LIFE17 GIE/IT/000579

LIFE FOSTER:

Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry.

LAYMAN'S report

Questo progetto è cofinanziato dal Programma LIFE dell'Unione Europea.
I contenuti di questa pubblicazione riflettono esclusivamente il punto di vista dell'autore e la Commissione europea non è responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.
© Sviluppato da LIFE FOSTER - 2022

Indice

Il problema	pag. 3
Sono il progetto LIFE FOSTER	pag. 4
Obiettivi: realizzati con amore da LIFE FOSTER	pag. 5
Gruppi target	pag. 6
Le principali azioni di FOSTER	pag. 7
Costruendo la comunità di LIFE FOSTER	pag. 8
I risultati di LIFE FOSTER	pag. 10
Aumentare la consapevolezza	pag. 11
L'app Food Waste Flow Balance	pag. 12
La piattaforma di e-learning	pag. 13
Il Manifesto per la prevenzione dello spreco alimentare	pag. 14
L'eredità di LIFE FOSTER: condividere ciò che abbiamo imparato	pag. 15

Il problema

Il progetto FUSIONS, finanziato dal Settimo Programma Quadro, ha analizzato il fenomeno dello spreco alimentare all'interno dell'UE. Nella relazione "Estimates of European food waste levels", la raccolta e l'analisi dei dati provenienti da tutta Europa ha prodotto una stima degli sprechi alimentari nell'UE-28 di 88 milioni di tonnellate.
Questa stima si riferisce al 2012 e corrisponde a 173 kg. di spreco alimentare pro capite nell'UE-28.
L'industria della ristorazione produce ogni anno 10,5 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari.
Ciò significa che costituisce il 12% dello spreco di cibo totale.

QUESTA È LA DIMENSIONE DEL PROBLEMA NELLE AREE DOVE SI SVILUPPA IL PROGETTO:

Italia

Secondo la relazione di Waste Watcher del 2015, l'industria della distribuzione alimentare e della ristorazione producono 203 milioni di tonnellate all'anno di rifiuti, rappresentando circa un sesto (quasi il 13%) del totale dei rifiuti alimentari.

Francia

Secondo le stime di un'iniziativa parlamentare del 2014, lo spreco alimentare nell'industria della ristorazione raggiunge le 1.080 tonnellate, che rappresentano l'11% del totale dei rifiuti alimentari prodotti in Francia.

Spagna

Fra tutti i Paesi UE, la Spagna è al settimo posto per volume di sprechi alimentari (7,7 milioni di tonnellate). Secondo uno studio nazionale, circa il 14% delle perdite e sprechi alimentari si verifica nel settore della ristorazione e il 5% avviene durante la distribuzione.

Malta

Non sono disponibili dati specifici sui rifiuti alimentari di questo settore. Sebbene non vi siano cifre esatte, è possibile stimare che il settore ricettivo maltese sia un considerevole generatore di rifiuti alimentari, se si considera che Malta, con una popolazione di 460.000 abitanti, ospita circa 2 milioni di turisti all'anno (con una permanenza media di 7,6 giorni) e altri 626.000 turisti provenienti da navi da crociera (la maggior parte dei quali si ferma solo per poche ore).

Su LIFE FOSTER

Il progetto LIFE FOSTER, cofinanziato con il sostegno dello strumento finanziario LIFE della Commissione europea e guidato da ENAIP NET, mira a ridurre gli sprechi alimentari nella ristorazione.

Il progetto si concentra su questi ambiti principali:

- FORMAZIONE ED EDUCAZIONE
- PREVENZIONE
- COMUNICAZIONE

Data la correlazione tra dinamiche ambientali, sociali ed economiche, la formazione e l'istruzione sono diventate la chiave per implementare l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile (SDG 2 Fame Zero; SDG 12 Consumo e produzione responsabili).

In particolare, in LIFE FOSTER la formazione professionale contribuisce al raggiungimento dell'obiettivo n. 12.3, "Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo". Questa strategia contribuisce anche al raggiungimento dell'SDG n.4 - Istruzione di qualità.

Il progetto è stato implementato nei seguenti Paesi: Francia, Italia, Malta, Spagna.

LIFE FOSTER promuove azioni dirette e indirette volte alla sensibilizzazione riguardo il problema degli sprechi alimentari e sulla corretta conservazione degli alimenti.

Dettagli del progetto

Beneficiario coordinatore:
ENAIP NET - Ente di Istruzione e formazione professionale (Italia) - www.enaip.net

Beneficiari associati:
AFPA - AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION DES ADULTES (Francia) – IeFP – www.afpa.fr
CECE - CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE CENTROS DE ENSEÑANZA (Spagna) – IeFP – www.cece.es
FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI (Italia) – Chef e Ristoranti – www.fic.it
ITS - INSTITUTE OF TOURISM STUDIES (Malta) – IeFP - https://its.edu.mt/
MBB - MALTA BUSINESS BUREAU (Malta) - Chef e Ristoranti - https://mbb.org.mt/
UNISG – UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE (Italia) – Partner Scientifico – www.unisg.it

Numero progetto: LIFE17 GIE/IT/000579
Paesi: Italia, Spagna, Francia, Malta
Budget totale: 1,676,566 Euro
% di Cofinanziamento europeo: 997,460 Euro
Durata: 01/09/2018 – 31/08/2022

Il progetto LIFE FOSTER è stato finanziato dal programma europeo LIFE. LIFE è lo strumento di finanziamento dell'UE che sostiene progetti di azione ambientale e climatica in tutta l'Unione.

Obiettivi: realizzati con amore da LIFE FOSTER

1

Sensibilizzare sullo spreco alimentare nella ristorazione e diffondere l'applicazione di pratiche più sostenibili per prevenirlo e ridurlo

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 adottare misure e strumenti che favoriscano la prevenzione e la riduzione dello spreco alimentare.

Il punto chiave dell'iniziativa è stato coinvolgere direttamente l'industria della ristorazione grazie ai formatori e agli studenti dei vari centri di formazione professionale. Iniziando con la costituzione di un piccolo gruppo di formatori, il progetto ha creato un effetto a catena che ha portato alla formazione di circa 400 docenti e alla conseguente formazione di circa 7000 studenti.

Questi studenti hanno avuto la possibilità di sperimentare e applicare quanto appreso presso i centri di formazione professionale in circa 2.500 aziende durante i tirocini curricolari e gli apprendistati. In questo modo, il progetto è stato in grado di entrare nei sistemi di cucina di varie aziende di ristorazione.

In quest'iniziativa, la consapevolezza è stata favorita anche dalle molteplici attività di comunicazione e dagli strumenti di divulgazione previsti dal progetto.

Gruppi target

FORMATORI

LIFE FOSTER ha formato circa 400 formatori del settore della ristorazione, provenienti da decine di centri diversi nei Paesi di progetto, sulla riduzione dello spreco alimentare. Queste pratiche sono poi state trasmesse agli studenti dagli stessi formatori.

STUDENTI

Gli studenti di ristorazione nei centri di formazione coinvolti in Italia, Francia, Spagna e Malta sono stati un target importante non solo perché sono gli chef di domani, ma anche perché trasmetteranno le loro conoscenze nel settore della ristorazione.

PERSONALE DEI RISTORANTI

Il progetto si è rivolto direttamente alle aziende di settore. Diversi chef e proprietari di ristoranti hanno accettato di collaborare al programma LIFE FOSTER nell'organizzazione della formazione degli studenti e nella partecipazione/promozione delle iniziative di progetto. Inoltre, il personale di sala e di ricevimento è stato coinvolto nella valutazione e nel monitoraggio della formazione in azienda degli studenti.

DECISORI POLITICI

Il progetto LIFE FOSTER ha organizzato incontri di dialogo con i responsabili politici di ciascun Paese partner, per trasferire raccomandazioni sullo sviluppo di misure politiche a favore della prevenzione dello spreco alimentare.

ALTRI CENTRI DI FORMAZIONE EUROPEI

Diversi centri di formazione professionale in Europa sono stati coinvolti nel progetto, sia direttamente, attraverso le attività di divulgazione previste, sia indirettamente, attraverso il coinvolgimento delle associazioni di categoria dell'UE che hanno fornito informazioni e materiali sul progetto alle loro organizzazioni affiliate.

Le principali azioni di FOSTER

B
AZIONI CONCRETE

B_1

Formazione di studenti e formatori sulle tematiche legate alla prevenzione dello spreco alimentare. I mezzi per questa azione sono stati garantiti dalla qualità dei membri del partenariato, centri formativi con una lunga esperienza nella formazione scolastica e professionale per il settore della ristorazione.

B_2

Coinvolgimento di cuochi e ristoratori. Vari tipi di attività, utilizzando diversi canali e mezzi di comunicazione – fiere, workshop, seminari, stage curricolari -, hanno sensibilizzato i professionisti sul tema dello spreco alimentare e sulle soluzioni per prevenirlo.

B_3

Coinvolgimento dei decisori politici a livello locale e comunitario, attraverso la creazione di opportunità per proporre le soluzioni di prevenzione dello spreco alimentare implementate da LIFE FOSTER. Il partenariato ha messo a disposizione la propria esperienza ai responsabili politici per sensibilizzarli sul tema dello spreco alimentare e sull'attività della EU's Food Waste Platform.

C
IMPATTI

C

Quantificazione degli impatti del progetto in termini ambientali ed economici (riduzione degli sprechi alimentari e relativi costi), oltre che di sensibilizzazione e impatto sociale.

D
DISSEMINAZIONE

D

Diffusione dei risultati del progetto ad altri centri di formazione europei con l'obiettivo di porre le basi per la replicabilità delle sue azioni, realizzare materiale di comunicazione e creare una rete a livello comunitario.

Costruendo la comunità LIFE FOSTER

La creazione di solide relazioni con progetti e iniziative complementari/sinergiche di livello nazionale e comunitario è sempre stata una priorità durante l'attuazione di LIFE FOSTER. Questo ha portato a:

ATTIVITÀ DI NETWORKING CON ALTRI PROGETTI

CARE 4CLIMATE

CirculAbility

FOOD PRINT

CO ZERO

GREAT agricolo creativo

RETHINK WASTE

SoliFoodWaste

SU-EATABLELIFE

transition2bio

TRiFOCAL

UrBIOfuture careers, education & research

VENHANS

ATTIVITÀ DI NETWORKING TRAMITE PIATTAFORME

Risultati

PIÙ DI 10 OPPORTUNITÀ CONCRETE DI COLLABORAZIONE CREATE
OLTRE 20 CONTATTI STABILITI

COME LO ABBIAMO FATTO

- Visite di scambio di persona e online
- Tavole rotonde
- Condivisione di buone pratiche
- Trasferimento di conoscenze e strumenti
- Workshop
- Candidature di nuovi progetti
- Promozione e diffusione reciproca
- Focus group

I risultati di LIFE FOSTER

Dopo 4 anni di attività il progetto può contare su:

126.600 visitatori sul sito web

710 follower su Facebook

340 follower su Instagram

6.500 studenti formati in presenza

320 formatori formati in presenza

4.000 studenti e formatori formati tramite e-learning

3 piattaforme di e-learning sviluppate

500 professionisti che hanno partecipato ai webinar di progetto durante la pandemia

BUONA PRASSI DI ECONOMIA CIRCOLARE IN ITALIA - selezionata da ICESP

13 video ufficiali di progetto realizzati - disponibili sul canale Youtube di progetto

www.youtube.com/LifeFoster

480 Ambasciatori del Manifesto di progetto per la prevenzione dello spreco alimentare

Un'applicazione WEB sviluppata: la FOOD WASTE FLOW BALANCE

Più di **50** eventi organizzati, sia online che in presenza

2.000 questionari di sensibilizzazione somministrati al pubblico

Oltre **60** centri di formazione professionale coinvolti

15 laboratori di formazione coinvolti nel monitoraggio dei rifiuti alimentari

Aumentare la consapevolezza

A tutti gli studenti coinvolti nella formazione LIFE FOSTER è stato somministrato un questionario di consapevolezza prima e dopo la formazione per prevenire lo spreco alimentare. Attraverso il confronto dei risultati pre e post-formazione, effettuato a metà del 2021, abbiamo potuto apprezzare gli effetti e i risultati della formazione FOSTER!

Dalle analisi effettuate, possiamo osservare che tutti i valori medi aumentano nella fase successiva alla formazione. Questo è un risultato positivo, in quanto conferma che gli studenti intervistati hanno migliorato le loro conoscenze sullo spreco alimentare in vari ambiti con il training ricevuto.

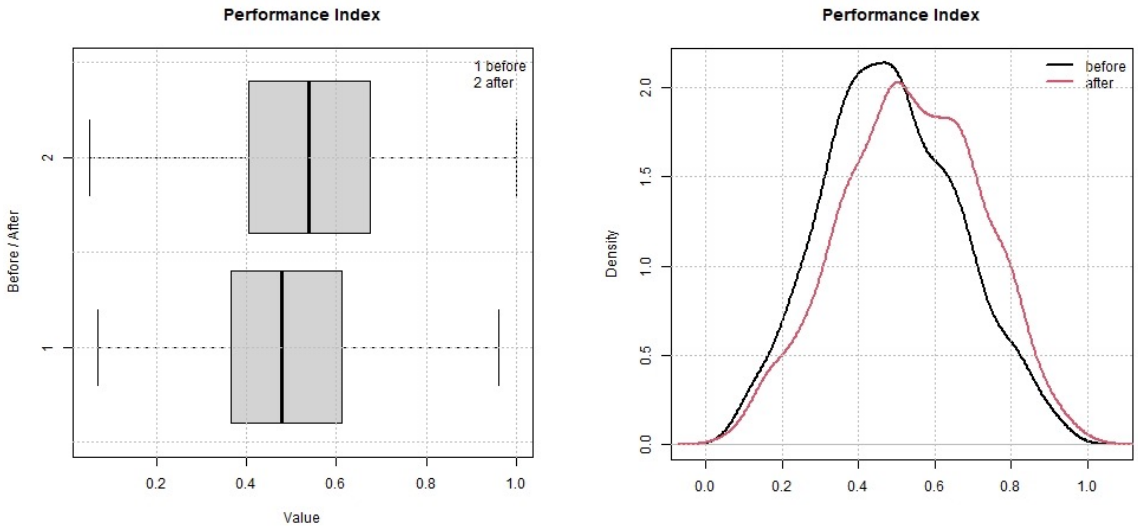


Figura 1. Boxplot del punteggio complessivo prima e dopo il programma (a sinistra) e distribuzione della densità stimata.

L'app Food Waste Flow Balance

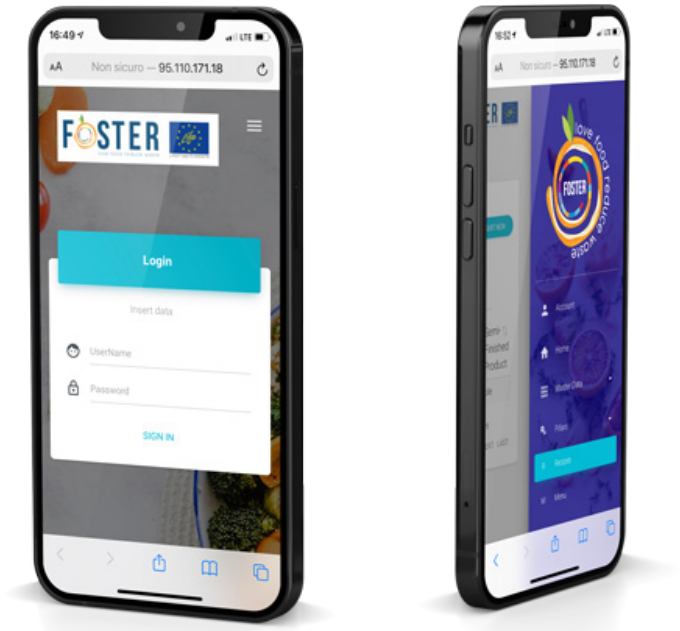
Qual è lo scopo di FOOD WASTE FLOW BALANCE?

Questo innovativo strumento consente ai ristoratori e ai formatori di quantificare gli sprechi alimentari generati dal loro lavoro, sia per le attività formative che per i ristoranti. Grazie all'applicazione è possibile creare un profilo personalizzato per tracciare l'intero processo lavorativo, compresa la preparazione: dallo stoccaggio delle materie prime all'esecuzione della ricetta e del piatto finale. L'app consente inoltre di visualizzare il valore economico dei rifiuti prodotti e di monitorarne l'andamento nel tempo.

Principali funzioni dell'applicazione web

- Quantificazione dello spreco alimentare e del suo valore durante tutte le fasi (ricevimento e stoccaggio delle merci, preparazione dei cibi, cottura e servizio);
- Classificazione e quantificazione dei rifiuti alimentari in base alla categoria del prodotto;
- Misurazione delle proporzioni di rifiuti commestibili e non commestibili;
- Misurazione del consumo di energia e acqua associati alla preparazione;
- Confronto di diversi menu/pasti in termini di produzione di rifiuti;
- Misurazione del tasso di recupero del prodotto in eccesso;
- Monitoraggio della produzione di spreco alimentare nel tempo.

Nel novembre 2020, 15 centri di formazione professionale nei 4 Paesi coinvolti nel progetto LIFE FOSTER hanno iniziato a utilizzare e sperimentare l'app nei loro laboratori, coinvolgendo formatori, tutor e studenti.



La piattaforma di e-learning

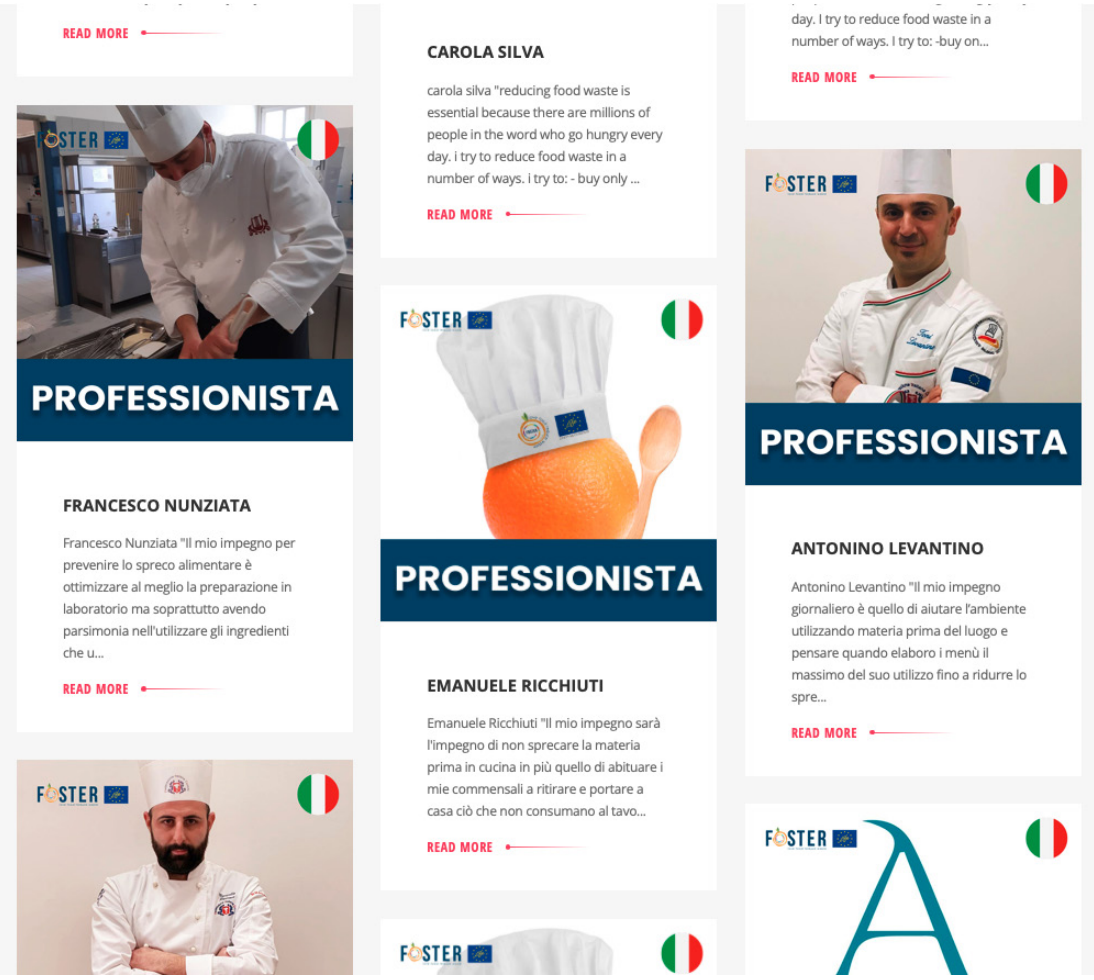
La formazione online LOVE FOOD REDUCE WASTE è stata creata in aggiunta alla formazione in presenza, per aumentare la portata della replicabilità del progetto.
L'innovativo materiale didattico multilivello è stato distribuito attraverso piattaforme di e-learning in Francia (MOOC) e in Italia (SchoolPlus). Il progetto è stato in grado di produrre materiali didattici scientificamente validati con una forte attenzione al consumo e allo spreco di cibo. I programmi troppo ampi rischiano spesso di essere poco mirati e imprecisi: ecco perché l'e-learning di LIFE FOSTER è specifico e focalizzato sui gruppi target a cui si rivolge e sul tema d'interesse.

I contenuti della formazione online LOVE FOOD REDUCE WASTE si basano sulla formazione dei formatori condotta dall'Università di Scienze Gastronomiche - UNISG (IT), inizialmente adattata per facilitarne l'uso online. I corsi, accessibili dalla home page del sito LIFE FOSTER www.lifefoster.eu, sviluppati in francese e in italiano, sono gratuiti e rivolti a professionisti della ristorazione, formatori, educatori e studenti, ma possono essere utili a chiunque voglia contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari nella propria vita quotidiana. LOVE FOOD REDUCE WASTE è flessibile e può essere navigato liberamente in base ai propri interessi ed è suddiviso in 4 moduli:

- Le sfide della lotta allo spreco
- Come prevenire gli sprechi alimentari nella ristorazione
- Come ridurre gli sprechi alimentari nella ristorazione
- Come utilizzare e valorizzare gli avanzi.

Il Manifesto per la prevenzione dello spreco alimentare

La riduzione dello spreco alimentare è una priorità sia europea che mondiale.
È urgente sensibilizzare gli individui a prevenirlo e ridurlo; per questo motivo, LIFE FOSTER propone di impegnarsi per diventare Ambasciatori della prevenzione dello spreco alimentare e avere un ruolo attivo nel creare un futuro migliore.
Si può agire ora e dichiarare il proprio impegno. Per diventare Ambasciatori, basta sottoscrivere il Manifesto online: ***www.lifefoster.eu/it/manifesto-it***



FIRMA IL MANIFESTO!

480 persone tra studenti, insegnanti e professionisti hanno già sottoscritto il Manifesto!

L'eredità di LIFE FOSTER: condividere ciò che abbiamo imparato

Le lezioni più importanti che il partenariato LIFE FOSTER ha appreso nel corso del progetto costituiscono una preziosa eredità da trasmettere a studenti, formatori, professionisti, responsabili politici, stakeholder e alla società nel suo complesso.

Lezioni per le imprese: *Come sostenere la loro sensibilizzazione e stimolarle a intraprendere azioni di prevenzione dello spreco alimentare*

I. promuovere campagne di sensibilizzazione sulla prevenzione degli sprechi alimentari, evidenziando i vantaggi economici per le imprese

II. lanciare campagne di informazione in collaborazione tra istituzioni pubbliche e imprese per sensibilizzare i clienti

III. incentivare l'uso di strumenti di misurazione dello spreco alimentare e la loro accessibilità a tutte le aziende attraverso incentivi comunitari/nazionali/locali

IV. favorire la formazione professionale (aggiornamento o riqualificazione) dei dipendenti dei servizi alimentari in materia di prevenzione dello spreco alimentare

V. creare un "marchio di qualità ecologica" per le aziende che riducono gli sprechi alimentari

Lezioni per l'istruzione e la formazione professionale: *Come attivare un cambiamento comportamentale sul posto di lavoro e un cambiamento di mentalità generale sulle questioni ambientali*

I. includere la prevenzione dello spreco alimentare come competenza trasversale nei curricula dei servizi alimentari

II. incoraggiare la certificazione delle competenze in materia di prevenzione degli sprechi alimentari (ad esempio, micro-credenziali) nei curricula dei servizi alimentari

III. promuovere la formazione di giovani e adulti occupati/disoccupati nella prevenzione dello spreco alimentare per gli operatori dei servizi di ristorazione.

IV. includere il tema dello spreco alimentare come parte dell'educazione alla cittadinanza e alle diete sane, nonché dei programmi di nutrizione

V. favorire l'introduzione di strumenti di misurazione degli sprechi alimentari nella preparazione professionale degli operatori della ristorazione collettiva

VI. creare un "marchio di qualità ecologica" per gli operatori della formazione professionale impegnati nella prevenzione dello spreco alimentare

Lezioni sugli strumenti di misurazione: *Come fornire ulteriori prove dell'importanza di quantificare e monitorare gli sprechi alimentari*

I. disporre di una base affidabile per la quantificazione dello spreco alimentare attraverso strumenti di misurazione specifici per il contesto, per monitorare i progressi nella sua riduzione

II. incoraggiare e incentivare l'adozione di metodi e strumenti di misurazione dello spreco alimentare adattati ai diversi contesti (ad esempio, aziende, IFP, famiglie, ecc.)

III. stimolare gli investimenti nella ricerca e nello sviluppo di strumenti di misurazione degli sprechi alimentari in grado di abbinare valutazioni ambientali ed economiche

IV. includere gli strumenti di misurazione dello spreco alimentare nelle strategie nazionali di prevenzione dello stesso

V. promuovere lo sviluppo di una cultura della misurazione per aiutare le persone ad apprezzare l'importanza di adottare comportamenti di consumo responsabili e sostenibili

Il dopo FOSTER

I RISULTATI DI LIFE FOSTER CONTINUERANNO:

NEL SISTEMA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE
La formazione sulla prevenzione dello spreco alimentare basata sul modello LIFE FOSTER sarà inserita nei curricula professionali del settore della ristorazione.

IN NUOVI PROGETTI
L'esperienza di LIFE FOSTER ha aperto la strada a nuovi progetti che sono attualmente in fase di realizzazione:

LIFE CLIMATE SMART CHEFS - Un progetto finanziato dal programma LIFE sul ruolo degli chef come promotori di diete a basse emissioni, nutrienti e convenienti, e promuovere un dibattito ampio sul cibo come strumento chiave per la mitigazione dei cambiamenti climatici.

VETLOVESFOOD - Un progetto finanziato dal Programma ERASMUS+ che rientra nella mentalità "Rethink, Reduce, Reuse", con l'obiettivo di sviluppare competenze green in materia di spreco alimentare nei curricula formativi della ristorazione, sviluppare strategie e metodologie di competenze settoriali verdi, nonché percorsi orientati al futuro che rispondano meglio alle esigenze del lavoro e della comunità.

Circular Bricks - Finanziato dal Programma ERASMUS+, il progetto mira a sviluppare materiale pedagogico innovativo su temi legati alla bioeconomia circolare per il sistema di istruzione e formazione professionale, mantenendo un approccio di formazione dei formatori.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

www.lifefoster.eu

LOVE FOOD REDUCE WASTE