



CIAO, SIAMO FOODBANK WA

Abbiamo importanti informazioni per te.

Come farsi dare l'accesso a Foodbank



Vai sul nostro sito web foodbank.org.au, clicca su "Find food" e trova l'ente di beneficenza più vicino.

OPPURE



Per telefono: Chiama gratuitamente l'Emergency Relief and Food Access Service al numero 1800 979 777.
Dal Lunedì al Venerdì: 9.30am – 5pm.

Per la tua prima visita

Per ottenere la tessera Foodbank è necessario recarsi alla Reception. Con questa tessera potrai fare acquisti presso le nostre filiali e i Mobile Foodbank. È solo tua, non prestarla ad altri.

Ricordati di portare la lettera di autorizzazione e un documento d'identità valido. Le autorizzazioni possono essere stampate, inviate per e-mail o mostrate sul telefono. Ricordati anche di farci sapere se hai un voucher.

Se la prima visita è presso un Mobile Foodbank, riceverai la tessera dopo settimana, al tuo ritorno.

Le nostre sedi e gli orari di apertura

Perth Airport – 23 Abbott Road, Perth Airport
Dal lunedì al venerdì: 9.00am – 3.00pm

Albany – 5 Cockburn Road, Albany
Dal lunedì al venerdì: 8.30am – 2.30pm

Bunbury – 5 Clifford Street, Bunbury
Dal lunedì al venerdì: 8.30am – 2.30pm

Geraldton – 31 Webberton Road, Geraldton
Dal lunedì al venerdì: 8.30am – 2.30pm

Kalgoorlie-Boulder – 175 Forrest Street, Boulder
Dal mercoledì al venerdì: 8.30am – 2.30pm

Peel – Unit 1/68 Reserve Drive, Mandurah
Dal lunedì al venerdì: 8.30am – 2.30pm

Tutte le sedi sono chiuse nei giorni festivi.



Per le sedi di Mobile Foodbank, visita il sito foodbank.org.au.

Fare acquisti con noi



Che cosa portare

Quando acquisti qualcosa, è necessario mostrare la tessera Foodbank WA e pagare con la tua carta EFTPOS, perché non accettiamo contanti.

Ti consigliamo di portare borse o contenitori per la spesa.

Come funziona Foodbank?

Il nostro punto vendita è come un supermercato, dove è possibile scegliere tra diverse corsie di prodotti alimentari e di generi di prima necessità. Forse non troverai la stessa varietà di un supermercato, ma abbiamo sempre alimenti di base come pasta, riso, carne, frutta e verdura.

Generalmente, il prezzo è calcolato in base al peso. Offriamo comunque anche alimenti già prezzati, come surgelati e altro.

All'aeroporto di Perth il prezzo è di 1,50 dollari al kg per i generi alimentari e di 20 centesimi al kg per il pane e il latte fresco. Frutta e verdura sono gratis.

Nelle nostre filiali regionali il prezzo è di 1,50 dollari al kg per i generi alimentari e di 50 centesimi al kg per il pane e il latte fresco. Frutta e verdura sono gratis.

Dopo aver fatto la tua spesa, vai alla cassa dove un volontario peserà i prodotti.

Le nostre offerte dipendono dalle donazioni, quindi scorte e la disponibilità possono cambiare.

I nostri Mobile Foodbank

Se ti è difficile accedere alle nostre filiali, prova con i nostri Mobile Foodbank. Essi offrono prodotti alimentari di base, prodotti freschi, surgelati, proteine e pasti pronti da consumare.

La varietà dei prodotti può variare di settimana in settimana, ma il nostro obiettivo è quello di avere sempre a disposizione i prodotti di prima necessità.

Termini e condizioni

- » Il materiale che offriamo è destinato esclusivamente all'uso personale, non alla rivendita o all'uso commerciale
- » I pagamenti devono essere effettuati con EFTPOS, non è possibile acquistare in contanti
- » Il limite di spesa settimanale è di 70 kg per tessera
- » Per alcuni articoli possono essere applicati limiti di acquisto
- » Un titolare di tessera non può essere accompagnato da più di due adulti
- » I bambini devono essere sempre sorvegliati
- » È necessario indossare sempre scarpe, camicie e pantaloni
- » Ti invitiamo a essere rispettoso e a seguire le indicazioni del personale e dei volontari

La mancata osservazione delle regole può comportare l'annullamento della tessera.

Regole per i voucher Emergency Relief

- » Sono solo monouso
- » L'utilizzo è limitato al solo titolare del voucher
- » Il saldo non utilizzato non può essere rimborsato o riutilizzato
- » Quando il totale supera il valore del voucher, la differenza deve essere pagata con EFTPOS.
- » Al momento dell'utilizzo è necessario esibire un documento d'identità



Sicurezza alimentare, date di scadenza e di utilizzo

Sicurezza alimentare in Foodbank

La maggior parte degli alimenti ha una data di scadenza per la qualità e una per la sicurezza.

Eseguiamo controlli rigorosi sulla sicurezza alimentare. Accettiamo donazioni solo prima delle date di scadenza e le vendiamo immediatamente.

Data di scadenza e di utilizzo

- » L'indicatore della data di scadenza indica quando un alimento deve essere consumato
- » Si applica ad articoli altamente deperibili come pasti pronti, carne, latticini, alimenti cotti
- » Gli alimenti che hanno superato la data di scadenza possono contenere batteri nocivi e potrebbero essere pericolosi per il consumo
- » Anche se sembrano in buono stato, non è sicuro consumare alimenti dopo la data di scadenza

Da consumarsi preferibilmente entro

"Da consumarsi preferibilmente entro" riguarda la qualità degli alimenti, non la sicurezza. Se un alimento ha superato la data che si riferisce a "Da consumarsi preferibilmente entro", non significa che non sia sicuro, ma potrebbe perdere colore, sapore o consistenza.

- » Non è pericoloso mangiare alimenti che hanno superato la data "Da consumarsi preferibilmente entro".
- » Spesso questa dicitura si trova su cibi in scatola, prodotti confezionati, articoli a lunga conservazione, diversi tipi di vegetali, frutta e pasta.
- » In genere gli alimenti si conservano da 6 a 12 mesi dopo la data "Da consumarsi preferibilmente entro".

Noi vendiamo i prodotti entro questi periodi di tempo dalla data "Da consumarsi preferibilmente entro":

- » **1 settimana:** succhi di frutta freschi
- » **2 settimane:** panna grassa, yogurt, salse, dessert a base di latte, uova
- » **4 settimane:** panna acida, panna morbida, formaggio morbido
- » **3 mesi:** carne macinata congelata, frutti di mare congelati, latte UHT e vegetale
- » **4 mesi:** burro, margarina, formaggio a pasta dura
- » **6 mesi:** pasti pronti, proteine cotte, tutti gli altri prodotti surgelati, bevande analcoliche, pasti in scatola, condimenti per insalata, creme spalmabili, prodotti per animali domestici (secchi)
- » **12 mesi:** tutte le altre carni crude surgelate (escluso il macinato), verdure surgelate, patatine, cereali, barrette muesli, biscotti secchi, acqua, caffè, tè, milo, farina, zucchero, sale, erbe aromatiche, zuppe disidratate/basi per pasti, oli, pasta, riso, prodotti per animali domestici (umidi), prodotti per l'igiene personale e per la cura della casa.

I prodotti devono essere consumati entro queste date.

Scongelamento dei prodotti congelati

I prodotti congelati devono essere scongelati nel frigorifero e cucinati il giorno stesso dello scongelamento.

Consigli per la sicurezza alimentare

- » Lavare le mani per 20 secondi con il sapone prima di cucinare e dopo aver toccato capelli, naso, occhi, alimenti crudi, aver fumato o aver usato la toilette.
- » Lavare frutta, verdura e vegetali freschi prima di mangiarli. Non lavare carne, pesce, pollo o uova. Utilizzare taglieri separati per carne, frutti di mare e verdure crude. Non utilizzare alimenti che hanno superato la data di scadenza.
- » Tenere gli alimenti fuori dalla "zona a temperatura pericolosa". Conservare gli alimenti congelati in freezer a meno di -18°C, quelli freddi in frigorifero a meno di 5°C. Conservare gli alimenti caldi a una temperatura superiore a 60°C. Scongelare gli alimenti in frigorifero o nel microonde, non sulla superficie da lavoro della cucina o in acqua.
- » Quando si conservano gli avanzi caldi, conservarli in frigorifero quando non sono più fumanti. Conservarli solo per 2-3 giorni prima di congelarli o eliminarli.
- » Occorre prestare particolare attenzione agli alimenti ad alto rischio. Questi alimenti devono essere conservati in modo sicuro e non devono essere consumati dopo aver superato la data di scadenza.

Gli alimenti ad alto rischio includono:

- » Prodotti caseari, come ad esempio il latte
- » Carni e frutti di mare crudi e cotti
- » Insalate confezionate
- » Riso e pasta cotti
- » Alimenti contenenti uova
- » Piatti pronti per il consumo come panini, sandwich e pizze



Scopri come imparare a mangiare sempre bene con i nostri programmi nom!

Impara a programmare e cucinare pasti sani con una spesa minima con le nostre ricette facili, gustose e salutari.

Prima di condividere un pasto appena cucinato, partecipa alle nostre sessioni interattive per avere consigli sulla salute e su come cucinare.

Apprendi quelle capacità che sono importanti per vivere bene, impara come programmare pasti nutrienti con poca spesa e scopri come leggere le etichette per fare sempre scelte informate per la tua salute.



Per saperne di più
nom.org.au

Superhero Foods®

Dove i cibi di tutti i giorni sono *cibi da supereroi!*

Aiuta i bambini a imparare a mangiare sano con attività divertenti e i nostri personaggi *Superhero Foods*.

Scopri una serie di ricette sane e gustose, a basso costo, tutte da provare.

Per saperne di più
superherofoodsHQ.org.au

