Procedura per la Raccolta e la Gestione del Cibo in Eccesso (Surplus Food Management Plan)

1. Scopo

L'obiettivo di questa procedura è definire un sistema efficace, sostenibile e sicuro per la gestione del cibo in eccesso generato all'interno dell'Autodromo, garantendo la riduzione degli sprechi alimentari, la redistribuzione degli alimenti idonei al consumo e il corretto smaltimento di quelli non più utilizzabili.

Nei grandi eventi sportivi, la gestione delle eccedenze alimentari rappresenta una sfida cruciale per diversi motivi:

- **Elevata produzione di cibo**: durante le competizioni, le hospitality dei team, i ristoranti, i punti ristoro e le aree VIP generano volumi considerevoli di alimenti che spesso non vengono consumati.
- **Breve ciclo di vita dei prodotti freschi**: molte delle pietanze preparate hanno una deperibilità limitata e, senza un piano adeguato, finiscono per essere smaltite anziché redistribuite.
- **Normative igienico-sanitarie stringenti**: la donazione di alimenti deve avvenire nel rispetto delle leggi sulla sicurezza alimentare, garantendo la tracciabilità e la qualità dei prodotti donati.
- **Opportunità di impatto sociale positivo**: la ridistribuzione del cibo a enti di beneficenza locali consente di supportare persone in difficoltà e migliorare la reputazione dell'Autodromo come organizzazione responsabile.

Questa procedura mira a:

- **Ridurre lo spreco alimentare** attraverso strategie di pianificazione delle scorte, donazione del cibo in eccesso e corretta gestione degli avanzi.
- **Garantire la sicurezza e la conformità normativa** nella raccolta, conservazione e distribuzione del cibo, rispettando gli standard igienico-sanitari nazionali e internazionali.
- **Creare un sistema strutturato di donazione** che coinvolga associazioni benefiche locali per la distribuzione degli alimenti ancora idonei al consumo.
- **Smaltire correttamente il cibo non recuperabile**, minimizzando l'impatto ambientale attraverso il compostaggio e il riciclo.
- **Sensibilizzare e formare il personale** coinvolto nella gestione del cibo, promuovendo pratiche sostenibili tra ristoratori, team di gara e fornitori.
- **Monitorare l'efficacia del piano**, raccogliendo dati sulle quantità di cibo recuperato, donato e smaltito per migliorare continuamente il sistema.

Contesto di applicazioneL'Autodromo ospita eventi di diverse dimensioni e caratteristiche, il che significa che il volume di eccedenze alimentari può variare considerevolmente. Alcuni fattori chiave che influenzano la produzione e la gestione del cibo in eccesso includono:

- **Numero di ospiti e spettatori**: eventi di grande affluenza generano quantità maggiori di cibo, specialmente nei punti ristoro e nei ristoranti.
- **Tipologia di servizio ristorativo**: il rischio di spreco è maggiore nei servizi a buffet rispetto a quelli a menù fisso o su prenotazione.
- **Durata dell'evento**: eventi più lunghi richiedono una pianificazione più attenta per evitare surplus eccessivi.
- **Regolamentazione sanitaria locale**: la gestione del cibo deve sempre rispettare le normative nazionali e regionali in materia di sicurezza alimentare.

Questa procedura è pensata per essere un documento **permanente e applicabile a tutti gli eventi organizzati nell'Autodromo**, indipendentemente dalla categoria sportiva o dalla tipologia di manifestazione. Il piano si inserisce in una più ampia strategia di **sostenibilità ambientale e responsabilità sociale d'impresa (CSR)**, contribuendo a migliorare l'impatto positivo dell'Autodromo sulla comunità locale e riducendo l'impronta ecologica dell'evento.
Attraverso questa procedura, l'Autodromo si impegna a diventare un modello di riferimento nella gestione responsabile delle eccedenze alimentari, collaborando con associazioni benefiche, enti locali e organizzazioni specializzate per garantire un sistema efficiente di recupero e redistribuzione del cibo.

2. Ambito di Applicazione
La procedura si applica a tutte le strutture che forniscono servizi di ristorazione all'interno dell'Autodromo, comprese hospitality, aree ristoro e punti ristoro del circuito e il catering della SBK Pit Lounge.

3. Responsabilità

- **Responsabile della raccolta cibo**: coordina le attività e gestisce i rapporti con le associazioni benefiche.
- **Strutture ristorative**: selezionano e preparano il cibo per la donazione, rispettando gli standard igienico-sanitari.
- **Organizzazione benefica**: ritira e distribuisce il cibo ai destinatari finali.

4. Criteri per la Raccolta

- Il cibo deve essere **integro, non manipolato e conforme alle norme igienico-sanitarie**.
- Gli alimenti devono essere **ben conservati** e con una scadenza adeguata per il consumo.

5. Modalità Operativa

- **Identificazione dell'organizzazione partner** per la distribuzione del cibo.
- **Stoccaggio temporaneo** del cibo in contenitori refrigerati fino al ritiro.
- **Documentazione della raccolta**, con registrazione di quantità e destinazione del cibo.