ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

LIFE FOSTER -Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry

https://www.lifefoster.eu/it/home-it/

Localizzazione della buona pratica	Veneto Italia Lombardia Italia Piemonte Italia Friuli Venezia Giulia Italia Francia Malta Madrid Spagna Valencia Spagna Vizcaya Spagna

Lingua originale della buona pratica	Francese Inglese Italiano Spagnolo
Area	Consumo
Partners	UNISG (Italia) Federazione Italiana Cuochi (Italia) AFPA (Francia) CECE (Spagna) MBB (Malta) ITS (Malta)
Settore	Cibo e bevande
Target Groups	Enti di formazione professionale e scuole secondarie superiori, formatori e insegnanti, studenti di enti di FP e scuole secondarie superiori, operatori della ristorazione, policy maker (formazione professionale, istruzione, ambiente, agricoltura e salute).
Tipo di finanziamento	Programma UE
Livello di Applicazione	Filiera
Ambito tematico	Approccio Integrato per Filiera o Settore
Durata	Da Settembre 2018 a Dicembre 2021

Motivazione

Il progetto sviluppa un approccio di prevenzione dello spreco alimentare in considerazione del fatto che lo spreco alimentare produce enormi quantità di gas serra e costituisce, quindi, un grosso problema ambientale.

Descrizione

Il progetto vuole dimostrare come la formazione professionale possa aiutare a risolvere problemi ambientali. La formazione professionale favorirà infatti l'adozione di pratiche sostenibili nel settore della ristorazione affinché esse possano essere di esempio anche per il singolo cittadino. Il progetto prevede: 1) definizione di un modello per la gestione dello spreco alimentare e relative pratiche; 2) formazione di formatori di ristorazione ed insegnanti sullo spreco alimentare tramite uno specifico percorso volto a sviluppare comportamenti virtuosi per la riduzione di spreco alimentare in cucina e sala; 3) formazione di studenti (giovani e adulti) sullo spreco alimentare e pratica in azienda; 4) sensibilizzazione dei ristoratori tramite eventi dedicati; 5) coinvolgimento dei policy maker per la definizione di misure a sostegno delle imprese che prevengono e riducono lo spreco alimentare; 6) trasferimento dell'esperienza ad altri enti di formazione finalizzato alla replicabilità.

Risultati

N. studenti raggiunti: 7.520. N. formatori/insegnanti raggiunti: 487. N. imprese raggiunte: 3.600. 200 policy maker raggiunti. Riduzione del 9,1% dello spreco alimentare nei 13 centri di formazione professionale. Sensibilizzazione del 95% di: 500 formatori/insegnanti, 15.000 studenti, 200 policy maker, 10.000 addetti di ristorazione.

Condizioni per la replicabilità

La replicabilità della buona pratica può essere favorita se i comportamenti virtuosi possono diventare una nuova competenza da includere nei profili professionali della ristorazione. Il progetto prevede di coinvolgere altri 8 enti di formazione per favorire la replicabilità della pratica. Per quanto riguarda i ristoranti, riteniamo che buona parte di quelli che accoglieranno gli studenti in stage adotterà dei comportamenti virtuosi.

Barriere, criticità, limiti

Mancanza di incentivi

Parole chiave

ristorazione sostenibile, spreco alimentare, formazione

Contatti

info@lifefoster.eu