

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



Afpa



Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo



info@lifefoster.eu
www.lifefoster.eu



LIFE17 GIE/IT/000579

LIFE ENVIRONMENTAL GOVERNANCE AND INFORMATION

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



01/09/2018 - 31/08/2022

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

