

NEWSLETTER NO. 8 AGOSTO 2022

IN QUESTO NUMERO:

PG 2: L'EREDITÀ DI LIFE FOSTER: CONDIVIDIAMO CIÒ CHE ABBIAMO IMPARATO

PG 4: I RISULTATI OTTENUTI FINORA DA LIFE FOSTER

PG 5: SONDAGGIO PER RISTORATORI/AZIENDE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

PG 6: RICETTE CIRCOLARI
LA ZERO WASTE BRAINSTORMING CHALLENGE

PG 9: LIFE FOSTER COLLABORA CON EUROCHAMBRES ALLA GREEN WEEK DELL'UE

L'EREDITÀ DI LIFE FOSTER: CONDIVIDIAMO CIÒ CHE ABBIAMO IMPARATO

Il progetto LIFE FOSTER sta per concludersi; è dunque tempo di condividere le lezioni più importanti che il partenariato ha appreso in questo percorso, un'eredità preziosa da trasmettere a studenti, formatori, professionisti, politici e stakeholder, nonché alla società nel suo complesso.

Durante tutta l'esperienza di LIFE FOSTER, l'obiettivo principale è stato quello di dimostrare l'importanza della formazione professionale per affrontare un problema ambientale, quello dello spreco alimentare. Si è deciso di utilizzare un approccio mirato alla prevenzione in modo tale da ridurre gli sprechi e il consumo di risorse, creando molteplici effetti positivi anche a livello economico e sociale.

Quali sono le lezioni più importanti che abbiamo imparato?

Insieme ai nostri partner di progetto, ci siamo confrontati sui messaggi chiave che riassumono la nostra esperienza LIFE FOSTER e sottolineano ciò che abbiamo raggiunto.

Di seguito riportiamo i risultati principali.

<u>Lezioni per le imprese: come promuovere un processo di</u> <u>sensibilizzazione e aiutarle a intraprendere azioni per prevenire lo</u> <u>spreco alimentare</u>

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

II. avviare campagne informative, in collaborazione con istituzioni pubbliche e aziende, per sensibilizzare i clienti;

III. definire incentivi UE/nazionali/locali per l'utilizzo di strumenti di misurazione dei rifiuti alimentari e renderli accessibili per tutte le imprese, in modo tale da aggiornare o creare nuove competenze fra i dipendenti in materia di prevenzione dei rifiuti alimentari;

IV. creare un "marchio ecologico" per le aziende che riducono gli sprechi alimentari.

Lezioni per l'IFP: come cambiare i comportamenti sul luogo di lavoro e adottare una nuova mentalità sulle tematiche ambientali in generale

I. includere la prevenzione degli sprechi alimentari come competenza trasversale nel percorso di formazione per la ristorazione;

II. introdurre una certificazione delle competenze in materia di prevenzione degli sprechi alimentari (ad es. micro-credenziali);

III. promuovere la formazione di giovani e adulti occupati/disoccupati sulla prevenzione degli sprechi alimentari per gli addetti ai servizi di ristorazione;

IV. favorire l'introduzione di strumenti di misurazione degli sprechi alimentari nel percorso formativo nel settore della ristorazione;

V. creare un "marchio ecologico" per i centri d'IFP che si impegnano nella prevenzione degli sprechi alimentari.

Lezioni per gli strumenti di misurazione: come fornire ulteriori prove dell'importanza di quantificare e monitorare lo spreco alimentare

I. promuovere la creazione di una base di riferimento affidabile con strumenti adeguati;

II. favorire l'adozione di strumenti di misurazione specifici per migliorare la gestione aziendale;

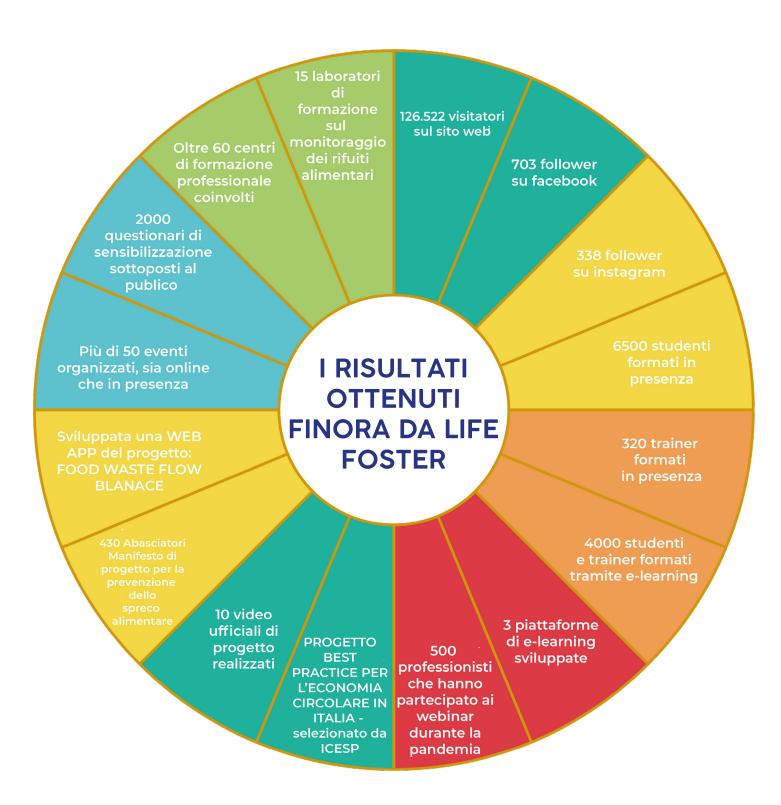
III. stimolare gli investimenti negli strumenti di misurazione;

IV. incoraggiare l'uso di strumenti in grado di quantificare il valore economico dello spreco alimentare;

V. promuovere l'accesso agli strumenti di misurazione dello spreco alimentare come parte di una strategia di prevenzione;

VI. incoraggiare lo sviluppo di una cultura della misurazione.





Ricette circolari La Zero Waste Brainstorming Challenge

A cura di Nadia Tecco, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Le competizioni hanno un ruolo fondamentale nel settore della cucina, in quanto innalzano continuamente gli standard di eccellenza culinaria. Se un professionista vuole affinare il proprio mestiere e mettere alla prova le proprie capacità, non vi è modo migliore per farlo che in un contesto di sfida. E perché non approfittare dell'occasione per affrontare e applicare i principi dell'economia circolare?

È stato un piacere per l'UNISG progettare e ospitare presso il nostro Food Lab, il 24 e il 25 maggio 2022, Circular Recipes – A zero waste brainstorming challenge, il primo concorso culinario internazionale basato sull'economia circolare.



Il contest era aperto a tutti gli studenti dei centri di formazione che hanno aderito al progetto LIFE FOSTER in Italia, Francia, Spagna e Malta e che hanno ricevuto una formazione sulla prevenzione degli sprechi alimentari.

L'obiettivo della sfida era dimostrare le capacità di problem solving degli studenti partecipanti nel progettare ricette antispreco e con un corretto apporto nutrizionale.

Durate la fase di preselezione, ogni partecipante doveva presentare la ricetta di piatto unico facendo riferimento al "Piatto del Mangiar Sano" creato dagli esperti di nutrizione della School of Public Health di Harvard. Dopo la prima selezione tenutasi tramite un brainstorming online, sono state selezionate 10 ricette circolari e gli studenti vincitori (1 dalla Bretagna-Francia, 1 da Malta, 8 dalle regioni italiane di Veneto, Lombardia e Piemonte) sono stati invitati a preparare i loro piatti a Pollenzo utilizzando un massimo di 6 ingredienti entro un'ora.



Le preparazioni sono state poi valutate da una giuria composta da Johnny Drain, Carol Povigna e Franco Fassio secondo i seguenti criteri:

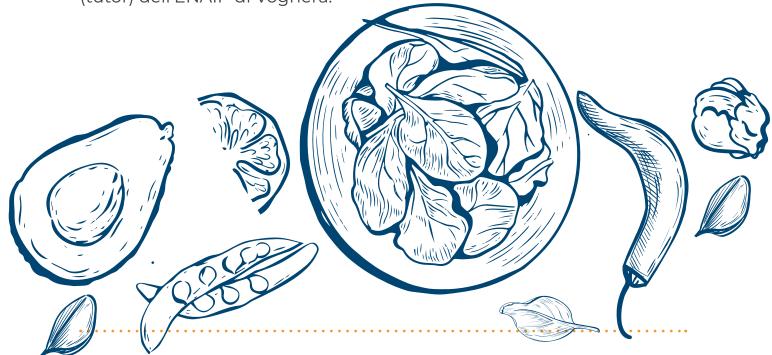
- · Stagionalità;
- · Valorizzazione della tradizione gastronomica locale;
- Applicazione dei principi dell'economia circolare (utilizzo completo degli ingredienti, riduzione al minimo del consumo di acqua e di energia);
- · Incidenza degli scarti sul peso totale degli ingredienti;
- Equilibrio nutrizionale;
- Story telling;
- · Coerenza con la ricetta candidata durante la preselezione;
- · Profilo sensoriale.

Ecco le tre ricette che sono state scelte come migliori piatti circolari:

1º CLASSIFICATO: Bottoni di baccalà mantecato su spirali di vellutata di asparagi realizzati da Peza Giulio (studente) e Rodolfo Bof (tutor) dell'ENAIP di Feltre-Italia;

2º CLASSIFICATO: Razza bollita, fricassè di fave e pomodori, purea di cavolfiore, gnocchi di farro, salsa al siero di latte realizzato da Jeremy Falzon (studente) e Joseph Cassar (tutor) dell'ITS di Malta.

3° CLASSIFICATO: Risotto con crema di baccelli di piselli e pangrattato tostato realizzato da Lorenzo Mezzio (studente) e Alessandro Belli (tutor) dell'ENAIP di Voghera.

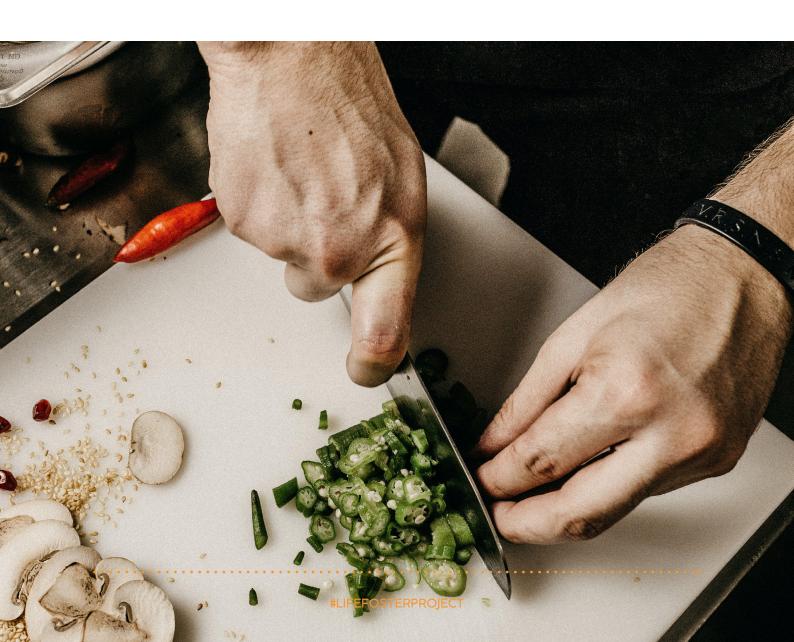




LIFE FOSTER collabora con EuroChambres alla Green Week dell'UE

Tramite il Malta Business Bureau, LIFE FOSTER ha collaborato con EuroChambres in un evento online del 2 giugno incentrato sull'ecosostenibilità dal punto di vista delle imprese. L'evento è stato organizzato nell'ambito della Green Week dell'UE, un'occasione annuale per discutere di politica ambientale europea con politici, ambientalisti di spicco e stakeholder europei e non solo.

Ai fini di attuare il Green Deal europeo, è necessario rivedere la classificazione delle competenze e il sistema educativo in generale. La transizione verso un'economia a zero emissioni di carbonio provocherà cambiamenti fondamentali in ambiti quali tecnologia,





progettazione, produzione, servizi, consumi e investimenti. Verranno creati nuovi posti di lavoro, mentre alcuni saranno sostituiti e altri ridefiniti. Non c'è dubbio che gli ambiziosi obiettivi del Green Deal non possono essere raggiunti senza che le persone siano dotate di adeguate abilità e competenze in materia di ecosostenibilità.

Durate l'evento vi sono state le presentazioni di CEDEFOP, OCSE, MBB ed EuroChambres. In una tavola rotonda tra i membri di EuroChambres si è poi discusso sulle sfide che le imprese devono affrontare per la transizione verde e la relativa riqualificazione dei lavoratori. Gabriel Cassar, Senior Executive (Sostenibilità) di MBB, ha spiegato che le aziende, in particolare quelle del settore alberghiero, hanno bisogno di un sostegno significativo per reperire personale qualificato in un momento in cui le imprese si stanno ancora riprendendo dagli effetti della pandemia, lottano con la carenza di personale e devono ora affrontare le pressioni inflazionistiche dovute al conflitto fra Russia e Ucraina.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI

EMAIL:
info@lifefoster.eu
TELEFONO:
+39 049 8658925
SITO WEB:
www.lifefoster.eu

LIFE FOSTER:

Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry. This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union. Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.

© Developed by LIFE FOSTER - 2022