



2025 *Impact Report*

*Attorno alla tavola,
le eccedenze si trasformano in nutrimento,
l'ospitalità crea relazioni,
la cura diventa un impegno condiviso.*

Credits: Simon Owen Red Photographic
Refettorio Felix

Indice

BENVENUTO

Chi siamo	5
Principi e missione	6
Perché esistiamo	7

IMPATTO

L'impatto dei Refettori	12
L'impatto nel 2025	13
Advocacy e sensibilizzazione	15

APPROFONDIMENTI

Lo spreco alimentare	17
La sicurezza alimentare	20
L'inclusione sociale	23

IL NOSTRO LAVORO

Il nostro impegno	9
I pilastri del programma	10
La nostra storia	11

RETE REFETTORIO

La rete nel 2025	26
Refettorio Partners	28
Refettorio FOODprint	29

LO SGUARDO AL FUTURO

Guardando al futuro	31
Partecipa al cambiamento	32
Grazie ai nostri sostenitori	33
Sostienici	34

Il potere di una tavola condivisa

Food for Soul nasce da una convinzione semplice: il cibo è un motore di cambiamento sociale.

Quando viene valorizzato e condiviso con cura, il cibo può nutrire il pianeta e le persone, oggi e per le generazioni future.

Nel 2025, le attività della nostra rete internazionale hanno generato un impatto ancora maggiore: recuperando e servendo più pasti sani e nutrienti e rafforzando un ecosistema capace di crescere nel tempo.

Insieme ai nostri partner continuiamo a costruire nuove opportunità, sostenendo chi ogni giorno si prende cura degli altri, dando voce alle comunità e facendo di ogni pasto condiviso un'esperienza di appartenenza.

Guardiamo al futuro con nuovi progetti, programmi e partnership che condividono la nostra visione e sostengono la nostra missione.



Credits: Angelo Dal Bo
Refettorio Gastromotiva



*Crediamo che un
futuro più sostenibile
per le persone e il
pianeta sia possibile,
insieme.*

Come è iniziato il nostro viaggio



Credits: Emanuele Colombo
Refettorio Ambrosiano



Credits: Letizia Cigliutti

Fondatori di Food for Soul:
Lara Gilmore, Presidente
Massimo Bottura, UNEP GWA , SDG Advocate

Il tema di Expo Milano 2015, “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”, ha ispirato la nascita di Food for Soul, dando forma a un movimento globale per ripensare il nostro rapporto con il cibo e con il pianeta.

Gli ideatori, lo chef Massimo Bottura e Lara Gilmore, insieme a Caritas Ambrosiana, l'Arcidiocesi di Milano, il Politecnico di Milano e una comunità internazionale di artisti, architetti, designer e chef, hanno trasformato un teatro dismesso degli anni Trenta, nel quartiere Greco di Milano, nel **Refettorio Ambrosiano**: uno spazio di accoglienza dove recupero alimentare, cultura e ospitalità si incontrano per contrastare lo spreco e l'esclusione sociale.

Durante Expo, oltre 60 chef internazionali hanno cucinato utilizzando ingredienti recuperati, dimostrando il potenziale creativo e sociale di ciò che troppo spesso viene considerato uno scarto.

Da questa esperienza è nato il **Modello Refettorio**, che ha portato nel 2016 all'apertura del secondo Refettorio a Rio de Janeiro, in occasione dei Giochi Olimpici, dando avvio a una rete internazionale che oggi conta 12 progetti in 9 Paesi.

Dopo dieci anni di esperienze, continuiamo a far evolvere questo modello per rispondere alle sfide di oggi, promuovendo la nostra missione e costruendo nuove partnership capaci di rafforzare e far crescere la rete dei Refettori.

I nostri principi guida



Il potere della bellezza

La bellezza può ispirare speranza, restituire dignità e trasformare le vite delle persone. È il principio che guida ogni spazio che realizziamo, ogni progetto che promuoviamo e ogni pasto che prepariamo e serviamo.

Il valore dell'ospitalità

L'ospitalità va oltre il servizio: è relazione, cura e rispetto. Crediamo che prendersi cura degli altri sia uno dei gesti più nobili. Insieme creiamo luoghi accoglienti, dove ogni persona possa sentirsi vista, valorizzata e parte di una comunità.

La qualità delle idee

La collaborazione è il motore dell'innovazione e del cambiamento. Lavorando insieme a professionisti provenienti da discipline diverse, diamo vita a spazi ed esperienze che favoriscono apprendimento, confronto e partecipazione. È così che trasformiamo le idee in un impatto concreto.

Il perchè del nostro lavoro

In tutto il mondo, i sistemi alimentari non riescono a rispondere ai bisogni sociali, economici e ambientali del nostro tempo. Il risultato è un paradosso: enormi quantità di cibo vengono sprecate mentre milioni di persone continuano a soffrire la fame.

Allo stesso tempo, l'aumento del costo della vita e dell'isolamento sociale rende sempre più difficile l'accesso a luoghi capaci di favorire relazioni, apprendimento e partecipazione, soprattutto per le persone più vulnerabili.

Queste sfide sono profondamente interconnesse. Alimentano disuguaglianze sociali, economiche e ambientali e riducono le opportunità di migliorare la qualità della vita, il benessere delle persone e la salute del pianeta.

FONTI

FAO, UNEP, Food Waste Index Report Y24. WHO Y24, 25 Report, IFNS, USDA Food Security Report

2.3 MLD

di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare = l'8,2% della popolazione mondiale soffre la fame

96 MLN

di persone colpite dalla crisi climatica = 1/3 delle emissioni globali proviene dal sistema alimentare

1.05 MLD

di tonnellate di cibo sprecate ogni anno = 1 miliardo di pasti persi = 19% dello spreco alimentare domestico

2.6 MLD

di persone non possono permettersi un'alimentazione sana = 1/3 della popolazione mondiale è economicamente vulnerabile

1 su 4

vive una condizione di isolamento sociale = una crisi globale in continua crescita



*Il cibo è una risorsa
che unisce le persone.*

*Quando i sistemi
alimentari falliscono,
cresce lo spreco e si
perdono nutrimento
e connessioni.*

Credits: Facundo Bustamante

Un invito ad agire

Sebbene queste sfide riguardino tutti, colpiscono in modo sproporzionato le persone più vulnerabili, aggravando le disuguaglianze e rendendo ancora più difficile l'accesso ai bisogni essenziali.

Le soluzioni più efficaci nascono quando cambiamo prospettiva e mettiamo insieme idee e innovazioni capaci di rispondere a più sfide contemporaneamente.

La complessità del sistema alimentare richiede proprio questo approccio: modelli innovativi che promuovano allo stesso tempo l'**accesso al cibo** e una corretta alimentazione, **dignità** e **inclusione**, comunità più resilienti e **sostenibilità**.

Il **Modello Refettorio** nasce per questo: mettere in relazione risorse, persone e competenze per affrontare le molteplici sfide del sistema alimentare.



Credits: Refettorio San Francisco
Refettorio San Francisco



Credits: Christopher Simpson
Refettorio Harlem

Il nostro lavoro

Sosteniamo azioni collettive capaci di generare un cambiamento duraturo.

Le nostre aree di azione



Advocacy & partecipazione civica

Promuoviamo sistemi alimentari più sostenibili e comunità più vivibili attraverso campagne di sensibilizzazione, attività educative e opportunità di volontariato che rafforzano la capacità delle persone e delle comunità di prendersi cura del pianeta e degli altri.

Sviluppo del modello Refettorio

Il Refettorio è il nostro modello culturale per contrastare lo spreco alimentare e l'isolamento sociale. Ogni progetto nasce da partnership locali, capaci di rispondere ai bisogni della comunità e promuovere ecosistemi più sostenibili e inclusivi.

Azione collettiva & impatto globale

Facciamo crescere il nostro impatto creando opportunità di confronto e collaborazione tra i partner della rete Refettorio. Condividiamo competenze, conoscenze e buone pratiche per rafforzare il modello, sviluppare nuovi programmi e sostenere la crescita della rete.

Dieci anni di accoglienza a tavola

Timeline dell'organizzazione

2015

Milano, Italia



2016

Londra, UK
Rio de Janeiro, Brasile



**Refettorio
Felix**
at St Cuthbert's



**Refettorio
Gastromotiva**

2017

Bologna, Italia



**Refettorio
Antoniano**
Bologna

2019

Parigi, Francia



**Refettorio
Paris**
Au Foyer de la Madeleine

2020

Mérida, Messico
Napoli, Italia
Lima, Perù



**Refettorio
Mérida**



**Refettorio
Napoli**
Made in Cloister



**Refettorio
Lima**

Casa de Todos
Emergency Relief Project
2020 -2024

2021

San Francisco, USA
Harlem, NY, USA



**Refettorio
San Francisco**



**Refettorio
Harlem**

2022

Ginevra, Svizzera
Sydney, Australia



**Refettorio
Geneva**



**Refettorio
OzHarvest**
Sydney

2024

Modena, Italia



**Refettorio
Modena**

L'impatto della rete Refettorio

2015 - 2025 · ispirato a livello globale, radicato nelle comunità locali

IMPATTO DEL PROGRAMMA

2752+

tonnellate di cibo recuperate

4.307+

milioni di pasti serviti con dignità

VALORE GENERATO*

Trasformare lo spreco in valore economico, ambientale e sociale.

IMPATTO SULLA COMUNITÀ

1.648+

milioni di ospiti accolti

177K

volontari, chef e sostenitori

200+

organizzazioni partner sostenute

IMPATTO AMBIENTALE*

2941

tonnellate di CO₂e evitate

1.59

miliardi di litri d'acqua preservati

847,475

USD reinvestiti nelle economie locali

5.06

USD di valore generato per ogni pasto servito

*ReFed Impact Calculator

L'impatto del 2025



Credits: Refettorio Geneva

IMPATTO DELLA RETE REFETTORIO

281

tonnellate di cibo recuperate

234K+

pasti condivisi a tavola

138K+

pasti destinati ai programmi di assistenza alimentare

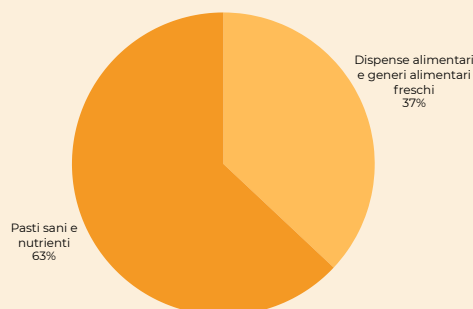
11%+

aumento del cibo recuperato

9%+

aumento dell'assistenza alimentare

ASSISTENZA ALIMENTARE



IMPATTO SULLA COMUNITÀ

49K+

ospiti accolti

108

cene con guest chef

6573

esperienze di volontariato

IMPATTO AMBIENTALE*

*ReFed Impact Calculator

360

tonnellate di CO₂e evitate

242

milioni di litri d'acqua risparmiati

Al di là del Refettorio

Cambiare comportamenti, trasformare vite

La rete dei Refettori è il cuore della missione di Food for Soul, ma il nostro impatto va ben oltre. Ogni giorno coinvolgiamo una comunità globale di persone che scelgono di generare cambiamento nelle proprie case, nei luoghi di lavoro e nei territori in cui vivono.

Insieme promuoviamo:

- Una cultura del consumo consapevole, attraverso attività educative e campagne di sensibilizzazione.
- Conoscenze, esperienze e buone pratiche a sostegno di sistemi alimentari più sostenibili e rigenerativi.
- Politiche che favoriscano equità alimentare, accesso al cibo, nutrizione e il diritto al cibo.
- Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite.

+177K

volontari, chef e sostenitori

12

Giornate ONU
dedicate all'advocacy

58K

copertura media mensile
su Instagram



Credits: Giulia Strazzi

Dare voce al cambiamento

Promuoviamo un sistema alimentare più equo e sostenibile, rafforzando politiche, responsabilità e accesso al cibo.

01

PROMUOVERE IL DIRITTO AL CIBO

- Firmatari della National Right to Food Coalition e del contributo presentato alla 53^a sessione dell'Universal Periodic Review (UPR) del Consiglio ONU per i Diritti Umani negli Stati Uniti.
- Firmatari dell'Iniziativa dei Cittadini Europei (ECI) – Good Food for All.

02

POLITICHE E NORMATIVE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE NEGLI STATI UNITI

- Membri e sostenitori della Zero Waste Food Coalition.
- Firmatari dello Zero Food Waste Act (S.B. 3443, H.B. 6684), del Reduce Food Loss and Waste Act 2025 (S.835), della normativa della California (SB 1383), della normativa NYSDEC su donazioni, riciclo e gestione degli scarti alimentari.

03

STRUMENTI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

- Guida pratica per il coinvolgimento dei giovani in occasione dell'IDAFLW e della World Food Day, sviluppata con UNEP (pubblicazione prevista nel 2026).
- Contributo alla guida delle Nazioni Unite per le Olimpiadi dedicata alla misurazione, riduzione e rendicontazione dello spreco alimentare.

04

CAMPAGNA EVERY PLATE COUNTS

Food for Soul ha co-organizzato la quarta edizione della campagna annuale insieme a UNEP, FAO e Recipes for Change, dal 29 settembre, Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, al 16 ottobre, Giornata mondiale dell'alimentazione.



Il 2025 in numeri, risultati e prospettive

Credits: Letizia Cigliutti



Credits: Angelo Dal Bo

Spreco alimentare: uno sguardo d'insieme

- Il **19%** del cibo prodotto per il consumo umano viene sprecato.
- Lo spreco alimentare è responsabile fino al **10% delle emissioni globali di gas serra**, risultando la terza causa di emissioni.
- Perdite e sprechi alimentari comportano anche uno **spreco di risorse naturali** (acqua, energia e capitale umano), aggravando l'insicurezza economica degli agricoltori e compromettendo la filiera alimentare.

**Lo spreco alimentare significa
sprecare risorse naturali:**
+24% riserve di acqua dolce
+28% terreni agricoli



Il modello Refettorio contribuisce a contrastare la fame affrontando le cause sistemiche dell'insicurezza alimentare attraverso sistemi alimentari più sostenibili. Insieme ai partner dei Refettori promuoviamo modelli rigenerativi, valorizziamo gli approvvigionamenti locali e condividiamo buone pratiche per recuperare le eccedenze alimentari e ridurre perdite e sprechi lungo tutta la filiera.

Come trasformiamo le eccedenze alimentari

Trasformare lo spreco alimentare in una risorsa per il cambiamento

RECUPERO DELLE ECCEDENZE

Direttamente da aziende agricole e ittiche · Industria alimentare · Commercio all'ingrosso · Distribuzione · Grande distribuzione · Ristorazione



RECUPERO E DISTRIBUZIONE

Una rete di partner rende possibile il recupero delle eccedenze attraverso raccolte dirette, collaborazioni con aziende agricole, food hub e donazioni da parte di imprese e attività commerciali.



TRASFORMAZIONE IN CUCINA

Le cucine dei Refettori ricevono le eccedenze alimentari e le trasformano in ingredienti, prodotti e pasti sani e nutrienti.

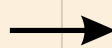


OSPITALITÀ E CURA DELLA COMUNITÀ

Al centro del modello Refettorio c'è un pasto condiviso, servito con ospitalità e dignità, capace di creare relazioni, senso di appartenenza e connessione con la comunità.

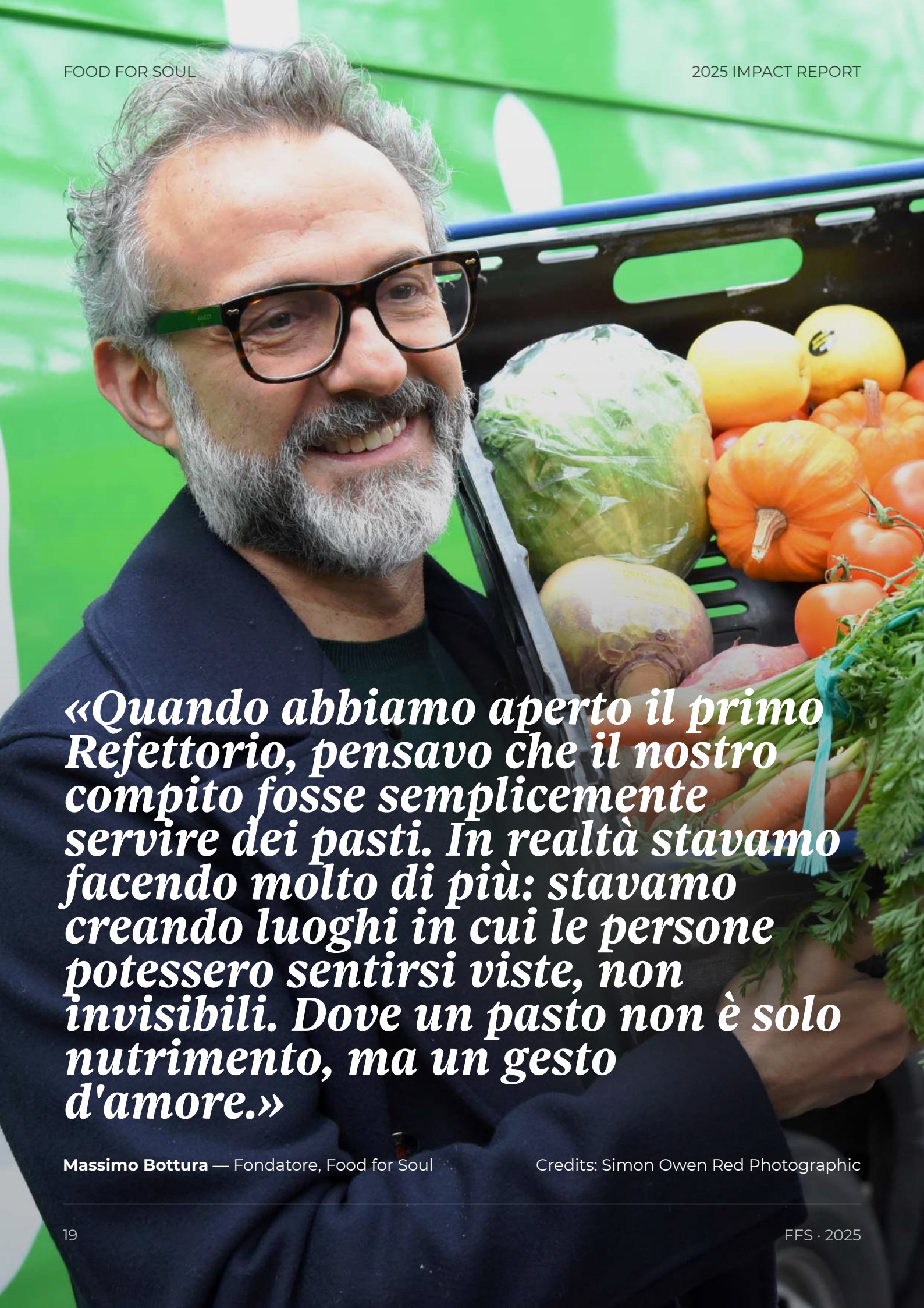
2752+

tonnellate
di cibo recuperate



4.307+

milioni
di pasti serviti con dignità



«Quando abbiamo aperto il primo Refettorio, pensavo che il nostro compito fosse semplicemente servire dei pasti. In realtà stavamo facendo molto di più: stavamo creando luoghi in cui le persone potessero sentirsi viste, non invisibili. Dove un pasto non è solo nutrimento, ma un gesto d'amore.»

Massimo Bottura — Fondatore, Food for Soul

Credits: Simon Owen Red Photographic



Credits: NikkīTo

03 — IMPACT INSIGHTS

Sicurezza alimentare: uno sguardo d'insieme

- Perdite e sprechi alimentari equivalgono a oltre **1 miliardo** di pasti persi ogni anno.
- Le famiglie a basso reddito destinano **fino all'80%** del proprio reddito all'alimentazione, pur continuando ad avere un accesso limitato a cibi freschi, sani e a prezzi accessibili.
- **Oltre il 29%** della popolazione mondiale vive una condizione di insicurezza alimentare moderata o grave, aggravata da conflitti, crisi climatica e instabilità economica.

Produciamo cibo a sufficienza per tutti, ma fame e spreco continuano a convivere.



Promuoviamo il **valore nutrizionale, sociale, culturale e ambientale** del cibo attraverso attività di sensibilizzazione, advocacy e la rete globale dei Refettori. Il modello Refettorio dimostra come ospitalità e bellezza possano nutrire le persone nella loro interezza, favorendo relazioni, benessere e senso di appartenenza, soprattutto per chi vive situazioni di vulnerabilità. Ogni pasto diventa un'occasione di incontro, continuità e cura.

Garantire l'accesso al cibo, con dignità

Abbattiamo le barriere sociali per favorire accesso, inclusione e resilienza.



Credits: Facundo Bustamante
Refettorio Felix

COMUNITÀ E OSPITALITÀ

Creiamo connessioni e nuove opportunità di accesso al cibo

+1.648

milioni di ospiti accolti

LA DIGNITÀ ABBATTE LE BARRIERE

Gli ospiti tornano con maggiore continuità e partecipazione

4

 volte al mese

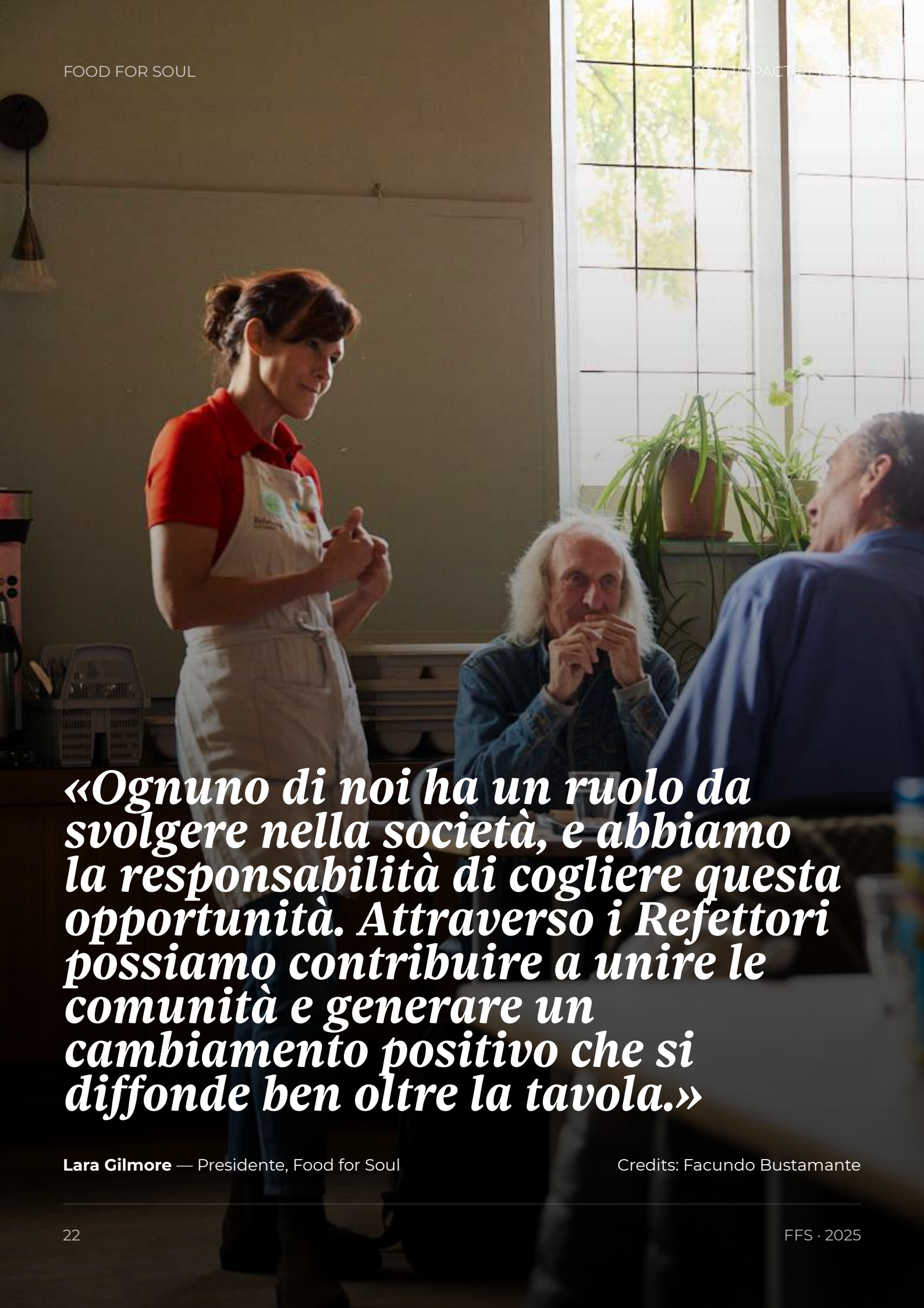
frequenza media di ritorno per ricevere supporto

IL CIBO COME STRUMENTO DI CAMBIAMENTO

Il cibo diventa occasione di relazione, identità e autostima

+200

organizzazioni della rete coinvolte



«Ognuno di noi ha un ruolo da svolgere nella società, e abbiamo la responsabilità di cogliere questa opportunità. Attraverso i Refettori possiamo contribuire a unire le comunità e generare un cambiamento positivo che si diffonde ben oltre la tavola.»

Lara Gilmore — Presidente, Food for Soul

Credits: Facundo Bustamante



Credits: Angelo Dal Bo
Refettorio Gastromotiva

Inclusione sociale: uno sguardo d'insieme

03 — IMPACT INSIGHTS

- Dopo la pandemia sono aumentati i livelli di **solitudine** e **depressione**.
- **Urbanizzazione** e **fabbisogno abitativo** hanno ridotto gli spazi dedicati al verde, alla socialità e alla vita di comunità.
- Le **barriere economiche all'istruzione e alla formazione** incidono direttamente sulla fame e sulla sicurezza alimentare.
- A livello globale, gli sfollamenti forzati sono aumentati nell'ultimo decennio a causa della **crisi climatica** e dei **conflitti**.

L'insicurezza alimentare è un indicatore fondamentale del progresso sociale e riflette le disuguaglianze economiche, sanitarie e di accesso alle opportunità.



I Refettori nutrono molto più della salute fisica: sono luoghi che alimentano anche la mente e lo spirito, offrendo opportunità di formazione, crescita e inclusione.

I programmi possono includere:

- Percorsi di inserimento lavorativo
- Supporto abitativo
- Servizi per la salute e l'igiene
- Attività artistiche e culturali

Promuovere salute, benessere e autonomia

Affianchiamo all'accesso al cibo attività artistiche, culturali ed educative che favoriscono il benessere fisico e mentale, rispondono ai bisogni essenziali e offrono nuove opportunità verso l'autonomia.



Credits: Stephanie Biteau
Refettorio Paris



Credits: Antoniano
Refettorio Antoniano



Credits: Simon Owen
Red Photographic

40%

dei Refettori offre un market alimentare e generi alimentari attraverso un modello di scelta libera

80%

dei Refettori distribuisce pasti da asporto o li destina a organizzazioni del territorio

90%

dei Refettori offre programmi di formazione, tra cui competenze culinarie, arteterapia, percorsi educativi e inserimento lavorativo

100%

dei Refettori propone attività culturali, tra cui letture, visite ai musei ed esperienze con guest chef

La rete globale dei progetti Refettorio

Credits: Angelo Dal Bo

Le attività nel 2025

Nel 2025, Food for Soul ha riunito i partner della rete Refettorio attraverso un **programma strutturato di incontri internazionali** dedicati alla condivisione di esperienze, all'allineamento delle pratiche e al rafforzamento dell'impatto collettivo.

Ogni trimestre, una sessione dedicata all'analisi dell'impatto ha permesso ai partner di presentare dati, sfide e risultati dei rispettivi Refettori. Gli incontri mensili della rete si sono concentrati sul miglioramento dell'esperienza degli ospiti, sullo sviluppo operativo, sulla sostenibilità dei programmi e sul coinvolgimento di volontari e partner.

Questo confronto continuo favorisce l'apprendimento reciproco, rafforza la collaborazione e consolida la rete Refettorio come una comunità globale di pratica, capace di sviluppare competenze, migliorare la qualità dei programmi e trasformare valori condivisi in azioni concrete a livello locale.

Credits: Refettorio Mérida



16

Partner della rete Refettorio

- 12 Refettori operativi
- 4 Refettori in fase di sviluppo

9

incontri della rete Refettorio dedicati al cambiamento sistemico

5

workshop e valutazioni dei bisogni delle comunità

1290+

ore di mentoring ai progetti a livello globale

Condividere per crescere

Da progetto a progetto, dimostriamo come il cibo possa nutrire le persone con dignità, rafforzare le comunità, valorizzare la cultura e contribuire a sistemi alimentari più resilienti. Impariamo, condividiamo e cresciamo insieme.

I temi affrontati nel 2025

ESPERIENZA DEGLI OSPITI E IMPATTO SOCIALE

- Bisogni e condizioni di vita degli ospiti
- Invio e collaborazioni con i servizi territoriali
- Gestione dei conflitti e cura della persona

SISTEMI ALIMENTARI E SOSTENIBILITÀ

- Reti per il recupero delle eccedenze alimentari
- Strategie di prevenzione spreco
- Advocacy a livello locale, nazionale e internazionale

RACCOLTA FONDI E SVILUPPO

- Fidelizzazione dei donatori
- Diversificazione delle fonti di finanziamento
- Racconto del modello Refettorio

MISURAZIONE DELL'IMPATTO E REPORTING

- Metodologie di raccolta dati
- Misurabilità e accountability
- Storytelling dell'impatto

COINVOLGIMENTO DEI VOLONTARI

- Reclutamento e inserimento dei volontari
- Trend di partecipazione
- Programmi per la comunità

STRATEGIA E PIANIFICAZIONE

- Bilancio di fine anno
- Definizione degli obiettivi per il 2026
- Allineamento tra i partner della rete

Il network di partners

ESISTENTI

ANTONIANO, OPERE FRANCESCANI

Refettorio Bologna
Bologna, Italia

ASSOCIATION DU REFETTORIO

Refettorio Paris
Parigi, Francia

CARITAS AMBROSIANA

Refettorio Ambrosiano
Milano, Italia

MADE IN CLOISTER

Refettorio MIC, Naples
Napoli, Italia

FARMING HOPE

Refettorio San Francisco
California, USA

FOOD FOR SOUL

Refettorio Modena
Modena, Italia

FREE FOOD HARLEM

Refettorio Harlem
New York, New York, USA

GASTROMOTIVA Y16-Y25

Refettorio Rio de Janeiro
Rio de Janeiro, Brasile

MATER FONDAZIONE

Refettorio Geneva
Ginevra, Svizzera

FUNDACION PALACE

Refettorio Merida
Yucatan, Messico

ST. CUTHBERT'S CENTRE

Refettorio Felix
Londra, Inghilterra

OZHARVEST

Refettorio OzHarvest
Sydney, NSW, Australia

IN ESPANSIONE

CAPUCHIN SOUP KITCHEN

Refettorio Detroit
Detroit, Michigan

INSPIRATION CORPORATION

Refettorio Chicago
Chicago, Illinois

HOLLYWOOD FOOD COALITION

Refettorio Los Angeles
Los Angeles, California

NGARA FOOD PROJECTS

Refettorio Nairobi
Nairobi, Kenya

FUNDACION PALACE

Refettorio Cancun
Cancun, Messico

Network FOODprint

ESISTENTI

12 progetti in 9 paesi



Europa

Milano · Modena · Bologna ·
Napoli · Parigi · Ginevra · Londra



Nord America

Harlem · San Francisco ·
Merida



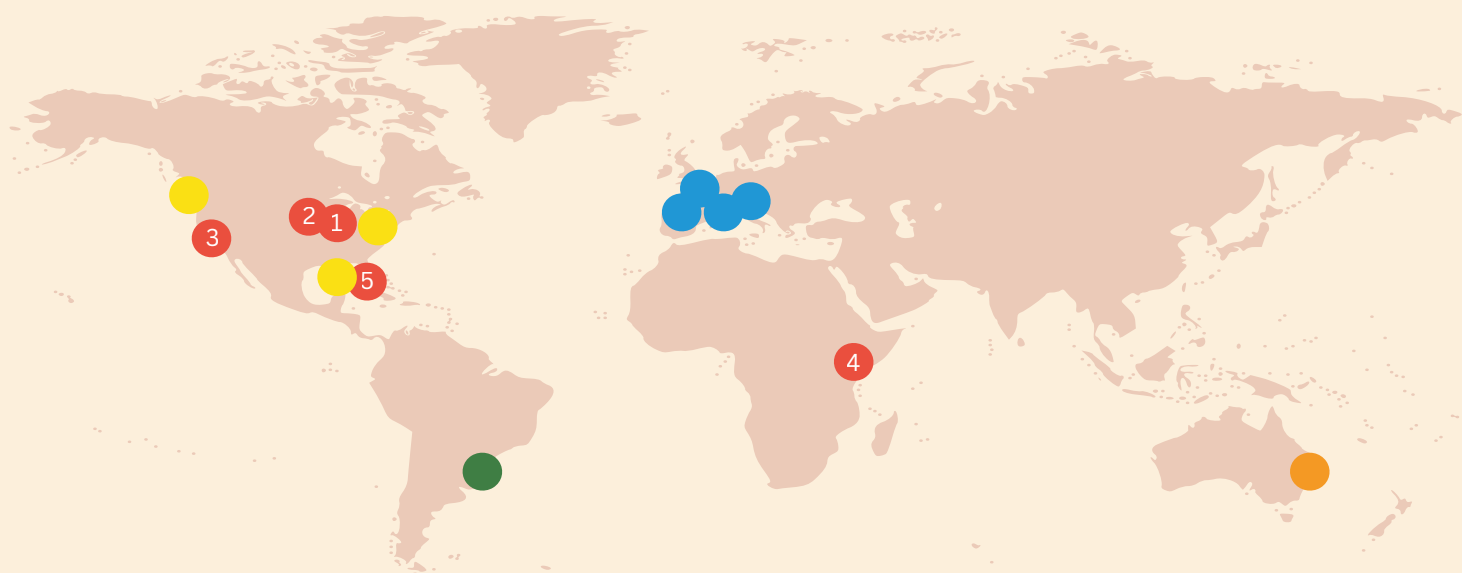
Oceania

Sydney



Sud America

Rio De Janeiro



IN ESPANSIONE

5 progetti in apertura 2026 -2028

1

Detroit, Michigan



Refettorio
Detroit
Gepuchin Soup Kitchen

2

Chicago, Illinois



Refettorio
Chicago

3

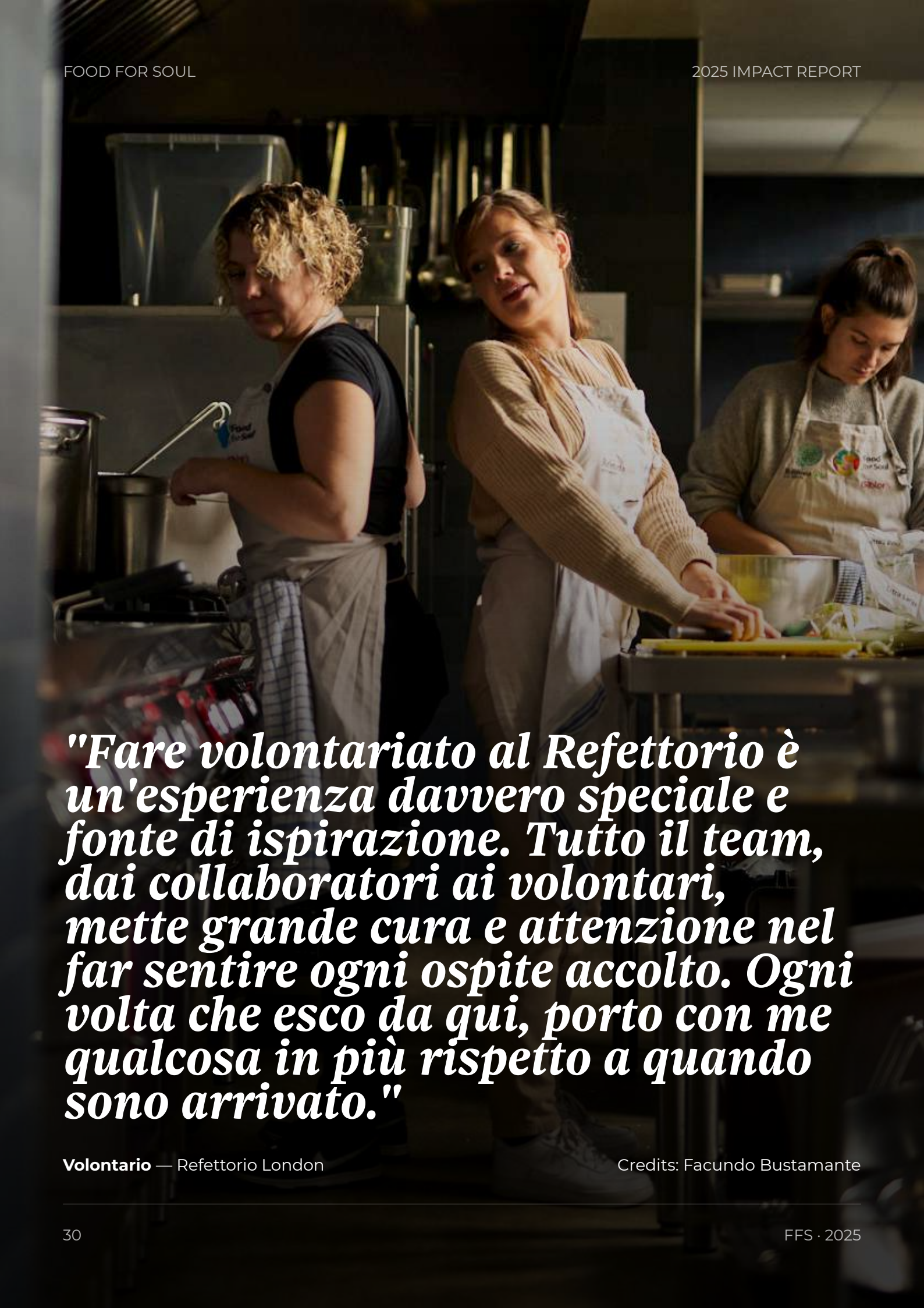
Los Angeles, California

4

Nairobi, Kenya

5

Cancún, Mexico

A photograph of three women working in a kitchen. The woman on the left is wearing a dark t-shirt and a white apron, looking down at a pot. The woman in the center is wearing a light-colored sweater and a white apron, looking towards the camera. The woman on the right is wearing a grey sweater and a white apron, looking down at a cutting board. They are all wearing white aprons with the 'Food for Soul' logo. The kitchen has stainless steel equipment and shelves in the background.

"Fare volontariato al Refettorio è un'esperienza davvero speciale e fonte di ispirazione. Tutto il team, dai collaboratori ai volontari, mette grande cura e attenzione nel far sentire ogni ospite accolto. Ogni volta che esco da qui, porto con me qualcosa in più rispetto a quando sono arrivato."

Volontario — Refettorio London

Credits: Facundo Bustamante

Lo sguardo al futuro

ESPANDERE LA RETE REFETTORIO

Aperture previste

- Novembre 2026 · Refettorio Detroit

Orizzonte 2026–2029

- Refettorio Los Angeles
- Refettorio Chicago
- Refettorio Cancún
- Nuove aree di intervento · Nairobi (Kenya)

FORMAZIONE E CONDIVISIONE

- Organizzare 12 incontri virtuali della rete Refettorio
- Avviare una serie trimestrale di incontri con relatori del network
- Adottare la Carta di collaborazione della rete Refettorio
- Rafforzare le capacità di misurazione dell'impatto della rete
- Ampliare il programma di borse di studio del Refettorio

AMPLIARE LA RETE DI SOSTEGNO

- Ampliare le opportunità di volontariato per persone e aziende
- Coinvolgere sempre più guest chef in iniziative culinarie e di ospitalità
- Rafforzare la rete di sostenitori, ambassador, artisti, designer e altri protagonisti della comunità
- Lanciare il programma di riconoscimento della rete Refettorio

NUTRIRE LE PERSONE E IL PIANETA

- Aumentare del 10% ogni anno il recupero delle eccedenze alimentari
- Incrementare del 20% ogni anno i programmi di assistenza alimentare
- Diffondere i principi dell'economia circolare e pratiche orientate all'obiettivo rifiuti zero
- Potenziare il supporto tecnico ai Refettori per misurare e rendicontare l'impatto

SENSIBILIZZARE I CITTADINI

- Realizzare la quinta edizione della campagna Every Plate Counts
- Lanciare nel 2026 la serie digitale This We Believe
- Ampliare la piattaforma Google Arts & Culture

Come contribuire



Credits: Foodban



Credits: Gucci

Credits: Simon Owen
Red Photographic

Dona e sostieni il progetto

- Fai una donazione
- Donazione mensile
- Organizza una raccolta fondi
- Sostieni un Refettorio del territorio

Aziende e brand

- Organizza un'iniziativa o un evento solidale
- Sostieni un progetto
- Dona prodotti o servizi
- Attiva un programma di Employee Matching

Volontariato e advocacy

- Condividi la nostra missione attraverso i tuoi canali
- Partecipa come guest chef o volontario nella rete Refettorio
- Unisciti a una delle nostre campagne

Ogni gesto fa la differenza

Ci sono tanti modi per contribuire. Che si tratti del tuo tempo, delle tue competenze o di una donazione, ogni gesto può generare un cambiamento.



Grazie

I principali sostenitori e donatori del 2025

PARTNER STRATEGICI



PATRONS

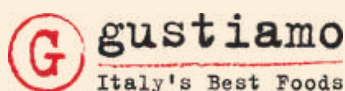


CHAMPIONS



Chef Works

ANNUAL FUTURES FUNDS



Scegli di fare la differenza

Scegli di fare la differenza.

Aiutaci a portare un pasto in tavola per tutti.



Credits: Refettorio Paris

Aiutaci a trasformare le eccedenze alimentari in pasti nutrienti che si prendono cura delle persone e del pianeta.

Il tuo sostegno contribuisce all'apertura di nuovi Refettori, al rafforzamento della rete internazionale, allo sviluppo di nuovi progetti e alle attività di sensibilizzazione e advocacy che promuovono sistemi alimentari più sostenibili e inclusivi.



www.foodforsoul.it