

## SUL PROGETTO

VET LOVES FOOD è un progetto co-finanziato dal Programma Erasmus+ che mira alla sensibilizzazione sulla lotta al cambiamento climatico e allo spreco di cibo nel settore della ristorazione e dei centri di formazione professionale.

Rivolto a allievi, formatori, staff e istituzioni del mondo della formazione professionale, VETLOVESFOOD abbraccia e trasmette la mentalità

**RIPENSA, RIDUCI, RIUSA**

## IMPATTO ATTESO

Il progetto intende generare un forte impatto sui centri e le scuole di formazione professionale, rafforzando la possibilità di replicare il modello VETLOVESFOOD e l'adozione di programmi di formazione professionale legati alla prevenzione dello spreco alimentare.

Attraverso il coinvolgimento di portatori d'interesse locali nella sfida di portare avanti gli obiettivi di sviluppo sostenibile, il progetto contribuirà al miglioramento della qualità dell'offerta della formazione professionale in Europa e genererà un impatto concreto sulla comunità!

## PARTNER

**cece**

Confederación Española de  
Centros de Enseñanza



**ESHBI**  
ESCALA SUPERIOR DE  
HOTELERÍA ALMACÉN Y  
COMERCIO

**EVTA**  
European Vocational Training Association



**ENAIP**  
veneto  
Dal 1951 protagonisti  
della crescita.



 **mentortec**



Cofinanziato dal  
programma Erasmus+  
dell'Unione europea



**Rethink Reduce Reuse - VET loves Food**

**2021-1-ES01-KA220-VET-000025377**

**INIZIO**

**28/02/2022**

**FINE**

**27/02/2024**

**SCOPRI IL SITO E I CANALI SOCIALI DI  
VETLOVESFOOD!**



Questa comunicazione riflette il solo punto di vista dell'autore. Non rappresenta l'opinione della Commissione europea e la Commissione europea non è responsabile dell'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.

## OBIETTIVI DI PROGETTO

Creare un modello di performance in grado di trasmettere con successo metodologie e modelli per monitorare con successo lo spreco alimentare

Sviluppare competenze verdi nei curriculum della formazione professionale nel settore agro-alimentare

Supportare le organizzazioni le FP e i portatori di interesse nel settore agro-alimentare per prevenire lo spreco alimentare e migliorare le pratiche di gestione del cibo

## RISULTATI

- Un **Curriculum di FP** nel settore agro-alimentare
- Un **Manuale per prevenire lo spreco alimentare** e valorizzare le tradizioni alimentari locali
- Un **Hub europeo** per la prevenzione e la gestione dello spreco alimentare
- Un **Modello di Replicabilità** di VET LOVES FOOD



## IL PROBLEMA DELLO SPRECO ALIMENTARE

I nostri **sistemi alimentari** sono responsabili di **un terzo delle emissioni globali di gas serra** e del consumo di una **considerabile quota di risorse naturali**, portando a perdita di biodiversità e impatti negativi sulla salute.

Inoltre, non garantiscono un equo trattamento economico e mezzi di sussistenza adeguati agli attori coinvolti, specialmente fra i produttori delle materie prime.

Per quanto riguarda lo spreco alimentare, **sapevi che il 20% del cibo che viene prodotto globalmente va perso o sprecato?**

Stando ai dati della Commissione Europea:

**8-10% delle emissioni globali di gas serra** vengono generate dal cibo che va sprecato.

**36.2 milioni di persone** non possono permettersi un pasto di qualità ogni due giorni.

Quasi il **30% della terra** impiegata in agricoltura a livello globale viene occupata per produrre cibo che non verrà mai consumato.

