



Nei corsi Enaip di ristorazione si sperimenterà un'App contro gli sprechi alimentari

13/01/2021

Quanto spreco alimentare c'è nei ristoranti e nei centri di formazione dove studiano i futuri ristoratori? La risposta è in un' **App**, creata nell'ambito del **progetto europeo LIFE FOSTER** (www.lifefoster.eu), cofinanziato da LIFE della Commissione Europea e guidato da ENAIP NET, di cui Enaip Piemonte fa parte. Il progetto mira a ridurre gli sprechi alimentari nella ristorazione e ad educare e sensibilizzare i giovani che studiano cucina.

In **Enaip** sarà sperimentata dagli allievi di ristorazione e sala bar dei **centri di Alessandria, Biella, Cuneo, Settimo** e dagli studenti del **CFP Alberghiero di Acqui Terme**.

L'APP si chiama **Food Waste Flow Balance** (FWFB) ed è stata progettata dall'Università di Scienze Gastronomiche, con il supporto tecnico di DGS Spa per lo sviluppo digitale. Inserendo i dati di un menu o di una ricetta sarà possibile sapere come risparmiare cibo e denaro.

Grazie a FWFB, l'utente sarà in grado di:

1. **quantificare gli sprechi alimentari e il loro valore** durante le fasi di conservazione, preparazione e consumo e sapere in quale fase del menu si verifica la perdita, con una rappresentazione grafica di facile e immediata comprensione;
2. disporre di elementi utili per **progettare soluzioni efficaci**;
3. **creare consapevolezza sul valore del cibo e rafforzare l'impegno del personale**.
Introducendo il concetto di "quantificazione" come attività che viene svolta durante i corsi nei centri di formazione professionale e durante il periodo di stage, gli studenti sviluppano una cultura e un'attenzione al valore delle risorse che vengono utilizzate per la preparazione dei pasti: essi sono i consumatori di oggi, ma i professionisti del settore della ristorazione di domani.

L'app si differenzia dai sistemi unici con logiche di data entry perché permette di avere un confronto dei dati raccolti. Rispetto agli altri metodi, infatti, sia nella fase di avvio che nell'elaborazione e restituzione dei dati relativi alla quantità di scarti alimentari, il modello di input-output fornisce il quadro complessivo del funzionamento del sistema e la concatenazione degli effetti di azioni sbagliate/ mancanza di un'adeguata pianificazione durante le diverse fasi di lavoro

all'interno di un'attività di ristorazione.

Questa caratteristica è in linea con la visione di LIFE FOSTER ed è di fondamentale importanza per una **corretta gestione del flusso di cibo all'interno dell'intero processo, dall'acquisto al consumo finale e allo smaltimento**. Ciò è pienamente coerente con la politica dell'Unione Europea volta a garantire l'applicazione dei principi dell'economia circolare nella gestione dei rifiuti alimentari. Secondo il Piano d'azione dell'Unione Europea per l'Economia Circolare e la revisione della normativa sui rifiuti, entrata in vigore nel luglio 2018, **entro il 2023 sarà definito l'obiettivo della riduzione dei rifiuti alimentari a livello europeo**, da raggiungere per il 2030.

Per saperne di più sul progetto LIFE FOSTER leggi la N.4 Newsletter, in allegato.