



Bestack won the 2018/2019 edition of the Italian award for combating food waste by Last Minute Market

Who is Last Minute Market

Last Minute Market was founded in 1998 as a spin-off of Bologna University. It is the most important organization for combating food waste in Italy on a national scale.

<https://www.lastminutemarket.it/english>

Last Minute Market was created to raise public awareness on the issues of combating waste, to set up projects for the recovery and reuse of waste, and to reward innovative and successful companies.

Among the various initiatives, "Vivere a Spreco Zero" (living at zero waste) is the most important award. It is assigned once a year and provides for different categories.

Bestack won the 2018/2019 edition in the business category with Attivo! – here you find all the information and also a specific video - <http://www.imballaggioattivo.it/?lang=en> – the innovative and patented F&V corrugated boxes for longer shelf life and reduction in food waste of more than 10%.

About the Vivere a Spreco Zero award

<http://www.sprecozero.it/>

"Spreco Zero" (Zero Waste) is the most important food waste awareness campaign in Italy. Promoted by Last Minute Market since 2010 and created in close partnership with the Ministry of the Environment, the campaign quickly became not only a movement of thought but also a tool for concrete work through the Joint Declaration signed by men of science and culture to identify the objectives and contents of the European Parliament Resolution dated 19th January 2012, the only European institutional act on the issue of waste.

This campaign gave rise to:

1. "*Carta Spreco Zero*" (Zero Waste Paper) to which more than 800 Italian mayors of the metropolises (Rome, Milan, Florence, Naples, Bologna) and many other large and small administrations subscribed,
2. "*Primo: non Sprecare*" (First rule: do not waste) campaign (lunch and dinners made with food recovered from waste, endorsed by great chefs)
3. "*Vivere a Spreco Zero*" (living at zero waste) award for companies & public administrations with a lot of testimonials. The campaign launched the opening of the "Stati Generali dello Spreco" (Council for the General Waste Situation) in Italy and on February 5th 2014 fixed the date of the first National Day of Waste Prevention.

Spreco Zero is also a research, data collection and media promotion activity. Through the Waste Watcher Observatory on Italian habits regarding food&waste, *Spreco Zero* disseminates new surveys in the first items of the "annual sustainability agenda" which includes, among others, World Water Day (22nd March), the Earth (22nd April), the Environment (5th June), Food (16th October).

The winner of the *Spreco Zero* Award was announced on Thursday, November 22nd in Rome and the award ceremony was held on Wednesday November 28th in Bologna.



Press release

Bestack wins the “Vivere a Spreco Zero (Living at Zero Waste) 2018” award for combating food waste

Bestack is the winner in the “Business” category of the award conceived by the Zero Waste Last Minute Market campaign, that every year selects the most virtuous concerns in combating food waste. On the podium, Attivo!® packaging, the cardboard packaging developed by Bestack and the University of Bologna, which extends the shelf life of fruit and vegetables and reduces waste from production to consumption by more than 10%

Every year in Europe about 88 million tons of food are wasted (173 kilograms per capita), a figure that equates to about 20% of all food production in the Old Continent.

Italy does not stray far from these less virtuous trends: the food that ends up in the trash every year, at the home of Italians, amounts to 36 kilograms per person, and at the top of the waste list there are fruit and vegetables, followed by bread, onions, garlic, milk, cheese and sauces.

The 2018 Last Minute Market - Swg Waste Watcher report - presented this data on 22 November in Rome. This was also the occasion to announce the winners of the Vivere a Spreco Zero Award (Living at Zero Waste), promoted for the sixth year by the Spreco Zero campaign of Last Minute Market (www.sprecozero.it), with the Italian Ministry of Environment and the 60 Sei Zero project of the University of Bologna (Department of Agri-food Science and Technology) together with ANCI and the Sprecozero.net network.

The Award, which every year goes to the most virtuous and innovative companies in Italy in combating food waste, was won in the 2018 “business” category by Bestack, a research consortium that brings together Italian packaging producers of corrugated cardboard for fruit and vegetables. Recognition went to Attivo!® packaging, the smart packaging that extends the life of fruit and vegetables and reduces waste, developed together with the University of Bologna and specifically by the team of the “Department of Agri-Food Sciences and Technology” of Cesena led by Prof. Rosalba Lanciotti. Thanks to an innovative patent, the result of seven years of studies and research, this packaging in corrugated cardboard is pre-sanitized and safer and makes it possible for the quality of fruit and vegetables to be preserved longer and significantly reduce waste. This happens thanks to a patented blend of extracts of natural essential oils that have an antimicrobial and regulating action and retard the rotting processes of fruit and vegetables, lengthening the shelf-life of the products themselves and reducing waste from production to consumption, with waste containment percentages exceeding 10% depending on products and seasonality.

"We express our thanks to Last Minute Market for this award, which gives us great satisfaction - said the managing director of Bestack, Claudio Dall'Agata - For us - and we deal only with a small part of F&V packaging supply chain - this award has a immense value for its ethical and scientific content. It is an award in recognition of the vision, perseverance and competence of those who, since 2011, have begun to reflect on food waste, something that was still little known at that time and today is so relevant, being a subject of concern even for consumers".

"We were the first in the fruit and vegetable sector and among the first in an absolute sense to focus on this theme - continued the managing director of Bestack - and to work actively, together with our consortium members, to propose a sustainable solution for all the players in the supply chain. Our patent is at the disposal of the whole fruit and vegetable supply chain. If we are able to offer better and healthier fruit for longer then everyone benefits, from producers to consumers and suppliers. The hope is that this award, and its exposure, will be a stimulus to a greater involvement of all operators in the sector, so that one day we can reach a wider application of Attivo! packaging, to reduce waste. Several contacts have already been set up in this direction with the main fruit and vegetable producers, as well as with the most important supermarket chains".

"Of course, - concluded Claudio Dall'Agata - we need greater accountability on the part of everyone. We didn't inherit the Planet from our parents, we borrowed it from our children according to a famous proverb of the native Americans. So, if consumers were perhaps to request and buy fruit and vegetables in active corrugated cardboard packaging it could help keep the value of this loan alive for longer".

Link to the video

https://www.facebook.com/ConsorzioBestack/videos/2060453950680265/?_tn=%2Cd%2CP-R&eid=ARC0fPB1Qf_dsZ1mTchFSxBolh133Gb5rY-7c36W0doUMLHeoWFYsxPtC06-ibe0fCB-UPRqu2LbJAAg

interview with the President Piero Attoma

https://www.facebook.com/ConsorzioBestack/videos/260886034595780/?_tn=%2Cd%2CP-R&eid=ARC0fPB1Qf_dsZ1mTchFSxBolh133Gb5rY-7c36W0doUMLHeoWFYsxPtC06-ibe0fCB-UPRqu2LbJAAg

photo of the event



NEWSPAPERS

Corriere Romagna

PROGETTO DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE

Vivere a Spreco Zero Imballo da premio

Prolungare la conservazione dei prodotti alimentari
Bestpack e Tecnologie Agroalimentari sugli scudi

CESENA

La forlivese Bestpack e il dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari di Cesena hanno vinto la sezione "Imprese" del "Premio Vivere a Spreco Zero", promosso per il sesto anno dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market (www.sprecozero.it), con il Ministero dell'Ambiente e il progetto "60 Sei Zero" dell'Università di Bologna.

Imballaggio Attivo

Il Premio seleziona le realtà più virtuose e innovative in Italia nella lotta contro lo spreco alimentare. Bestack, consorzio di ricerca con sede a Forlì che riunisce i produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta si è aggiudicato il riconoscimento per l'imballaggio Attivo, il packaging smart che allunga la vita di frutta e verdura e riduce gli sprechi, messo a punto insieme al team del dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari di Cesena guidato dalla professoressa Rosalba Lanciotti.

Grazie a un innovativo brevetto, frutto di sette anni di studi e ricerche, questo imballaggio in cartone ondulato di ultima genera-

zione è pre-sanificato e più sicuro, consente di conservare la qualità dei prodotti ortofrutticoli per più tempo e riduce in modo significativo gli sprechi. Questo avviene grazie a una miscela brevettata di estratti di oli essenziali naturali che svolgono un'azione antimicrobica e regolatrice e posticipano i processi di marcescenza di frutta e verdura, allungando la shelf-life dei prodotti e riducendo gli scarti dalla produzione al consumo, con percentuali di conten-

imento dello spreco anche superiori al 10%.

Domani la consegna

Il premio a Bestack sarà consegnato mercoledì 28 novembre a Bologna, nel corso di una cerimonia in programma nel Cubiculum dell'Archiginnasio, a partire dalle 16. Special guest della cerimonia, presieduta da Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market e Luca Falasconi, curatore del premio, è

l'attore e autore letterario Giobbe Covatta.

Soddisfazione

«Ringraziamo Last Minute Market per questo premio, che ci

riempie di soddisfazione - esordisce il direttore di Bestack, Claudio Dall'Agata - Per noi che ci occupiamo solo di una piccola parte della filiera ortofrutticola (quella del packaging, ndr) ha un valore enorme, per il contenuto etico e scientifico. È un premio alla visione, alla costanza e alla competenza di chi, dal 2011, ha iniziato a riflettere sul tema dello spreco alimentare. Il nostro brevetto è al servizio di tutta la filiera ortofrutticola. L'auspicio è che questo premio, e la sua visibilità, sia uno stimolo a un coinvolgimento maggiore di tutti gli operatori del settore, affinché si possa arrivare un giorno a un'applicazione su più larga scala dell'imballaggio Attivo».



Claudio Dall'Agata

Resto Del Carlino [II]

PACKAGING

Bestack vince con l'imballaggio Attivo il premio Spreco Zero

IN ITALIA il cibo che ogni anno finisce nella spazzatura è pari a 36 kg a persona e al top della lista dello spreco ci sono frutta e verdura: lo dice il Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market - Swg, presentato a Roma in occasione dell'annuncio dei vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero, proposto da Last Minute Market col ministero dell'ambiente e col progetto 60 Sei Zero dell'Università di Bologna, insieme all'Acì e alla rete Sprecozero.net.

IL PREMIO, che ogni anno seleziona le realtà più virtuose e innovative in Italia nella lotta contro il 'food waste', per il 2018 ha visto vincitore nella categoria 'Imprese' Bestack, consorzio di ricerca con sede a Forlì che riunisce i produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta. Il riconoscimento è andato all'imballaggio Attivo, il packaging smart che allunga la vita di frutta e verdura, messo a punto insieme all'Università di Bologna. Il premio a Bestack è stato consegnato a Bestack nel capoluogo regionale all'Archiginnasio.

Resto Del Carlino [II]

[/NERO26] LA PREMIAZIONE A ROMA

L'imballaggio anti spreco nasce in Università a Cesena

OGNI anno in Europa vengono sprecate circa 88 milioni di tonnellate di cibo (173 chilogrammi pro capite), un dato che equivale al 20% circa dell'intera produzione alimentare. Il cibo che ogni anno finisce nella spazzatura, a casa degli italiani, è pari a 36 chilogrammi a persona. A dirlo sono i numeri del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market - Swg, presentato di recente a Roma in occasione dell'annuncio dei vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero.

IL PREMIO per il 2018 vede come vincitore della categoria 'Imprese Bestack' consorzio di ricer-

ca con sede a Forlì che riunisce i produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta. Il riconoscimento è andato all'imballaggio Attivo, il packaging smart che allunga la vita di frutta e verdura messo a punto insieme all'Università di Bologna, nello specifico dal team del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari di Cesena guidato da Rosalba Lanciotti. Grazie a un innovativo brevetto, frutto di sette anni di studi, questo imballaggio in cartone ondulato di ultima generazione è pre-sanificato e più sicuro, consente di conservare la qualità dei prodotti ortofrutticoli per più tempo e riduce in modo significativo gli sprechi.

Consorzio Bestack

Via Miller 32 - 47121 Forlì

Tel +39 0543 32441

info@bestack.com - www.bestack.com

WEB PRESS

1. <http://www.italiafruit.net/DettaglioNews/47223/mercati-e-imprese/bestack-il-premio-vivere-a-spreco-zero-sia-di-stimolo>
2. <https://www.freshplaza.it/artikel/9048988/bestack-vince-il-premio-vivere-a-spreco-zero-per-la-lotta-al-food-waste/>
3. https://www.converter.it/bestack-vince-il-premio-vivere-a-spreco-zero-2018-per-la-lotta-al-food-waste/?utm_source=Converter+%26+Cartotecnica&utm_campaign=13b892ede4-EMAIL_CAMPAIGN_2018_11_30_12_08&utm_medium=email&utm_term=0_431a526cc4-13b892ede4-61310825
4. <http://www.sprecozero.it/2018/11/27/ecologia-del-desiderio-mercoledi-28-novembre-la-presentazione-a-bologna/>
5. http://www.ansa.it/canale_ambiente/notizie/rifiuti_e_riciclo/2018/11/22/prevenzione-sprechi-alimentaricomune-maranello-piu-virtuoso_5350ebb7-4e14-4964-b2ce-413ado1a89db.html
6. <https://www.ilsole24ore.com/art/food/2018-11-22/sprecati-36-kg-cibo-persona-maranello-comune-piu-virtuoso-122049.shtml?uuid=AE7pbXlG>
7. http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2018/11/22/spreco-zero-presentati-in-anci-i-vincitori_eb40e211-12e4-4ca9-bf15-2030757a8189.html
8. http://www.ansamed.info/ansamed/it/notizie/rubriche/ambiente/2018/11/22/ambiente-spreco-zero-presentati-in-anci-i-vincitori_1b714861-e075-45f5-8365-foofd8d47929.html
9. <http://www.rinnovabili.it/ambiente/premio-spreco-zero-2018-assegnati-oscar-sostenibilita/>
10. <http://www.italiafruit.net/DettaglioNews/47110/mercati-e-imprese/vivere-a-spreco-zero-bestack-tra-i-premiati>
11. <http://www.corriereortofrutticolo.it/2018/11/22/vivere-spreco-zero-bestack-vincitori-del-premio/>
12. <http://www.ecodallecitta.it/notizie/390313/prevenzione-sprechi-alimentari-assegnato-il-premio-vivere-a-spreco-zero>
13. <http://www.giornaletrentino.it/ambiente-ed-energia/prevenzione-sprechi-alimentari-comune-maranello-pi%C3%B9-virtuoso-1.1820875>
14. <https://www.teleambiente.it/spreco-zero-anci-vincitori-premio/>

SOCIAL MEDIA

