Co-funded by 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

SSPICE IT! é cofinanciado pela Comissão Europeia no âmbito do programa Erasmus+.

O conteúdo desta publicação reflete apenas a opinião do SSPICE IT Consortium, e a Comissão não é responsável por qualquer uso que possa ser feito das informações nele contidas.

Città metropolitana di Roma Capitale · POUR LA SOLIDARITÉ European think & do tank · CIPFP CAMINO DE SANTIAGO ESCUELA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIOJA · Escola Profissional AMAR TERRA VERDE · AKMI · WORK'S · iED · CAPITALE LAVORO

Prefácio da formação SSPICE IT!

CONTEXTO GLOBAL

É inegável que as alterações climáticas são um dos principais problemas que a humanidade tem de enfrentar. O modelo em que a atividade humana aumentou nas últimas décadas levou-nos ao desafio colossal de mudar as formas como desenvolvemos, produzimos, consumimos e operamos em muitas áreas da nossa vida quotidiana de hoje.

As consequências do aquecimento global têm um impacto óbvio nas condições meteorológicas. Assistimos a cada vez mais inundações, secas e incêndios florestais, e as temperaturas globais têm aumentado a um ritmo preocupante. Mas outros aspetos das nossas vidas também estão ameaçados por esta crise climática sem precedentes. A má qualidade do ar e as doenças que ressurgem, e afetam diretamente a nossa saúde. A agricultura e as pescas, que dependem de condições climáticas regulares, nem sempre conseguem adaptar-se ao aumento das incertezas meteorológicas. Os edifícios e as infraestruturas são por vezes danificados por tempestades ou inundações.

Nos últimos anos, a consciência coletiva em torno do tema aumentou e ações foram implementadas em nível individual e institucional. Organizações em todo o mundo soam o alarme e nos incentivam a tomar medidas para reduzir os danos e virar a maré o máximo possível.

À medida que o desejo coletivo de mudança aumentou, os objetivos dos representantes eleitos e das instituições internacionais mostraram maior dedicação em abordar as questões climáticas. Para isso, as Nações Unidas incluíram muitas metas de sustentabilidade na Agenda 2030, como *energia acessível e limpa*, *consumo e produção responsáveis* e *cidades e comunidades sustentáveis.*

Co-funded by the European Union

ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS E SETOR ALIMENTAR

Sabemos que os alimentos que consumimos e a forma como os produzimos têm impacto no ambiente. A produção de carne, por exemplo, necessita de uma grande quantidade de pastagens, o que exige o abate de árvores. Além disso, a criação de gado e a produção de carne envolvem muito mais água do que alimentos à base de plantas, como cereais integrais, vegetais ou lentilhas. Além disso, a pecuária é também um grande consumidor de cereais. Mas mesmo os alimentos com emissões mais baixas, como frutas ou nozes, poluem pela forma como são transportados e embalados. Os vários métodos de gestão de resíduos têm também um efeito maior ou menor no ambiente.

O setor da restauração é conhecido por ter um impacto ambiental significativo, desde o desperdício de alimentos e consumo de energia até à utilização de plástico e água descartáveis. Os restaurantes têm, assim, um papel fundamental na remodelação do comportamento dos consumidores e na atenuação das suas repercussões ambientais. E se os restaurantes comunicarem sobre as suas iniciativas ecológicas, é provável que os consumidores aprendam com elas e adotem comportamentos semelhantes no seu dia-a-dia. Eventualmente, as práticas sustentáveis podem ter um efeito cascata e tornar-se mais uma escolha espontânea para todos.

Ao adotar práticas sustentáveis, o setor da restauração pode também contribuir para reforçar a segurança alimentar a um nível mais local. Se os restaurantes apoiarem os sistemas alimentares locais, dependendo menos das cadeias de abastecimento globais, não só reduzem as emissões de carbono causadas pelo transporte prolongado, como também garantem o abastecimento alimentar em caso de interrupções ou crises noutras regiões.

Não é um desafio fácil, mas à medida que a consciência global sobre sustentabilidade cresce, um número crescente de iniciativas continua a ser desenvolvido em todas as regiões do mundo. De facto, cada um de nós pode contribuir para remodelar a forma como comemos!

Co-funded by the European Union

QUEM SOMOS?

O SSPICE IT! é um projeto europeu (Erasmus+) concebido e realizado por sete parceiros em seis países europeus (Bélgica, Grécia, Itália, Portugal, Roménia e Espanha). Este consórcio representa o mundo do ensino profissional, mas também da investigação e do empreendedorismo:

Este manual é o resultado do esforço coletivo para a criação de um futuro de qualidade e mais verde. Esperamos verdadeiramente que beneficie desta formação e que faça orgulhosamente parte da solução que o nosso planeta precisa!

Com carinho,

O Equipa SPICE IT!

Co-funded by the European Union