### **OBIETTIVI**

- 1. **Sensibilizzare** sugli **sprechi alimentari** nella ristorazione e sull'applicazione di pratiche più sostenibili per **prevenirli** e **ridurli**.
- 2. Formare studenti e formatori, nonché professionisti della ristorazione (personale di cucina e di sala) sull'adozione di pratiche più sostenibili.
- 3. **Sensibilizzare le istituzioni politiche** sulla necessità di **misure** e **strumenti** che favoriscano la prevenzione e la riduzione degli sprechi alimentari.

### **IMPATTO PREVISTO**



**7.000** Studenti **500** Formatori

**200** Istituzioni Politiche

**3.600** Imprese

10.000 Professionisti













info@lifefoster.eu www.lifefoster.eu









LIFE ENVIRONMENTAL GOVERNANCE AND INFORMATION

LIFE FOSTER: FORMAZIONE, EDUCAZIONE E
COMUNICAZIONE PER RIDURRE GLI SPRECHI
ALIMENTARI NELLA RISTORAZIONE



01/09/2018 - 31/12/2021

Questo progetto è stato cofinanziato con il sostegno dello strumento finanziario LIFE dell'Unione Europea.

Questa pubblicazione rispecchia il punto di vista dell'autore e pertanto, la Commissione non è responsabile di alcun uso che possa essere fatto delle informazioni ivi contenute.

## IL PROBLEMA AMBIENTALE

Al centro del progetto vi è l'impatto ambientale della ristorazione, che in Europa produce 10,5 milioni di tonnellate all'anno di sprechi alimentari, l'equivalente di 21 kg per cittadino europeo. La ristorazione contribuisce per il 12% all'ammontare complessivo dei rifiuti alimentari.

(Progetto FP7 "FUSIONS", Stime 2012,

## **BENEFICIARI**

## Enti di formazione professionale nel settore della ristorazione

- ENAIP NET (Italia) Beneficiario coordinatore
  - AFPA (Francia)
  - CECE (Spagna)
  - ITS (Malta)

#### **Partner scientifico**

• UNISG (Italia)

#### Industria e associazioni di categoria

- FIC (Italia)
- MBB (Malta)



# LA STRATEGIA DEL PROGETTO

Sviluppo di un modello di **PREVENZIONE** degli sprechi alimentari **TRASFERIBILE E DI QUALITÀ** per incoraggiare l'adozione di pratiche sostenibili nella ristorazione

#### COOPERAZIONE

con i decisori
politici per
incorporare misure
di prevenzione allo
spreco alimentare
nelle politiche
pertinenti

Sviluppo di un SISTEMA DI MONITORAGGIO degli sprechi

degli sprechi
alimentari per la
ristorazione e i
centri IFP nel
settore alimentare

FORMAZIONE DEI

tecniche di prevenzione e riduzione degli sprechi alimenta

**EVENTI** di informazione e **SENSIBILIZZAZIONE** per la ristorazione ed il sistema educativo europeo

INCORAGGIARE le imprese ad adottare il MODELLO FOSTER durante i tirocini in azienda degli studenti e i seminari per professionisti

FORMAZIONE
DEGLI STUDENTI
per trasferire le
COMPETENZE di
prevenzione e
riduzione degli

sprechi alimentari