



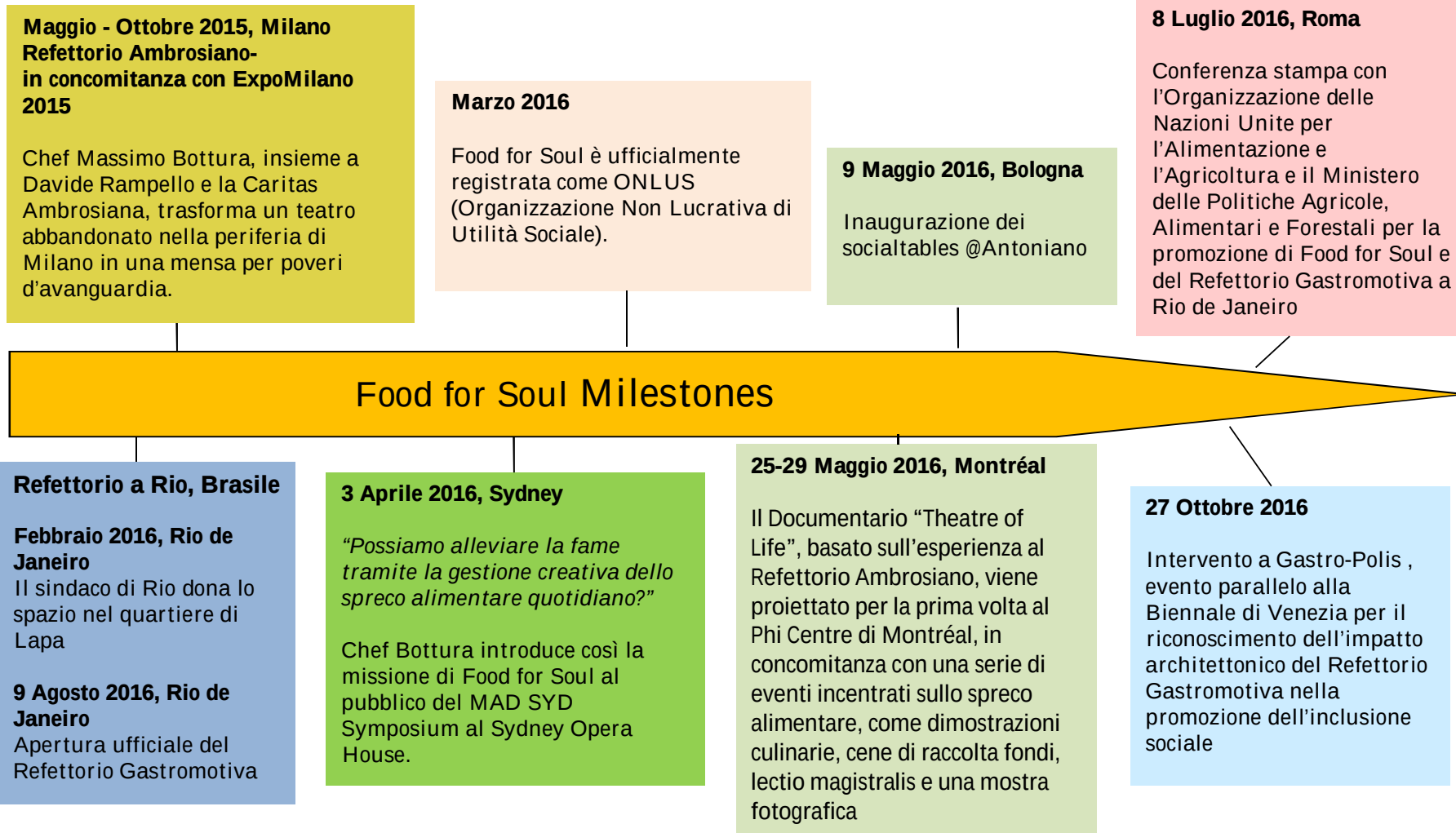
Food for Soul

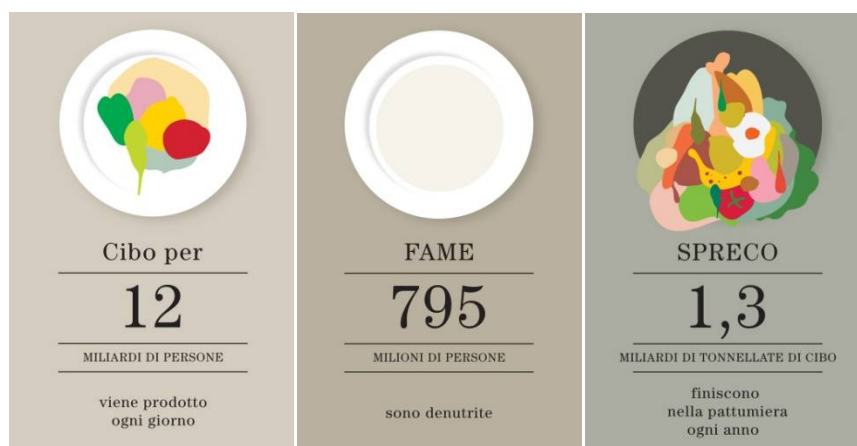
Resoconto 2016



Caro Donatore,

siamo orgogliosi di presentarti il primo report Food for Soul. Qui riportiamo i momenti salienti della nostra attività da Marzo 2016 fino a oggi, rivolgendo anche uno sguardo ai piani futuri. Lo scopo del report è di rendere conto del nostro operato e soprattutto, di ringraziarti per essere parte di Food for Soul!





La missione di Food for Soul parte dal riconoscimento di queste problematiche come due facce della stessa medaglia.

"Refettorio" deriva dal latino reficere, che significa "rifare" ma anche "ristorare".

È il luogo in cui i monaci mangiavano insieme e dividevano il pasto quotidiano. Risalendo all'essenza della parola, Food for Soul vuole puntare i riflettori sulla problematica dello spreco alimentare e promuovere un impiego consapevole del cibo nella sua interezza.

Il vostro contributo (resoconto finanziario)

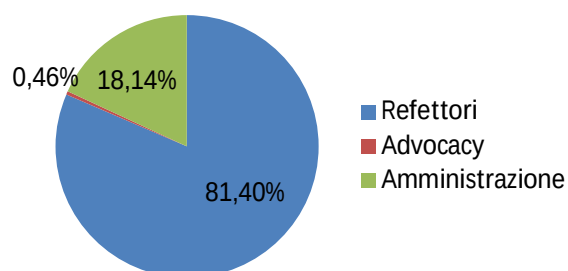
Tra Marzo e Ottobre 2016 abbiamo ricevuto un totale di 311.016 euro in donazioni, di cui:

- 298,000 euro da partner finanziari con cui continuiamo a collaborare per sviluppare e rafforzare la nostra partnership;
- 22.016 euro da donatori individuali che ci hanno supportato da tutto il mondo, rispondendo alla nostra chiamata a donare lanciata tramite il sito internet.

Siamo davvero grati a voi che ci avete supportato. Le vostre donazioni hanno reso possibile il lavoro di Food for Soul sinora. Grazie per la fiducia dimostrata nei confronti di un'associazione così giovane.

Cosa abbiamo fatto grazie al vostro contributo

Il nostro impegno nei vostri confronti è assicurare che la maggior parte dei nostri fondi venga destinata a scopi operazionali, come per esempio il lavoro nei refettori e l'advocacy sullo spreco alimentare.



Nonostante le spese ingenti che un'associazione appena istituita comporta, siamo riusciti a mantenere i nostri costi di amministrazione al 18% permettendoci così di stanziare l'82% dei nostri fondi a supporto del lavoro operativo.



Più di **80 chef** si sono uniti a noi. Abbiamo coinvolto chef internazionali e brasiliani, provenienti dal fine dining come da progetti gastronomici sociali



Circa **500 volontari** hanno preso parte, tra cui l'atleta medaglia d'oro Kayla Harrison, Yolanda Mabika dalla squadra dei Rifugiati e l'atleta paralimpica Birgit Skarstein



Più di **6 tonnellate** di ingredienti sono state recuperate



Più di **3.000 pasti - 9.000 portate** sono stati serviti gratuitamente



Abbiamo registrato più di **700 menzioni** sui media nazionali e internazionali, da TV, riviste, siti web, quotidiani e radio.
Il media centre ufficiale delle Olimpiadi ha ospitato una nostra conferenza stampa.



Refettorio
Gastromotiva

COME ABBIAMO
TRASFORMATO IL VOLTO
SOCIALE DELLE OLIMPIADI DI
RIO 2016

In collaborazione con
l'associazione brasiliana
Gastromotiva e Alexandra
Forbes, abbiamo creato il
Refettorio Gastromotiva nel
quartiere vibrante di Lapa.
Dall'inaugurazione delle
Olimpiadi fino alla chiusura
delle Paralimpiadi, abbiamo
cucinato e servito pasti
nutrienti a persone in
condizioni di vulnerabilità
sociale avvalendoci della
preziosa partecipazione di chef
internazionali e volontari
locali

AREE DI CAMBIAMENTO:	COSA FACCIAMO:
FORMAZIONE NUTRIZIONALE	✓ Organizziamo workshop nel nostro learning centre e nelle scuole pubbliche, coinvolgendo attori della pubblica amministrazione, genitori, studenti, ONG. ✓ Promuoviamo abitudini alimentari e nutrizionali più salutari
CONSAPEVOLEZZA SULLO SPRECO ALIMENTARE	✓ Organizziamo corsi formativi, workshop, eventi di degustazione e produzione presso il nostro learning center, utilizzando surplus alimentare
TRAINING PROFESSIONALE PER L'IMPIEGO	✓ Integriamo nel nostro learning center corsi professionali per il mercato dell' hospitality basati sulla metodologia di Gastromotiva
COINVOLGIMENTO DEL SETTORE GASTRONOMICO E DELL'HOSPITALITY	✓ Chef, studenti di cucina e tirocinanti preparano pasti a partire dal surplus alimentare, servendoli poi alle comunità meno privilegiate
COINVOLGIMENTO DEL SETTORE DELL'ARTE E DEL DESIGN	✓ Tavoli e sgabelli di legno disegnati dai Fratelli Campana ✓ Metro Architect ha disegnato la struttura ✓ Vik Muniz, JR and Pas Schaefer hanno donato opera d'arte



Da Maggio 2016 stiamo collaborando con l'Antoniano Onlus di Bologna per ristrutturare la loro mensa e gestire un servizio serale destinato alle famiglie in difficoltà, tramite il progetto dei socialtables@Antoniano. In collaborazione con CheftoChef (l'associazione cuochi dell'Emilia Romagna) e i nostri partner tecnici locali, siamo in grado di offrire un'esperienza unica a famiglie e bambini su base settimanale.

Cosa abbiamo fatto finora:



25 servizi serali



26 nuclei familiari sulla soglia della povertà ospitati



Più di **29 chef** coinvolti



Circa **62 volontari** hanno preso parte al servizio



Più di **1250 pasti - 5000 portate** serviti gratuitamente



Una cena di raccolta fondi a supporto dei lavori di ristrutturazione in programma

AREE DI CAMBIAMENTO:	COSA FACCIAMO:
CONSAPEVOLEZZA SULLO SPRECO ALIMENTARE	✓ Sviluppo di un forte approccio esperienziale volto all'educazione e alla promozione della consapevolezza sullo spreco alimentare ✓ Raccolta delle ricette degli chef coinvolti per realizzare manuali di cucina e corsi formativi
COINVOLGIMENTO DEL SETTORE GASTRONOMICO E DELL'HOSPITALITY	✓ Chef, studenti di cucina e tirocinanti preparano pasti a partire dal surplus alimentare, servendoli poi alle comunità meno privilegiate
COINVOLGIMENTO DEL SETTORE DEL DESIGN E DELL'ARTE	✓ Ristrutturazione dello spazio a cura dello Studio Lucchi & Biserni ✓ Rinnovo dello spazio con nuovo impianto luminotecnico, pannelli di legno e verniciatura ✓ Tavoli e sedie disegnati da Francesco Faccin e prodotti da Slow Wood



Piani Futuri...

I restanti mesi del 2016 e il 2017 hanno in serbo grandi opportunità e idee. A Novembre 2016 prevediamo di aprire i socialtables@Ghirlandina di Modena. Per il 2017, stiamo esplorando proposte e opportunità per la creazione di progetti a Londra, Torino, Los Angeles, New York, Parigi, Berlino e altre città. Stiamo anche pianificando di espandere la nostra offerta in modo da poter coinvolgere più stakeholder, includendo bambini e ragazzi della scuola primaria e secondaria attraverso programmi educativi sul recupero alimentare e l'inclusione sociale.

Saremo felici di confrontarci con te e accogliere nuove idee per portare avanti e rafforzare la nostra collaborazione a supporto del nostro lavoro per il 2017 e oltre.

Modena, 2 Novembre 2016

Il Consiglio

President: Lara Gilmore

Vise President: Massimo Bottura

General Secretary: Enrico Vignoli