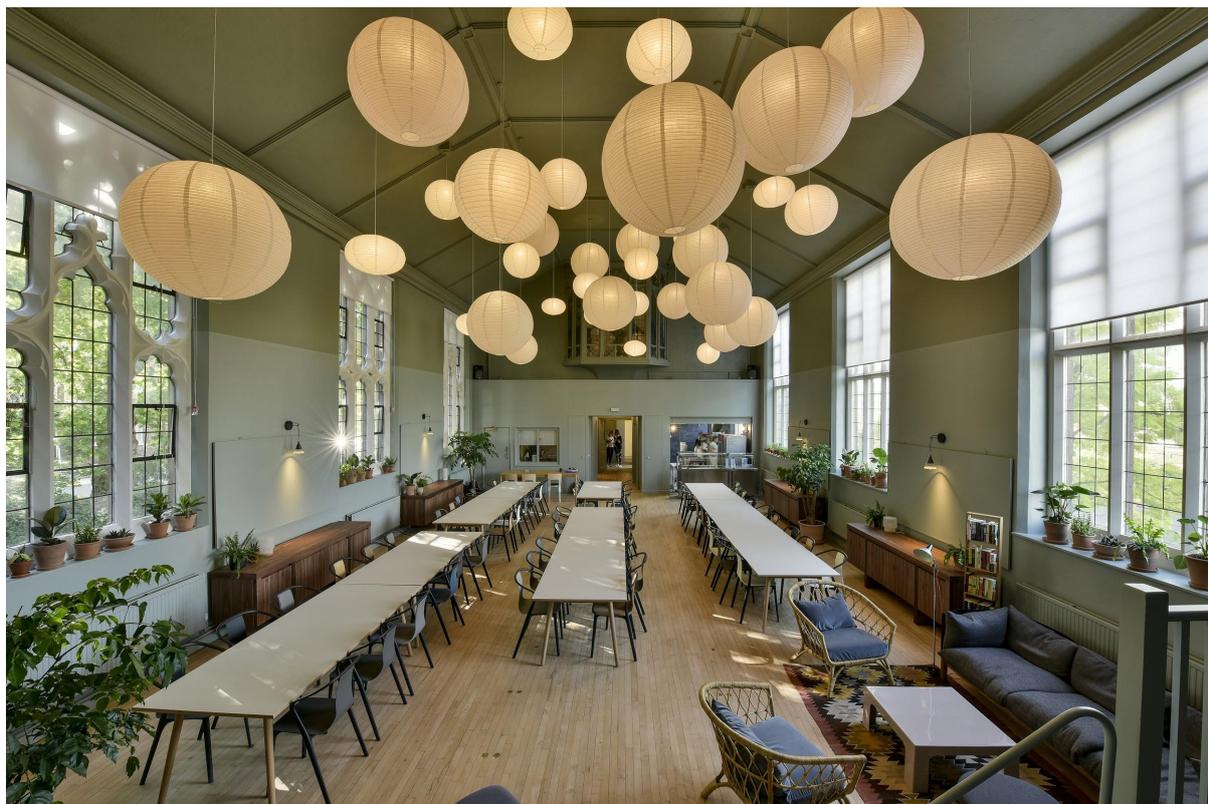
## I nostri progetti

La parola “**refettorio**” deriva dal latino *reficere*, che significa “rifare” ma anche “recuperare”. In origine era il luogo in cui i monaci si riunivano per condividere il pasto quotidiano e per pregare assieme. Con l’aiuto di numerosi partner, recuperiamo e rinnoviamo spazi in disuso per trasformarli in mense comunitarie aperte dal lunedì al venerdì, in cui individui e famiglie in condizione di vulnerabilità sociale possano sentirsi accolti, e dove la comunità locale possa riscoprire il valore di tali luoghi. Invitiamo chef celebri a condividere la loro creatività ed esperienza per cucinare pasti sani e gustosi, partendo dall’utilizzo di eccedenze alimentari. In questo modo, vogliamo aumentare la consapevolezza sul valore del cibo e l’importanza della qualità e dell’ospitalità nel restituire dignità alla persona.

I **Social Tables** sono servizi offerti una volta alla settimana in spazi comunitari pre-esistenti, in cui invitiamo famiglie e persone bisognose a sedersi alla nostra tavola. Coinvolgendo chef, fornitori alimentari, artisti e designer, miriamo a rafforzare la rete locale di attori per creare una comunità inclusiva e consapevole.

Nel corso del 2017, Food for Soul ha continuato a lavorare a fianco dei partner operativi per sostenere e rafforzare i progetti già esistenti. Allo stesso tempo, l’organizzazione ha investito le proprie energie e risorse nell’apertura di un nuovo Refettorio e nella progettazione di potenziali nuove aperture.

## Refettorio Felix at St Cuthbert's, Londra, Regno Unito.



In occasione del festival “London Food Month”, a giugno 2017, siamo arrivati in Gran Bretagna per collaborare con il Centro St Cuthbert's, un ente di carità che da più di 20 anni offre servizi di assistenza a persone in situazioni di vulnerabilità, e The Felix Project, un'organizzazione londinese impegnata nella raccolta e nella redistribuzione delle eccedenze alimentari a enti benefici della stessa città. Insieme abbiamo creato il *Refettorio Felix at St Cuthbert's*, una mensa comunitaria che offre servizi di pranzo a senzatetto, persone senza fissa dimora o in situazioni di isolamento sociale.

Dal 5 giugno, giorno dell'apertura, e per tutta la durata del London Food Month, chef ospiti provenienti da tutto il mondo hanno cucinato nella cucina del Refettorio Felix, mettendo le proprie conoscenze al servizio degli ospiti e aiutandoci a sensibilizzare la comunità locale sulle problematiche dello spreco alimentare e della vulnerabilità sociale. Entusiasti dell'esperienza e pronti a condividere la nostra missione, chef provenienti dal Regno Unito vengono tuttora a trovarci una volta al mese circa, offrendosi di affiancare lo staff permanente della cucina del Refettorio nella preparazione del pranzo per gli ospiti.

Progettata dall'architetto Charles Wainright e dallo studio di design Studiollse, la sala è stata trasformata in uno spazio luminoso, confortevole e arricchito da piante e arredi di qualità, in cui gli ospiti possono trascorrere qualche ora in compagnia sentendosi i benvenuti. Lo spazio è dotato di computer con connessione internet per permettere agli ospiti di navigare in rete, di una piccola libreria, di una salotto per guardare la televisione, di docce e di un servizio di lavanderia. Grazie alla ventennale esperienza del Centro St Cuthbert's, lo spazio del Refettorio offre anche servizi di assistenza medica e psicologica, corsi di arte e lezioni settimanali di informatica, cucito e maglieria.

Alla base del progetto di ristrutturazione e dell'impegno congiunto di Food for Soul e del Centro St Cuthbert's, vi è l'obiettivo di rendere l'ambiente accogliente e funzionale, al fine di offrire, oltre al servizio mensa del pranzo, anche una serie di possibilità per attività e servizi extra per gli ospiti del Refettorio.

Lo spazio comunitario è anche utilizzato per ospitare eventi, seminari e attività sociali al fine di coinvolgere la comunità locale e incoraggiare, allo stesso tempo, l'inclusione sociale e lo sviluppo di abitudini alimentari più sane. Refettorio Felix at St Cuthbert's è aperto tutti i giorni dal lunedì al venerdì e in pochi mesi è già diventato un centro di riferimento per l'intera comunità.

Refettorio Felix at St Cuthbert's

51 Philbeach Gardens, Kensington, Londra SW5 9EB, Regno Unito

[www.refettoriofelix.com](http://www.refettoriofelix.com)



Nel 2017 abbiamo lavorato con impegno e costanza accanto ai nostri partner operativi per rafforzare e supportare i progetti già esistenti. Grazie al lavoro svolto, il Refettorio Ambrosiano, il Refettorio Gastromotiva, i Social Tables Antoniano e i Social Tables Ghirlandina continuano ad accogliere ospiti, recuperare surplus alimentare e creare inclusione sociale. Lavorando per la loro longevità e sostenibilità, vogliamo che tutti i progetti abbiano un impatto concreto e possano stimolare su lungo termine il dialogo sui temi dello spreco alimentare e dell'isolamento sociale.

In particolare:

- Durante il corso del 2017, la rete di raccolta delle eccedenze alimentari attivata per il Refettorio Ambrosiano di Milano per garantire il regolare svolgimento del servizio, si è ampliata a tal punto da permettere anche il sostentamento di altre realtà sul territorio, come gli empori Caritas e altre mense di carità. Questo risultato è senz'altro promettente ed è un chiaro esempio dell'impatto che il Refettorio Ambrosiano sta avendo, non solo sul quartiere Greco Pirelli, ma su tutto il territorio.

- Per portare l'esperienza del Refettorio Ambrosiano e il messaggio di Food for Soul anche fuori dalle porte del Refettorio stesso, Massimo Bottura ha pubblicato il libro *Il Pane è Oro*, che raccoglie oltre 150 ricette preparate dagli chef che hanno cucinato al Refettorio Ambrosiano nel 2015 con ingredienti provenienti da eccedenze alimentari. *Il Pane è Oro* è acquistabile in Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo e Olandese, e parte degli introiti supporterà l'apertura di nuovi Refettori e Social Tables.
- Il 2017 è stato segnato da un avvenimento di importante transizione verso la sostenibilità nel progetto del Social Tables Antoniano di Bologna. Grazie al supporto di Antoniano Onlus, Johnny, uno degli ospiti della mensa serale ha avuto l'opportunità di svolgere un tirocinio formativo presso la struttura ristorativa di uno degli chef ospiti che è venuto a trovarci nel 2016. Al termine del tirocinio, Johnny è stato assunto dall'Antoniano per diventare il cuoco in carica del servizio serale del lunedì, oltre che a supportare il servizio diurno e a sfornare pane per ospiti e dipendenti. Commentando l'esperienza, Johnny ha dichiarato: "Lo staff dell'Antoniano e di Food for Soul mi ha salvato la vita. In Perù facevo l'autista per vivere. Ora sono uno chef. Non tornerei mai indietro, neanche se mi pagassero. L'idea che ho di me stesso è cambiata."

## Resoconto finanziario

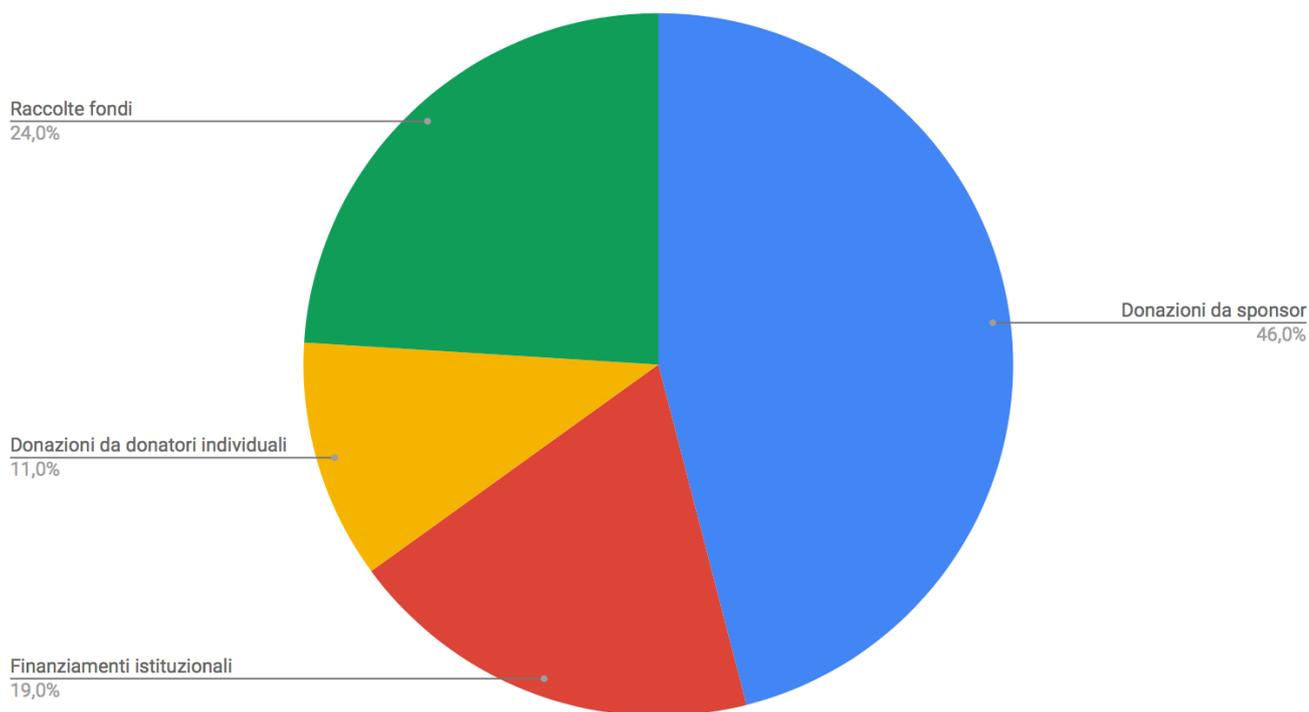
- **Analisi delle Entrate**

Nel 2017, abbiamo ricevuto un totale di 734.540 euro in donazioni, di cui circa il 46% da sponsor coi quali continuiamo a collaborare per rafforzare le nostre partnership.

A maggio, Food for Soul ha ricevuto un finanziamento istituzionale della durata di due anni dalla Rockefeller Foundation al fine di supportare la crescita sostenibile di Food for Soul e l'espansione negli Stati Uniti.

Il numero dei donatori individuali è cresciuto notevolmente nel 2017 dimostrando un crescente interesse del lavoro e nella missione di Food for Soul. Le donazioni individuali costituiscono ora l'11% delle entrate, rispetto al 7% del 2016.

### Entrate 2017



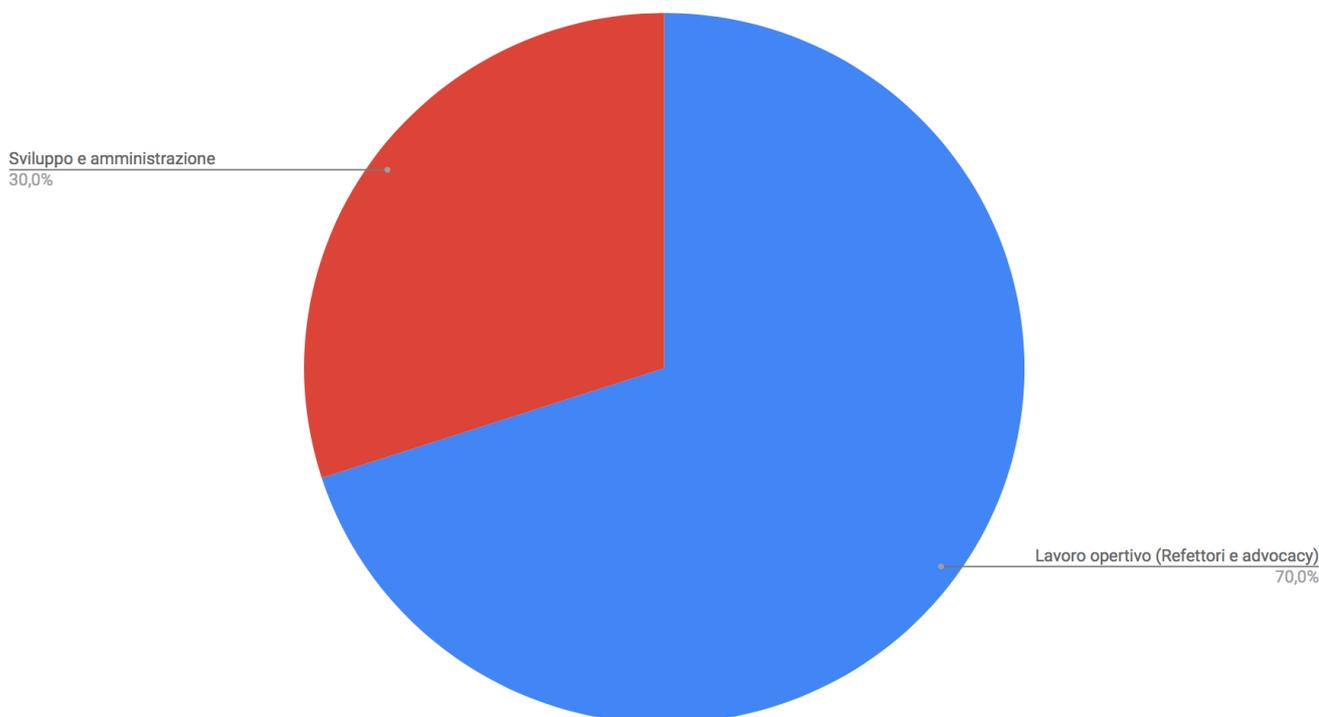
- **Analisi delle Uscite**

Nel 2017, l'ammontare delle uscite è stato di 365.536 euro, circa il 30% in più del 2016, un aumento significativo dovuto alla crescita delle nostre operazioni e del lavoro dell'organizzazione.

Il 70% del totale è stato stanziato in aree chiave come l'apertura di nuovi Refettori e attività di advocacy sui temi dello spreco alimentare e dell'isolamento sociale. In particolare, circa il 70% dei fondi per l'apertura di nuovi Refettori è stato destinato alla progettazione del Refettorio Felix che ha aperto a giugno 2017.

Il 2018 ha in serbo grandi opportunità per Food for Soul: a marzo prevediamo di aprire il Refettorio Paris mentre continuiamo a esplorare proposte e opportunità per l'apertura di progetti a Napoli, Montreal, Thessaloniki, Torino, negli Stati Uniti e in Burkina Faso. Le somme depositate presso gli istituti bancari verranno destinate proprio all'apertura di nuovi progetti e al supporto e rafforzamento dei progetti esistenti.

#### Uscite 2017



## I nostri partner

Food for Soul si affida alla generosità e al supporto di aziende e fondazioni che ci aiutano a rafforzare i nostri progetti già esistenti, a svilupparne di nuovi e ad aumentare la sostenibilità dell'organizzazione.

### Partner ufficiale

# GRUNDIG

Grundig, partner ufficiale di Food for Soul per il terzo anno consecutivo, ha creduto nella nostra missione e ha supportato il nostro lavoro sin dai primi passi della ONLUS. Oltre al supporto economico, Grundig fornisce anche gli elettrodomestici necessari ai bisogni dei nostri Refettori e Social Tables. Grazie alla campagna [Respect Food](#), l'azienda promuove la consapevolezza sul tema dello spreco alimentare offrendo ai consumatori idee pratiche e soluzioni per affrontarlo. Siamo felici di condividere con Grundig la stessa passione e lo stesso impegno nella lotta allo spreco.

### Sponsor

**LAVAZZA**  
TORINO, ITALIA, 1895

  
**S.PELLEGRINO**

### Sostenitori

**MONOGRANO**  
F E L I C E T T I

Partner tecnici



Con il supporto di



Un ringraziamento speciale alle seguenti compagnie per il loro supporto:

Alessi, Artek, Artemide, Artifort, Ferrari Trento, Forbo, Icons of Denmark, Larusi, London Linen Group, Mylands, Mutina, Peanut Vendor, Riva 1920, San Pellegrino, SCP, VG&P (Very Good & Proper), Vitra.

## I prossimi passi

### Refettorio Paris

Durante il corso del 2017, Food for Soul ha collaborato con Le Foyer de la Madeleine, un ristorante sociale Parigino che offre pranzi a prezzo contenuto, per inaugurare il suo terzo progetto internazionale. Grazie a questa partnership, il Refettorio Paris aprirà le porte il 15 Marzo 2018 nella cripta della chiesa della Madeleine, un simbolo storico nel cuore della città di Parigi.

Il Refettorio Paris si è avvalso della collaborazione di diversi partner. Primi tra tutti, gli artisti francesi JR e Prune Nourry, conosciuti in tutto il mondo per le loro installazioni multidisciplinari in spazi pubblici, che hanno creato delle opere appositamente per il sito. JR e Prune, inoltre, inviteranno numerosi altri artisti a collaborare alla storia e all'identità del Refettorio Paris nel corso degli anni, a cominciare dalla giovane artista afgana Kubra Khademi. A collaborare al progetto sono anche l'architetto Nicola Delon, cofondatore di Encore Heureux Architectes, e il designer Ramy Fischler, fondatore dell'agenzia RF Studio. Entrambi sono riconosciuti per i loro progetti di riuso dei materiali, in cui si iscrive anche il Refettorio Paris.

Chef provenienti da Parigi, dalla Francia e dal mondo intero sono stati chiamati all'azione da Massimo Bottura per preparare dei pasti completi ed equilibrati a partire da ingredienti provenienti da surplus alimentare. Le eccedenze verranno fornite da Carrefour, il Banque Alimentaire, Metro e Phenix, una giovane impresa sociale impegnata nella lotta contro lo spreco alimentare che opera come connettore tra supermercati e associazioni di carità. Tutte le sere, dal lunedì al venerdì, un team di volontari servirà i pasti direttamente a tavola e accoglierà gli ospiti provenienti da condizioni di vulnerabilità sociale, principalmente individui senza fissa dimora, senzatetto, migranti e famiglie in difficoltà. Il Refettorio Paris si prefigge di servire 100 pasti al giorno utilizzando circa 130kg di ingredienti recuperati.

### Espansione negli Stati Uniti

Con il supporto e la guida della Rockefeller Foundation, un'organizzazione filantropica statunitense, Food for Soul ha adottato un nuovo programma di espansione sostenibile con lo scopo di sviluppare nuovi Refettori negli Stati Uniti. Il programma si basa sull'identificazione di sei possibili aree geografiche, scelte in base ai bisogni delle comunità locali tanto quanto delle opportunità presenti sul territorio. In ciascuna area, un candidato scout selezionato da Food for Soul si occuperà di condurre un lavoro di ricerca e analisi, i cui dati risultanti, una volta elaborati, ci permettano di identificare in maniera consapevole le location dei nuovi progetti e i possibili partner operativi. Le sei aree identificate sono: San

Francisco/Oakland, California; Chicago, Illinois; Denver, Colorado; Bronx/Harlem, New York; DC/Baltimore, Maryland; e New Orleans, Louisiana.

Dopo una lunga selezione, Food for Soul ha individuato sei scout per la fase di ricerca, uno per ciascuna area geografica. Il periodo di ricerca inizierà a metà aprile e durerà 10 settimane, al termine del quale gli scout ci presenteranno i risultati dei singoli lavori di ricerca. Non solo questo programma ci permetterà di stabilire dove e con chi apriremo il nostro primo Refettorio negli USA, ma ci darà anche la possibilità di esplorare un nuovo sistema di espansione che crei una rete di attori locali informati e che ci dia una maggiore consapevolezza delle necessità della comunità e delle opportunità che essa ha da offrire.

### **Rete dei Partner**

Con lo scopo di incoraggiare ulteriormente il potenziamento dei singoli partner operativi, abbiamo deciso di investire tempo e risorse nella creazione di una Rete dei Partner che permettesse non solo di rafforzare e facilitare i rapporti tra Food for Soul e i diversi partner operativi, ma che desse l'opportunità ai partner stessi di comunicare tra loro, condividere informazioni e scambiarsi esperienze. Per questo, ci siamo concentrati su due azioni principali:

- l'ampliamento dell'organico, che ci ha permesso di inserire una nuova figura in carica di questa attività;
- la realizzazione del primo incontro della Rete dei Partner, tenutosi a Milano, il 13 e 14 dicembre. L'evento è stato molto significativo sia per i partner che per noi di Food for Soul, perché ci ha permesso di conoscerci meglio, di comprendere i punti di forza che ogni parte è pronta a mettere a disposizione, di far luce sulle sfide e difficoltà di ciascun progetto e di cercare soluzioni insieme. L'incontro, tenutosi all'interno del Refettorio Ambrosiano, è stato facilitato dal gruppo di consulenza IOD Parc.

I partner presenti all'incontro, inoltre, hanno proposto l'adozione di alcuni strumenti per facilitare la comunicazione tra tutti i membri della Rete. Tra questi, la creazione di una piattaforma online attraverso la quale sia possibile scambiarsi informazioni, contenuti, consigli e novità. La piattaforma faciliterebbe le comunicazioni anche da un punto di vista linguistico grazie alla possibilità di integrare un software di traduzione simultanea. È stato poi espresso il desiderio di fissare un meeting annuale, simile a quello tenutosi a Milano, in modo che i partner possano incontrarsi di persona e confrontarsi in maniera diretta sulle tematiche emerse dai primi confronti online. Il 2018 sarà dedicato al rafforzamento della Rete e all'indagine dei bisogni e delle necessità dei singoli partner operativi, così da creare un network internazionale di attori, con cui condividiamo principi e missione, che lavorino in maniera autonoma e sostenibile.

## **Valutazione di Impatto**

La rapida crescita, un primo ampliamento dell'organico e lo sviluppo dei progetti sinora aperti sono traguardi molto importanti per un'organizzazione giovane come Food for Soul. Forti della volontà di intraprendere nuovi percorsi e di creare ulteriori progetti, abbiamo deciso, con l'aiuto di consulenti del gruppo IOD Parc, di condurre una valutazione di impatto con lo scopo di capire l'impatto che i singoli progetti, e più in generale Food for Soul come organizzazione, stanno avendo.

La valutazione, i cui risultati saranno riassunti in un rapporto stilato da IOD Parc completo di una lista di raccomandazioni e suggerimenti, raccoglierà le testimonianze e le esperienze di tutti gli attori coinvolti nella progettazione e nella gestione dei diversi progetti: volontari, chef, partner operativi, designer, architetti, artisti e fornitori. L'analisi dei dati qualitativi e quantitativi raccolti costituirà il punto di partenza su cui Food for Soul imposterà la futura crescita - in modo sostenibile.

## Ringraziamenti

Grazie a tutti coloro che hanno lavorato con noi e ci hanno sostenuto. E' stato un anno incredibilmente pieno di cambiamenti, progetti e nuove idee. Siamo grati a tutti coloro che credono nella missione di Food for Soul e che vogliono contribuire a contrastare lo spreco alimentare attraverso l'inclusione sociale, e siamo entusiasti all'idea di continuare a lavorare con voi per rendere visibile l'invisibile.

*Il Team di Food for Soul*

**Modena**

31 gennaio 2018

**Il consiglio:**

**Presidente:** Lara Gilmore



**Vice Presidente:** Massimo Bottura



**Segretario Generale:** Enrico Vignoli



**ASSOCIAZIONE FOOD FOR SOUL**

**RENDICONTO ECONOMICO FINANZIARIO.**

AL 31 DICEMBRE 2017

<b>ENTRATE</b>	<b>IN EURO</b>
<b>Attività Istituzionale non profit</b>	
Conferimento Soci Fondatori	€ 10.000,00
Donazioni, liberalità	€ 734.540,00
Raccolte Pubbliche di fondi	€ 0,00
<b>Totale Entrate attiv. Ist. Non profit</b>	<b>€ 744.540,00</b>
<b>Attività commerciale</b>	
descrizione A	€ 0,00
descrizione B	€ 0,00
<b>Totale entrate attività commerciale</b>	<b>€ 0,00</b>
<b>TOTALE GENERALE ENTRATE</b>	<b>€ 744.540,00</b>

<b>USCITE</b>	<b>IN EURO</b>
<b>Attività Istituzionale non profit</b>	
Spese amministrative	€ 31.523,01
Informazione e divulgazione scientifica	€ 0,00
Retribuzioni - costi dipendenti e lav. occasionali	€ 92.521,97
Altri costi relativi gestione non profit	€ 31.912,92
Uscite inerenti attività non profit - costruzione refettori	€ 209.578,83
<b>Totale uscite attività istituzionale</b>	<b>€ 365.536,73</b>
<b>Attività commerciale</b>	
descrizione A	€ 0,00
descrizione B	€ 0,00
<b>Totale uscite attività commerciale</b>	<b>€ 0,00</b>

<b>TOTALE GENERALE USCITE</b>	<b>€ 365.536,73</b>
<i>di cui da pagare</i>	<i>€ 14.815,21</i>
Avanzo (Disavanzo) dell'attività istituzionale	€ 379.003,27
Avanzo (Disavanzo) dell'attività commerciale	€ 0,00
<b>Avanzo (Disavanzo) complessivo</b>	<b>€ 379.003,27</b>

<b>Così rappresentato</b>	
Cassa contanti	€ 187,27
Bper Ag. 1 Modena	€ 393.631,21
Debiti da regolare	€ 14.815,21
<b>Avanzo (disavanzo) economico-finanziario</b>	<b>€ 379.003,27</b>

*Il presidente*

*Il tesoriere*

*La Gilma*