



EnAIP contro gli sprechi alimentari con il progetto LIFE FOSTER

19/11/2018

É tra i 15 progetti di “Environmental governance and information” approvati dalla Commissione Europea in tutta Europa. Si tratta del progetto [LIFE FO.STE.R.](#), sulla **riduzione degli sprechi alimentare nel settore ristorazione**, presentato da ENAIP NET, Consorzio di cui fa parte anche **EnAIP Piemonte**, che si svolgerà **dal 2018 al 2021** in quattro paesi d’Europa: **Italia, Francia, Spagna e Malta**.

IL PROGETTO

Finanziato dalla Commissione Europea con il programma LIFE + Governance e informazione in materia ambientale, ha come finalità la riduzione degli scarti del settore della ristorazione. Tre sono le leve sulle quali il progetto agisce: **EDUCAZIONE, CULTURA della PREVENZIONE, COMUNICAZIONE**. L’interconnessione tra le dinamiche ambientali, sociali ed economiche individua infatti nell’educazione lo strumento chiave per l’attuazione dell’Agenda 2030, mirante allo sviluppo sostenibile indicato dalle Nazioni Unite. LIFE FOSTER, in sintonia con i Sustainable Development Goals, ha come compito lo sviluppo delle conoscenze e delle competenze necessarie per costruire un futuro sostenibile, attraverso la diffusione e il consolidamento di comportamenti e sistemi di valori più sensibili all’ambiente.

IL TEAM

Il progetto ha richiesto la costruzione di un consorzio tra soggetti attivi nel settore della ricerca, della formazione professionale e del mondo della ristorazione. I soggetti partner permettono di sviluppare modelli formativi oltre che la diffusione delle informazioni e delle iniziative intraprese. Gli enti di formazione professionale partecipanti sono: ENAIP NET Impresa Sociale (Italia), di cui fa parte EnAIP Piemonte, Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes - AFPA (Francia), Confederación Española de Centros de Enseñanza - CECE (Spagna), Institute of Tourism Studies - ITS (Malta) Industria & associazioni di categoria: Federazione Italiana Cuochi - FIC (Italia), Malta Business Bureau - MBB (Malta) Partner scientifico: Università degli Studi di

LE ATTIVITÀ

Il progetto svilupperà iniziative integrate i cui risultati verranno diffusi dai partner in altri contesti regionali, nazionali ed Europei.

1. Preparazione di **410 formatori** provenienti da 4 diversi Paesi europei (IT, FR, ES, MT): il loro compito è di focalizzare e descrivere operativamente le tecniche di diminuzione degli sprechi del processo alimentare;
2. Sviluppo di un **metodo funzionale per monitorare e valutare la riduzione** degli sprechi alimentari e per misurare l'impatto del progetto;
3. Trasmissione delle tecniche di diminuzione degli sprechi del processo alimentare a circa **6.700 studenti** in 4 diversi Paesi europei;
4. Partecipazione degli studenti agli stage e ai tirocini, in cui saranno coinvolte di **3.600 imprese** unitamente a circa **10.000 operatori del settore della ristorazione** ;
5. Organizzazione di **16 stand fieristici in tutta Europa** (100.000 i possibili visitatori), di 6 seminari tecnici e attività pratiche per i cuochi (circa 1.200 persone coinvolte);
6. Creazione di **4 tavoli di lavoro nazionali** con le istituzioni (IT, FR, ES, MT);
7. Realizzazione di materiale promozionale e di sensibilizzazione sulla tematica;
8. Creazione di una rete con altri progetti Life che affrontano tematiche simili e organizzazione di eventi di networking.