



Co-funded by  
the European Union



**SSPICE IT!**

Sustainability Skills Program for International Catering  
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

# SSPICE IT! – Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

## Modulo n° 0

### Introduzione al Programma formativo SSPICE IT!

Il progetto SSPICE IT! è cofinanziato dalla Commissione europea nell'ambito del programma Erasmus+.

*Il contenuto di questa pubblicazione riflette solo il punto di vista del partenariato di SSPICE IT! e la CE non è responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.*

## STRUTTURA DEL PROGRAMMA FORMATIVO

### 1.1. Sottoaree di riferimento

Vedrete che la formazione è suddivisa in tre parti principali: sostenibilità nel settore alimentare, competenze imprenditoriali e competenze digitali e soft skills. Alla fine di questa formazione, speriamo che vi sentiate meglio equipaggiati ad adottare pratiche sostenibili nel vostro lavoro quotidiano e che alcuni di voi siano spinti ad aprire la propria attività sostenibile!

### 1.2. I diversi capitoli

In questa formazione, i diversi capitoli sono denominati "moduli". In totale, il programma comprende sette moduli, distribuiti nelle tre sottoaree di riferimento sopra menzionate. Passiamo rapidamente in rassegna i diversi moduli:

- ✓ **Modulo 1:** *Relazioni tra cibo, persone e ambiente.* In questo modulo verranno presentate le principali questioni legate al cambiamento climatico ed al suo impatto sul sistema alimentare.
- ✓ **Modulo 2:** *Come implementare pratiche circolari nel proprio business.* In questo modulo imparerete a conoscere l'economia circolare ed i diversi modi per implementare pratiche sostenibili nel vostro lavoro quotidiano.
- ✓ **Modulo 3:** *Una filiera del cibo sostenibile.* Questo modulo si concentra su un aspetto specifico dell'economia circolare, ovvero le catene di approvvigionamento sostenibili. Imparerete a scegliere saggiamente i vostri fornitori per selezionare prodotti socialmente giusti e rispettosi dell'ambiente.
- ✓ **Modulo 4:** *Ricerca pratiche innovative e sostenibili.* Le pratiche sostenibili sono spesso all'avanguardia della tecnologia ed è essenziale essere in grado di condurre le proprie ricerche per scoprire le migliori pratiche sostenibili. Inoltre, la collaborazione è un aspetto cruciale di ogni azienda di successo. Fortunatamente, questo modulo vi insegnerà proprio questo!
- ✓ **Modulo 5:** *Un modello di business sostenibile.* In questo capitolo imparerete a definire un'idea di modello di business sostenibile che tenga conto delle esigenze delle persone e sia adatta alle condizioni economiche del mercato.

- ✓ **Modulo 6:** *Come progettare un modello di business sostenibile.* Dopo aver appreso come definire la vostra idea di modello di business, in questo capitolo imparerete come implementare buone pratiche sostenibili nella vostra azienda, nonché tecniche di gestione adatte ai vostri obiettivi etici.
- ✓ **Modulo 7:** *Resilienza economica e adattamento nel settore alimentare.* In questo capitolo finale, presenteremo le principali ricette per creare un'azienda solida e resiliente, in grado di adattarsi alle mutevoli condizioni economiche.

### 1.3. Il compito finale

Per prepararvi al meglio all'imprenditorialità sostenibile, abbiamo pensato ad un filo conduttore per tutta la formazione: imparare a sviluppare il modello di business di un'azienda sostenibile ed etica nel settore alimentare. A tal proposito, alla fine di ogni modulo, vi proporremo un esercizio finale, da completare individualmente o in gruppo, che vi insegnerà un aspetto della gestione aziendale (studio della concorrenza, elaborazione di un budget, ideazione di prodotti o servizi innovativi, ecc.). Il compito finale del programma formativo SSPICE IT! vi porterà a preparare e presentare in gruppo il modello di business di un'azienda sostenibile immaginaria. Il vostro insegnante vi fornirà ulteriori informazioni in merito!

### 1.4. L' app

Per arricchire il programma formativo, abbiamo preparato anche una serie di scenari ludici che vi permetteranno di mettere alla prova le conoscenze e le abilità acquisite alla fine di ogni modulo. Mettendovi nei panni di vari personaggi, dovrete rispondere a quiz e risolvere enigmi per avanzare nell'avventura formativa. Anche in questo caso, il vostro insegnante vi fornirà maggiori informazioni in merito!

## MAGGIORI INFORMAZIONI SUL PROGETTO SSPICE IT!

Abbiamo realizzato questo programma di formazione con molto amore e speriamo che ne usciate con la testa piena di nuove idee per contribuire a creare un mondo migliore.

SSPICE IT! è un progetto europeo (Erasmus+) ideato e realizzato da sette partner in sei Paesi europei (Belgio, Grecia, Italia, Portogallo, Romania e Spagna). Sono membri del consorzio organismi dell'istruzione professionale, ma anche della ricerca e dell'imprenditoria.



- ✓ **Akmi Anonimi Ekpaideftiki Etairia** (Grecia): AKMI è il più grande fornitore di formazione professionale della Grecia e uno dei sette più grandi in Europa. AKMI International è il dipartimento internazionale del Gruppo AKMI, che ha realizzato più di 100 progetti europei e ha creato un'ampia rete di oltre 1000 organizzazioni collaboratrici europee ed internazionali.
- ✓ **Amar Terra Verde Lda** (Portogallo): un altro centro di formazione professionale è quello portoghese, riconosciuto da oltre 10 anni come Eco-School per le azioni legate alla sostenibilità alimentare che porta avanti, come il mantenimento di un centro di compostaggio e la partecipazione ad un concorso annuale di menù ecosostenibili.
- ✓ **Centro Intergrado Público de Formación Profesional Camino de Santiago** (Spagna): centro di riferimento accademico e professionale integrato per aziende e professionisti del settore alimentare, uno dei centri di formazione professionale del progetto.

- ✓ **Città Metropolitana Di Roma Capitale** (Italia): Amministrazione pubblica competente sul territorio provinciale di Roma. Sono i coordinatori del progetto e gestiscono i centri di formazione professionale di Marino e Castelfusano.
- ✓ **Institute of Entrepreneurship Development** (Grecia): lo iED è un'organizzazione di ricerca greca dedicata alla promozione dell'innovazione e dell'imprenditorialità.
- ✓ **Pour La Solidarité** (Belgio): un think & do tank europeo indipendente impegnato per un'Europa unita e sostenibile, che promuove e consolida il modello sociale europeo, un delicato equilibrio tra sviluppo economico e giustizia sociale.
- ✓ **Work's Quality** (Romania): Work's Quality è una società di consulenza rumena che fornisce servizi di formazione ed assistenza tecnica alle imprese di vari settori, tra cui quello alimentare e della ristorazione.

Per raggiungere i suoi obiettivi, SSPICE IT!:

- ✓ Sta sviluppando un programma formativo sulla sostenibilità per rafforzare le competenze green dei futuri imprenditori del settore della ristorazione;
- ✓ Sta sviluppando un applicativo basato sul gioco per valutare l'acquisizione di queste competenze.
- ✓ Sta creando una comunità che coinvolge i diversi stakeholder del settore alimentare.

Se volete ricevere regolarmente notizie sul nostro progetto, seguitemi sui social media e visitate il nostro sito web:

- ✓ Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100089163792433>
- ✓ LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/sspice-it/>
- ✓ Website: <https://euoprojectsspiceit.eu/>

Rimanete sintonizzati per le nostre prossime avventure e ricordiamoci di rendere la nostra vita "spicy"!