

COMITATO CONSULTIVO TERRITORIALE DI PIACENZA
VERBALE RIUNIONE N. 5 DEL 5 MARZO 2015

Il giorno **5 Marzo 2015**, alle ore 16.45 presso la sede Iren SpA di Piacenza, strada Borgoforte 22, si è riunito il Comitato Consultivo Territoriale di Piacenza.

Sono presenti i Signori (ente di appartenenza):

- Francesco Profumo (Iren SpA)
- Francesco Timpano (Comune di Piacenza)
- Mauro Balordi (Università Cattolica del Sacro Cuore)
- Edmondo Ioannilli (Associazione Ambiente e Lavoro)
- Monica Taina (Associazione Carlo Rasperini)
- Maurizio Mazzoni (Confedilizia Piacenza)
- Fabrizio Tei (Assoutenti Piacenza)
- Ivan Bersani (CISL Piacenza)
- Nino Beretta (Federconsumatori Piacenza)
- Giulia Silva (Gruppo Giovani Imprenditori Confindustria Piacenza)
- Michele Marchini (SVEP Onlus).

Sono assenti giustificati i Signori:

- Andrea Viero;
- Raffaele Veneziani;
- Dante Bussatori;
- Federico Scarpa;
- Stefano Riva;
- Daniele Bosoni;
- Giuseppina Tagliafichi;
- Fabrizio Ramacci;
- Laura Chiappa.

Il Presidente Mauro Balordi assume la presidenza e ricorda che la riunione odierna è stata indetta con comunicazione in data 26 febbraio 2015, per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

1. Nomina Vice Presidente;
2. Aggiornamento sulle attività di approfondimento da parte dei sottogruppi di lavoro dei tre progetti pubblicati sulla piattaforma ("Centro del riuso", "Ecofeste" e "Maggiore comprensibilità delle bollette Iren");

3. Analisi del nuovo progetto “Un Campus più sostenibile è un Campus senza più plastica” pubblicato sulla piattaforma;
4. Analisi del nuovo progetto “Ri-cibiamo al ristorante – chi ama il cibo non lo spreca” pubblicato sulla piattaforma;
5. Varie ed eventuali.

Il Presidente propone di incaricare della redazione del verbale della presente riunione Massimiliano Abramo, Direttore degli Affari Legali e Societari del Gruppo Iren.

I presenti all'unanimità approvano la proposta.

Il Presidente fa poi rilevare che sono presenti: Selina Xerra, Responsabile Corporate Social Responsibility e Comitati Territoriali di Iren SpA e Beatrice Cavedoni di Iren SpA.

* * * * *

Si passa all'esame dell'ordine del giorno.

1. Nomina Vice Presidente.

Il Presidente ricorda che il Comitato nella sua passata riunione aveva preso atto delle dimissioni della Consigliere Paola Chiesa – peraltro già nominata Vice Presidente in data 16 luglio 2014 – rinviando la nomina del nuovo Vice Presidente ad una successiva seduta.

Sulla base del Regolamento in vigore, l'Associazione Carlo Rasperini ha designato un nuovo rappresentante individuato nella persona di Monica Taina. Tale designazione è stata ratificata da parte del Consiglio di Amministrazione di Iren SpA.

Monica Taina, presente alla seduta, dichiara di accettare la carica e si presenta.

Il Presidente invita ora i presenti a prendere visione dell'art. 4 del Regolamento, che prevede la nomina di un Vice Presidente del Comitato, che deve essere individuato fra i componenti del Comitato stesso e garantire l'ordinato svolgimento dei lavori. La nomina avviene a maggioranza semplice dei voti.

Per acclamazione e all'unanimità viene eletta alla carica Monica Taina.

Il Presidente proclama perciò eletto alla carica di Vice Presidente del Comitato Territoriale di Piacenza Monica Taina nata a Piacenza il 16 ottobre 1974 domiciliata per l'incarico presso la sede del Comitato, Strada Borgoforte 22, Piacenza.

Monica Taina ringrazia per la fiducia accordata.

* * * * *

2. Aggiornamento sulle attività di approfondimento da parte dei sottogruppi di lavoro dei tre progetti pubblicati sulla piattaforma (“Centro del riuso”, “Ecofeste” e “Maggiore comprensibilità delle bollette Iren”).

Il Presidente riepiloga brevemente quanto deciso nelle sedute precedenti e cede la parola ai componenti dei sottogruppi incaricati dello sviluppo dei tre progetti approvati.

- a) Per il progetto “Centro del riuso” relaziona Francesco Timpano, attraverso il documento che si allega sub. 1.

Seguono interventi di apprezzamento dell’iniziativa, fermo restando la necessità di svolgere una verifica di coerenza con la normativa esistente (in corso di svolgimento).

- b) Per il progetto “Ecofeste” prende la parola Selina Xerra la quale riferisce in merito al progetto di “lavaggio stoviglie durante feste tradizionali” e ad alcune proiezioni economiche sulla base di dati forniti da Legambiente e/o di elaborazione interna.

Segue ampia discussione da cui emerge la necessità di effettuare ulteriori analisi e approfondimenti, in particolare per quanto concerne il numero delle feste che si svolgono nel periodo estivo nel territorio piacentino e i costi effettivamente sostenuti dagli organizzatori di feste per l’acquisto di materiali usa e getta (piatti, bicchieri e posate).

- c) Per il progetto “Maggiore comprensibilità delle bollette Iren” relaziona Ivan Bersani, il quale fornisce un aggiornamento in merito. L’obiettivo che si intende perseguire è quello della maggiore semplificazione della bolletta per migliorarne la lettura. A tal fine è stato svolto un primo incontro con le strutture di Iren Mercato (Diego Curti). E’ già programmato un prossimo incontro nel corso del quale si proverà ad esaminare un nuovo formato di bolletta, prodotto sulla base delle recenti indicazioni di AEEGSI, per perseguire l’obiettivo della semplificazione, fermo restando le informazioni di base per la clientela e salva la possibilità per i clienti di ottenere dati di maggiore dettaglio su specifica richiesta (come previsto dalla delibera dell’AEEGSI).

Selina Xerra aggiunge che nel corso del lavoro del sottogruppo è emerso un ulteriore servizio che si potrebbe mettere a disposizione dei clienti (attraverso apposita applicazione informatica) che consentirebbe di mettere a confronto i consumi annuali a fronte delle temperature media registrate negli analoghi periodi degli anni precedenti.

Il Presidente Profumo comunica che a breve sarà inoltre rilasciata la versione aggiornata dell’applicazione informatica ClickIren contenente maggiori informazioni a beneficio dei clienti.

* * * * *

3. Analisi del nuovo progetto “Un campus più sostenibile è un Campus senza più plastica” pubblicato sulla piattaforma.

Relaziona il Presidente, con l’ausilio di Selina Xerra.

In un Campus frequentato da migliaia di persone, come quello dove è insediata la sede piacentina dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, ogni giorno vengono consumate centinaia di bottiglie di acqua. Un passo importante è stato quello di mettere a disposizione in ogni angolo del Campus i raccoglitori per la raccolta differenziata con la suddivisione degli scomparti tra carta, plastica e indifferenziata. Ma non ci si può accontentare di un incremento della raccolta differenziata, in ogni caso il consumo di acqua rimane e, fino a quando ci si affiderà unicamente alle bottiglie confezionate, la mole di plastica, per quanto destinata al riciclo, non potrà che aumentare.

L'obiettivo del progetto è quello di eliminare, o comunque ridurre in maniera significativa, la quantità di plastica che viene utilizzata ogni giorno presso il Campus dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Tale obiettivo rientra nell'ambito più ampio del progetto SOS - Show Our Sustainability che punta ridurre drasticamente gli sprechi energetici e di cibo della sede, sostenere la raccolta differenziata e promuovere la mobilità sostenibile in modo da tutelare l'ambiente senza dimenticare la dimensione economica, sociale ed istituzionale.

Il progetto è ambizioso in termini di risultati attesi ma di semplice realizzazione. Un problema analogo è stato risolto già in casi analoghi con due passaggi: il primo è la creazione e messa in funzione di alcune stazioni di fontanelle che erogano acqua potabile in punti strategici di passaggio (ne basterebbero due o tre per iniziare in Università). Il secondo è quello di fornire ogni persona facente parte della comunità universitaria di una borraccia con cui potersi rifornire presso le fontanelle. La borraccia dovrebbe essere preferibilmente in alluminio, materiale leggero e con un lungo ciclo di vita, facilmente lavabile e riutilizzabile senza limiti di tempo.

Il progetto potrebbe essere immediatamente realizzato.

Segue un’ampia discussione nel corso della quale vengono fornite risposte alle richieste di chiarimento e suggeriti alcuni miglioramenti al progetto.

Udita la relazione del Presidente e e di Selina Xerra, il Comitato prende atto di quanto illustrato e conviene sull’utilità di avviare i necessari approfondimenti per valutare la fattibilità del progetto.

* * * * *

4. Analisi del nuovo progetto “Ri-cibiamo al ristorante – chi ama il cibo non lo spreca” pubblicato sulla piattaforma..

Relaziona il Presidente con l'ausilio di Selina Xerra.

Il progetto intende approfondire il tema dello spreco alimentare nella fase di ristorazione e di proporre soluzioni semplici, efficaci, ed attuabili per ridurre lo spreco alimentare nella fase di ristorazione.

Tre gli obiettivi individuati:

- 1) Messa a punto di una best practice “tipo” di non spreco del cibo nella filiera della ristorazione, condividendo e collaborando con i ristoratori del territorio e dare avvio ad una rete, inizialmente informale, di ristoratori sostenibili;
- 2) Misurazione dei rifiuti e costruzione di un sistema di monitoraggio della misurazione dei rifiuti per il raggiungimento dell'obiettivo di quantificare la riduzione derivante dalla best practice;
- 3) Definizione delle azioni concrete di sensibilizzazione e informazione del cliente a misure anti-spreco del cibo 4) Promozione delle buone pratiche di non spreco delle aziende partecipanti con cene sperimentali e di coinvolgimento degli stakeholders.

Per quanto attiene la realizzazione sono state definite tre fasi:

1° fase - aprile 2015

- Scouting ristoratori disponibili;
- Analisi delle criticità relative allo spreco alimentare nel settore ristorazione considerando le fasi di approvvigionamento, preparazione, conservazione, somministrazione, gestione degli scarti e delle eccedenze;

2° fase – maggio – giugno 2015

- Individuazione delle misure “sostenibili” attuabili in “cucina e in sala” per ridurre gli sprechi alimentari;
- Definizione del sistema di misurazione e monitoraggio dei scarti, rifiuti, eccedenze alimentari;
- Definizione delle linee guida di non spreco del cibo e condivisione;
- Realizzazione di un kit “accattivante, pratico, sicuro” per l'asporto del cibo non consumato;

3° fase – luglio – ottobre 2015 (periodo expo)

- Organizzazione di cene sperimentali RI-Cibiamo nel territorio per promuovere la cultura del non spreco e coinvolgere i consumatori.

Questi i requisiti

- Ristoratori/bar /servizi di catering del territorio piacentino disponibili ad avviare un percorso di valorizzazione, misura e accreditamento delle best practice anti spreco del cibo: RI-CIBIAMO-Esperti – consulenti - facilitatori della conduzione del “pacchetto” percorso - Materiali ecosostenibili e riciclabili per il kit trasporto cibo non consumato- Programma enogastronomico – turistico di promozione di cene anti-spreco i costi delle azioni previste le fasi di sviluppo del progetto sono indicate nel file allegato nella scheda risorse.

Grazie al suddetto progetto si otterrebbe la prima rete di ristoratori uniti contro lo spreco a livello nazionale- si potrebbero stabilire connessioni con gli organismi caritativi e le mense presenti sul territorio per ottimizzare al meglio la gestione delle eccedenze- si affronterebbero tematiche correlate al tema dell’EXPO 2015 “nutrire il pianeta, energia per la vita” che nell’anno dell’EXPO stesso potrebbero rappresentare una opportunità per le attività del territorio.

Udita la relazione del Presidente e di Selina Xerra, il Comitato prende atto e concorda sull’approfondimento del progetto con il proponente per valutarne la fattibilità.

* * * * *

5. Varie ed eventuali.

Viene fornita una prima informativa:

- a. sul progetto di raccolta olii usati;
- b. sul progetto di compostaggio di tipo industriale (possibili miglioramenti / ampliamenti).

* * * * *

Terminato l’esame dell’ordine del giorno, il Presidente chiede se vi siano ulteriori proposte di argomenti da sottoporre alla discussione.

Non viene presentato alcun ulteriore argomento e pertanto alle ore 18.30 la seduta viene dichiarata chiusa.

Il Segretario
(Massimiliano Abramo)

Il Presidente
(Mauro Balordi)

Allegato: sub 1)

Centro per il riuso dei materiali

Studio di fattibilità

A. Obiettivo

Verificare la generale fattibilità – sul territorio del Comune di Piacenza – di un **Centro per il riuso dei materiali**, in grado di connotarsi anche sotto il profilo di un percepibile profilo di innovazione.

Tale verifica condurrà alla definizione di **Linee guida per la realizzazione e la gestione del Centro**, in termini di: categorie merceologiche interessate, fattibilità tecnica e amministrativa, mercato potenziale e relativa sostenibilità economica, operatori e loro forma giuridica, tempistica, approccio incrementale, indicazioni progettuali e fattibilità urbanistica, strumenti innovativi di supporto per le attività del Centro.

B. Fasi e contenuti

1. Analisi dei flussi di rifiuti potenzialmente riutilizzabili nella provincia di Piacenza

[Sulla base dei dati messi a disposizione da IREN, si effettuerà un'analisi preliminare dell'entità dei flussi di rifiuti conferiti presso i tre centri di raccolta comunali. L'analisi si focalizzerà in particolare sui flussi di beni potenzialmente più idonei al riutilizzo (ad esempio apparecchiature elettriche ed elettroniche ed ingombranti), inteso sia come riutilizzo diretto che a valle di eventuali operazioni di pulizia/riparazione/rivalorizzazione (preparazione al riutilizzo). In quest'ottica, la presente analisi avrà una connotazione tanto più preliminare quanto meno disaggregati saranno i dati disponibili.] [Consorzio LEAP]

2. Identificazione delle categorie merceologiche di maggiore interesse per il Centro

[Alla luce dell'analisi di cui al punto 1 e, soprattutto, della rassegna di cui al punto 3, si selezionerà un primo insieme di beni che, in base a una serie di criteri da definirsi – ragionevolmente: fattibilità tecnica e normativa, quantità in gioco (ove disponibili), successo di iniziative già in atto – risultano più interessanti per il contesto piacentino e da sottoporre ad una successiva valutazione di fattibilità economica. Volontà del Comitato Territoriale di IREN è infatti quella di dare vita ad un'attività che non abbia solamente una valenza ambientale e sociale, ma che sia sostenibile anche dal punto di vista economico.] [Consorzio LEAP]

3. Analisi di buone pratiche europee, italiane, locali di Centri per il riuso

[Verrà realizzata una breve rassegna delle esperienze più significative di centri per il riuso attualmente in atto a livello nazionale ed europeo, focalizzandosi in particolare sugli elementi di successo e di criticità e traendo da esse i possibili riflessi in termini di innovazione.] [Consorzio LEAP e LEL]

4. Analisi di fattibilità economica delle attività di riuso

[Per ciascun prodotto selezionato (cfr. par. 2) si metteranno a fuoco: il bilancio costi/ricavi delle attività connesse al riuso, i potenziali soggetti (anche locali) che hanno competenze e interesse a sviluppare tale attività presso il Centro, i principali obblighi normativi e amministrativi; particolare attenzione dovrà essere riservata all'integrazione con i servizi, in modo da assicurare la sostenibilità economica dell'iniziativa; si prevedrà in ogni caso un approccio incrementale nel tempo per le attività del Centro.] [LEL]

5. Indicazioni per la realizzazione di strumenti innovativi di supporto (app)

[Con l'obiettivo di supportare e promuovere le attività del Centro, di accrescere la qualità dei conferimenti, di pianificare la logistica e di favorire l'interazione con il mercato attuale e potenziale, verranno formulate indicazioni per la realizzazione di una o più app, indicandone layout, costi di attuazione e di gestione, integrazione con altre app già offerte da Iren.] [CRASL]

6. Indicazioni per la progettazione del Centro

[Verifica di fattibilità urbanistica, elementi essenziali per la progettazione] [CRASL]

C. Committente: Comitato Territoriale Iren

D. Partner coinvolti: LEL, LEAP, CRASL

E. Tempi previsti: marzo-maggio 2015