



MANIFESTO PER LA PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

LIFE FOSTER

LOVE FOOD REDUCE WASTE 

PERCHÈ

Abbiamo a cuore il futuro delle prossime generazioni e la salute del nostro pianeta.

Consideriamo lo spreco alimentare una sfida globale che richiede risposte locali e l'azione di tutti.

OGNI ANNO...

Si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo¹

1,4 miliardi di ettari di terra (il 28% della superficie agricola mondiale) vengono utilizzati per produrre cibo che va perso o sprecato²

3,3 giga tonnellate di gas serra sono generati dai rifiuti alimentari: il terzo maggior emettitore³

Spreco alimentare costa 143 milioni di euro in Europa: il 12% di questa somma proviene dalla ristorazione⁴

¹ Source: FAO Report 2011, Global Food Losses and Food Waste. Extent, Causes and Prevention. Rome

² Source: FAO Report 2013, Food Wastage Foodprint. Impacts on natural resources. Rome

³ Source: FAO Report 2013, Food Wastage Foodprint. Impacts on natural resources. Rome

⁴ Source: FUSIONS 2016, Stenmarck, Å., Jensen, C., Quested, T., Moates, G., Bukst, M., Cseh, B., ... & Scherhauser, S. (2016). FUSIONS: Estimates of European food waste levels. IVL Swedish Environmental Research Institute: Stockholm, Sweden

RICONOSCIAMO CHE

La riduzione dello spreco alimentare è una priorità su scala europea e mondiale

Per questo la Commissione europea si è impegnata a raggiungere entro il 2030 l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite 12.3⁵, ossia, dimezzare lo spreco alimentare pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo⁶

È urgente sensibilizzare le persone verso la riduzione allo spreco alimentare

Ecco perché la riduzione della perdita e dello spreco alimentare è parte integrante della strategia dell'Unione europea "Farm to Fork" e un traguardo obbligatorio per gli Stati membri⁷.

⁵Sustainable Development Goal 12.3 of the UN 2030 Agenda for Sustainable Development

⁶The "Farm to Fork Strategy – For a fair, healthy and environmentally-friendly food system" is at the heart of the European Union's "Green Deal". It declares the Commission's commitment to "halving per capita food waste at retail and consumer levels by 2030"

⁷Food loss and waste prevention (europa.eu)



CALL TO ACTION

La **CALL TO ACTION** di LIFE FOSTER si rivolge a **professionisti della ristorazione, formatori, insegnanti, studenti e cittadini.**

Ti proponiamo di diventare **Ambasciatore della prevenzione dello spreco alimentare** e di avere un ruolo attivo nel forgiare un futuro migliore.

Unisciti a noi e sottoscrivi il **MANIFESTO PER LA PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE.**

AGISCI ORA E DICHIARA IL TUO IMPEGNO!

***DIVENTA NOSTRO
AMBASCIATORE:***

www.lifefoster.eu/it/manifesto-it

IMPEGNI VOLONTARI PER I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE



Pianifica menu e ordini. Acquista meno ma più frequentemente. Acquista senza eccessi da un fornitore appropriato

I fornitori principali non sono sempre i più convenienti. Per ridurre lo stock e i relativi costi, spesso è preferibile avere un fornitore vicino che consegna anche piccole quantità

Il coinvolgimento dei fornitori al servizio di ristorazione sostenibile rende gli acquisti più efficienti. Puoi inoltre considerare l'acquisto di prodotti "brutti" che di solito non sono messi in vendita, a causa del loro aspetto

Se hai eccedenze di cibo, puoi redistribuirle tramite enti di beneficenza locali e/o applicazioni dedicate a questo scopo. È inoltre opportuno, riconsiderare attentamente la pianificazione e monitorare l'utilizzo del prodotto per ottimizzarlo



Gestisci correttamente i prodotti alimentari per garantirne la qualità e la sicurezza. Controlla la loro freschezza e la data di scadenza quando li ricevi. Questo consente di non sprecare

Oltre a tenere sotto controllo i costi, una corretta gestione dei prodotti favorisce i tuoi clienti, perché ne garantisce la sicurezza. Questo implica una rotazione del cibo fresco da offrire. Se i clienti si abituano a mangiare cibo fresco, si fideranno anche di chi lo produce



Se i clienti avanzano del cibo, puoi proporre loro una "borsa gourmet" da portare a casa

Con gli inevitabili scarti alimentari – cioè, le parti non commestibili – puoi produrre compost e mangime per animali. Altrimenti, puoi darlo ad aziende che realizzano bio-prodotti e bio-energia



Svilupa un buon sistema di comunicazione. Favorisci la comunicazione tra il personale di cucina e quello di sala. Facilita il dialogo con i tuoi fornitori e i tuoi clienti

Per vendere al momento giusto ciò che offre la cucina è fondamentale una comunicazione efficace tra chi prepara il cibo e chi lo vende

Una buona comunicazione diretta con fornitori e clienti favorisce la fiducia reciproca

Comunicare ai tuoi clienti il tuo impegno per la prevenzione dello spreco alimentare migliorerà la tua reputazione. Puoi considerare anche di coinvolgere i tuoi fornitori in campagne di comunicazione congiunte sulla prevenzione dello spreco alimentare



Proponi menù con porzioni che vanno incontro alle esigenze dei clienti. Sii flessibile nella tua offerta per evitare sprechi

La quantità di cibo dovrebbe essere indicata in modo chiaro per permettere al cliente di decidere cosa e quanto mangiare. È necessario creare un dialogo tra produttori e consumatori, giustificando la scelta di indicare la quantità con l'obiettivo di prevenire sprechi e rispettare le esigenze del cliente

Una chiara visione del menù e un'attenta selezione delle ricette aiuteranno a distinguere i vostri ristoranti. Analizza le preferenze e le esigenze dei clienti per cucinare di conseguenza



Ottimizza l'uso degli ingredienti attraverso ricette che incoraggiano l'utilizzo "dalla testa alla coda" e "dalle radici alle foglie"⁸

La tecnologia per la conservazione e la preparazione degli alimenti, se utilizzata in modo consapevole e responsabile, può essere un alleato nella riduzione dello spreco alimentare, dei consumi e dei costi energetici e, infine, ti aiuta a risparmiare tempo.

Gli avanzi e le eccedenze di oggi possono trasformarsi in fantastiche ricette per il giorno successivo con un gusto ancora migliore. Lasciati ispirare dalle tradizioni culinarie per usarle con un pizzico di creatività

Anche la pulizia e la preparazione (mise en place) degli ingredienti svolgono un ruolo cruciale. Controlla la qualità e la quantità dei prodotti prima della cottura, utilizza strumenti e tecnologie adeguate



Misura attentamente gli ingredienti in tutte le fasi, dalla ricezione del prodotto alla sua lavorazione, fino al servizio del cibo

La misurazione previene lo spreco di cibo, l'eccessiva quantità di acqua e il consumo di energia. Migliora l'efficacia nonché l'efficienza.

Puoi adottare strumenti di monitoraggio come Food Waste Flow Balance, lo strumento di monitoraggio sviluppato nel progetto LIFE FOSTER



Aggiorna le tue competenze attraverso una formazione professionale mirata sulla prevenzione dello spreco alimentare

Puoi trovare la tua formazione tra le molteplici soluzioni LIFE FOSTER, inclusi programmi di e-learning sulla prevenzione dello spreco alimentare e webinar tematici

⁸ Source: The chefs' manifesto action plan, <https://sdg2advocacyhub.org/chefs-manifesto>

IMPEGNI VOLONTARI PER FORMATORI ED INSEGNANTI



Aggiorna i profili professionali per il servizio di ristorazione con competenze legate alla prevenzione dello spreco alimentare

Evidenziare le competenze per la prevenzione dello spreco alimentare metterà in evidenza l'importanza di lavorare efficacemente contro questo problema e risparmiare sui costi

Incorporare contenuti sulla prevenzione dello spreco alimentare nei programmi di formazione professionale per il servizio di ristorazione aiuterà i futuri professionisti ad adottare comportamenti corretti nei loro luoghi di lavoro

Gli studenti possono essere ambasciatori della prevenzione dello spreco alimentare durante la loro formazione in azienda, tirocinio o apprendistato e, in seguito, nei loro luoghi di lavoro



Forma formatori ed insegnanti alla prevenzione dello spreco alimentare

Iniziare con i programmi di formazione dei formatori è essenziale per avere un impatto maggiore sul problema ed effetti duraturi nella tua organizzazione. Puoi adottare il modello LIFE FOSTER e il toolkit che si basano su evidenze scientifiche

Puoi trovare la tua formazione tra le molteplici soluzioni offerte da LIFE FOSTER, inclusi programmi di e-learning sulla prevenzione dello spreco alimentare e webinar tematici



Forma gli studenti all'utilizzo e al consumo responsabile del cibo. Ciò andrà a beneficio dell'azienda in cui lavoreranno e di se stessi

Il rispetto per il cibo dalla produzione al consumo passa attraverso i professionisti del servizio di ristorazione. Metti l'accento sul cibo come valore e non come semplice merce (love food)

Includere la prevenzione dello spreco alimentare in tutti i programmi scolastici e di formazione professionale, serve a rendere gli studenti consapevoli dell'importanza di un consumo alimentare sano e sostenibile



Abitua gli studenti a misurare accuratamente gli ingredienti in tutte le fasi, dalla ricezione del prodotto alla preparazione del cibo e al servizio al cliente

L'uso di strumenti di monitoraggio dello spreco alimentare, come il Food Waste Flow Balance, renderà gli studenti più consapevoli di quanto siano bravi nella prevenzione (reduce waste)

Il monitoraggio dei rifiuti alimentari aiuterà anche a controllare la spesa per i prodotti alimentari utilizzati nei laboratori



Mostra come ottimizzare l'uso degli ingredienti attraverso ricette che recuperano tutte le parti commestibili. Sii creativo e incoraggia l'approccio "dalla testa alla coda" e "dalle radici alle foglie"⁹

⁹Source: The chefs' manifesto action plan, <https://sdg2advocacyhub.org/chefs-manifesto>

La tradizione unita a un tocco creativo e a una tecnologia adeguata aiuterà a variare ingredienti e ricette

La (ri)scoperta di prodotti alimentari più "antichi" – es. sorgo, miglio – possono contribuire a introdurre nuove fonti di proteine

Anche la pulizia e la preparazione (mise en place) degli ingredienti svolgono un ruolo cruciale. Controlla la qualità e la quantità dei prodotti prima della cottura, utilizza strumenti e tecnologie adeguate

Favorisci la creatività dei tuoi studenti, mostra come utilizzare una più ampia varietà di prodotti – inclusi cibi locali, stagionali e "brutti" – e proponi ricette della tradizione



Sottolinea l'importanza della comunicazione nella prevenzione dello spreco alimentare

Questo significa sviluppare un buon sistema di comunicazione tra il personale di cucina e di sala, così come con i fornitori e i clienti del ristorante

Puoi anche promuovere eventi sulla prevenzione dello spreco alimentare per comunicare e sensibilizzare sia il sistema dell'educazione e formazione professionale, sia i cittadini



IMPEGNI VOLONTARI PER STUDENTI E CITTADINI



Pianifica in anticipo

Una volta alla settimana, prenditi del tempo per pianificare cosa mangerai nei sette giorni successivi e acquista solo gli ingredienti di cui hai bisogno



Acquista saggiamente

Acquista una piccola quantità di cibo, così potrai conservarlo e gestirlo facilmente. Considera l'acquisto di prodotti freschi e locali



Mantieni pulito il frigorifero e il congelatore

Questa pratica prolungherà la durata dei tuoi elettrodomestici e preverrà il deterioramento degli alimenti. Eviterà anche un consumo eccessivo di energia



Adotta adeguate precauzioni durante lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti, con particolare riguardo ai prodotti freschi

Sii creativo con il cibo

Non buttare gli avanzi, ma usali per creare un nuovo pasto



Usa interamente gli ingredienti

Tutte le parti commestibili del cibo possono essere ingredienti di una ricetta. Sii un campione del "naso alla coda" e del "mangiare dalle radici alle foglie"¹⁰

¹⁰Source: The chefs' manifesto action plan, <https://sdg2advocacyhub.org/chefs-manifesto>



PER SAPERNE DI PIÙ

www.lifefoster.eu

MAIL: info@lifefoster.eu

TELEFONO: +39 049 8658925

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry.
Questo progetto è cofinanziato dal programma LIFE dell'Unione Europea.

Qualsiasi comunicazione o pubblicazione relativa al progetto riflette solo l'opinione dell'autore e la Commissione Europea non è responsabile dell'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.

