



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



SSPICEIT!

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 DELLO STUDENTE

Lezione 17:

Ricerca pratiche innovative e sostenibili

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.

AREA TEMATICA	Ricercare pratiche innovative e sostenibili	
SOTTOAREA DI RIFERIMENTO	<i>Competenze digitali e trasversali</i>	
ORE	4	
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare e comprendere le pratiche sostenibili e acquisire una comprensione completa dei concetti relativi alla sostenibilità e loro applicazione nel settore alimentare e della ristorazione; 2. Identificare metodi di ricerca, implementazione e mantenimento di pratiche innovative e sostenibili; 3. Mettere in pratica applicando conoscenze scientifiche e capacità di pensiero critico per proporre soluzioni innovative e sostenibili. 4. Apprezzare l'importanza della collaborazione e imparare come interagire in modo efficace con mentori e colleghi nel settore alimentare e della ristorazione 5. Comprendere il ruolo e il potenziale delle tecnologie e degli strumenti digitali nel settore alimentare e della ristorazione 6. Sviluppare abilità e conoscenze e acquisire strumenti e tecniche pratici per definire le priorità, sviluppare piani d'azione e gestire efficacemente il proprio lavoro 7. Sviluppare le competenze e le conoscenze necessarie per stabilire obiettivi significativi e attuabili nel settore alimentare e della ristorazione. 		
ATTIVITA' DI APPRENDIMENTO		
	Teoriche	Pratiche
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lettura ✓ Casi studio 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mappatura delle principali pratiche innovative e sostenibili mediante l'esplorazione delle metodologie e l'analisi dell'implementazione contemporanea; ✓ Applicazione pratica di pratiche innovative e sostenibili; ✓ Valutazione dell'impatto di pratiche innovative e sostenibili nel settore alimentare e della ristorazione.

CONTENUTI

LEZIONE 17: RICERCARE PRATICHE INNOVATIVE E SOSTENIBILI 4

1. Identificare e comprendere le pratiche sostenibili	4
1.1. Perché c'è bisogno di queste pratiche sostenibili?	8
1.2. Come utilizzare queste pratiche?	9
1.3. Per saperne di più sulle pratiche sostenibili... ..	9
1.4. E per quanto riguarda l'etica?	10
Esercizio 1: <i>Questionario per gli studenti</i>	11
2. Metodi di ricerca di pratiche innovative e sostenibili e di attuazione delle stesse.....	13
2.1 Esplorare e sperimentare approcci innovativi	13
Esercizio 2: <i>Valutare le pratiche di approvvigionamento alimentare sostenibile</i>	16
2.2 Acquisire il supporto necessario per ottenere risultati di valore	18
Esercizio 3	21
CASI STUDIO: IL GREEN CAFÉ & BIOCATERING.....	23
EXTRA	26
Bibliografia.....	26

LEZIONE 17: Ricercare pratiche innovative e sostenibili

1. Identificare e comprendere le pratiche sostenibili



Fig. 1 – Pratiche sostenibili

(Fonte: <https://www.lightspeedhq.com/blog/3-ways-to-run-a-sustainable-restaurant/>)

Identificare e comprendere le pratiche sostenibili nel settore alimentare e della ristorazione è uno sforzo essenziale nel nostro mondo moderno. Questa ricerca implica il riconoscimento e l'adozione di approcci innovativi che non solo riducano al minimo l'impatto ambientale ma promuovano anche la responsabilità sociale e la sostenibilità economica. Le pratiche sostenibili comprendono un'ampia gamma di iniziative, dalla riduzione degli sprechi alimentari all'adozione di alternative vegetali, all'impiego di tecnologie di cucina intelligenti e al sostegno dei centri alimentari locali. Attraverso un'esplorazione completa, gli operatori del settore alimentare e della ristorazione acquisiscono le conoscenze e le competenze necessarie per fare scelte informate a vantaggio del pianeta, delle comunità e delle imprese. Inoltre, questa comprensione promuove una prospettiva olistica che riconosce le dimensioni etiche della produzione alimentare, bilancia gli interessi commerciali con la tutela ambientale e, in ultima analisi, contribuisce alla trasformazione del settore verso un futuro più sostenibile e responsabile.

Di seguito abbiamo raccolto le più importanti pratiche sostenibili nel settore alimentare e della ristorazione:

PRATICHE SOSTENIBILI	COME APPLICARLE
Agricoltura verticale e agricoltura indoor	Un metodo per coltivare colture in strati impilati verticalmente o in ambienti interni controllati, utilizzando tecnologie avanzate come la coltura idroponica, l'aerponica e l'illuminazione a LED per ottimizzare lo spazio, ridurre il consumo di acqua e ridurre al minimo la necessità di pesticidi. Questa pratica migliora l'efficienza della produzione alimentare, soprattutto nelle aree urbane con terreni coltivabili limitati.
Agroecologia e permacultura	L'agroecologia integra i principi ecologici nei sistemi agricoli per migliorare la biodiversità, la salute del suolo e la resilienza dell'ecosistema riducendo al contempo gli input chimici. La permacultura è un approccio progettuale che imita gli ecosistemi naturali per creare paesaggi agricoli sostenibili e autosufficienti. Entrambe le pratiche si concentrano sull'efficienza delle risorse, sulla rigenerazione del suolo e sulla sostenibilità ambientale a lungo termine.
Innovazione nello spreco alimentare	Immergiti in una strategia innovativa che attraversa tutte le filiere alimentari per ogni spreco alimentare. Discuteremo dell'importanza di ciò che è sprechi in questa fase, dalla produzione al consumo, e presenteremo il raggiungimento di tutti i progressi in questo campo.
Tecnologie per cucine intelligenti	Migliorare l'applicazione pratica della tecnologia per cucine intelligenti, compresi elettrodomestici ad alta efficienza energetica, sensori IoT e gestione automatizzata dell'inventario. Speriamo di realizzare questa tecnologia ottimizzando il funzionamento in cucina, riducendo il consumo di cibo e migliorando la sicurezza alimentare.
Alternative alla carne a base vegetale	La produzione di sostituti della carne a base di ingredienti di origine vegetale come soia, proteine di piselli o micoproteine per replicare il gusto, la consistenza e il valore nutrizionale della carne tradizionale. Queste alternative riducono le emissioni di gas serra, l'uso del territorio e il consumo di acqua rispetto all'allevamento convenzionale, promuovendo un sistema alimentare più sostenibile ed etico.

<p>Ingredienti riciclati</p>	<p>La pratica di trasformare sottoprodotti alimentari o ingredienti in eccedenza che altrimenti andrebbero sprecati in nuovi prodotti alimentari di alta qualità. Questo approccio riduce gli sprechi alimentari, massimizza l'efficienza delle risorse e sostiene un'economia circolare riutilizzando materiali come bucce di frutta, cereali esausti o scarti vegetali in opzioni alimentari nutrienti e sostenibili.</p>
<p>Ristoranti a rifiuti zero</p>	<p>A restaurant model that minimizes waste by implementing sustainable sourcing, composting, recycling, and reusing materials. These establishments optimize portion sizes, use locally sourced and seasonal ingredients, eliminate single-use plastics, and repurpose food scraps to create a closed-loop system that significantly reduces environmental impact.</p>
<p>Ristoranti ad energia solare</p>	<p>Restaurants that utilize solar energy to power their operations, reducing reliance on fossil fuels and lowering carbon emissions. This includes installing solar panels for electricity, using solar water heaters, and integrating energy-efficient appliances to create a more sustainable and cost-effective dining experience.</p>
<p>Coltura idroponica e acquaponica</p>	<p>Hydroponics is a soil-free farming method that grows plants in nutrient-rich water, using less water and space than traditional agriculture. Aquaponics combines hydroponics with aquaculture, where fish waste provides nutrients for plants, and plants help filter and clean the water for the fish. Both systems promote sustainable food production by maximizing resource efficiency and minimizing environmental impact.</p>
<p>Innovazioni nel packaging ecologico</p>	<p>Lo sviluppo di materiali e design di imballaggio ecologici che riducano l'utilizzo della plastica e l'impatto ambientale. Ciò include materiali biodegradabili, compostabili e riciclabili, nonché innovazioni come imballaggi commestibili e alternative a base vegetale. Queste soluzioni mirano a ridurre al minimo gli sprechi, ridurre l'impronta di carbonio e sostenere un'economia circolare nell'industria alimentare.</p>
<p>Hub alimentari locali</p>	<p>Reti di distribuzione su base comunitaria che collegano agricoltori, produttori e consumatori locali per promuovere i sistemi alimentari regionali. Questi hub sostengono l'agricoltura su piccola scala, riducono le emissioni dei</p>

	trasporti, migliorano la sicurezza alimentare e forniscono una produzione più fresca e stagionale, rafforzando al contempo l'economia locale e promuovendo pratiche alimentari sostenibili.
Proteine a base di insetti	Una fonte proteica sostenibile derivata da insetti come grilli, vermi della farina e mosche soldato nere. L'allevamento di insetti richiede molta meno terra, acqua e mangime rispetto al bestiame tradizionale, producendo proteine di alta qualità, nutrienti essenziali ed emissioni minime di gas serra. Questa pratica sostiene la sicurezza alimentare e riduce l'impatto ambientale in una popolazione globale in crescita.
Condivisione e redistribuzione del cibo	La pratica di ridurre gli sprechi alimentari redistribuendo il cibo in eccedenza a chi ne ha bisogno attraverso banche alimentari, frigoriferi comunitari e piattaforme digitali. Questo sistema aiuta a ridurre al minimo gli sprechi, combattere l'insicurezza alimentare e promuovere una rete di distribuzione alimentare più sostenibile ed equa.
"Carbon Labeling" (etichettatura dell'impronta di carbonio)	Un'iniziativa di trasparenza che mostra l'impronta di carbonio dei prodotti alimentari, aiutando i consumatori a fare scelte informate sul loro impatto ambientale. Misurando ed etichettando le emissioni derivanti dalla produzione, dalla lavorazione e dal trasporto, questa pratica incoraggia le aziende ad adottare metodi più sostenibili e promuove decisioni di acquisto rispettose del clima.
App intelligenti per ordinare cibo	Piattaforme digitali che ottimizzano gli acquisti alimentari riducendo gli sprechi, promuovendo l'approvvigionamento sostenibile e incoraggiando scelte ecocompatibili. Queste app possono tenere traccia dell'inventario, suggerire le dimensioni delle porzioni, connettere gli utenti con le reti di distribuzione del cibo in eccedenza e dare priorità a ristoranti o fornitori impegnati nella sostenibilità, contribuendo a ridurre al minimo l'impatto ambientale.
Blockchain per la tracciabilità alimentare	Una tecnologia digitale che migliora la trasparenza e la responsabilità nella catena di approvvigionamento alimentare registrando in modo sicuro ogni fase di produzione, lavorazione e distribuzione. La blockchain aiuta a prevenire le frodi alimentari, garantisce un approvvigionamento etico, riduce gli sprechi e consente ai

	consumatori di verificare la sostenibilità e l'autenticità dei loro prodotti alimentari.
Paesaggio commestibile	L'integrazione di piante produttrici di alimenti nei paesaggi urbani e residenziali per creare spazi verdi esteticamente gradevoli e funzionali. Questa pratica promuove la produzione alimentare locale, migliora la biodiversità, riduce la dipendenza dall'agricoltura industriale e sostiene l'uso sostenibile del territorio fornendo frutta, verdura ed erbe fresche coltivate in casa.
Alimenti ibridi	La fusione di diverse tradizioni culinarie, ingredienti o metodi di produzione per creare opzioni alimentari innovative e sostenibili. Questi concetti possono includere miscele di proteine vegetali e animali, sostituzioni di ingredienti alternativi o combinazioni alimentari ispirate alla cultura che riducono l'impatto ambientale, ottimizzano la nutrizione e promuovono un uso più efficiente delle risorse.
Laboratori di ricerca e innovazione culinaria	Strutture dedicate allo sviluppo di soluzioni alimentari sostenibili attraverso la sperimentazione di nuovi ingredienti, tecniche di cottura e tecnologie alimentari. Questi laboratori si concentrano sulla riduzione degli sprechi, sul miglioramento della nutrizione e sulla creazione di alternative ecocompatibili, guidando l'innovazione nella gastronomia sostenibile e nella produzione alimentare responsabile..
Agricoltura rigenerativa	Un approccio agricolo olistico che ripristina la salute del suolo, migliora la biodiversità e migliora la resilienza dell'ecosistema. Questa pratica prevede la rotazione delle colture, le colture di copertura, la riduzione della lavorazione del terreno e la gestione integrata del bestiame per sequestrare il carbonio, aumentare la fertilità del suolo e promuovere la sostenibilità a lungo termine in agricoltura.

1.1. Perché c'è bisogno di queste pratiche sostenibili?

La ricerca continua è la linfa vitale del progresso nel percorso del settore alimentare e della ristorazione verso la sostenibilità. Serve come bussola che ci guida attraverso il panorama in continua evoluzione delle sfide ambientali, delle mutevoli preferenze dei

consumatori e delle tecnologie emergenti. Le pratiche sostenibili non sono statiche; richiedono un adattamento e un miglioramento continui. La ricerca fornisce la base empirica per identificare quali pratiche sono veramente sostenibili, in contrapposizione al mero greenwashing. Rimanendo al passo con le ultime scoperte, possiamo affinare i nostri metodi, ottimizzare l'uso delle risorse e sviluppare soluzioni innovative che mantengano il nostro settore allineato ai principi di responsabilità ambientale, equità sociale e sostenibilità economica. La ricerca è la pietra angolare su cui costruiamo un futuro sostenibile per il settore alimentare e della ristorazione.

1.2. Come utilizzare queste pratiche?

L'esplorazione di approcci innovativi rappresenta un'enorme promessa per l'industria alimentare. Questi approcci offrono una serie di vantaggi, tra cui un ridotto impatto ambientale, una migliore efficienza delle risorse e un maggiore coinvolgimento dei clienti. Ad esempio, l'adozione di alternative alla carne di origine vegetale non solo affronta l'impatto ambientale della produzione tradizionale di carne, ma attinge anche a un mercato in crescita di consumatori consapevoli. Inoltre, le tecnologie delle cucine intelligenti non solo semplificano le operazioni, ma riducono anche i costi energetici e gli sprechi. L'impatto positivo va oltre la redditività; migliora la reputazione di un'azienda e favorisce la fidelizzazione dei clienti. L'innovazione non solo affronta sfide urgenti, ma stimola anche la creatività, che, a sua volta, alimenta la crescita economica e aiuta l'industria ad adattarsi alle mutevoli circostanze.

1.3. Per saperne di più sulle pratiche sostenibili...

La sperimentazione creativa di pratiche sostenibili è una componente essenziale del progresso nel settore alimentare e della ristorazione. Ciò implica un approccio di mentalità aperta alla risoluzione dei problemi, in cui chef, produttori e aziende esplorano attivamente idee e tecniche non convenzionali. Ad esempio, sperimentare con ingredienti riciclati sfida la nozione convenzionale di rifiuto, portando a nuove creazioni culinarie e riducendo al minimo lo spreco di risorse. Gli chef creativi stanno anche unendo le cucine per ridurre gli sprechi alimentari e introdurre sapori diversi. Promuovendo una cultura della sperimentazione, possiamo scoprire soluzioni innovative, nuovi ingredienti e creare emozionanti esperienze culinarie che allo stesso tempo apportano benefici al nostro pianeta.



Fig. 2 – Soluzioni innovative

(Fonte: <https://www.foodnotify.com/en/blog/sustainable-food-system-hospitality>)

1.4. E per quanto riguarda l'etica?

La ricerca che coinvolge pratiche sostenibili nel settore alimentare e della ristorazione richiede un esame critico delle implicazioni etiche. Le considerazioni etiche si estendono ad aree quali pratiche di lavoro eque, benessere degli animali e approvvigionamento responsabile. Ad esempio, quando si esplorano pratiche ittiche sostenibili, è imperativo considerare l'impatto sulle comunità di pescatori e il benessere degli ecosistemi acquatici. La dimensione etica della ricerca ci impone di fare scelte che sostengano i principi di giustizia e responsabilità, garantendo che le iniziative di sostenibilità non danneggino inavvertitamente le popolazioni o gli ecosistemi vulnerabili. Questa considerazione è essenziale per garantire che la nostra ricerca contribuisca positivamente alla società e all'ambiente.

Trovare un equilibrio tra interessi commerciali, impatto ambientale e benessere sociale è il segno distintivo di un settore alimentare e della ristorazione responsabile e sostenibile. Non è un gioco a somma zero; si tratta piuttosto di trovare sinergie e soluzioni vantaggiose per tutti. Un'azienda che dà priorità alla sostenibilità può ottenere un vantaggio competitivo riducendo i costi operativi, attirando consumatori attenti all'ambiente e promuovendo un'immagine positiva del brand. Inoltre, le pratiche sostenibili spesso portano a una migliore gestione delle risorse, il che è finanziariamente vantaggioso. Tuttavia, questo equilibrio richiede un approccio strategico, un dialogo aperto con le parti interessate e un impegno a pensare a lungo termine. Il raggiungimento di questo equilibrio garantisce che la nostra industria prosperi economicamente contribuendo positivamente all'ambiente e alla società, allineandosi con gli obiettivi più ampi dello sviluppo sostenibile.

Esercizio 1: Questionario per gli studenti

✓ **Step 1: Pratiche sostenibili**

1.1. Conosci ora le pratiche sostenibili nel settore alimentare e della ristorazione?

- Si
 No

1.2. Seleziona le pratiche sostenibili che hai trovato più interessanti in questo capitolo:

- Agricoltura verticale e agricoltura indoor
 Agroecologia e permacultura
 Innovazione nello spreco alimentare
 Tecnologia per cucine intelligenti
 Opzioni di menù a base vegetale
 Utilizzo di ingredienti riciclati
 Pratiche a rifiuti zero
 Utilizzo di energia solare
 Idroponica e acquaponica
 Imballaggio ecologico
 Supporto agli hub alimentari locali
 Proteine a base di insetti
 Programmi di condivisione o redistribuzione del cibo
 Carbon label nei menù
 App intelligenti per ordinare cibo
 Tecnologia Blockchain per la tracciabilità
 Paesaggio commestibile
 Concetti di alimentazione ibrida
 Laboratori di ricerca e innovazione
 Agricoltura rigenerativa

✓ **Step 2: Aspetti positivi**

2.1. Quali impatti positivi hai osservato come risultato dell'implementazione di pratiche sostenibili? (Se possibile, fornisci esempi specifici)

2.2. In che modo le pratiche sostenibili possono influenzare positivamente la reputazione, la fedeltà dei clienti o la redditività di un'organizzazione?

✓ **Step 3: Aspetti critici**

3.1. Quali sfide o aspetti critici si possono incontrare nell'implementazione di pratiche sostenibili? (Se possibile, fornisci esempi specifici)

3.2. Quali conseguenze negative, involontarie o meno, possono essere correlate agli sforzi di sostenibilità di un'organizzazione?

✓ **Step 4: Realtà attuale**

4.1. Su una scala da 1 a 5, come valuteresti l'attuale livello mondiale di pratiche sostenibili? (1 significa molto basso, 5 significa molto alto)

1

2

3

4

5

4.2. Ci sono pratiche sostenibili specifiche che prevedi di implementare nel prossimo futuro? Se sì, descrivile.

✓ **Step 5: Commenti**

5.1. Hai ulteriori commenti, suggerimenti o approfondimenti sulle pratiche sostenibili nel settore alimentare e della ristorazione?

2. Metodi di ricerca di pratiche innovative e sostenibili e di attuazione delle stesse

2.1 Esplorare e sperimentare approcci innovativi

Nel panorama dinamico del settore alimentare e della ristorazione, comprendere i principi chiave di sostenibilità e innovazione è fondamentale. La sostenibilità va oltre la riduzione dell'impatto ambientale; comprende la sostenibilità economica e la responsabilità sociale. In questo settore, significa approvvigionarsi in modo responsabile degli ingredienti, ridurre al minimo gli sprechi e adottare pratiche a vantaggio non solo delle imprese, ma anche delle comunità e del pianeta. L'innovazione, d'altro canto, alimenta il progresso spingendo oltre i confini e favorendo la risoluzione creativa dei problemi. Combinando sostenibilità e innovazione, le aziende possono prosperare soddisfacendo la crescente domanda di scelte eco-consapevoli riducendo al minimo l'impatto ambientale. Questi principi costituiscono le basi su cui costruire un futuro più luminoso e sostenibile per il settore.

Promuovere la sostenibilità nel settore alimentare e della ristorazione richiede un approccio articolato. Una strategia essenziale è promuovere il consumo consapevole tra i consumatori. Ciò comporta la sensibilizzazione sugli impatti ambientali e sociali delle scelte alimentari. I ristoranti e le aziende possono raggiungere questo obiettivo attraverso un'etichettatura trasparente dei menù, educando i clienti sulle origini degli ingredienti ed enfatizzando i vantaggi delle pratiche sostenibili. Inoltre, l'approvvigionamento sostenibile, un'altra strategia fondamentale, prevede l'approvvigionamento di ingredienti a livello locale ed etico, la riduzione delle miglia alimentari e il sostegno ai produttori su piccola scala. Infine, è fondamentale ridurre al minimo gli sprechi alimentari lungo tutta la filiera, dall'approvvigionamento al piatto. Implementando queste strategie, le aziende possono non solo ridurre il proprio impatto ambientale, ma anche attrarre consumatori eco-consapevoli che cercano di sostenere imprese responsabili dal punto di vista ambientale.



Fig. 3 – La sostenibilità nel settore alimentare.
Fonte: <https://www.freepik.com/>

La sostenibilità innovativa nel settore alimentare e della ristorazione implica l'adozione di pratiche lungimiranti che sfidano lo status quo. La stagionalità, ad esempio, incoraggia menù che cambiano con le stagioni, promuovendo l'uso di ingredienti freschi di provenienza locale.

Ciò non solo riduce l'impronta di carbonio, ma si traduce anche in piatti più saporiti e ricchi di sostanze nutritive. L'approvvigionamento locale sostiene ulteriormente la sostenibilità rafforzando le economie regionali e **riducendo l'impatto ambientale del trasporto**. La riduzione dei rifiuti, comprese tecniche come l'upcycling, incoraggia soluzioni creative per ridurre al minimo la produzione di rifiuti.

Adottando attivamente queste pratiche, le aziende non solo si allineano alle tendenze attuali, ma si preparano anche al futuro riducendo il consumo di risorse e la produzione di rifiuti.

Comprendere **l'economia circolare** è vitale per le imprese del settore alimentare e della ristorazione. Questo concetto si concentra sulla progettazione di sistemi che riducano al minimo gli sprechi e mantengano le risorse in circolazione. In questo contesto, significa riutilizzare i rifiuti alimentari in prodotti di valore, utilizzare gli ingredienti in eccedenza in modo creativo e persino riciclare gli imballaggi alimentari. L'adozione dei principi dell'economia circolare promuove l'efficienza delle risorse, riduce gli sprechi e diminuisce l'impronta ambientale del settore. Incoraggia inoltre le aziende a pensare in modo olistico alle proprie filiere, considerando come i prodotti possono essere riutilizzati o riciclati dopo l'uso. Integrando queste conoscenze sull'economia circolare, il settore alimentare e della ristorazione può svolgere un ruolo significativo nell'affrontare la sfida globale dell'esaurimento delle risorse e dell'accumulo di rifiuti.

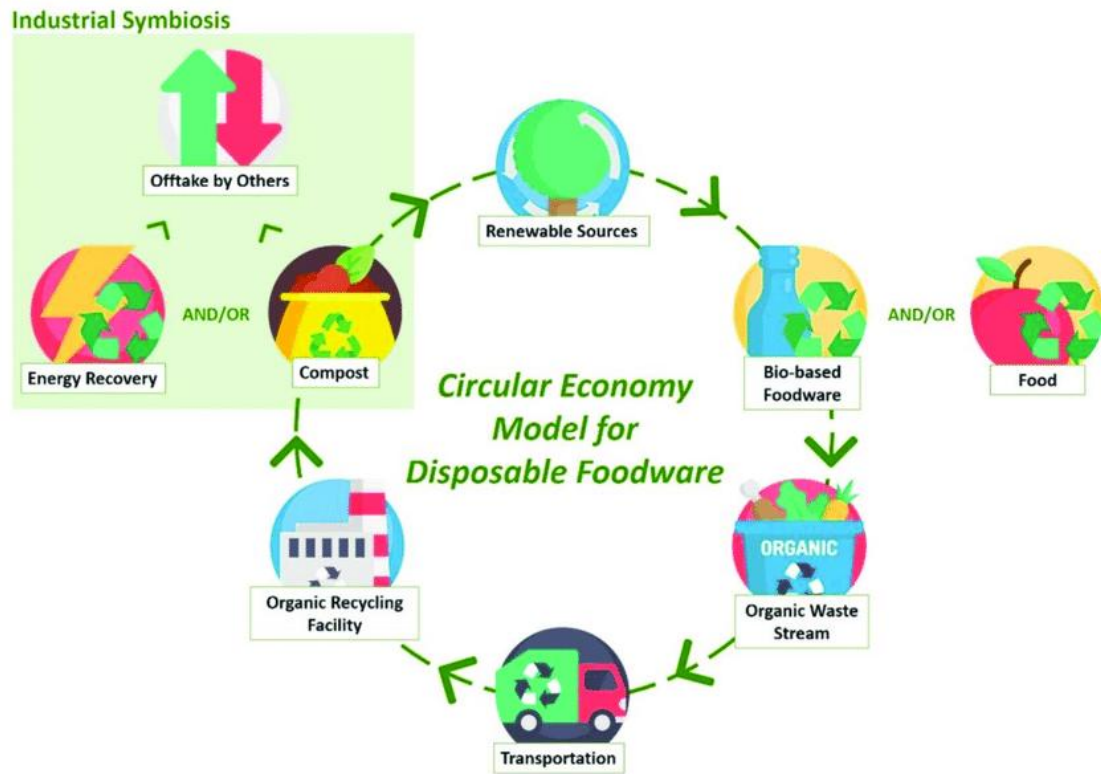


Fig. 4 – Modello di economia circolare
(Fonte: https://www.researchgate.net/figure/Circular-Economy-Model-for-Disposable-Foodware-in-the-Food-Services-Industry-Reproduced_fig2_358531456)

Esercizio 2: *Valutare le pratiche di approvvigionamento alimentare sostenibile*

Prerequisiti	/
Durata	1 ora
Strumenti	Manuale SSPICE IT!, PC o cellulare, connessione internet
Obiettivi	In questi esercizi di autovalutazione, i partecipanti valuteranno le pratiche di approvvigionamento alimentare sostenibile osservando, raccogliendo dati e analizzando i benefici ambientali e sociali associati alla scelta di ingredienti innovativi. L'esercizio mira a sviluppare le competenze necessarie per formulare valutazioni basate sui dati osservati e sui risultati della ricerca.
Istruzioni	
<p>✓ Step 1: Osservare e raccogliere dati sugli effetti delle scelte di ingredienti innovativi</p> <p>1.1. Scegli un ingrediente: seleziona un ingrediente utilizzato nel tuo cibo o nella tua operazione di catering. Potrebbe essere una proteina, una verdura o qualsiasi componente chiave dei tuoi piatti.</p> <p>1.2. Raccogli dati: inizia raccogliendo i dati relativi all'ingrediente scelto. Questi dati dovrebbero includere informazioni su dove provengono, come vengono prodotti, il loro impatto ambientale ed eventuali considerazioni sociali (ad esempio, pratiche di lavoro eque nella produzione).</p> <p>1.3. Alternative innovative: ricerca e identifica alternative innovative all'ingrediente scelto. Cerca opzioni sostenibili che potrebbero richiedere un minor dispendio di risorse, avere un'impronta di carbonio inferiore o supportare le comunità locali.</p>	



Fig. 5 – Ispirazione per l'esercizio (Fonte: <https://www.freepik.com>)

✓ **Step 2: Analizzare i benefici ambientali e sociali legati alle pratiche di approvvigionamento sostenibile**

2.1. Impatto ambientale: analizza i benefici ambientali delle scelte innovative degli ingredienti. Considera fattori come la riduzione delle emissioni di gas serra, la diminuzione del consumo di acqua o la riduzione al minimo dei danni all'habitat. Confronta questi benefici con l'ingrediente convenzionale.

2.2. Considerazioni sociali: valuta i benefici sociali delle scelte di ingredienti sostenibili. Valuta se queste scelte contribuiscono a salari equi, sostengono le comunità locali o aderiscono a pratiche di lavoro etiche. Confronta questi benefici sociali con quelli dell'ingrediente convenzionale.

✓ **Step 3: Formulare valutazioni basate sui dati osservati e sui risultati della ricerca**

3.1. Confronta dati: confronta i dati e i risultati relativi all'ingrediente scelto e alle sue alternative sostenibili. Prendi nota di eventuali differenze significative negli impatti ambientali e sociali.

3.2. Formulazione della valutazione: sulla base delle tue osservazioni e analisi, formula una valutazione della sostenibilità dell'ingrediente scelto. Prendi in considerazione la creazione di un sistema di punteggio o di un riepilogo che quantifichi i vantaggi e gli svantaggi ambientali e sociali di ciascuna opzione.

3.3. Raccomandazioni: concludi la tua valutazione formulando raccomandazioni per la tua attività di ristorazione. Dovresti considerare di sostituire l'ingrediente scelto con un'alternativa più sostenibile? Quali sono i potenziali vantaggi, sfide e considerazioni nell'effettuare questo passaggio?

✓ **Step 4: Riflessioni e discussione**

4.1. Autoriflessione: prenditi un momento per riflettere sul processo e sui risultati della tua valutazione. Considera come questo esercizio ha approfondito la tua comprensione dell'approvvigionamento alimentare sostenibile e dell'impatto che può avere sulla tua attività.

4.2. Discussione di gruppo: se lavori in un gruppo o in una classe, partecipa a una discussione per condividere risultati e valutazioni. Discuti le sfide e le opportunità incontrate durante questo esercizio e scambia idee sulle pratiche di approvvigionamento sostenibile.

Questo esercizio di autovalutazione rappresenta un passo prezioso per comprendere l'applicazione pratica dei principi di approvvigionamento sostenibile. Fornisce ai partecipanti le competenze necessarie per prendere decisioni informate sulla scelta degli ingredienti in linea con gli obiettivi di sostenibilità ambientale e sociale.

2.2 Acquisire il supporto necessario per ottenere risultati di valore

Il raggiungimento di risultati di valore nel settore alimentare e della ristorazione spesso richiede molto più che semplici idee innovative; richiede strategie efficaci per ottenere sostegno e costruire collaborazioni. Qui esploriamo le strategie chiave per ottenere il supporto necessario per trasformare soluzioni sostenibili in realtà e garantirne l'impatto a lungo termine.

Abbiamo trovato alcune **strategie di comunicazione** efficaci (1) per **ottenere supporto** e (2) **costruire collaborazioni**. Prima di tutto, (3) è necessaria una **messaggistica chiara**; per ottenere sostegno, (4) **articolare** chiaramente i **vantaggi** e il significato delle proprie iniziative sostenibili. Utilizzare (5) un **linguaggio semplice** e (6) **narrazioni avvincenti** che abbiano risonanza con le parti interessate, siano esse investitori, clienti o dipendenti. Inoltre, (7) **coinvolgere le parti interessate** fin dall'inizio. (8) **Ascolta** le loro preoccupazioni e idee e incorpora il loro feedback nei tuoi piani di sostenibilità. Quando le persone sentono che la loro voce viene ascoltata e apprezzata, è più probabile che sostengano le tue iniziative. Inoltre, (9) **mostrare storie di successo**, (10) **evidenziare esempi di iniziative simili** che hanno avuto successo, sia all'interno della propria organizzazione che nel settore. Le storie di successo del mondo reale forniscono prove concrete della fattibilità e dei vantaggi delle pratiche sostenibili. Ultimo ma non meno importante, (11) **collaborare con organizzazioni, ONG o enti governativi che la pensano allo stesso modo**. Collaborare con realtà che condividono i tuoi obiettivi di sostenibilità può amplificare i tuoi sforzi e fornire accesso a risorse e competenze preziose.



Fig. 6 – Collaborazione del team per iniziative di sostenibilità

Esistono anche strategie per implementare le innovazioni ricercate in scenari del mondo reale. Prima di implementare cambiamenti su larga scala, valuta la possibilità di avviare progetti pilota. Questi ti consentono di testare pratiche innovative in ambienti controllati, raccogliere dati e perfezionare il tuo approccio sulla base del feedback del mondo reale. Inoltre, (12) **investi nella formazione e nell'istruzione del tuo personale**. Fai in modo che abbiano le competenze e le conoscenze per implementare le nuove innovazioni in modo efficace. I dipendenti coinvolti e informati hanno maggiori probabilità di sostenere e contribuire a iniziative sostenibili. A volte, un approccio graduale è più pratico. **Integra gradualmente (13) le innovazioni** nelle tue operazioni per ridurre al minimo le interruzioni e consentire gli adeguamenti necessari. Infine, (14) **valuta e adatta continuamente le tue innovazioni** sulla base dei dati sulle prestazioni e del feedback. (15) **Sii aperto ad apportare modifiche e miglioramenti** man mano che impari di più su ciò che funziona meglio per la tua organizzazione.

Come possiamo monitorare e valutare l'impatto delle soluzioni sostenibili nel tempo?

- ✓ **Raccolta dati:** implementa solidi sistemi di raccolta dati per monitorare l'impatto ambientale, sociale ed economico delle tue soluzioni sostenibili. Questi dati servono come prova dell'efficacia delle tue iniziative e informano il futuro processo decisionale.
- ✓ **Audit regolari:** conduci audit regolari sulla sostenibilità per valutare i progressi e identificare le aree che necessitano di miglioramento. La rendicontazione trasparente dei risultati crea fiducia con le parti interessate e dimostra il tuo

impegno per il miglioramento continuo.

- ✓ **Stabilire obiettivi e parametri:** stabilisci obiettivi di sostenibilità chiari e indicatori chiave di prestazione (KPI) per misurare i progressi. Rivedi e adegua regolarmente questi obiettivi in base all'evoluzione degli standard di settore e delle migliori pratiche.

Altri aspetti importanti sono **l'apprendimento collaborativo e il feedback tra pari**. Unisciti ad associazioni di settore, forum o reti focalizzate sulla sostenibilità nel settore alimentare e della ristorazione. Queste piattaforme offrono opportunità di apprendimento collaborativo, condivisione delle conoscenze e ricezione di feedback tra pari. Successivamente, **crea cicli di feedback** all'interno della tua organizzazione in cui dipendenti e parti interessate possano condividere approfondimenti, suggerimenti e preoccupazioni riguardanti le iniziative di sostenibilità. Incoraggia un dialogo aperto e onesto per promuovere una cultura di miglioramento continuo. Inoltre, confronta i tuoi sforzi per la sostenibilità con quelli di aziende simili o leader del settore. Il **benchmarking** può fornire informazioni preziose e motivare il tuo team a puntare all'eccellenza.



Fig. 7 – Apprendimento collaborativo e feedback tra pari nell'industria alimentare

In conclusione, **ottenere supporto** per iniziative sostenibili nel settore alimentare e della ristorazione richiede una comunicazione efficace, strategie di implementazione pratica, monitoraggio e valutazione continui e un impegno per l'apprendimento collaborativo. Applicando queste strategie, le aziende non solo possono ottenere risultati preziosi, ma anche contribuire a un settore più sostenibile e resiliente.

Esercizio 3	
Prerequisiti	/
Durata	1 ora
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lavagna digitale o lavagna a fogli mobili e pennarelli ✓ Dispense con casi studio (facoltativo) ✓ Accesso ad Internet per la ricerca (se richiesto)
Obiettivi	Aiutare gli studenti a esplorare strategie per ottenere risultati di valore nel settore alimentare e della ristorazione, concentrandosi sui principi di sostenibilità e innovazione.
Istruzioni	
<p>Se possibile, questo esercizio dovrebbe essere svolto in gruppo.</p> <p>✓ Step 1: Analisi del caso di studio (20 minuti)</p> <p>Analizzate i casi di caso presentati alla fine di questo capitolo, concentrandovi sui seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificate i principi di sostenibilità e innovazione in gioco nello scenario. • Discutete i potenziali benefici e le sfide associati ai cambiamenti proposti. • Brainstorming su ulteriori strategie che l'azienda potrebbe prendere in considerazione per ottenere risultati preziosi. <p>✓ Step 2: Discussione di gruppo (15 minuti)</p> <p>Ciascuno gruppo deve presentare alla classe l'analisi del caso di studio. Incoraggiate discussioni e domande da altri gruppi.</p> <p>✓ Step 3: Riflessioni e piano d'azione (10 minuti)</p> <p>Con gli altri studenti, avviate una sessione di riflessione. Considerate le seguenti domande:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Cosa hai imparato sulla sostenibilità e sull'innovazione nel settore alimentare e della ristorazione da questi casi di studio? 2) In che modo le aziende possono bilanciare il perseguimento di risultati di valore con le loro responsabilità ambientali e sociali? 	

3) Quali sono alcuni passi pratici che le aziende possono intraprendere per implementare pratiche sostenibili?

Sulla base della discussione, ciascun gruppo deve creare un breve piano d'azione. In questo piano, dovrete delineare come un'azienda potrebbe implementare pratiche sostenibili e approcci innovativi nel settore alimentare e della ristorazione. Dovete essere specifici e realistici.

✓ **Step 4: Presentazione (10 minuti)**

Presentate il vostro piano d'azione alla classe, evidenziando strategie chiave e passaggi pratici.

✓ **Step 5: Conclusioni (10 minuti)**

Riassumete i punti chiave e sottolineare l'importanza della sostenibilità e dell'innovazione nel raggiungimento di risultati di valore nel settore alimentare e della ristorazione.

CASI STUDIO: Il Green Café & BioCatering

La Romania, un pittoresco paese dell'Europa orientale, non è conosciuta solo per i suoi paesaggi mozzafiato ma anche per il suo ricco patrimonio culinario. Negli ultimi anni, il settore alimentare e della ristorazione in Romania ha subito una trasformazione verso l'adozione di pratiche sostenibili.

Questo caso studio esplora il viaggio di due aziende in Romania, illustrando i loro sforzi per abbracciare la sostenibilità prosperando in un mercato competitivo.

CASO 1: Il Green Cafè

Il Green Café, situato nel cuore di Bucarest, è un famoso bar e ristorante. Nel 2018, i proprietari del bar hanno intrapreso un percorso di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale e creare un'esperienza culinaria più rispettosa dell'ambiente.



Fig 8 - Fonte: <https://www.facebook.com/GreenCafeJuiceBar/>

Ecco alcune pratiche sostenibili implementate:

- ✓ *Approvvigionamento locale:* il Green Café dà priorità agli ingredienti di provenienza locale, inclusi chicchi di caffè, verdure e latticini. In questo modo, sostengono gli agricoltori locali e riducono le miglia alimentari.
- ✓ *Riduzione dei rifiuti:* hanno implementato una strategia globale di riduzione dei rifiuti. Ciò include il compostaggio dei rifiuti alimentari, il riciclaggio e l'utilizzo di imballaggi ecologici. I clienti sono incoraggiati a portare le loro tazze riutilizzabili e la caffetteria offre uno sconto come incentivo.
- ✓ *Efficienza energetica:* il bar ha investito in elettrodomestici e illuminazione ad alta efficienza energetica. Utilizzano inoltre la luce naturale durante il giorno, riducendo il consumo energetico.

- ✓ *Innovazione del menù*: il menù presenta una gamma di opzioni vegetariane e vegane, riducendo l'impronta di carbonio associata alla produzione di carne. Incorporano anche ingredienti stagionali, promuovendo la sostenibilità e la varietà.

Il Green Café ha visto un aumento significativo di clienti che apprezzano il loro impegno per la sostenibilità. Hanno ridotto i costi di smaltimento dei rifiuti e riscontrato risparmi energetici. Le loro iniziative di sostenibilità non solo hanno avuto un impatto ambientale positivo, ma hanno anche rafforzato la reputazione del loro marchio.

CASO 2: Biocatering

BioCatering è una società di catering con sede a Cluj-Napoca, specializzata in eventi, matrimoni e riunioni aziendali. Riconoscendo la crescente domanda di ristorazione sostenibile, hanno deciso di integrare pratiche ecocompatibili nel loro modello di business.



Fig 9 - Fonte: <https://prestigecatering.ch/category/blog/>

Le pratiche sostenibili implementate da questa azienda sono le seguenti:

- ✓ *Pianificazione del menù*: BioCatering enfatizza gli ingredienti stagionali e di provenienza locale nei loro menù. Lavorano a stretto contatto con agricoltori e fornitori regionali per garantire la freschezza e ridurre l'impronta di carbonio dei loro piatti.
- ✓ *Zero sprechi alimentari*: l'azienda ha adottato una politica di zero sprechi alimentari. Il cibo avanzato viene donato a enti di beneficenza locali e i rifiuti organici vengono compostati. Questo approccio non solo riduce gli sprechi ma aiuta anche chi è nel bisogno.
- ✓ *Stoviglie riutilizzabili*: BioCatering utilizza stoviglie e utensili riutilizzabili durante gli eventi, quando possibile. Incoraggiano inoltre i clienti a scegliere questa opzione, riducendo i rifiuti di plastica monouso.
- ✓ *Attrezzature per la ristorazione ad alta efficienza energetica*: l'azienda ha investito in attrezzature da cucina e veicoli ad alta efficienza energetica.

Utilizzano anche metodi di cottura a risparmio energetico, come la cottura a induzione.

L'impegno di BioCatering per la sostenibilità l'ha posizionata come leader nei servizi di ristorazione ecologici in Romania. Il loro approccio innovativo alla riduzione degli sprechi alimentari e alla promozione dell'approvvigionamento locale ha attirato l'attenzione dei clienti che cercano opzioni di ristorazione etiche e sostenibili.

Per riassumere, il settore alimentare e della ristorazione in Romania sta attraversando una notevole trasformazione verso la sostenibilità. Aziende come The Green Café e BioCatering stanno aprendo la strada integrando pratiche sostenibili nelle loro operazioni. Dando priorità all'approvvigionamento locale, alla riduzione dei rifiuti, all'efficienza energetica e all'innovazione dei menù, non solo contribuiscono al benessere ambientale e sociale, ma godono anche di una maggiore fedeltà dei clienti e di un vantaggio competitivo sul mercato. Questi casi fungono da esempi stimolanti per altri operatori del settore che desiderano abbracciare pratiche sostenibili in Romania e oltre.

EXTRA

Bibliografia

Kissflow, (11 agosto 2022). *The Importance of Collaboration in the Workplace*. <https://kissflow.com/digital-workplace/collaboration/importance-of-collaboration-in-the-workplace/>

Gherca I., (24 marzo 2023). *Collaboration in the workplace: Benefits and ways to improve it*. <https://www.touchpoint.com/blog/collaboration-in-the-workplace/>

Indeed Editorial team, (28 febbraio 2023). *10 Reasons Why Collaboration Is Important in the Workplace*. <https://www.indeed.com/career-advice/career-development/why-is-collaboration-important>

Carey J., *The Importance of Training in a Restaurant*. <https://smallbusiness.chron.com/importance-training-restaurant-75676.html>

Goodman Fielder Food Service, (25 marzo 2023). *The Importance of Mentorships in Hospitality*. <https://www.gffoodservice.com.au/idea/the-importance-of-mentorships-in-hospitality/>

Fox D., (4 giugno 2021). *The Value of Mentorship in the Restaurant Business*. <https://www.qsrmagazine.com/outside-insights/value-mentorship-restaurant-business>

Krook D., *The Restaurant Industry's Mentorship Crisis and How to Fix It*. <https://www.touchbistro.com/blog/the-restaurant-industry-s-mentorship-crisis/>

Brizo FoodMetrics, *How Technology Is Changing the Foodservice Industry*. <https://brizodata.com/en/how-technology-is-changing-the-foodservice-industry/#:~:text=Restaurants%20are%20now%20able%20to,for%20a%20large%20kitchen%20staff>

Van Soest T., *Digital transformation in the food industry: Trends, examples, and benefits*. <https://www.the-future-of-commerce.com/2021/04/23/digital-transformation-in-food-industry/#:~:text=There%20are%20several%20benefits%20of,efficient%20and%20sustainable%20supply%20chain>

Voicu L., (23 giugno 2023). *8 Best Practices for Effective Restaurant Communication*. <https://www.gloriafood.com/effective-restaurant-communication>

Raeburn A., (8 gennaio 2023). *Create an action plan that drives results*. <https://asana.com/resources/action-plan>

Herrity J., (31 luglio 2023). *How To Write an Action Plan (With Template and Example)*. <https://www.indeed.com/career-advice/career-development/how-to-write-an-action-plan>

Greene J., (30 luglio 2019). *How to Prioritize When Everything Feels Important*. <https://zapier.com/blog/how-to-prioritize/>

Hashem N., (19 gennaio 2023). *SETTING S.M.A.R.T GOALS FOR YOUR RESTAURANT BUSINESS*. <https://bimpos.com/blog/how-to-set-smart-restaurant-goals-for-the-new-year>

Flexcatering, (6 giugno 2023). *Setting and Achieving Your Catering Goals: A Step-by-Step Guide to Success*. <https://www.flexcateringhq.com/setting-and-achieving-your-catering-goals-a-step-by-step-guide-to-success/>

The Restaurant Times powered by POSIST Technologies. *Essential Duties And Responsibilities Of A Food Service Manager*. <https://www.posist.com/restaurant-times/usa/food-service-manager-duties-and-responsibilities.html>

Rowland O., (21 giugno 2023). *Restaurant manager: job description*. <https://targetjobs.co.uk/careers-advice/job-descriptions/restaurant-manager-job-description>

Indeed, (15 aprile 2023). *Caterer Job Description: Top Duties and Qualifications*. <https://www.indeed.com/hire/job-description/caterer>

Nelson K., (24 gennaio 2023). *15 Restaurant Staff Roles & Responsibilities: Build Your Dream Team*. <https://www.lightspeedhq.com.au/blog/restaurant-staff-roles-responsibilities/>

Rossingol N., (26 giugno 2023). *What is Open Communication & Why it Matters in the Workplace*. <https://www.runn.io/blog/open-communication>

RESTOBIZ, (27 giugno 2023). *Effective communication strategies for restaurateurs*. <https://www.restobiz.ca/effective-communication-strategies-for-restaurant-owners/>

Holtzapple A., (6 febbraio 2018). *SIX TIPS FOR MANAGING CONFLICT WITH RESTAURANT EMPLOYEES*. <https://www.vulcanequipment.com/blog/six-tips-managing-conflict-restaurant-employees>

Quast L., (31 ottobre 2011). *How Becoming A Mentor Can Boost Your Career*. *Forbes* <https://www.forbes.com/sites/lisaquast/2011/10/31/how-becoming-a-mentor-can-boost-your-career/?sh=28b1d17c5f57>

actiTIME, (aprile 2021). *10 Ways to Prioritize Tasks When Everything Is Top Priority (+ Worksheets)*. <https://www.actitime.com/time-management/how-to-prioritize-top-priority-tasks>

SCRUMstudy, (9 novembre 2022). *Various Methods for User Story Prioritization*. <https://www.scrumstudy.com/article/various-methods-for-user-story-prioritization>

Güzelsevdi, C., (29 settembre 2021). *Learning and Development/Enterprise Team Training*. Projectcubicle. <https://www.projectcubicle.com/what-is-moscow-analysis-and-moscow-method/>