



**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

<b>buona pratica</b>	Inglese Italiano Spagnolo
<b>Area</b>	Consumo
<b>Partners</b>	<a href="#">UNISG (Italia)</a> <a href="#">Federazione Italiana Cuochi (Italia)</a> <a href="#">AFPA (Francia)</a> <a href="#">CECE (Spagna)</a> <a href="#">MBB (Malta)</a> <a href="#">ITS (Malta)</a>
<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 prevencono 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