



Co-funded by  
the European Union



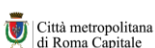
**SSPICE IT!**

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

## SSPICE IT! – Programul de abilități de sustenabilitate pentru operatorii internaționali de catering și antreprenori prin training integrat

SSPICE IT! proiectul este cofinanțat de Comisia Europeană în cadrul programului Erasmus+.

*Conținutul acestei publicații reflectă doar punctul de vedere al Consorțiului SSPICE IT, iar Comisia nu este responsabilă pentru nicio utilizare care poate fi făcută a informațiilor pe care le conține.*



CIPFP CAMINO DE SANTIAGO  
ESCUOLA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIBERA



Escola Profissional AMAR TERRA VERDE



## Prefață la programul de instruire SSPICE IT!

### CONTEXTUL GLOBAL

Este deja incontestabil că schimbările climatice reprezintă una dintre principalele provocări cu care se confruntă omenirea. Modelul de creștere a activității umane din ultimele decenii ne-a condus la provocarea colosală de a schimba modul în care dezvoltăm, producem, consumăm și operăm în numeroase aspecte ale vieții noastre de zi cu zi.

Consecințele încălzirii globale au un impact evident asupra condițiilor meteorologice. Asistăm la tot mai multe inundații, secete și incendii, iar temperaturile globale au crescut într-un ritm îngrijorător. Dar și alte aspecte ale vieții noastre sunt amenințate de această criză climatică fără precedent. Calitatea slabă a aerului și reapariția unor boli, de exemplu, ne afectează direct sănătatea. Agricultură și pescuitul, care depind de condiții climatice regulate, nu reușesc întotdeauna să se adapteze la creșterea incertitudinilor meteorologice. Clădirile și infrastructurile sunt uneori deteriorate de furtuni sau inundații.

În ultimii ani, conștientizarea colectivă în jurul subiectului a crescut și au fost implementate acțiuni atât la nivel individual, cât și instituțional. Organizațiile din întreaga lume trag un semnal de alarmă și ne încurajează să luăm măsuri pentru a reduce daunele și pentru a schimba valul cât mai mult posibil.

Pe măsură ce dorința colectivă de schimbare a crescut, obiectivele reprezentanților aleși și ale instituțiilor internaționale au reflectat o dedicare mai mare în abordarea problemelor climatice. În acest sens, Națiunile Unite au inclus numeroase obiective pentru sustenabilitate în Agenda 2030, precum energie accesibilă și curată, consum și producție responsabile, precum și orașe și comunități durabile.

## SCHIMBĂRILE CLIMATICE ȘI SECTORUL ALIMENTAR

Știm că alimentele pe care le consumăm și modul în care sunt produse au un impact asupra mediului. Producția de carne, de exemplu, necesită suprafețe extinse de pășuni, ceea ce implică defrișări. În plus, creșterea animalelor și producția de carne consumă mult mai multă apă decât alimentele pe bază de plante, precum cerealele integrale, legumele sau linte. Pe lângă acestea, zootehnia este și un mare consumator de cereale. Chiar și alimentele cu emisii mai reduse, precum fructele sau nucile, contribuie la poluare prin modul în care sunt transportate și ambalate. De asemenea, diferitele metode de gestionare a deșeurilor au un impact mai mare sau mai mic asupra mediului.

Sectorul cateringului este cunoscut pentru impactul său semnificativ asupra mediului, de la risipa alimentară și consumul de energie, până la utilizarea plasticului de unică folosință și consumul de apă. Astfel, restaurantele joacă un rol esențial în remodelarea comportamentului consumatorilor și în reducerea repercusiunilor ecologice. Mai mult, dacă restaurantele își comunică inițiativele ecologice, consumatorii au șanse mai mari să învețe din acestea și să adopte comportamente similare în viața de zi cu zi. În timp, practicile sustenabile ar putea avea un efect de propagare, devenind o alegere naturală pentru tot mai mulți oameni.

Adoptând practici sustenabile, sectorul cateringului poate contribui și la consolidarea securității alimentare la nivel local. Restaurantele care sprijină sistemele alimentare locale și reduc dependența de lanțurile globale de aprovizionare nu doar că scad emisiile de carbon cauzate de transportul pe distanțe lungi, ci și asigură aprovizionarea cu alimente în cazul unor perturbări sau crize în alte regiuni.

Nu este o provocare ușoară, dar pe măsură ce conștientizarea globală privind sustenabilitatea crește, tot mai multe inițiative sunt dezvoltate în întreaga lume. De fapt, fiecare dintre noi poate contribui la schimbarea modului în care mâncăm!

## CINE SUNTEM?

SSPICE IT! este un proiect european (Erasmus+) conceput și realizat de șapte parteneri în șase țări europene (Belgia, Grecia, Italia, Portugalia, România și Spania). Acest consorțiu reprezintă lumea educației profesionale, dar și a cercetării și antreprenoriatului:



Acest manual este rezultatul efortului nostru colectiv pentru crearea unui viitor mai verde și de calitate. Sperăm sincer că veți beneficia de această instruire și că veți fi mândri să faceți parte din soluția de care planeta noastră are nevoie!

Cu stimă,

Echipa SSPICE IT!