



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

Programma formativo SSPICE IT!

Prefazione

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.

CONTESTO GLOBALE

È ormai innegabile che il cambiamento climatico sia uno dei principali problemi che l'umanità deve affrontare. Il modello di crescita dell'attività umana negli ultimi decenni ci ha portato alla colossale sfida di cambiare i modi in cui oggi sviluppiamo, produciamo, consumiamo ed operiamo in molte sfere della nostra vita quotidiana.

Le conseguenze del riscaldamento globale hanno un impatto evidente sulle condizioni meteorologiche. Assistiamo ad un numero sempre maggiore di inondazioni, siccità ed incendi, e le temperature globali sono aumentate ad un ritmo preoccupante. Tuttavia, anche altri aspetti della nostra vita sono minacciati da questa crisi climatica senza precedenti. La scarsa qualità dell'aria ed il riaffiorare di malattie, ad esempio, incidono direttamente sulla nostra salute. L'agricoltura e la pesca, che hanno bisogno di condizioni climatiche regolari, non sempre sono in grado di adattarsi ad una meteo sempre più incerta. Edifici ed infrastrutture sono talvolta danneggiati da tempeste ed inondazioni.

Negli ultimi anni è aumentata la consapevolezza collettiva sul tema e sono state messe in atto azioni sia a livello individuale che istituzionale. Le organizzazioni di tutto il mondo lanciano l'allarme e ci incoraggiano ad agire per ridurre i danni, invertendo il più possibile la rotta.

Con il crescere della richiesta collettiva di cambiamento, i rappresentanti eletti e le istituzioni internazionali hanno mostrato maggiore impegno nell'affrontare le questioni climatiche. A questo scopo, le Nazioni Unite hanno inserito nell'Agenda 2030 molti obiettivi di sostenibilità, come *l'energia pulita ed accessibile, il consumo e la produzione responsabili e le città e le comunità sostenibili*.

CAMBIAMENTO CLIMATICO E SETTORE ALIMENTARE

Sappiamo che il cibo che mangiamo ed il modo in cui lo produciamo hanno un impatto sull'ambiente. La produzione di carne, ad esempio, necessita di una grande quantità di pascoli, che richiedono l'abbattimento di alberi. Inoltre, l'allevamento di bestiame e la produzione di carne comportano un consumo di acqua molto maggiore rispetto ad alimenti di origine vegetale come i cereali integrali, le verdure o le lenticchie. Per di più, l'allevamento di bestiame è anche un grande consumatore di cereali. Inoltre, anche gli alimenti a basse emissioni, come la frutta o le noci, inquinano per il modo in cui vengono trasportati e confezionati. Anche i vari metodi di gestione dei rifiuti hanno un effetto maggiore o minore sull'ambiente.

Il settore della ristorazione è noto per avere un impatto ambientale significativo, dai rifiuti alimentari al consumo di energia, dalla plastica monouso all'uso dell'acqua. I ristoranti hanno quindi un ruolo chiave nel rimodellare il comportamento dei consumatori ed attenuare le loro ripercussioni sull'ambiente; inoltre, se i ristoranti comunicano le loro iniziative ecologiche, i consumatori hanno più probabilità di imparare da loro e adottare comportamenti simili nel loro quotidiano. Nel tempo, le pratiche sostenibili potrebbero avere un effetto a catena e diventare una scelta spontanea per tutti.

Adottando pratiche sostenibili, il settore della ristorazione può anche contribuire a rafforzare la sicurezza alimentare a livello più locale. Se i ristoranti sostengono i sistemi alimentari locali, affidandosi meno alle catene di approvvigionamento globali, non solo riducono le emissioni di carbonio causate dai lunghi trasporti, ma garantiscono anche l'approvvigionamento alimentare in caso di interruzioni o crisi in altre regioni.

Non è una sfida facile, ma man mano che cresce la consapevolezza globale sulla sostenibilità, un numero crescente di iniziative continua ad essere sviluppato in tutte le regioni del mondo. Ognuno di noi, infatti, può contribuire a rimodellare il modo in cui mangiamo!

CHI SIAMO?

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:



Questo manuale è il risultato del nostro lavoro collettivo per la creazione di un futuro più verde e di qualità. Ci auguriamo che possiate trarre beneficio da questa formazione ed essere orgogliosi di far parte della soluzione di cui il nostro pianeta ha bisogno!

Cordialmente,

Il team SSPICE IT!