Enaip nel progetto FOSTER – contro gli sprechi alimentari

20/01/2020

Il settore della ristorazione genera uno **spreco di cibo** pari a 10.5 milioni di tonnellate all'anno. Gli sprechi alimentari nei paesi ricchi (222 milioni di tonnellate) equivalgono approssimativamente a tutto il cibo prodotto nell'Africa subsahariana (230 milioni di tonnellate). Ma **attraverso l'educazione e la formazione si può diffondere una cultura più responsabile** sia a livello di produzione alimentare che di consumo.

Da qui nasce il progetto " LIFE FOSTER- Love food reduce waste ", guidato da ENAIP NET, cui partecipa anche Enaip Piemonte con i centri di Alessandria, Biella, Cuneo, Settimo e il CFP Alberghiero di Acqui Terme. Cofinanziato dal programma LIFE della Commissione Europea, si concentra su 4 settori principali: competenze verdi, prevenzione degli sprechi alimentari, formazione e istruzione, #comunicazione. Consiste in azioni dirette e indirette volte a sensibilizzare l'opinione pubblica sul problema dello spreco alimentare e dello stoccaggio ottimale degli alimenti.

Attualmente è in corso nei seguenti Paesi: Italia, Francia, Malta, Spagna con i seguenti obiettivi:

- **Sensibilizzare** sugli sprechi alimentari nel settore della ristorazione e sulla possibilità di prevenirli e ridurli attraverso l'applicazione di pratiche più sostenibili.
- **Formare** formatori e studenti , nonché professionisti della ristorazione per adottare pratiche più sostenibili.
- A**umentare la consapevolezza** dei responsabili politici sulla necessità di misure e strumenti a favore della prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari.

Anche i numeri del progetto sono notevoli:
70 centri di formazione professionale coinvolti
7.000 studenti
500 formatori
3.600 aziende
10.000 professionisti.

Per saperne di più: https://www.lifefoster.eu/