



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of 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

MANUALE DELL'INSEGNANTE

Introduzione al Programma formative di SSPICE IT!

Benvenuti nel progetto SSPICE IT! Questo modulo funge da introduzione al "Manuale dell'insegnante" della nostra formazione, un manuale tecnico per gli insegnanti che integra il "Manuale dello studente", il quale, a sua volta, presenta i contenuti della formazione SSPICE IT!

In questo documento troverete una panoramica della struttura generale della formazione e del formato dell'esercizio finale. In quelli successivi troverete, modulo per modulo, le esercitazioni proposte in aula (poiché gli esercizi del Manuale dello studente sono concepiti per essere completati autonomamente dallo studente) e vari suggerimenti pedagogici.

Vi auguriamo una piacevole esperienza di lettura (e di insegnamento)!

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 DELLA FORMAZIONE SSPICE IT!

1.1. Un programma di formazione adattabile alle vostre esigenze

Il programma di formazione **SSPICE IT!** è stato progettato per essere utilizzato in due modi diversi, a seconda delle vostre esigenze didattiche. Il primo approccio consiste nell'insegnare l'intero programma di formazione, suddiviso in sette moduli che coprono l'intera materia, completati da un esercizio finale per gli studenti. Il secondo approccio consente di selezionare uno o più argomenti specifici da insegnare; ogni argomento è stato organizzato in lezioni individuali di una durata compresa tra 3 e 5 ore.

Il programma di formazione completo è composto dai seguenti elementi:

- ✓ Il **"Manuale dello studente"**, un manuale per gli studenti suddiviso in **7 moduli**. È progettato per essere utilizzato autonomamente dagli studenti.
- ✓ Il **"Manuale dell'insegnante"**, un manuale per gli insegnanti che offre suggerimenti su come adattare il contenuto del "Manuale dello studente" per le lezioni frontali.
- ✓ **L'app SSPICE IT!**, che consente agli studenti di auto-valutare le competenze acquisite in modo coinvolgente e interattivo.
- ✓ **L'Esercizio finale**, che fornisce una serie di attività per valutare le competenze degli studenti e funge da filo conduttore per il programma di formazione.

Le **Lezioni sui singoli argomenti** (denominati "Lezioni" in questa formazione) sono lezioni individuali derivate dal "Manuale dello studente". In totale ci sono **24 Lezioni**. Queste Lezioni pronte all'uso, della durata di 3-5 ore, sono pensate per gli insegnanti che desiderano insegnare solo alcuni contenuti specifici della formazione SSPICE IT!. Poiché sono tratte dal "Manuale dello studente", gli insegnanti possono fare affidamento anche sul **"Manuale dell'insegnante"** per facilitarne l'attuazione in classe.

1.2. Le sotto-aree di riferimento

Vedrete che questo programma di formazione è suddiviso intorno a tre principali temi: **sostenibilità nel settore alimentare, competenze imprenditoriali e competenze digitali e trasversali**. Al termine di questa formazione, speriamo che i vostri studenti si sentano meglio equipaggiati per adottare pratiche sostenibili nel loro lavoro quotidiano e che alcuni di loro siano ispirati ad aprire una propria attività sostenibile!

1.3. I diversi capitoli

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

- ✓ **Modulo 1: Relazioni tra cibo, persone e ambiente.** In questo modulo, i vostri studenti riceveranno un'introduzione sulle principali tematiche legate al cambiamento climatico e al suo impatto sul sistema alimentare.
- ✓ **Modulo 2: Come implementare pratiche circolari nel proprio business.** In questo modulo, i vostri studenti impareranno a conoscere l'economia circolare e i diversi modi per implementare pratiche sostenibili nel loro lavoro quotidiano.
- ✓ **Modulo 3: Una filiera del cibo sostenibile.** Questo modulo si concentra su un aspetto specifico dell'economia circolare, ovvero le catene di distribuzione sostenibili. Gli studenti impareranno a scegliere i propri fornitori in modo oculato per selezionare prodotti socialmente giusti e rispettosi dell'ambiente.
- ✓ **Modulo 4: Ricercare 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 è esattamente ciò che questo modulo insegnerà ai vostri studenti!
- ✓ **Modulo 5: Un modello di business sostenibile.** Attraverso questo capitolo, i vostri studenti impareranno a definire un'idea di modello di business sostenibile che tenga conto dei bisogni della popolazione e sia adeguata alle condizioni economiche del mercato.
- ✓ **Modulo 6: Impostare un modello di business sostenibile.** Dopo aver imparato a definire una loro idea di modello aziendale, in questo modulo i vostri studenti impareranno a implementare buone pratiche sostenibili nella loro azienda, nonché tecniche di gestione adatte ai loro obiettivi etici.
- ✓ **Modulo 7: Resilienza Economica e Adattamento nel settore alimentare.** In questo ultimo modulo, presenteremo le principali ricette per creare un'azienda solida e resiliente, in grado di adattarsi alle mutevoli condizioni economiche.

1.4. L'Esercizio finale e i compiti finali di ogni modulo

Per preparare al meglio i vostri studenti 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 della ristorazione**. Questo è l'oggetto della proposta di Esercizio finale della formazione SSPICE IT!.

Per preparare i vostri studenti a questo Esercizio finale, alla fine di ogni modulo di questo manuale troverete un "**compito finale**", che i vostri studenti devono completare individualmente o in gruppo e che insegna loro un aspetto della gestione aziendale (studio della concorrenza, sviluppo di un budget, ideazione di prodotti o servizi innovativi, ecc.) Si raccomanda vivamente di far completare agli studenti il maggior numero possibile di compiti finali, in quanto ciò faciliterà la loro preparazione all'esame finale.

L'esame finale della formazione SSPICE IT! richiederà ai partecipanti di **preparare e presentare, in gruppo, il modello di business di un'azienda sostenibile fittizia**. Questa presentazione, che dovrà essere accompagnata da un supporto simile a un "Powerpoint", dovrà seguire un modello fornito loro in anticipo. Infatti, per ognuno dei diversi moduli di questa formazione, chiediamo loro di produrre una o due "diapositive" che presentino il loro modello aziendale fittizio da una particolare prospettiva. Ad esempio, per il Modulo 1 ("Relazioni tra cibo, persone e ambiente"), le due diapositive richieste saranno "Crea una 'mappa sostenibile' degli attori sostenibili nella tua regione" e "Conduci un'analisi SWOT della tua azienda fittizia". Noterete che si tratta dello stesso esercizio del compito finale proposto alla fine del Modulo 1!

Troverete queste diverse diapositive alla fine di questo modulo.

1.5. Le 24 Lezioni

Dopo aver testato la prima versione del programma formativo in cinque centri IeFP per un intero semestre, uno dei principali feedback ricevuti dai docenti è stato che la formazione avrebbe beneficiato di una maggiore modularità. In effetti, poiché i programmi di insegnamento di alcuni centri IeFP mancano di flessibilità, rendendo difficile l'integrazione di ampie sezioni di un nuovo programma di formazione nel curriculum esistente, molti insegnanti ci hanno chiesto di creare moduli più piccoli, più facili da incorporare nelle loro lezioni quotidiane. Seguendo il loro consiglio, abbiamo diviso la formazione originale in 24 Lezioni. Queste Lezioni coprono lo stesso contenuto della formazione principale, ma possono anche funzionare come unità autonome. In

alcuni casi, abbiamo combinato i contenuti di vari moduli per creare unità didattiche più coerenti. La lista delle varie Lezioni è riportata qui di seguito:

- ✓ **Lezione 1** : Uomini e l'ambiente
- ✓ **Lezione 2** : La complessità del sistema alimentare
- ✓ **Lezione 3** : Il diritto al cibo
- ✓ **Lezione 4** : Indagare le intersezioni tra cibo, salute e ambiente
- ✓ **Lezione 5** : La dieta sostenibile
- ✓ **Lezione 6** : Processi di cottura a minor intensità energetica
- ✓ **Lezione 7** : Gestione degli sprechi alimentari e utilizzo di un foglio tecnico per le ricette
- ✓ **Lezione 8** : Riduzione degli imballaggi
- ✓ **Lezione 9** : Life Cycle Assessment
- ✓ **Lezione 10** : Tecnologie sostenibili in cucina
- ✓ **Lezione 11** : La selezione di sistemi produttivi sostenibili
- ✓ **Lezione 12**: Come misurare l'impatto del proprio cibo
- ✓ **Lezione 13** : Costruire un network con produttori locali
- ✓ **Lezione 14** : Introduzione ai modelli di business sostenibili
- ✓ **Lezione 15** : Come pianificare un modello di business sostenibile a lungo termine
- ✓ **Lezione 16** : La mentalità dell'imprenditore alimentare sostenibile
- ✓ **Lezione 17** : Ricercare pratiche innovative e sostenibili
- ✓ **Lezione 18** : La collaborazione nel settore della ristorazione
- ✓ **Lezione 19** : Definizione delle priorità e organizzazione
- ✓ **Lezione 20** : Uso delle Tecnologie Innovative
- ✓ **Lezione 21** : Fondamenti di resilienza economica
- ✓ **Lezione 22** : Rischi e Adattamento
- ✓ **Lezione 23** : Strategie per una resilienza sostenibile
- ✓ **Lezione 24** : Scheda finanziaria

Il contenuto di queste Lezioni è stato tratto dal Manuale dello studente. Ogni Lezione deriva da uno o più moduli principali del manuale. La seguente tabella vi aiuterà a individuare i moduli del Manuale dello studente o del Manuale dell'insegnante a cui fare riferimento per ulteriori informazioni.

Tabella delle Lezioni

LEZIONE N°	NOME	MANUALE DELLO STUDENTE E DELL'INSEGNANTE - MODULI CORRISPONDENTI
#1	Uomini e l'ambiente	Modulo 1
#2	La complessità del sistema alimentare	Modulo 1
#3	Il diritto al cibo	Modulo 1
#4	Indagare le intersezioni tra cibo, salute e ambiente	Modulo 1
#5	La dieta sostenibile	Modulo 1
#6	Processi di cottura a minor intensità energetica	Modulo 2
#7	Gestione degli sprechi alimentari e utilizzo di un foglio tecnico per le ricette	Modulo 2
#8	Riduzione degli imballaggi	Modulo 2
#9	Life Cycle Assessment	Modulo 2
#10	Tecnologie sostenibili in cucina	Modulo 2
#11	La selezione di sistemi produttivi sostenibili	Modulo 3
#12	Come misurare l'impatto del proprio cibo	Modulo 3
#13	Costruire un network con produttori locali	Modulo 3
#14	Introduzione ai modelli di business sostenibili	Moduli 5 & 6

#15	Come pianificare un modello di business sostenibile a lungo termine	Modulo 5
#16	La mentalità dell'imprenditore alimentare sostenibile	Modulo 5
#17	Ricercare pratiche innovative e sostenibili	Modulo 4
#18	La collaborazione nel settore della ristorazione	Modulo 4
#19	Definizione delle priorità e organizzazione	Moduli 4 & 6
#20	Uso delle Tecnologie Innovative	Moduli 4 & 6
#21	Fondamenti di resilienza economica	Modulo 7
#22	Rischi e Adattamento	Modulo 7
#23	Strategie per una resilienza sostenibile	Modulo 7
#24	Scheda finanziaria	Modulo 7

1.6. L'app

Per aggiungere un po' di varietà, abbiamo preparato anche una serie di scenari ludici che permetteranno ai vostri studenti di mettere alla prova le loro conoscenze alla fine di ogni modulo e di ottenere gli Open badge che certificano le competenze acquisite. Mettendosi nei panni di vari personaggi, dovranno rispondere a quiz e risolvere enigmi per progredire nell'avventura.

1.7. In sintesi

La formazione SSPICE IT! è composta da tre parti:

- ✓ **I sette moduli**, che possono essere impartiti di persona o in modo asincrono a distanza (in quel caso gli studenti studiano i moduli in modo autonomo).
- ✓ **I compiti finali**, esercizi di fine modulo che gli studenti devono completare per prepararsi all'esercizio finale. Possono completare questi compiti sia a distanza e in modo indipendente (fare riferimento alle istruzioni per i compiti finali nel

Manuale dello studente) sia di persona, possibilmente in gruppo (fare riferimento alle istruzioni del Manuale dell'insegnante).

- ✓ **L'app**, che gli permetterà di convalidare le varie conoscenze e competenze acquisite alla fine di ogni modulo.

Infine, dopo aver completato e validato i sette moduli, gli studenti dovranno completare:

- ✓ **L'Esercizio finale della formazione SSPICE IT!** una presentazione di gruppo di un modello di business di un'azienda sostenibile fittizia.

Se necessario, tutti i moduli, i compiti finali e gli esercizi dell'applicazione possono essere svolti autonomamente dagli studenti, con un minimo di input da parte degli insegnanti. È anche possibile organizzare questa formazione in modo misto, con alcuni moduli insegnati faccia a faccia e altri in modo asincrono. L'unica parte della formazione che richiede la presenza fisica è l'esercizio finale.

COMPETENZE INSEGNATE DURANTE LA FORMAZIONE SSPICE IT!

Durante la fase di progettazione della nostra formazione, abbiamo condotto un'indagine per determinare quali competenze sarebbero più rilevanti da insegnare sul tema della sostenibilità nel settore della ristorazione.

Abbiamo intervistato 76 stakeholder del settore, principalmente ristoranti con meno di 20 dipendenti (62 su 76) e 47 insegnanti e formatori dei centri di formazione professionale. Abbiamo chiesto loro di valutare l'importanza di varie competenze tratte dai quadri di riferimento europei (GreenComp per le competenze in materia di sostenibilità, DigiComp per le competenze digitali, EntreComp per le competenze imprenditoriali). Questo ci ha permesso di ottenere una classifica iniziale delle diverse competenze considerate per la nostra formazione.

Abbiamo poi ponderato questa classifica in base al grado di presenza e assenza di queste competenze all'interno del curriculum dei centri di formazione professionale partner del progetto. In altre parole, più una competenza era ritenuta importante dai professionisti del settore e meno era insegnata dai centri di formazione professionale, più importanza le abbiamo assegnato all'interno della nostra formazione SSPICE IT!

Di seguito troverete una tabella che riassume le competenze selezionate per la nostra formazione e i moduli in cui vengono insegnate.

Se desiderate maggiori informazioni sullo studio che abbiamo condotto, potete consultarlo gratuitamente online al seguente link: https://europrojectsspiceit.eu/wp-content/uploads/2023/07/SSPICE-IT_WP2_Skills-mapping-report.pdf

Tabella delle competenze

NUMERO DELLA COMPETENZA	NOME	MODULI	LEZIONI
#1	Riconoscere le principali relazioni e problemi tra uomo e ambiente	Modulo 1	Lezioni 1, 2, 4
#2	Comprendere l'impatto ambientale del cibo	Modulo 1	Lezioni 1, 2, 4
#3	Comprendere la correlazione tra salute e cibo sostenibile	Modulo 1	Lezioni 2, 3
#4	Adottare pratiche sostenibili nel proprio lavoro	Moduli 2, 5	Lezioni 6, 7, 8, 9, 10, 14, 16
#5	Conoscere gli ingredienti a più alto impatto ambientale	Modulo 3	Lezioni 5, 11, 12
#6	Identificare e implementare pratiche coerenti con la gestione sostenibile dei rifiuti	Moduli 2, 5, 6	Lezioni 7, 9, 14
#7	Sviluppare un menù incentrato su ingredienti di stagione, prodotti locali, utilizzando minori quantità di prodotti animali nei piatti ed ampliando quelli a base vegetale	Moduli 2, 6	Lezioni 12, 14
#8	Scegliere sistemi di produzione sostenibili per tutti gli alimenti e i beni di consumo	Moduli 3, 6	Lezioni 11, 13, 14
#9	Comunicare le ambizioni di sostenibilità	Modulo 6	Lezioni 15
#10	Creare una rete con i produttori locali	Modulo 3	Lezioni 13
#11	Esplorare e sperimentare approcci innovativi	Moduli 4, 5	Lezioni 15, 17, 20
#12	Visualizzare scenari futuri per guidare gli sforzi e le azioni	Moduli 5, 7	Lezioni 15, 21, 22, 23, 24

#13	Riflettere su quanto siano sostenibili gli obiettivi e le azioni sociali, culturali ed economiche a lungo termine	Modulo 5	Lezioni 15, 16
#14	Individuare e valutare i punti di forza e di debolezza individuali e di gruppo	Modulo 5	Lezioni 16
#15	Ottenere il supporto necessario per raggiungere risultati significativi	Modulo 4	Lezioni 17, 18, 19, 20
#16	Sviluppare diverse idee ed opportunità per creare valore	Modulo 5	Lezioni 14, 15
#17	Definire priorità e piani d'azione	Modulo 6	Lezioni 19
#18	Prendere decisioni in situazioni incerte	Moduli 6, 7	Lezioni 21, 23
#19	Gestire situazioni in rapida evoluzione e conflitti d'interesse	Moduli 6, 7	Lezioni 22, 23
#20	Identificare i bisogni e le sfide da affrontare	Modulo 5	Lezioni 14, 15
#21	Agire responsabilmente	Modulo 5	Lezioni 14, 16
#22	Cooperare con gli altri nell'azione	Modulo 6	Lezioni 18
#23	Imparare dai successi e dai fallimenti	Modulo 6	Lezioni 16

MODELLO DELL'ESERCIZIO FINALE

Qui sotto potrete trovare le varie parti della presentazione che gli studenti dovranno presentare durante l'esercizio finale. Anche se questo elenco segue l'ordine dei diversi moduli della formazione, la presentazione finale dello studente può presentare queste diapositive in un ordine diverso per motivi di chiarezza.

MODULO 1

Tematica: Il contesto

Presentazione 1

Creare una "mappa sostenibile" della vostra regione con:

- ✓ Aziende locali sostenibili;
- ✓ Gruppi locali / organizzazioni no-profit attive nelle tematiche della sostenibilità;
- ✓ Enti pubblici locali legati alla sostenibilità;
- ✓ Altre imprese (sostenibili o meno) legate alla vostra attività (potenziali concorrenti)

Presentazione 2

Effettuare un'analisi SWOT della vostra azienda:

- ✓ Quali sono i **punti di forza** della vostra azienda?
i.e. prodotti molto richiesti, prodotti o servizi innovativi, strategie di marketing originali, ecc..
- ✓ Quali sono i **punti di debolezza della vostra azienda?**
i.e. investimento iniziale, tempo necessario per raggiungere la redditività economica, ecc.
- ✓ Quali sono le **opportunità** della vostra azienda?
i.e. dimensioni e crescita del mercato, nuove tendenze sostenibili emergenti, ecc.
- ✓ Quali sono le **minacce** per la vostra azienda?
i.e. le dimensioni e la crescita del mercato, le questioni geopolitiche, i competitor, ecc.

MODULO 2

Tematica: Attività chiave legate all'alimentazione

Presentazione 3

Progettate un'offerta alimentare sostenibile da inserire nella vostra azienda, tenendo conto di:

- ✓ la sostenibilità;
- ✓ le pratiche di riduzione dei rifiuti;
- ✓ le tecnologie e i processi di cottura innovativi;
- ✓ le tecniche di preparazione delle ricette (per questo aspetto specifico si veda il Modulo 2)

Punto bonus se include ingredienti sostenibili e salutari della dieta mediterranea, come ad esempio:

- ✓ Cereali;
- ✓ Verdure;
- ✓ Frutta secca;
- ✓ Olio d'oliva;
- ✓ Proteine vegetali;
- ✓ Ecc.

Presentazione 4

Spiegate quali sono le risorse umane della vostra azienda fittizia, compreso il personale previsto e la distribuzione dei compiti nella vostra azienda.

MODULO 3

Tematica: Risorse/canali

Presentazione 5

Mappate i fornitori/produttori sostenibili con cui collaborerete. Per ogni fornitore, indicate:

- ✓ la loro posizione geografica,
- ✓ le loro caratteristiche in termini di produzione/trasformazione/trasporto/innovazione/comunicazione
- ✓ le ragioni per le quali li avete selezionati

MODULO 4

Tematica: Valore aggiunto (in termini di sostenibilità)

Presentazione 6

Dimostrate in che modo la vostra azienda è sostenibile! Spiegate quali sono le attività principali della vostra azienda (che siano legate al cibo o no) e in che modo sono sostenibili e innovative. Si posso citare aspetti quali:

- ✓ Utilizzo di prodotti a basso impatto sulle emission carboniche;
- ✓ Soluzioni di packaging intelligenti;
- ✓ Pratiche sostenibili;
- ✓ Ingredienti stagionali e locali;
- ✓ Iniziative di orti sociali;
- ✓ Laboratori didattici;
- ✓ Ecc.

MODULO 5

Tematica: Area marketing / Clientela

Presentazione 7

Definite la vostra clientela di riferimento e create i profili dei vostri clienti. Includete i seguenti elementi:

- ✓ I segmenti di clientele a cui si rivolge la vostra azienda;
- ✓ Illustrazione dei profili dei vostri clienti, per esempio sotto forma di personaggi fittizi stereotipati;
- ✓ Grafici che rappresentano le preferenze dei clienti.

Presentazione 8

Presentate le vostre strategie di fidelizzazione e la vostra campagna di marketing sostenibile:

- ✓ Quali sono le vostre strategie per creare fedeltà nei clienti? Potete aggiungere illustrazioni grafiche dei concetti del vostro programma di fidelizzazione.
- ✓ Quali sono i punti principali della vostra campagna di marketing? Potete aggiungere esempi di campagne di marketing di successo a cui ispirarvi.
- ✓ Come state integrando le pratiche di sostenibilità nelle vostre iniziative promozionali?

MODULO 6

Tematica: Proiezione a lungo termine

Presentazione 9

Evidenziate l'interconnessione tra proiezione a lungo termine, opportunità di sviluppo e impatto sociale nel vostro progetto di azienda sostenibile, presentando i seguenti elementi:

- ✓ **Visibilità a lungo termine:** Definite quali strategie potrebbero essere usate per assicurare la visibilità a lungo termine della vostra azienda sostenibile.
- ✓ **Opportunità di crescita:** Presentate le opportunità di crescita del vostro modello di business, prendendo in considerazione le tendenze del mercato, l'innovazione e la scalabilità.
- ✓ **Impatto sociale:** Evidenziate come la vostra azienda potrà avere un impatto sociale positivo e come potete contribuire a dare un contributo positivo alla società.

MODULO 7

Tematica: Risorse finanziarie

Presentazione 10

Presentate una scheda finanziaria di base per la vostra idea imprenditoriale; la scheda deve contenere i seguenti elementi:

- ✓ **Investimenti iniziali:** comprende i costi relativi ad attrezzature, tecnologie, inventario, licenze e qualsiasi altra spesa iniziale.
- ✓ **Costi del personale:** estimate I costi associate all'assunzione del personale, compresi gli stipendi, I benefit e le spese di formazione. Se applicabile, considerare le posizioni part-time o full-time ed eventuali variazioni stagionali.
- ✓ **Tariffe e prezzi:** determinate le tariffe o la struttura dei prezzi per i vostri prodotti o servizi.
- ✓ **Spese di funzionamento:** identificate ed elencate le spese operative correnti dell'azienda. Queste possono includere l'affitto, le tenze, l'assicurazione, il marketing e qualsiasi costo regolare. Fornire stime per ogni categoria di spesa.
- ✓ **Ricavi delle vendite:** fate una proiezione dei ricavi delle vendite, in base alle previsioni di prezzo e di vendita.
- ✓ **Conto economico:** create un semplice prospetto dei profitti e delle perdite che illustri le entrate, i costi e i profitti previsti per un determinato periodo di tempo (ad esempio mensile o annuale).
- ✓ **Vitalità economica:** valutate la redditività economica della vostra attività calcolando i principali indici finanziari, come il punto di pareggio e il ritorno sugli investimenti (ROI).

MAGGIORE 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 ideato e realizzato da sette partner in sei Paesi europei (Belgio, Grecia, Italia, Portogallo, Romania e Spagna). Il consorzio rappresenta il mondo dell'istruzione professionale, 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://europrojectsspiceit.eu/>

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