

# PROGETTO ECO\_TAG

## Newsletter 1



### NEWS SU ECO\_TAG

Abbiamo visitato MCC in occasione del nostro Kick off Meeting

Abbiamo costruito l'immagine coordinata del nostro progetto

Abbiamo iniziato a lavorare al nostro Policy Handbook

### KIK OFF MEETING E LTTA

*I partner si sono incontrati a Valencia (Spagna)*

Dal 24 al 26 gennaio 2023, il consorzio di ECO\_Tag si è riunito presso la sede di MCC per il primo incontro dal vivo e per svolgere le prime attività formative.

L'evento è stato una combinazione di sessioni di formazione sui prodotti del progetto e seminari sulle attività di gestione. Inoltre, i partner hanno visitato le strutture del centro e hanno assistito ad alcuni dei corsi di cucina.

I principali temi discussi durante l'incontro sono stati:

- La creazione del manuale per facilitare l'accesso alle informazioni sulle politiche sostenibili dell'UE.
- Un'attività di brainstorming su come implementare le diverse politiche europee sulla sostenibilità nei centri culinari VET.
- La struttura della piattaforma digitale ECO\_Tag.



**ECO\_TAG**

ACHIEVING SUSTAINABLE CULINARY CENTRES

Finanziato dal programma Erasmus+ KA220 dell'Unione Europea



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

## IL NOSTRO CONSORZIO

La nostra partnership è composta da 6 partner provenienti da 5 paesi dell'UE



**ECO\_TAG**

ACHIEVING SUSTAINABLE CULINARY CENTRES



**MEDI  
TERRA  
NEO**  
Culinary Center

Spagna: Valencia Culinary Center S.L

Lituania: Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras



SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE

Italia: Scuola Centrale Formazione SCF

Estonia: Pärnumaa Kutsehariduskeskus



Svizzera: Fondation EFCoCert

Italia: Lula Consulting s.r.l.

