



**FOOD
FOR
CHANGE!**

**BOAS PRÁTICAS
MÉTODOS ALIMENTARES PARA O
DIÁLOGO INTERCULTURAL E
INCLUSÃO SOCIAL**



Tabela de Conteúdos

1. BOAS PRÁTICAS PORTUGAL	3
PARCEIRO: NOVO MUNDO	3
2. BOAS PRÁTICAS DINAMARCA	6
PARCEIRO: CROSSING BORDERS	6
3. BOAS PRÁTICAS ALEMANHA	9
PARCEIRO: CRN	9
4. BOAS PRÁTICAS ITÁLIA	13
PARCEIRO: EURO-NET	13
5. BOAS PRÁTICAS GRÉCIA	19
PARCEIRO: KAINOTOMIA	19
6. BOAS PRÁTICAS LITUÂNIA	22
PARCEIRO: ACTIVE YOUTH	22



1. BOAS PRÁTICAS PORTUGAL PARCEIRO: NOVO MUNDO

Cozinha Popular da Mouraria	
<i>Organização (breve descrição do âmbito da organização)</i>	<p>É um projeto social localizado num dos bairros com maior diversidade cultural de Lisboa. Foca-se na criação de um espaço comunitário que reúna pessoas de diferentes origens, culturas, nacionalidades, classes sociais e idades, através da alimentação.</p> <p>O principal objetivo deste espaço é ter uma cantina acessível e sustentável que ofereça comida e receitas de todo o mundo, com workshops sobre como confeccionar essas mesmas receitas.</p> <p>Através deste projeto a associação oferece alimentação a custo acessível às pessoas deste bairro, e também momentos de partilha e ligação entre diferentes pessoas que partilham a mesma cidade, mas que infelizmente ainda lutam para fazer parte da comunidade devido às diferenças culturais.</p>
<i>Duração</i>	2012 - Em curso
<i>Localização (país, cidade, etc.)</i>	Lisboa, Portugal
Descrição da Boa Prática	
<i>Grupos-alvo (p. e. jovens, jovens que sofrem de marginalização, etc.)</i>	<p>Pessoas de diferentes origens, culturas, nacionalidades e idades do bairro da Mouraria. É mais direcionado para pessoas com dificuldades financeiras, mas não restrito. Pessoas de todos os lugares e em todas as situações são bem-vindas a conhecer este lugar.</p>
<i>Objetivos</i>	<p>Os principais objetivos são:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensinar receitas mundiais; - Criar um espaço de partilha comunitária e de quebra de barreiras interculturais; - Utilizar a comida para diálogo e conexão; - Desenvolver o bairro da Mouraria, oferecendo emprego a pessoas com dificuldades e capacitando-as na área da culinária. - Oferecer alimentos sustentáveis e a custos acessíveis.
<i>Descrição das atividades (abordagem metodológica, atividades e ações)</i>	<p>A principal metodologia e abordagem desta organização é criar um espaço aberto a toda a comunidade, onde as pessoas possam comparecer, fazer uma refeição, conversar e apoiarem-se. Por estar localizado num bairro muito intercultural, serve principalmente como espaço para quebrar barreiras interculturais e conectar pessoas de todas as nacionalidades, através da comida. Esta organização também oferece apoio, empregando pessoas e ajudando-as a criar os seus próprios negócios no ramo alimentar.</p> <p>Para além das atividades já referidas, continuam a crescer novas iniciativas, como por exemplo: Um sistema circular de fruta, onde as pessoas trazem a fruta a mais que têm nas suas hortas e a dispõem para a comunidade.</p> <p>Fundamentalmente o objetivo deste projeto é dar um lugar à comunidade para que todos possam trabalhar em conjunto e capacitarem-se a si e aos outros, usando a comida como elemento central e de conexão.</p>
<i>Resultados das Boas Práticas (a nível local, regional, nacional ou europeu)</i>	<p>Como principais resultados temos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cantina social com mais de 10 anos; - Dezenas de workshops realizados; - Um quiosque que vende produtos próprios, aproveitando o lucro para atividades sociais; - Emprega a dezenas de pessoas;



	- Um projeto de sustentabilidade de frutas e legumes.
<i>Transferibilidade</i>	Embora este projeto tenha muitos anos e tenha atingido uma grande dimensão, alguns elementos podem ser transferidos. Entre eles destacam-se os workshops com alimentos interculturais, que podem ser replicados em qualquer espaço que tenha cozinha e pessoas com vontade de aprender e experimentar novas receitas. Consideramos que esta pode ser uma experiência muito rica em qualquer bairro ou localidade com grande diversidade cultural e que tenha a necessidade de criar pontes e ligações entre pessoas da mesma comunidade com dificuldades em se relacionarem.
<i>Elementos inovadores</i>	O aspeto inovador advém principalmente da criação de uma cantina social de alimentação, que não depende da caridade e tem um carácter autossustentável. Além disso, esta abordagem, ao mesmo tempo que responde a uma necessidade básica, como a alimentação, acaba por ter outro foco principal: o diálogo intercultural. Utilizar os alimentos como um fim em si mesmo, mas também como um meio para outros problemas sociais, mostra um carácter altamente inovador. Ter um espaço que embora focado nas pessoas com dificuldades financeiras esteja aberto a todos é ainda pouco comum em Lisboa.
<i>Outros (se necessário)</i>	
<i>Website</i>	https://www.instagram.com/cozinhapopulardamouraria/?hl=en https://pt-pt.facebook.com/CozinhaPopularDaMouraria/

Team Building de Responsabilidade Social

<i>Organização (breve descrição do âmbito da organização)</i>	A WEAT é uma empresa representada como ecossistema gastronómico em Lisboa, que organiza <i>Team Buildings</i> gastronómicos ao estilo Masterchef, workshops de culinária e eventos gastronómicos, nas suas “dark kitchens”. A WEAT cria e fornece cozinhas em Lisboa para <i>Team Buildings</i> dedicados a empresas ou grupos, produção audiovisual, lançamento e apresentação de produtos gastronómicos, produção de catering, entre outros. As cozinhas estilo Masterchef estão num espaço aberto e amplo, adequado para receber vários convidados, que podem participar em workshops culinários ou assistir a apresentações.
<i>Duração</i>	2020 - Em curso
<i>Localização (país, cidade, etc.)</i>	Lisboa, Portugal

Descrição da Boa Prática

<i>Grupos-alvo (p. e. jovens, jovens que sofrem de marginalização, etc.)</i>	O <i>Team Building</i> de Responsabilidade Social é um dos projetos conduzidos pela WEAT e é dedicado a grupos de colaboradores que representem uma ou várias organizações. Uma empresa que planeia fazer uma atividade de “desenvolvimento de equipa” para alguma das suas equipas, grupo de pessoas ou mesmo para todos os membros da sua empresa, pode contactar a WEAT e planejar esta atividade para melhorar a comunicação, a relação e a amizade entre o grupo. Pode servir também para um encontro entre mais organizações, como uma reunião de líderes, parceiros, ou qualquer grupo de pessoas que deva criar vínculos entre eles.
<i>Objetivos</i>	Este projeto combina uma missão solidária com o trabalho cooperativo em equipa e os principais objetivos deste projeto são: <ul style="list-style-type: none"> - Criar atividades de <i>team building</i> para empresas; - Ensinar a cozinhar com o mínimo de desperdício;



	<ul style="list-style-type: none"> - Ensinar competências culinárias; - Dar algumas dicas de alimentação saudável; - Produzir gratuitamente refeições para quem necessita; - Melhorar a motivação e a capacidade de comunicação dos trabalhadores de alguma empresa; - Criar consciência para as necessidades da comunidade; - Estimular a criatividade na cozinha; - Proporcionar momentos divertidos na cozinha.
<i>Descrição das atividades (abordagem metodológica, atividades e ações)</i>	<p>As empresas que tenham interesse em realizar alguma atividade de <i>team building</i> deverão contactar a WEAT e escolher este projeto específico de responsabilidade social.</p> <p>Depois, a equipa WEAT junta-se a alguns dos seus chefes cozinheiros para fazer um plano personalizado para eles, que tenha em conta o objetivo principal da empresa (em termos do que pretendem que a sua equipa desenvolva) e cria um menu adequado e saudável.</p> <p>No dia marcado, os chefs do WEAT recebem a equipa e iniciam o workshop de culinária, ensinando algumas dicas e mostrando alguns dotes culinários, ao mesmo tempo que ensinam a preparar refeições saudáveis com o mínimo de desperdício. No âmbito deste programa, proporcionam momentos para deixar as pessoas trabalharem em equipa, liderarem e resolverem alguns problemas, desenvolverem competências de comunicação e pensarem na componente social. No final, todos são convidados a provar a sua própria comida, de forma a terem alguma motivação para a reproduzir em casa e quem sabe iniciar uma alimentação diferente baseada em alimentos saudáveis.</p> <p>No final, as refeições confeccionadas no workshop são embaladas e levadas pela Refood, uma organização constituída por voluntários que gerem a distribuição destes alimentos a pessoas sem-abrigo, migrantes ou pessoas com dificuldades financeiras.</p>
<i>Resultados das Boas Práticas (a nível local, regional, nacional ou europeu)</i>	<p>Como resultado desta boa prática, temos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mais de 100 refeições produzidas e doadas após cada sessão; - As empresas melhoram a motivação dos seus trabalhadores, melhorando os resultados da empresa na maior parte dos casos; - Melhora a consciência das necessidades da comunidade; - Melhora a consciência da importância do desperdício mínimo durante a confecção.
<i>Transferibilidade</i>	<p>Por ter uma cozinha e uma equipa de educadores, chefs ou voluntários com experiência na cozinha, esta atividade pode ser realizada de diversas formas e locais, com mais ou menos os mesmos objetivos.</p> <p>A abordagem inicial de dar aulas de culinária na área da saúde e com o mínimo desperdício pode ser feita por alguém que tenha alguma experiência na área, mesmo que não seja chef.</p> <p>A abordagem de <i>team building</i> pode ser feita com colegas de escola, equipas desportivas ou outros tipos de grupos de jovens relacionados. Neste caso, a quantidade de alimentos seria menor, mas poderiam ser doados na mesma, ou distribuídos por alguns membros destas equipas com problemas financeiros.</p>
<i>Elementos inovadores</i>	<p>Os elementos inovadores desta prática são:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aprender a ser mais sustentável na cozinha, através da experimentação prática em equipa; - Aprender novas receitas através de desafios; - Criação de algo que será doado e ajudará as pessoas de imediato; - Utilização da culinária como método de comunicação e desenvolvimento de equipas.
<i>Outros (se necessário)</i>	
<i>Website</i>	https://weat.pt/master-chef-kitchen/team-building-responsabilidade-social/



2. BOAS PRÁTICAS DINAMARCA PARCEIRO: CROSSING BORDERS

Food for Thought - “Comida para pensar”	
<i>Organização (breve descrição do âmbito da organização)</i>	A Crossing Borders é uma organização da sociedade civil sem fins lucrativos. A Crossing Borders educa e capacita os jovens para se tornarem cidadãos globais ativos. Em todas as culturas e profissões, fornecem plataformas para os jovens fertilizarem ideias e formarem associações, redes e comunidades globais em todo o mundo. Num ambiente de aprendizagem onde todos os participantes são encorajados a crescer e a aprender uns com os outros, permitem que os jovens partilhem as suas melhores ideias, melhores produtos e melhores práticas.
<i>Duração</i>	2016 - Em curso
<i>Localização (país, cidade, etc.)</i>	Copenhaga, Dinamarca
Descrição da Boa Prática	
<i>Grupos-alvo (p. e. jovens, jovens que sofrem de marginalização, etc.)</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● Migrantes; ● Jovens em risco de marginalização; ● Trabalhadores juvenis e trabalhadores de ONGs; ● Todos os que procuram novos amigos e uma nova comunidade.
<i>Objetivos</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● Promover a integração; ● Construir uma comunidade local; ● Inspirar pessoas que possam enfrentar momentos difíceis nas suas vidas.
<i>Descrição das atividades (abordagem metodológica, atividades e ações)</i>	<p>O <i>Food For Thought</i> oferece um espaço emocionante para pessoas de diferentes origens partilharem as suas histórias de vida. Querem permitir que as pessoas aprendam e se inspirem nas experiências de vida umas das outras através da narração de histórias num ambiente social seguro, estimulante e inclusivo, com um delicioso jantar. A ideia nasce da crença de que cada um de nós tem uma história de vida única que vale a pena partilhar e com a qual podemos aprender muito. A ideia também ressoa com o ditado: conto a minha história, logo existo.</p> <p>Esta iniciativa emblemática é mais necessária agora do que nunca, uma vez que muitas comunidades europeias estão a lutar para integrar e facilitar os recém-chegados às suas sociedades. Estão a lutar para ajudar os migrantes e refugiados recém-chegados a instalarem-se e a sentirem-se seguros e confortáveis nas suas respetivas sociedades. Estes processos estão em curso e reflectem uma subida íngreme, uma vez que as narrativas sociais e políticas negativas continuam a dominar os principais meios de comunicação social. Portanto, cabe-nos a nós – sociedade civil e cidadãos empenhados – desafiar estas narrativas, unindo as pessoas em vez de ficarmos de braços cruzados e deixá-las separarem-se.</p>
<i>Resultados das Boas Práticas (a nível local, regional, nacional ou europeu)</i>	<p>O <i>Food for Thought</i> é um evento bastante popular no panorama local de Copenhaga e os seus principais resultados são os seguintes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espalhar um sentido de comunidade; - Inspirar as pessoas que estão com dificuldades em se instalar; - Trabalho em rede e partilha de boas práticas e projetos da organização.



<i>Transferibilidade</i>	<i>Food for Thought</i> é um conceito muito fácil que pode ser facilmente transferido para outras organizações/indivíduos que queiram experimentar algo semelhante. A estrutura do evento, juntamente com dicas para a sua implementação, estão disponíveis no site da Crossing Borders e também na página de Facebook.
<i>Elementos inovadores</i>	Combinar a narração de histórias com deliciosas comidas biológicas da época é uma prática inovadora que se tem mostrado bastante bem sucedida para atrair o público-alvo.
<i>Outros (se necessário)</i>	
<i>Website</i>	https://crossingborders.dk/food-for-thought-2/

Food Sharing CPH - “Partilha de Comida CPH”	
<i>Organização (breve descrição do âmbito da organização)</i>	O movimento <i>Food Sharing Copenhagen</i> nasceu quando os projectos <i>Yunity</i> e <i>Foodsharing.de</i> da Alemanha encontraram activistas da Dinamarca em Copenhaga. Sem grande debate, a ideia de recolher os excedentes alimentares e partilhá-los com os cidadãos ressoou incondicionalmente entre os activistas e foi adotada. As responsabilidades entre os activistas foram divididas e iniciou-se o movimento <i>Food Sharing Copenhagen</i> . Posteriormente, com imenso apoio dos residentes, foi estabelecido o primeiro local de recolha de alimentos (SharePoint) na Cidade Flutuante, seguido por Bioteket. Assim, iniciou-se um grande percurso de uma comunidade que se preocupa com a partilha. Uma comunidade que chega aos cidadãos e às empresas, aumenta a sensibilização para o desperdício alimentar e dá o exemplo na prevenção do desperdício alimentar.
<i>Duração</i>	2016 - Em curso
<i>Localização (país, cidade, etc.)</i>	Copenhaga/Aarhus, Dinamarca
Descrição da Boa Prática	
<i>Grupos-alvo (p. e. jovens, jovens que sofrem de marginalização, etc.)</i>	Todos em Copenhaga e Aarhus podem enfrentar problemas financeiros e procurar formas alternativas de obter alimentos, mas também existem pessoas interessadas em conceitos de economia circular ou em fazer parte de uma comunidade ativa.
<i>Objetivos</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● Evitar o desperdício alimentar; ● Ajudar pessoas que possam estar a passar por dificuldades financeiras; ● Desenvolver uma comunidade; ● Aumentar a consciencialização sobre a questão do desperdício alimentar.
<i>Descrição das atividades (abordagem metodológica, atividades e ações)</i>	As atividades principais são os eventos de <i>Food Sharing</i> às segundas, quartas e sábados. Recolhem-se toneladas de alimentos que são partilhados com centenas de pessoas. Ao fazê-lo, mobilizam-se as pessoas para a ação, os excedentes alimentares são reduzidos e aumenta-se a consciencialização sobre o desperdício alimentar. Além disso, de vez em quando, os ativistas apresentam as suas próprias ideias e instigam outros projetos importantes e interessantes. São necessários cerca de 50 voluntários dedicados para fazer um evento acontecer. Estes eventos de partilha de alimentos são a sua forma de reduzir o desperdício alimentar, aumentar a sensibilização para este grave problema e inspirar os cidadãos, as empresas e as organizações a agir.



	<p>Algumas vezes durante o ano realizam-se eventos especiais pela cidade, normalmente nos feriados e outras ocasiões especiais, onde os volumes de desperdício alimentar são muitas vezes maiores.</p> <p>Jantares de voluntários: Uma vez por mês, a <i>Food Sharing Copenhagen</i> organiza jantares internos de voluntários, com o objetivo de reunir a comunidade e comer juntos, partilhar ideias, experiências, construir uma comunidade mais forte e simplesmente divertirem-se.</p> <p>Disco Soup (Sopa de discoteca): A <i>Food Sharing Copenhagen</i> juntamente com DJs e chefs organizam festas de dança para “pessoas a cortar vegetais” para um grande banquete. O evento faz parte de um movimento global denominado “Disco Soup”, que pretende inspirar ações contra o desperdício alimentar. Cada evento de “Disco Soup” vê quilos de vegetais não utilizados retirados de mercados e padarias a serem transformados num grande jantar gratuito para todos os participantes da festa.</p>
<i>Resultados das Boas Práticas (a nível local, regional, nacional ou europeu)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Evita o desperdício alimentar, poupando muitos mantimentos que, de outra forma, seriam deitados fora - poupando mais de 13.000 toneladas só em 2019; • Alimentou mais de 16.000 pessoas que lutam para conseguir mantimentos; • Uma enorme rede de voluntários, divididos em grupos de trabalho, cuidando do funcionamento diário e estratégico da organização - existem mais de 600 voluntários inscritos; • Eventos organizados regularmente em torno da alimentação e que promovem um sentido de comunidade - estes eventos contam com cerca de 400 participantes semanalmente.
<i>Transferibilidade</i>	<p>Considerando que o projeto começou originalmente na Alemanha, os métodos e projetos implementados pelo <i>Food Sharing CPH</i> são altamente transferíveis. A organização está disposta a acolher eventos e/ou workshops com outras organizações ou partes interessadas que estejam motivadas a implementar a “Economia Alimentar” como meio para construir comunidades e aumentar a sensibilização.</p>
<i>Elementos inovadores</i>	<p>A <i>Food Sharing</i> foi uma das primeiras organizações na Dinamarca a trazer o conceito de “Economia Alimentar” como uma ferramenta para construir comunidades e aumentar a consciencialização sobre questões importantes. Além disso, é uma organização liderada inteiramente por voluntários, sem pessoal remunerado que trata das operações e projetos diários. Isto permite-lhes espalhar um sentido de propriedade em torno do projeto e contribui para o grande sucesso da organização.</p> <p>Além disso, a <i>Food Sharing CPH</i> estabeleceu algumas parcerias formais e duradouras com grandes cadeias de supermercados dinamarquesas, garantindo desta forma a consistência no seu fornecimento de alimentos para serem guardados e distribuídos.</p>
<i>Outros (se necessário)</i>	
<i>Website</i>	https://foodsharingcph.org/



3. BOAS PRÁTICAS ALEMANHA

PARCEIRO: CRN

Nerd's Kitchen - "Cozinha de Cromos"	
<i>Organização (breve descrição do âmbito da organização)</i>	<p><i>Berlin University Alliance</i></p> <p>A <i>Berlin University Alliance</i> (BUA) é uma parceria entre quatro universidades de referência em Berlim, Alemanha: <i>Freie Universität Berlin, Humboldt-Universität zu Berlin, Technische Universität Berlin e Charité e Universitätsmedizin Berlin</i>. A aliança foi formada em 2018 com o objetivo de promover a investigação e a educação em Berlim e fortalecer a posição da cidade como um centro académico líder.</p> <p>A BUA tem desenvolvido diversas iniciativas e programas que procuram envolver os cidadãos no processo de investigação e promover a comunicação científica. Isto inclui o apoio a projetos de ciência cidadã e a promoção da comunicação científica através de vários canais, incluindo redes sociais, palestras públicas e festivais de ciência, incluindo também o <i>Nerd's Kitchen</i>. O seu objetivo é tornar a investigação científica mais acessível e compreensível para o público em geral, utilizando uma linguagem clara e envolvente, recursos visuais e formatos interativos.</p> <p>No geral, os esforços da BUA para ligar a ciência e os cidadãos refletem um reconhecimento crescente da importância do envolvimento público na investigação científica e na necessidade de uma maior colaboração e comunicação entre os investigadores e a sociedade em geral.</p>
<i>Duração</i>	2018 - Em curso
<i>Localização (país, cidade, etc.)</i>	Berlim, Alemanha
Descrição da Boa Prática	
<i>Grupos-alvo (p. e. jovens, jovens que sofrem de marginalização, etc.)</i>	O <i>Nerd's Kitchen</i> surgiu como um conceito único de restaurante, oferecendo uma oportunidade para os indivíduos explorarem a fascinante relação entre a cozinha e a ciência. Além disso, em janeiro de 2023, foi revitalizado com um programa no Youtube com audiência em direto, estando alinhado com os princípios da ciência cidadã e da educação dirigida ao público mais abrangente. Este formato inovador oferece uma plataforma envolvente para um chef e um cientista cozinhareem e discutirem juntos um tema científico enquanto preparam uma refeição adaptada ao tema. A discussão gira em torno da ligação entre a ciência e a culinária, tornando-a compreensível e facilmente decifrável para os espectadores. O objetivo do espetáculo é proporcionar um formato lúdico e educativo, com o intuito de divulgar a um público mais vasto a investigação das várias universidades associadas.
<i>Objetivos</i>	Começar a discutir temas científicos enquanto se preparam receitas adequadas.
<i>Descrição das atividades (abordagem metodológica, atividades e ações)</i>	<p>O conceito por detrás do <i>Nerd's Kitchen</i> é uma fusão fascinante de exploração culinária e científica. O espetáculo reúne um chef e um cientista para cozinhar e discutir um tema escolhido perante um público online. O chef elabora um menu que complementa o tema escolhido e prepara a refeição ao lado de um ou dois cientistas. Ao longo do processo de confecção, há uma conversa envolvente que liga a confecção ao tema selecionado.</p> <p>Anteriormente, o conceito era apresentado como um restaurante com foco na cozinha molecular e na ciência. No entanto, o formato relançado, agora como um programa no YouTube, adota uma abordagem de ciência e educação cidadã que atrai um público mais vasto. Na primeira exposição pública, o tema foram as notícias falsas, que foram discutidas durante a preparação de uma versão vegan de um prato tradicional de carne: <i>Falscher, flascher Hase</i> -</p>



	<p>Coelho falso. A conversa mergulhou em temas como o <i>greenwashing</i> (lavagem verde) e outros assuntos relacionados que os cientistas explicaram e discutiram.</p> <p>O objetivo geral do <i>Nerd's Kitchen</i> é criar um formato envolvente e divertido que ajude a divulgar a investigação das universidades membros a um público mais vasto.</p>
<i>Resultados das Boas Práticas (a nível local, regional, nacional ou europeu)</i>	Vídeos no YouTube, espetáculos ao vivo e uma discussão mais ampla sobre assuntos científicos.
<i>Transferibilidade</i>	<p>O conceito de reunir especialistas de diferentes áreas para discutir um tema de forma envolvente e interativa pode ser aplicado a vários temas ou organizações. Semelhante ao conceito original, organizar uma série de palestras sobre diferentes temas poderia envolver convidar um chef, um cientista e outros especialistas para discutir um tema específico enquanto preparam uma refeição em conjunto. O foco pode estar numa variedade de tópicos, como a saúde mental, a política ou a tecnologia.</p> <p>Poderia também ser utilizado para colaborar com empresas e organizações locais para promover práticas sustentáveis. Isto poderia envolver convidar representantes para discutirem as suas práticas de sustentabilidade enquanto utilizam os seus produtos sustentáveis ou resultados de projetos. Também poderia ser transferido para a criação de um podcast completo ou de uma série de vídeos que reúna especialistas de diferentes áreas para discutir eventos atuais ou questões sociais: o que envolveria convidar membros da academia, do jornalismo e de outras áreas para discutir eventos atuais ou questões sociais enquanto se incorpora comida ou culinária na discussão.</p>
<i>Elementos inovadores</i>	<p>A abordagem <i>Nerd's Kitchen</i> é inovadora em vários aspetos. Em primeiro lugar, combina dois campos aparentemente não relacionados, a culinária e a ciência, para criar um formato único e envolvente para discutir temas científicos. Ao reunir um chef e um cientista, o formato permite uma discussão mais dinâmica e interdisciplinar, o que pode ajudar a transmitir ideias científicas complexas a um público mais vasto.</p> <p>Em segundo lugar, a utilização dos alimentos e da culinária como meio de discussão de temas científicos é uma abordagem criativa à comunicação científica que pode ajudar a tornar a ciência mais acessível e compreensível para o público. Ao ligar as ideias científicas a experiências quotidianas, como cozinhar e comer, o formato pode ajudar a desmistificar a ciência e torná-la mais envolvente e relevante para a vida das pessoas.</p> <p>Em terceiro lugar, o formato é adaptável e pode ser utilizado para discutir uma vasta gama de temas científicos, desde a ciência molecular a questões sociais como as notícias falsas e o <i>greenwashing</i>. Esta versatilidade permite explorar uma vasta gama de temas, o que pode ajudar a envolver um público mais vasto e a promover a literacia científica.</p> <p>Por fim, a utilização de uma audiência em direto e do formato YouTube permite que o conteúdo chegue a um público mais vasto, para além da comunidade local. Esta abordagem pode ajudar a promover a educação científica e a ciência cidadã, proporcionando o acesso à informação científica e envolvendo discussões num formato divertido e acessível.</p>
<i>Outros (se necessário)</i>	
<i>Website</i>	https://www.berlin-university-alliance.de/commitments/knowledge-exchange/news/2023/2023-0315-NerdsKitch.html



Em Mutters Kochtopf geschaut - “Olhar para a panela da mãe”	
<i>Organização (breve descrição do âmbito da organização)</i>	<p>O <i>Sprengelhaus</i> é um Centro Cultural de Berlim, localizado no bairro de <i>Wedding</i>. O edifício foi originalmente construído em 1890 e servia de centro comunitário para os trabalhadores da região. Hoje, o <i>Sprengelhaus</i> é gerido por uma organização sem fins lucrativos e acolhe uma variedade de eventos e atividades culturais, incluindo concertos, exposições, workshops e reuniões comunitárias.</p> <p>O <i>Sprengelhaus</i> é conhecido pelo seu compromisso em promover a diversidade cultural e a integração social na comunidade. O centro oferece uma vasta gama de programas e atividades que visam reunir pessoas de diferentes origens e culturas e promover o diálogo e a compreensão entre elas.</p> <p>Algumas das atividades e eventos que decorrem no <i>Sprengelhaus</i> incluem exposições de arte, exibição de filmes, cursos de línguas, workshops de culinária e festivais comunitários. O centro oferece ainda um espaço para artistas e músicos locais apresentarem os seus trabalhos e atuarem para um público ao vivo.</p>
<i>Duração</i>	2015 - 2020
<i>Localização (país, cidade, etc)</i>	Berlim, Alemanha
Descrição da Boa Prática	
<i>Grupos-alvo (p. e. jovens, jovens que sofrem de marginalização, etc.)</i>	Todos os vizinhos locais e utilizadores do centro comunitário.
<i>Objetivos</i>	O objetivo desta prática é fomentar o sentido de comunidade, juntando as pessoas do bairro para cozinhar e partilhar um prato da sua infância, ao mesmo tempo que partilham as suas histórias de vida e biografias. O objetivo é promover o intercâmbio cultural, a compreensão e a aprendizagem, explorando diversas biografias, histórias e tradições. Ao envolverem-se nesta experiência partilhada, a prática promove um maior sentimento de ligação e empatia entre os vizinhos.
<i>Descrição das atividades (abordagem metodológica, atividades e ações)</i>	<p>A ideia é simples: uma vez por mês, é realizado um encontro no centro do bairro onde um morador é convidado a preparar um prato da sua infância, enquanto os convidados ajudam e se sentam à mesa para ouvir e partilhar histórias sobre as suas vidas, experiências e culturas. O anfitrião pode ser qualquer pessoa da comunidade, como pessoas de diferentes culturas (p.e. Síria, Filipinas), artistas locais, o padre, o pastor de qualquer igreja, donos de lojas ou residentes mais velhos. O objectivo é incentivar o diálogo intergeracional e intercultural, promovendo ao mesmo tempo um maior sentido de coesão comunitária. As receitas giram, geralmente, em torno de pratos que marcaram a vida do anfitrião.</p> <p>Por exemplo, num evento, um residente preparou massa filipina com frango e legumes, salada de batata e arroz doce com canela e nozes assado no forno. O evento contou com a presença de 27 pessoas, e a anfitriã teve a oportunidade de partilhar a sua história de vida, de trabalho e porque escolheu viver na comunidade de <i>SprengelKiez</i>. O resultado da iniciativa tem sido eventos que promovem a discussão, o empoderamento dos anfitriões e uma maior coesão do bairro.</p>

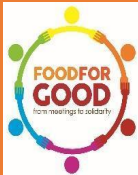


<i>Resultados das Boas Práticas (a nível local, regional, nacional ou europeu)</i>	Os resultados foram os eventos, a discussão, a capacitação dos cozinheiros e uma maior coesão no bairro.
<i>Transferibilidade</i>	<p>A prática de cozinhar e comer em conjunto com uma pessoa do bairro poderia ser transferida para outros contextos e organizações com objectivos semelhantes de promoção da coesão comunitária e do diálogo intercultural.</p> <p>Por exemplo, centros comunitários, escolas ou instituições culturais poderiam organizar eventos semelhantes onde os residentes locais ou membros da comunidade são convidados a partilhar as suas histórias e tradições culturais, cozinhando e partilhando uma refeição em conjunto. Isto poderia ajudar a quebrar barreiras culturais, construir pontes entre diferentes comunidades e promover uma maior compreensão e valorização da diversidade.</p> <p>Além disso, esta abordagem poderia ser adaptada a contextos específicos, tais como locais de trabalho ou organizações, onde os funcionários ou membros provêm de diversas origens culturais. Ao organizar eventos semelhantes, estas organizações poderiam criar oportunidades para os seus colaboradores ou membros aprenderem sobre as culturas uns dos outros, construir relações mais fortes e promover uma cultura de local de trabalho mais inclusiva e diversificada.</p>
<i>Elementos inovadores</i>	<p>A prática é inovadora em vários aspetos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promove o diálogo intercultural: Ao partilhar histórias e tradições culturais através da cozinha e da alimentação em conjunto. A prática cria um espaço para o diálogo e a compreensão intercultural e isto ajuda a quebrar barreiras culturais e a promover uma maior valorização da diversidade. - Promove a coesão comunitária: Ao reunir as pessoas em torno de uma experiência partilhada de cozinhar e comer, constroem-se relações mais fortes e cria-se um maior sentido de coesão comunitária. - Capacita os indivíduos: A prática dá aos indivíduos a oportunidade de partilharem as suas histórias e tradições culturais com outros, o que é uma forma potente de empoderamento. Ajuda também a reconhecer as contribuições únicas que todos podem fazer à sua comunidade. - Realça a diversidade cultural: Ao centrar-se em pratos e receitas tradicionais de diferentes origens culturais, a prática ajuda a realçar a diversidade cultural que existe numa comunidade, promovendo um maior sentimento de inclusão e pertença.
<i>Outros (se necessário)</i>	
<i>Website</i>	https://sprengelhaus-wedding.de/wp-content/uploads/2019/08/aelter_werden_3_aufgabe_klein.pdf



4. BOAS PRÁTICAS: ITÁLIA

PARCEIRO: EURO-NET

Food for Good: From meetings to solidarity - “Comida para o bem – Dos encontros à solidariedade”	
	
<i>Organização (breve descrição do âmbito da organização)</i>	<p>A <i>Federcongressi&eventi</i> é uma associação italiana sem fins lucrativos de empresas (públicas ou privadas), instituições e profissionais que gerem e desenvolvem atividades relacionadas com a indústria de congressos e eventos. A associação tem como objectivo representar e valorizar a atividade de congressos e eventos de forma a promover o seu desenvolvimento como factor chave de dinamização económica, social e cultural.</p> <p>O <i>Banco Alimentare</i> é uma organização italiana sem fins lucrativos de utilidade social fundada em 1989 com o objectivo de recolher excedentes de produção da cadeia de abastecimento alimentar, dos sectores agrícola, industrial, grande retalho e restauração e redistribuí-los a instituições de caridade que prestam assistência, apoio e ajuda aos pobres, aos marginalizados e, em geral, a todos os que necessitam dessa ajuda, em Itália.</p> <p>O <i>Equoevento</i> é uma organização italiana responsável pela resolução do problema do desperdício alimentar no setor dos eventos. Criada em 2014, cresceu rapidamente em poucos anos graças a uma rede de jovens voluntários. Em menos de um ano, realizou mais de 100 Equo-eventos, recolheu mais de 30.000 refeições e apoiou mais de 20 instituições de solidariedade (incluindo casas de família, refeitórios sociais e centros de refugiados).</p>
<i>Duração</i>	2015 - Em curso
<i>Localização (país, cidade, etc.)</i>	Itália
Descrição da Boa Prática	
<i>Grupos-alvo (p. e. jovens, jovens que sofrem de marginalização, etc.)</i>	Todas as pessoas que enfrentam dificuldades financeiras, pessoas pobres, idosos que vivem sozinhos, famílias com dois ou mais filhos e um só rendimento, pessoas desempregadas, pessoas que perderam o emprego, pais divorciados, pais e mães separados, refugiados e imigrantes de fora da UE.
<i>Objetivos</i>	<p><i>Food For Good</i> é um projeto promovido pela <i>Federcongressi&eventi</i> em parceria com as organizações sem fins lucrativos mencionadas acima, e tem como objetivo recuperar os excedentes alimentares dos serviços de catering de eventos e entregá-los a organizações e associações que ajudam pessoas carenciadas.</p> <p>Um <i>buffet</i> abundante e a dificuldade de determinar o número exato de pessoas que irão comparecer levam muitas vezes ao excesso de comida, que depois não é consumida e é desperdiçada. Graças ao <i>Food for Good</i>, os excedentes alimentares podem ser transformados num recurso importante para a sociedade e utilizados para alimentar pessoas necessitadas, reduzindo ao mesmo tempo o impacto ambiental do evento.</p> <p>Os objetivos do projeto são combater o desperdício alimentar em eventos, reduzir a pobreza, combater a fome, apoiar pessoas carenciadas, promover a igualdade social através da alimentação, respeitar os alimentos e os esforços envolvidos na sua confecção.</p>



<p><i>Descrição das atividades (abordagem metodológica, atividades e ações)</i></p>	<p>O projeto é simples, não exige grandes esforços ou custos e está em conformidade com a Lei do Bom Samaritano de Itália (LEI 155/2003).</p> <p>Este projeto diz respeito a eventos onde é prestado serviço de catering ao almoço ou jantar. No entanto, para os serviços noturnos, poderá haver problemas na recolha se o jantar terminar demasiado tarde, pois pode ser difícil entregar os alimentos recolhidos às instituições de solidariedade.</p> <p>Quando uma empresa desejar participar no projeto, deverá contactar a <i>Federcongressi&eventi</i> para fornecer informações sobre quando e onde recolher o excedente alimentar. <i>Federcongressi&eventi</i>, com base na localização, alerta o <i>Banco Alimentare</i> ou <i>Equoevento</i>. De seguida, põe em contacto as empresas de catering com as organizações sem fins lucrativos localizadas no território onde se realiza o evento, para que possam recolher o excedente alimentar no final e redistribuí-lo a organizações de solidariedade a nível local.</p> <p>A recolha de alimentos é simples, rápida e segura. Com um esforço mínimo para os organizadores do evento, o excedente alimentar é distribuído até uma hora após a recolha e as refeições são consumidas até 24 horas após o evento, mas são armazenadas em condições adequadas. Mesmo que cozinhados, os alimentos não devem ser armazenados à temperatura ambiente durante mais de duas horas após a cozedura e não devem ser sujeitos a arrefecimento e reaquecimento repetidos. Os alimentos devem ainda ser acompanhados de cópia da lista de ingredientes utilizados na sua confeção. Os alimentos recolhidos deverão ser corretamente armazenados pelo dador em recipientes para alimentos, descartáveis ou reutilizáveis, adequados para transporte seguro, sem risco de escape do conteúdo ou de contaminação externa. Os alimentos não devem apresentar sinais evidentes de deterioração, contaminação ou exalar odores desagradáveis. Caso tenham sido expostos ao público, os alimentos não devem apresentar sinais de consumo. Caso não tenham sido expostos ao público, os alimentos devem ser mantidos a temperaturas >60°C no caso de pratos quentes, e ≤10°C no caso de pratos frios. Os alimentos devem ser protegidos de possíveis contaminações externas, eventualmente com uma película protetora, em recipientes fechados para alimentos. É necessário que os alimentos expostos e não expostos sejam mantidos separados durante o transporte e armazenados integralmente no frigorífico. Os alimentos frios devem ser transportados em contentores para manter a cadeia de frio.</p> <p>O serviço é gratuito. Os organizadores do evento só são obrigados a fornecer alguns recipientes descartáveis e a ter algum tempo para transferir os alimentos para os recipientes.</p> <p>É importante que o organizador do evento informe os clientes sobre a iniciativa e procure envolvê-los na iniciativa social.</p> <p>Caso o organizador do evento tenha alguma sugestão em relação aos possíveis destinos dos alimentos recolhidos, por exemplo, uma organização de solidariedade próxima do local do evento, este destino deverá ser aprovado em primeiro lugar pela organização sem fins lucrativos responsável pela recolha.</p>
<p><i>Resultados das Boas Práticas (a nível local, regional, nacional ou europeu)</i></p>	<p>Os excedentes alimentares dos eventos podem ser guardados. Esta é uma escolha sustentável que gera benefícios para a sociedade e para o ambiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Benefícios sociais: Alimentação de quem tem dificuldades financeiras; - Benefícios económicos: Optimização dos recursos que não são desperdiçados; - Benefícios ambientais: Redução da poluição e dos resíduos introduzidos no ambiente; - Benefícios educativos: Ao poupar alimentos, difunde-se a mensagem da importância da natureza e do respeito pela mesma, e do esforço necessário para produzir alimentos. - Benefícios comerciais: Implementação de uma atividade de RSE; Retorno de reputação, pois os eventos representam uma oportunidade de visibilidade e comunicação com os stakeholders, e projetam uma imagem socialmente responsável, que é um valor fundamental para toda a organização empresarial.



	<p>Esta prática não é uma simples alternativa à eliminação dos excessos alimentares, mas sim uma mais-valia a oferecer aos clientes, uma forma concreta de cumprimento de objetivos sustentáveis e uma oportunidade de responsabilidade social.</p> <p>Os resultados de 160 recolhas: Os alimentos excedentes representam 25/30% dos alimentos confeccionados; 20kg de alimentos poupados num evento com 100 pessoas podem alimentar cerca de 40 pessoas.</p> <p>Até à data de hoje, foram guardadas e distribuídas às pessoas 145.796 refeições.</p> <p>Esta recolha de excedentes alimentares tem custos limitados se comparados com o valor social da sua redistribuição. Calcula-se que cada euro investido no projeto vale três euros para a sociedade. Todos os inscritos na iniciativa podem decidir apoiar o projeto da forma que considerarem mais adequada: Donativo em dinheiro; comprando um pacote de comunicação incluindo folhetos, cartões de mensagens e materiais em papel para divulgar o <i>Food For Good</i>; comprando produtos promocionais de caridade.</p>
<i>Transferibilidade</i>	<p>Quando o projeto se tornou uma boa prática na Europa em 2018, o Banco Alimentar comunicou e partilhou as suas ferramentas fundamentais para a replicabilidade do projeto noutros estados membros da UE, a fim de destacar a importância de recuperar excedentes alimentares de eventos e criar uma cultura de valor alimentar. O facto de ter sido transformado num modelo operacional à escala europeia é um reconhecimento do empenho dos envolvidos que criaram e continuam a apoiar o <i>Food for Good</i>.</p> <p>A <i>Federcongressi&eventi</i> está ao dispor de todas as associações internacionais do setor de reuniões que pretendam apoiar a missão <i>Food for Good</i> e partilhar know-how e procedimentos operacionais. Por esta razão, a <i>Equoevento</i> opera não só em Itália, mas também na Europa. Nos últimos anos, grupos de voluntários têm trabalhado para recuperar alimentos não consumidos de eventos em duas das cidades anfitriãs mais populares, Madrid e Paris, e um dos objetivos da organização sem fins lucrativos é expandir ainda mais a rede para outros destinos.</p>
<i>Elementos inovadores</i>	<p>O projecto estabeleceu o padrão na Europa em termos de combate ao desperdício alimentar. Em 2018, o <i>Food For Good</i> foi incluído entre as melhores práticas da Plataforma da UE sobre Perdas e Desperdício Alimentar, a partilhar a nível europeu.</p> <p>O <i>Food for Good</i> está em constante crescimento: Por exemplo, a investigação sobre critérios de conservação de alimentos está em fase de conclusão e está a ser realizado um estudo de chefs para eventos “duplamente bons”.</p>
<i>Outros (se necessário)</i>	
<i>Website</i>	https://www.federcongressi.it/index.cfm/it/MS/food-for-good/



Magazzini Sociali: Solidarietà Circolare - “Armazéns Sociais: Solidariedade Circular”	
<i>Organização (breve descrição do âmbito da organização)</i>	<p><i>Io Potentino Onlus</i> é uma organização italiana sem fins lucrativos de utilidade social fundada em 2015 em Potenza, Itália, como uma evolução da antiga associação “Io Potentino” fundada em 2010. A organização foi criada por jovens que sempre estiveram atentos aos cidadãos necessitados que vivem em Potenza. <i>Io Potentino Onlus</i> conta com a parceria de muitas organizações e instituições locais, entre as quais a Região Basilicata.</p> <p>A ideia do projeto <i>Magazzini Sociali</i> foi concebida em 2014 para lutar contra a pobreza. Por esta razão, o seu lema passou a ser “Potenza contra a pobreza”.</p>
<i>Duração</i>	2014 - Em curso
<i>Localização (país, cidade, etc.)</i>	Potenza, Itália
Descrição da Boa Prática	
<i>Grupos-alvo (p. e. jovens, jovens que sofrem de marginalização, etc.)</i>	<p>Todas as pessoas (italianas e não italianas) que enfrentam dificuldades financeiras e pessoas necessitadas que vivem em Potenza e no seu interior.</p> <p>Especificamente, a <i>Magazzini Sociali</i> distribui alimentos a 14 instituições de solidariedade em 4 cidades (Potenza, Tito, San Fele, Satriano di Lucania) e coopera com a “Caritas Diocesana” de Potenza, Muro Lucano, Marsico Nuovo, Acerenza. São mais de 2.000 beneficiários.</p>
<i>Objetivos</i>	<p>Subjacente ao projecto está a ideia de que existem muitos produtos alimentares em supermercados, restaurantes, cantinas, ou durante eventos, que não são consumidos e são susceptíveis de serem desperdiçados. Por outro lado, existem numerosas famílias em Basilicata que vivem na pobreza absoluta e não conseguem sequer pagar uma refeição quente. Por esta razão, a <i>Magazzini Sociali</i> pretende criar um sistema participativo virtuoso e partilhado para recuperar e redistribuir os excedentes alimentares provenientes de pequenos e grandes retalhistas, mas também de eventos culinários. A iniciativa visa abordar a sustentabilidade, recuperar os excedentes alimentares, realizar recolhas de alimentos, reduzir o desperdício alimentar e educar (em particular os alunos) contra o desperdício alimentar, sobre os objetivos sustentáveis da Agenda 2030 da ONU e sobre o voluntariado.</p>
<i>Descrição das atividades (abordagem metodológica, atividades e ações)</i>	<p>O nome do projeto é “Armazéns Sociais – Solidariedade Circular”. A solidariedade é, de facto, fundamental para o projeto: A organização acredita que a solidariedade deve ser circular, o que significa que todos devem estar ao mesmo nível para alcançar resultados inovadores duradouros. Assim, o <i>Magazzini Sociali</i> pode ser considerado um projeto de economia circular.</p> <p>O projeto realiza diversas iniciativas, eventos e atividades para recolher alimentos de longo armazenamento e apoiar pessoas carenciadas. O projecto articula-se em três áreas operacionais principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recolhas: Recolhas genéricas de alimentos; recolhas específicas de alimentos (como leite ou pão); recolhas de alimentos destinadas a envolver edifícios de apartamentos, escritórios e espaços privados; recolhas não alimentares para fins solidários (como medicamentos, livros ou produtos femininos); - Eventos específicos: Recolha de donativos alimentares ou angariação de fundos especificamente destinados à compra de alimentos realizada durante eventos que exijam a participação mediante convite (por exemplo, exposições de dança, eventos



	<p>culturais, festivais). Atividades de sensibilização destinadas a envolver as escolas e os jovens;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recuperação e distribuição de excedentes alimentares da cadeia alimentar, pequenos e grandes retalhistas ou após eventos culinários. <p>A <i>Magazzini Sociali</i> é uma rede constituída por 26 parceiros dos setores público, privado e terciário. Todos os membros fornecem conhecimentos e contribuem para o processo de tomada de decisão. A <i>Magazzini Sociali</i> conta com a ajuda de mais de 156 doadores e funciona graças à ajuda de 34 voluntários, que trabalham por turnos semanais. As suas tarefas incluem recuperar, armazenar, porcionar e redistribuir produtos secos e frescos aos beneficiários do projeto.</p> <p>As atividades diárias são realizadas no “Centro Logístico Eccedenze”, que é o local de recuperação, armazenamento e redistribuição dos excedentes alimentares, e também onde são realizadas atividades de investigação sobre questões alimentares e de sistemas alimentares.</p> <p>Os alimentos recolhidos incluem produtos com defeitos de embalagem, produtos que estão perto de ultrapassar o prazo mínimo de conservação e não vendidos ao final do dia. O processo de ajuda é fácil: Os doadores contactam a associação <i>Io Potentino</i>, os voluntários recolhem os donativos e depois redistribuem os donativos à rede. O processo é informatizado e garante a rastreabilidade, transparência e uma gestão adequada da logística e dos relatórios.</p> <p><i>Magazzini Sociali</i> lançou também um projeto para transformar o pão não vendido e excedente em cerveja, dando origem à cerveja “LA166” produzida a partir de alimentos na aplicação da Lei contra o desperdício alimentar 166/2016. Este produto, cujos recursos são utilizados para financiar o projeto, já vai na sua 9ª produção e recebeu o prémio <i>Non Sprecare</i> (“Não desperdice”) da <i>Nonsprecare.it</i> e da Universidade LUISS Guido Carli. A motivação que acompanhou o prémio foi “pela capacidade de olhar para os últimos, para as pessoas que vivem em dificuldades, solidão e pobreza, e pela capacidade de as apoiar, reduzindo o desperdício alimentar”.</p> <p>“Amor – Eventos Solidários” é uma iniciativa da <i>Magazzini Sociali</i>, para a qual é possível realizar ações solidárias através de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A “Recuperação de Banquetes” é uma iniciativa que visa recuperar os excedentes alimentares preparados e não consumidos durante os eventos; - “Jantar Suspenso” é uma iniciativa onde as pessoas podem doar um produto alimentar de longa conservação a cada participante num evento. O produto será depois distribuído à rede solidária; - “Lembrete de Casamento Solidário” é uma iniciativa onde as pessoas podem escolher como brinde para um evento uma das propostas da <i>Magazzini Sociali</i> ou doar um contributo para o projeto.
<p><i>Resultados das Boas Práticas (a nível local, regional, nacional ou europeu)</i></p>	<p>Desde 14 de dezembro de 2014 (dia da primeira dádiva) até ao presente, a <i>Magazzini Sociali</i> recuperou e redistribuiu 102.733,90 kg de alimentos não consumidos. Foram doados 40.298,19 kg de alimentos através de 8.099 donativos.</p> <p>A <i>Magazzini Sociali</i> tornou-se membro da Plataforma Italiana de Partes Interessadas da Economia Circular (ICESP) e da ENEA (um instituto de investigação e coordenador da plataforma) em 2020 e foi integrado na área de trabalho das melhores práticas e abordagens integradas. O principal objetivo da plataforma é recolher e trocar as melhores práticas sobre a economia circular a nível nacional e apresentá-las às partes interessadas.</p> <p>O projeto foi analisado pela <i>Agriculture</i> (revista científica internacional) em março de 2021, onde foi publicado um artigo de investigação como resultado de uma análise interdisciplinar realizada a nível nacional. O artigo analisa os resultados alcançados e elogia o projeto como um exemplo de inovação social que também pode ser replicado noutros contextos que não a cidade de Potenza.</p>



	<p>A <i>InnovAzioni per la sostenibilità locale</i> (uma revista online) classificou em 2021 a <i>Magazzini Sociali</i> como uma boa prática. Ainda nesse ano, o Banco de Itália classificou o projeto como uma iniciativa solidária merecedora de apoio económico em território nacional.</p>
<i>Transferibilidade</i>	<p>A <i>Io Potentino Onlus</i> está disposta a transferir os seus conhecimentos e acredita que o projeto também pode ser replicável noutros contextos.</p>
<i>Elementos inovadores</i>	<p>Todas as atividades são realizadas com recurso a procedimentos específicos para regular o fluxo de produtos.</p> <p>A <i>Magazzini Sociali</i> desenvolveu um software inovador através do qual é possível fornecer rastreabilidade das ações (donativos materiais e monetários), transparência para os doadores, logística e gestão de dados e relatórios.</p> <p>Os processos de recolha e distribuição são totalmente informatizados através da utilização de leitores laser e de código de barras: Quando um produto é recuperado, o sistema adquire toda a sua informação relevante. Este instrumento classifica o produto numa categoria e certifica o seu peso, bem como a data da recuperação e o voluntário que realizou a operação. De seguida, todas as informações são resumidas num código de barras e aplicadas com etiqueta no produto. A utilização de rótulos permite combinar cada produto de forma precisa, rápida e fácil com o doador e depois com o beneficiário.</p> <p>Isto implica também investigação: Desafios relacionados com a sustentabilidade da agricultura, relações dentro das cadeias de abastecimento alimentar, configuração das áreas agrícolas urbanas e periurbanas, ligações entre cidade e campo, interpretação de novos padrões de consumo alimentar, gestão dos recursos naturais atribuídos a produção alimentar, questões nutricionais relacionadas com os alimentos, gestão de resíduos e prevenção do desperdício alimentar, cultura alimentar, padrões de distribuição, a relação entre cadeias de abastecimento curtas e o comércio retalhista em grande escala, e equilibrar os produtos locais com aqueles que estão geograficamente mais distantes são os temas relacionados com a alimentação e a cultura alimentar que são explorados no âmbito do projeto por estudantes, investigadores e especialistas da área.</p>
<i>Outros (se necessário)</i>	
<i>Website</i>	<p>https://www.magazzinisociali.com/</p>



5. BOAS PRÁTICAS GRÉCIA

PARCEIRO: KAINOTOMIA

Perivolarides of Thessaloniki - “Perivolarides de Salónica”	
<i>Organização (breve descrição do âmbito da organização)</i>	Desde 2013, a <i>Perivolarides Salónica</i> é uma comunidade diversificada de voluntários. A associação constrói relações que capacitam tanto os seus voluntários como as pessoas necessitadas, centrando-se na alimentação e em todo o seu ciclo (semear e cultivar, colher os frutos, recuperar alimentos desperdiçados, processá-los e cozinhá-los, distribuir alimentos frescos e vegetais às famílias e aos sem-abrigo e compostagem de materiais inutilizáveis). A linha entre voluntário e beneficiário é muitas vezes confusa, uma vez que estes últimos tentam estar o mais envolvidos possível no processo e utilizar igualmente as suas capacidades. O grupo <i>Perivolarides</i> passou a ter o estatuto jurídico de Associação a partir do outono de 2021. Há cerca de 100 pessoas que têm abrigo, mas continuam a viver em condições precárias e recebem semanalmente alimentos e legumes cozinhados ou apenas legumes e outros produtos. Semanalmente, são alimentados cerca de 40 sem-abrigo.
<i>Duração</i>	2013 - Em curso
<i>Localização (país, cidade, etc.)</i>	Salónica, Grécia
Descrição da Boa Prática	
<i>Grupos-alvo (p. e. jovens, jovens que sofrem de marginalização, etc.)</i>	Grupos vulneráveis e pessoas com origens diversas, pessoas sem-abrigo, refugiados, imigrantes, desempregados, pessoas com problemas psicológicos, pessoas que não têm dinheiro para cozinhar e todas as partes interessadas.
<i>Objetivos</i>	A organização cultiva ligações que promovem o empoderamento tanto dos seus voluntários como de indivíduos necessitados. O seu foco está no ciclo completo dos alimentos, que envolve o cultivo e a colheita de plantações, cozinhar alimentos que de outra forma seriam desperdiçados, processá-los e cozinhá-los, distribuir produtos frescos às famílias e sem-abrigo e compostar quaisquer materiais inutilizáveis.
<i>Descrição das atividades (abordagem metodológica, atividades e ações)</i>	Os <i>Perivolarides</i> de Salónica possuem terrenos onde cultivam as suas próprias colheitas, que são utilizadas para preparar as refeições comunitárias servidas nas suas instalações. Os <i>Perivolarides</i> dirigem um convite a pessoas interessadas nas suas atividades ou em situação de exclusão social para se juntarem a eles na colheita. Depois colaboram na cozinha utilizando as matérias-primas produzidas nas suas terras. Além disso, também recolhem mantimentos que estão prestes a expirar ou que estão a ser descartados pelos mercados locais e utilizam-nos na sua culinária. Os participantes reúnem-se para cozinhar nas instalações da organização. Durante as sessões de culinária sentem-se livres para discutir e expressar as suas preocupações. O processo cria um sentido de comunidade e de empoderamento. Os alimentos cozinhados são distribuídos às pessoas necessitadas que se encontram em diferentes pontos da cidade de Salónica, ou são consumidos pelos participantes após serem cozinhados nas instalações da organização.
<i>Resultados das Boas Práticas (a nível local, regional, nacional ou europeu)</i>	Os produtos cultivados localmente podem ser utilizados para preparar refeições comunitárias. Isto poderá trazer benefícios para a saúde dos indivíduos que consomem os alimentos, bem como reduzir potencialmente o impacto ambiental do transporte de alimentos de outros locais. Convidar indivíduos que enfrentam a exclusão social a participar na colheita e na cozinha pode ajudar a promover um sentido de comunidade e de ligação social. Cozinhar em conjunto e partilhar refeições promove o vínculo social.



<i>Transferibilidade</i>	<p>A prática dos <i>Perivolarides</i> demonstra um modelo de produção e distribuição de alimentos sustentável e orientado para a comunidade que poderia potencialmente ser transferido para outros locais. Estas são atividades que poderiam ser implementadas noutras comunidades com acesso à terra, bem como parcerias com mercados locais para obter fornecimentos que, de outra forma, seriam desperdiçados.</p> <p>Além disso, a prática de convidar indivíduos que enfrentam a exclusão social a participar na colheita e na cozinha poderia ser adaptada a outros contextos como forma de promover a construção comunitária e a ligação social.</p>
<i>Elementos inovadores</i>	<p>A prática dos <i>Perivolarides</i> demonstra um modelo inovador de produção e distribuição de alimentos sustentáveis e orientados para a comunidade que aborda desafios sociais, ambientais e económicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produção e distribuição de alimentos orientada pela comunidade: A prática envolve o cultivo de plantações e a utilização de produtos que, de outra forma, seriam desperdiçados, para fornecer produtos frescos cultivados localmente e reduzir o desperdício alimentar. Os alimentos são depois distribuídos às pessoas necessitadas ou consumidos pelos participantes nas refeições comunitárias. - Inclusão social: A prática inclui um convite a indivíduos em situação de exclusão social para participarem na colheita e na confecção. Isto não só lhes proporciona o acesso a alimentos frescos, como também promove um sentido de comunidade e de ligação social. - Abordagem holística do ciclo alimentar: A prática centra-se em todo o ciclo alimentar, como o cultivo, a colheita, o processamento e a confecção, a distribuição e a compostagem de materiais inutilizáveis. Esta abordagem garante que todos os aspetos do ciclo alimentar são abordados de forma sustentável e orientada para a comunidade.
<i>Outro (se necessário)</i>	
<i>Website</i>	<p>https://www.facebook.com/PerivolaridesThessalonikis/</p> <p>https://www.boroume.gr/en/news/news/sunergasies-diasosis-prosforas-trofimon-3/</p>

Social Kitchen: The Other Man - “Cozinha Social: O Outro Homem”

<i>Organização (breve descrição do âmbito da organização)</i>	<p>“Cozinha Social: O Outro Homem” iniciou a sua ação em 2011 e até agora tem como objetivo fornecer alimentação gratuita a grupos vulneráveis e a todas as pessoas que estejam interessadas na sua ação. O “Outro Homem” e os seus voluntários distribuíram mais de 12 milhões de porções de alimentos por toda a Grécia. “Não é uma instituição de caridade, mas é uma ação autogerida, onde quem participa é favorecido”. Entre as suas iniciativas, proporciona não só alimentação, mas também emprego, apoio jurídico, cuidados de saúde, ensino complementar para estudantes e aulas de teatro.</p>
<i>Duração</i>	2011 - Em curso
<i>Localização (país, cidade, etc.)</i>	Em toda a Grécia
Descrição da Boa Prática	
<i>Grupos-alvo (p. e. jovens, jovens que sofrem de marginalização, etc.)</i>	<p>Pessoas de todas as idades, nacionalidades e origens sociais, sem-abrigo, desempregados, refugiados, imigrantes, idosos, pessoas em risco de exclusão social.</p>



<i>Objetivos</i>	A missão da Cozinha Social é criar uma sociedade mais justa, proporcionando oportunidades a indivíduos de todas as origens sociais, económicas e culturais. Ao organizar jantares sociais, a cozinha facilita a interação e a comunicação entre os participantes, incentivando-os a partilhar os seus pensamentos, sentimentos e preocupações, ao mesmo tempo que promove um sentido de propósito e envolvimento comunitário. Para além de promoverem o crescimento pessoal, os jantares sociais proporcionam aos participantes a oportunidade de adquirir novas competências e explorar novas ideias, ao mesmo tempo que estabelecem ligações com novos conhecidos.
<i>Descrição das atividades (abordagem metodológica, atividades e ações)</i>	A Cozinha Social organiza jantares sociais regulares, normalmente quatro vezes por semana, reunindo voluntários de toda a Atenas para preparar uma refeição comunitária utilizando ingredientes doados. Os participantes são organizados em grupos, cada um responsável por diferentes aspetos do processo, como a confecção, a embalagem e a distribuição. Depois de preparada a refeição, voluntários e beneficiários reúnem-se nas instalações da cozinha social para partilhar a refeição, discutir as suas preocupações e expressar os seus sentimentos. Esta experiência partilhada de cozinhar e jantar em conjunto cria um sentido de comunidade e promove ligações entre indivíduos de diferentes origens.
<i>Resultados das Boas Práticas (a nível local, regional, nacional ou europeu)</i>	Os resultados do jantar social criam um sentido de comunidade e estimulam a compreensão e a empatia entre os participantes. A Cozinha Social “O Outro Homem” dedica-se a oferecer uma oportunidade para as pessoas se conectarem, construírem relações e quebrarem barreiras sociais através da organização de jantares sociais. Estes jantares são uma plataforma para conversas significativas, troca de ideias e promovem sentimentos gerais de bem-estar, criando um momento de felicidade.
<i>Transferibilidade</i>	A ação pode ser transferida para muitas cidades e países. A Cozinha Social “O Outro Homem” já transfere as suas ações para outras cidades da Grécia, a fim de conhecer novas pessoas, cozinhar em conjunto e apoiar aqueles que precisam.
<i>Elementos inovadores</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Focado na comunidade: A prática promove o envolvimento e a colaboração, reunindo voluntários e participantes de diferentes origens para trabalhar em prol de um objetivo comum. - Empoderamento: A ação visa capacitar os indivíduos, proporcionando oportunidades para aprender novas competências e contribuir para a sua comunidade de formas significativas. - Diversidade e Inclusão: Os jantares sociais são concebidos para serem espaços inclusivos e acolhedores para pessoas de todas as idades, géneros, culturas e origens socioeconómicas. - Parcerias: O projeto colabora frequentemente com outras organizações, a fim de promover os seus jantares sociais para outras áreas e ter um maior impacto junto de um público mais vasto.
<i>Outros (se necessário)</i>	
<i>Website</i>	https://www.oallosanthropos.com/?lang=en



6. BOAS PRÁTICAS LITUÂNIA

PARCEIRO: ACTIVE YOUTH

Food and hygiene products support - "Apoio a produtos alimentares e de higiene"	
<i>Organização (breve descrição do âmbito da organização)</i>	Foodbank, Sociedade da Cruz Vermelha da Lituânia, Municípios da Lituânia (60 municípios)
<i>Duração</i>	2018 - 2020
<i>Localização (país, cidade, etc.)</i>	Lituânia
Descrição da Boa Prática	
<i>Grupos-alvo (p. e. jovens, jovens que sofrem de marginalização, etc.)</i>	Os cidadãos com baixos rendimentos, especialmente os idosos, as famílias monoparentais, os desempregados de longa duração e as pessoas com deficiência, estão entre as pessoas mais vulneráveis na Lituânia, para quem os riscos de pobreza ou exclusão social são bem reais.
<i>Objetivos</i>	O objetivo do projeto é criar condições para que os residentes mais pobres da República da Lituânia recebam apoio com alimentos e produtos de higiene e contribuir para a redução da pobreza e/ou exclusão social destas pessoas.
<i>Descrição das atividades (abordagem metodológica, atividades e ações)</i>	O projeto está implementado em todos os 60 municípios lituanos. Metade das administrações municipais são assistidas por organizações não governamentais: Fundo de Caridade, Apoio "Maisto Bankas" e Cruz Vermelha Lituana.
<i>Resultados das Boas Práticas (a nível local, regional, nacional ou europeu)</i>	As pessoas recebem aconselhamento para as ajudar a melhorar a sua situação e a reintegrarem-se na sociedade, com formação prática dada por adultos que trabalham para prevenir a exclusão social, oferecendo aconselhamento sobre questões como desenvolvimento pessoal, assistência social, planeamento financeiro, culinária, higiene e prevenção da COVID-19. Para além do apoio individual, o projecto organizou atividades comunitárias para aprofundar a inclusão social e as oportunidades de formação para as mulheres. O projeto organizou ainda eventos desportivos, de lazer e educativos para crianças. Estes incluíram viagens a quintas, palestras sobre nutrição saudável para crianças, aulas de culinária para crianças e aulas de desporto dadas por treinadores de escolas desportivas ou jogadores de basquetebol.
<i>Transferibilidade</i>	Este programa é aplicado em todos os 60 municípios lituanos.
<i>Elementos inovadores</i>	No ano passado, tendo unido esforços contra o desperdício alimentar, a rede de postos de abastecimento automáticos e o maior produtor de gasóleo a partir de matérias-primas renováveis - a Neste - e a organização de solidariedade social <i>Maisto Bankas</i> pouparam mais de 700 mil refeições provenientes do desperdício alimentar e entregaram-nas a pessoas em dificuldades.. Esta parceria permitiu poupar mais de mil toneladas de emissões de CO2 por ano. Em comparação, um automóvel médio emite cerca de 5 toneladas destas emissões por ano.
<i>Outros (se necessário)</i>	-
<i>Website</i>	https://www.priimk.lt/lt



Stop Food Waste in Lithuania! - “Acabar com o desperdício alimentar na Lituânia!”	
<i>Organização (breve descrição do âmbito da organização)</i>	Banco Alimentar
<i>Duração</i>	1997 - Em curso
<i>Localização (país, cidade, etc.)</i>	Lituânia
Descrição da Boa Prática	
<i>Grupos-alvo (p. e. jovens, jovens que sofrem de marginalização, etc.)</i>	Decisores nos setores da indústria alimentar, retalho e restauração, governo nacional e local, crianças, jovens e sociedade em geral.
<i>Objetivos</i>	Em cooperação com os produtores e comerciantes de alimentos, há um esforço para garantir que os alimentos adequados para consumo não são deitados fora, mas chegam à mesa daqueles que vivem na pobreza.
<i>Descrição das atividades (abordagem metodológica, atividades e ações)</i>	O projeto visa promover a cidadania ativa, mobilizando as comunidades locais para sensibilizar o público para o desperdício alimentar. Visa também ajudar as ONGs a encontrar soluções eficientes para reduzir o desperdício alimentar, aumentar a recolha de excedentes alimentares e fazer a entrega a quem deles necessita. O Banco Alimentar criou um mapa virtual dos excedentes alimentares e defendeu-o através de 10 reuniões regionais com decisores, bem como workshops gratuitos sobre o combate ao desperdício alimentar a nível local. Foram desenvolvidas e defendidas iniciativas legislativas sobre a redução do desperdício alimentar. O documentário sobre o desperdício alimentar na Lituânia foi criado e transmitido nas estações de televisão nacionais e exibido nas escolas secundárias. Por último, foram organizadas 10 exposições móveis sobre o desperdício alimentar em todo o país.
<i>Resultados das Boas Práticas (a nível local, regional, nacional ou europeu)</i>	<p>Em 2011, a Comissão Europeia anunciou que mais de 89 milhões de toneladas de alimentos são desperdiçados todos os anos (aproximadamente 179kg por pessoa). Cada vez mais (até 50%) alimentos comestíveis e de boa qualidade são desperdiçados na cadeia de produção alimentar. O desperdício alimentar provoca consequências éticas, económicas, sociais e nutricionais, bem como impactos na saúde humana e no ambiente – pilhas de resíduos alimentares produzem gás metano que afeta a emissão de gases verdes com efeito de estufa 21 vezes mais do que o dióxido de carbono.</p> <p>O efeito vai muito para além disso – é desperdiçada muita água doce para produzir os alimentos que são posteriormente desperdiçados. Em 2012, o Parlamento Europeu adotou uma resolução (2011/2175(INI)) afirmando que devem ser tomadas medidas imediatas para reduzir o desperdício alimentar, pelo menos para metade, até 2025. Algumas das medidas previstas para atingir este objectivo são a sensibilização para a escala de pessoas desfavorecidas, para que os alimentos possam ser distribuídos com segurança às pessoas com rapidez.</p> <p>O projeto “Acabar com o desperdício alimentar na Lituânia!” destina-se a aumentar a sensibilização do público lituano para o desperdício alimentar e ajudar as ONGs com soluções para reduzir o desperdício alimentar e aumentar a recuperação e entrega de excedentes alimentares a quem deles necessita.</p> <p>Durante este projeto foi criado o mapa virtual dos excedentes alimentares, foram organizadas 10 reuniões de decisores regionais, foram organizados workshops complementares, foi organizado o Congresso Nacional contra o desperdício alimentar, foi fornecido aos legisladores nacionais um conjunto de medidas legais e administrativas de combate ao desperdício alimentar, foi realizado, produzido e apresentado um filme documentário sobre o desperdício alimentar na Lituânia, foram organizadas 10 exposições móveis.</p>



	O impacto deste projeto será visível para além do projeto em si pois o promotor é muito visível em todo o país e está agora associado não só à distribuição de alimentos aos membros pobres da sociedade, mas também a uma organização ambientalmente sensível. Isto atrai mais fãs e seguidores, bem como voluntários para a organização, o que amplia o efeito dos esforços de sensibilização.
<i>Transferibilidade</i>	O programa é utilizado nas grandes cidades lituanas e pode ser adaptado a diferentes países para ser utilizado como exemplo de boas práticas.
<i>Elementos inovadores</i>	Visa otimizar os recursos e garantir os benefícios específicos dos investimentos da UE.
<i>Outros (se necessário)</i>	-
<i>Website</i>	https://www.maistobankas.lt/projektas-stabdykime-maisto-svaistyma-lietuvoje

