



**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/>



<b>Localizzazione della buona pratica</b>	<p>Veneto Italia</p> <p>Lombardia Italia</p> <p>Piemonte Italia</p> <p>Friuli Venezia Giulia Italia</p> <p>Francia</p> <p>Malta</p> <p>Madrid Spagna</p> <p>Valencia Spagna</p> <p>Vizcaya Spagna</p>
<b>Lingua originale della buona pratica</b>	<p>Francese</p> <p>Inglese</p> <p>Italiano</p> <p>Spagnolo</p>
<b>Area</b>	Consumo
<b>Partners</b>	<p><a href="#">UNISG (Italia)</a></p> <p><a href="#">Federazione Italiana Cuochi (Italia)</a></p> <p><a href="#">AFPA (Francia)</a></p> <p><a href="#">CECE (Spagna)</a></p> <p><a href="#">MBB (Malta)</a></p> <p><a href="#">ITS (Malta)</a></p>
<b>Settore</b>	Cibo e bevande
<b>Target Groups</b>	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).
<b>Tipo di finanziamento</b>	Programma UE
<b>Livello di Applicazione</b>	Filiera
<b>Ambito tematico</b>	Approccio Integrato per Filiera o Settore
<b>Durata</b>	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