



# SUSPRO PROTOCOLLO

2023-1-ES01-KA210-VET-000150556



**MEDI  
TERRA  
NEO**  
Culinary Center



Co-funded by the  
European Union

# CONTENUTO

01. PREFERAZIONE

02. COSA SIGNIFICA SOSTENIBILITÀ PER IL  
CONSORZIO?

03. FORMAZIONE PER IL FUTURO

04. REVISIONE DEGLI STILI DI INSEGNAMENTO E DI  
APPRENDIMENTO

05. SVILUPPARE COMPETENZE PER L'AZIONE

06. ADOTTARE UN APPROCCIO GLOBALE E  
INTEGRATO

07. IL SETTORE CULINARIO: CONSIGLI PER ESSERE  
PIÙ SOSTENIBILI

08. ALLEGATO: INVITO

09. ALLEGATO: MODELLO DI PROTOCOLLO

**Numero del progetto: 2023-1-ES01-KA210-VET-000150556**

**Finanziato dall'Unione Europea. I punti di vista e le opinioni espressi sono tuttavia quelli esclusivi dell'autore/i e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono esserne ritenuti responsabili.**



# 01. PREFAZIONE

## OBIETTIVI DI SUSPRO

Di fronte all'attuale crisi sanitaria dovuta alla pandemia di COVID-19, la gastronomia sostenibile richiede nuove forme di produzione e consumo. Per educare la società, le istituzioni e le scuole devono ridefinire una strategia educativa che affronti i temi della sostenibilità nel settore culinario e gastronomico, così come negli altri settori educativi.

Il concetto di sostenibilità fornisce un ombrello sotto il quale le scuole possono raccogliere un'ampia gamma di azioni e/o progetti, conferendo loro valore aggiunto e ottenendo una maggiore efficienza. Pertanto, una strategia educativa sostenibile non è possibile senza:

- Un documento istituzionale che delinei un insieme di impegni, regole, standard e procedure. Attraverso questa dichiarazione istituzionale, la scuola testimonia ciò che si impegna ad attuare, permettendo a tutti di conoscere la strategia adottata. Questo documento fornisce certezza, chiarezza e accessibilità.
- Condividere questo documento, che significa fondare una nuova cultura per la scuola.
- Inoltre, come luoghi di apprendimento, le scuole possono svolgere un ruolo cruciale nell'aiutare gli studenti a comprendere il loro impatto sul pianeta, ad analizzare in modo critico i fatti e ad equipaggiarli con le conoscenze e le competenze necessarie per diventare membri attivi della società.



Il progetto SUSPRO produrrà una serie di risultati volti a soddisfare le esigenze precedentemente delineate. Attraverso l'implementazione del Protocollo di Sostenibilità e l'organizzazione di workshop sia digitali che in presenza, il progetto mira a raggiungere i seguenti obiettivi:

- Riconoscere l'importanza dell'istruzione nel perseguire lo sviluppo sostenibile.
- Promuovere l'Educazione allo Sviluppo Sostenibile (ESS) come elemento fondamentale per garantire un'istruzione di qualità.
- Per garantire che tutte le generazioni tutte le generazioni comprendano l'impatto del cambiamento climatico e siano preparate ad agire in modo efficace.
- Collaborare a livello internazionale per adottare linee guida e azioni comuni volte a integrare la sostenibilità nella cultura dei centri educativi.
- Ottenere lo slancio necessario e fare un primo passo verso il cambiamento del modello attuale dei centri educativi e adottare un modello basato sulla sostenibilità ambientale.
- Trasmettere questa nuova cultura sostenibile adottata dall'istituto agli studenti e al personale, in particolare a quelli del settore culinario e della gastronomia, traducendo il protocollo istituzionale in attività interattive.



## IL CONSORZIO

Il consorzio SUSPRO è composto da tre organizzazioni:

### **Centro Culinario Mediterraneo**

Mediterráneo Culinary Center (MCC) è una scuola di formazione professionale specializzata in cucina, gastronomia, dietetica e nutrizione, con oltre 20 anni di esperienza e una chiara vocazione internazionale, riconosciuta dal Ministero dell'Istruzione e della Cultura della Comunità Valenciana. Le principali attività svolte nel centro sono la formazione di studenti, esperti e aziende del settore dell'Ospitalità, della Gastronomia e della Nutrizione. Il centro offre un'ampia gamma di programmi educativi e qualifiche ufficiali (dal livello 3 al livello 5 dell'EQF e al livello 7 dell'EQF) riguardanti la formazione professionale di livello intermedio e superiore, nonché master e corsi post-laurea. MCC rilascia anche diplomi, monografie e attestati di professionalità.

### **INNOVATO**

INNOVED è un'organizzazione educativa che si concentra sul trasferimento di conoscenza e innovazione nei settori dell'istruzione, dell'apprendimento permanente e della formazione; aspetti imprenditoriali e occupazionali; metodi di apprendimento e formazione non formali con l'uso di tecnologie moderne che enfatizzano anche le pratiche verdi ed ecologiche. La missione principale di INNOVED è la promozione della conoscenza, delle pratiche educative e delle opportunità per lo sviluppo culturale ed economico della comunità locale e della società in generale. Per compiere la sua missione.



, INNOVED opera con l'obiettivo di incoraggiare, sostenere e promuovere lo spirito innovativo in diversi ambiti quali:

- Istruzione e formazione
- Inclusione sociale e dialogo interculturale
- Metodologie e pratiche innovative legate alla mentalità imprenditoriale
- Disabilità ed empowerment
- Pratiche non formali nell'offerta di istruzione e formazione.

INNOVED sostiene anche l'inclusione sociale dei gruppi svantaggiati e/o emarginati.

## **LULA Consulting**

Lula Consulting offre supporto alle Scuole, agli Istituti e ai Centri didattici nella partecipazione e nell'organizzazione delle mobilità Erasmus+ e delle opportunità formative. Attraverso il tutoraggio, il monitoraggio, la comunicazione e l'utilizzo di strumenti digitali, Lula Consulting assiste i propri partner per facilitare l'accesso alle esperienze di mobilità per gli studenti, compresi i neolaureati sia a breve che a lungo termine (Erasmus Pro). L'obiettivo è garantire la massima partecipazione alle mobilità mediante un supporto personalizzato che si adatti alle esigenze individuali di ciascun partecipante. Queste attività sono fortemente incentrate sulla sostenibilità e sull'inclusione sociale, con particolare attenzione agli studenti in condizioni di svantaggio o vulnerabilità.

Lula Consulting fornisce supporto alla Rete DEURE nelle attività di internazionalizzazione legate al programma Erasmus+ KA1. La Rete DEURE è composta da circa 60 istituti professionali italiani che offrono ai propri studenti l'opportunità di partecipare al programma Erasmus+, con particolare attenzione ai giovani a rischio di esclusione sociale.



## 02. COSA SIGNIFICA SOSTENIBILITÀ PER IL CONSORZIO?

### SOSTENIBILITÀ E MCC

La sostenibilità ambientale è integrata nel DNA di MCC; è una priorità per la direzione scolastica, gli insegnanti e gli studenti.

Ogni anno, gli insegnanti valutano il curriculum governativo al fine di individuare modalità per integrare la sostenibilità, anche in materie e attività non strettamente prescritte dalla legge. Questo è particolarmente significativo a livello pratico, dove vengono dati spiccati rilievo a temi come lo spreco alimentare, l'efficienza energetica e il riciclaggio.

Le iniziative svolte presso il MCC includono:

- Coordinamento dei menù tra gli insegnanti: valutano gli ingredienti che ogni classe utilizzerà al fine di evitare sprechi alimentari. Ad esempio, se una classe utilizza verdure e ci sono avanzi utili disponibili, la classe successiva ne farà uso.
- Insegnamento di tecniche culinarie volte a promuovere la sostenibilità, come la conservazione degli ingredienti, la riduzione del consumo energetico in cucina o la pratica della fermentazione.
- Creazione di un orto all'interno della scuola per educare gli studenti alla coltivazione sostenibile.
- Utilizzo degli ingredienti rimanenti dalle lezioni precedenti per gli esami, al fine di aiutare gli studenti a familiarizzare con la "cucina spazzatura".
- Collaborazione con fornitori locali che si impegnano a raggiungere i nostri obiettivi sostenibili.



Inoltre, la nostra scuola adotta una politica di efficienza luminosa, con ampie finestre in tutte le aule per ridurre al minimo l'uso di elettricità. Abbiamo inoltre installato fontanelle d'acqua a disposizione di insegnanti e studenti per eliminare l'uso di bottiglie monouso. Nel centro non sono disponibili posate monouso; tutte le posate e le bottiglie utilizzate sono riutilizzabili.

Complessivamente, il MCC è profondamente impegnato nella sostenibilità, anche se manca un protocollo formale che sistematizzi tutte queste azioni e aiuti a individuare eventuali lacune che potrebbero essere migliorate a livello organizzativo.

## SOSTENIBILITÀ E INNOVED

La sostenibilità rappresenta un obiettivo fondamentale per InnovED, riflettendo la sua rilevanza per l'ambiente, l'economia e la società. Il nostro obiettivo primario è ridurre l'impronta di carbonio e le emissioni di gas serra. Per raggiungere questo obiettivo, adottiamo pienamente il telelavoro e limitiamo gli spostamenti fisici solo agli eventi essenziali come moltiplicatori, workshop, TPM e LTTA.

Quando viaggiamo, privilegiamo le opzioni ecologiche o compensiamo le emissioni di carbonio attraverso programmi offerti dalle compagnie aeree (tramite piccole donazioni finanziarie). Inoltre, promuoviamo la collaborazione con altre ONG, governi, imprese e gruppi comunitari per perseguire obiettivi di sostenibilità condivisi. Miriamo ad ampliare il nostro coinvolgimento in progetti che rispettino gli obiettivi di sostenibilità.

Durante le riunioni o gli eventi che organizziamo, diamo la precedenza a snack freschi provenienti dai produttori locali di Volos, contribuendo così al sostegno della nostra comunità e alla riduzione dei chilometri di trasporto del cibo.



## SOSTENIBILITÀ E LULA CONSULTING

La sostenibilità ambientale rappresenta un impegno fondamentale per la nostra azienda, operando come principio guida che modella tutte le nostre iniziative presenti e future. Per noi, la sostenibilità implica andare oltre il presente, considerare le generazioni future e intraprendere azioni responsabili per proteggere il loro benessere e salvaguardare il pianeta per la loro eredità.

Per onorare questo impegno, ci impegniamo a evitare azioni che potrebbero mettere a repentaglio la futura prosperità delle generazioni a venire, preservando responsabilmente le risorse limitate e operando costantemente con uno sguardo rivolto al futuro. Coinvolgiamo attivamente i giovani nei nostri progetti, riconoscendoli come il fulcro del nostro target e i potenziali custodi del nostro pianeta.

Crediamo fermamente che le azioni quotidiane possano fare la differenza, pertanto, all'interno dei nostri uffici, promuoviamo pratiche di riciclaggio, riduciamo al minimo gli spostamenti non necessari e sosteniamo lo smart working per ridurre il nostro impatto ambientale.

La dematerializzazione è uno dei nostri obiettivi principali: in quest'ottica abbiamo implementato un sistema di gestione digitale dei progetti per ridurre al minimo l'utilizzo della carta e ottimizzare in modo efficace l'utilizzo di tempo e risorse.

La sostenibilità per noi va oltre i confini del nostro territorio. Ispirati dall'Agenda 2030, ci impegniamo attivamente in progetti e iniziative a livello europeo per promuovere pratiche sostenibili e lavoriamo concretamente per integrarle in ogni aspetto della nostra attività.

Per noi la sostenibilità non è solo una parola, ma un impegno concreto e tangibile che permea ogni aspetto della nostra attività, contribuendo a costruire un futuro più verde e sostenibile per tutti.



## 03. FORMAZIONE PER IL FUTURO

### CONSENTIRE AGLI STUDENTI DI ASSUMERSI LA RESPONSABILITÀ DEL PROPRIO FUTURO.

La sostenibilità è un elemento chiave nella formazione degli studenti. L'attuale situazione ambientale del nostro pianeta rende necessario che tutti i cittadini comprendano le conseguenze delle loro azioni sull'ambiente. Tuttavia, questa esigenza di comprensione profonda delle proprie azioni non può essere affrontata senza implementare metodi di formazione efficaci che integrino la sostenibilità nelle conoscenze e nelle routine quotidiane dei cittadini.

Quando discutiamo di educazione alla sostenibilità, non ci limitiamo alla sola educazione formale, come la comprensione del concetto di "sostenibilità". Questo concetto dovrebbe essere integrato anche nelle attività, nei materiali e nelle procedure adottate nei centri educativi.

Nell'ambito dell'IFP (Istruzione e Formazione Professionale), attualmente mancano metodi comuni e strutturati per introdurre la sostenibilità nelle attività dei centri IFP. Sebbene in molti paesi dell'UE la sostenibilità venga brevemente trattata in alcune materie (in base ai curriculum dell'IFP), i centri IFP necessitano ancora di percorsi formali per integrare la sostenibilità nelle loro pratiche. Solo inserendo la sostenibilità come argomento regolare nella vita quotidiana degli studenti, possiamo garantire che considerino effettivamente la sostenibilità nelle loro azioni quotidiane.

È fondamentale responsabilizzare gli studenti, poiché aiutandoli a comprendere le conseguenze delle proprie azioni sull'ambiente, potranno anche apprezzare l'importanza di modificare quei comportamenti che potrebbero non essere sostenibili.

Come possiamo responsabilizzare gli studenti? Di seguito puoi trovare alcune idee che possono essere integrate nel tuo centro di formazione professionale:



## **Creare un gruppo di sostenibilità.**

La creazione di un Gruppo di Sostenibilità con rappresentanti degli studenti favorirà un maggiore coinvolgimento degli studenti, poiché si sentiranno coinvolti direttamente. Questo gruppo avrà il compito di promuovere la sostenibilità tra i propri compagni, cercare alternative alle attività inizialmente previste nel protocollo e contribuire a integrare la sostenibilità nel centro di IFP.

## **Crea punti di raccolta differenziata.**

È essenziale che gli studenti adottino l'abitudine al riciclaggio, ma ciò non sarà possibile senza punti di raccolta differenziata ben definiti, dove possano reperire informazioni chiare su come smaltire correttamente ogni tipo di rifiuto. Assicurati di istituire nel tuo centro appositi punti di raccolta differenziata, fornendo indicazioni chiare e dettagliate su come effettuare il riciclaggio di ciascuna tipologia di rifiuto.

## **Creare un orto urbano.**

Creare un orto urbano offre agli studenti un'opportunità preziosa per:

- Acquisire conoscenze sulla coltivazione di piante e ortaggi.
- Comprendere l'importanza dell'uso di prodotti di stagione.
- Comprendere la differenza tra produzione sostenibile e produzione locale.
- Acquisire conoscenze sul consumo sostenibile delle materie prime.

Anche se può risultare difficile trovare spazio sufficiente (o illuminazione adeguata) per creare un giardino urbano, ci sono sempre delle soluzioni! Se lo spazio è limitato, è possibile realizzare un piccolo orto interno con erbe aromatiche o verdure facili da coltivare. L'importante è far comprendere agli studenti che ci sono sempre alternative per adottare comportamenti sostenibili.



## Campagna di risparmio energetico.

Il risparmio energetico rappresenta un elemento fondamentale della sostenibilità, sia nell'ambito educativo che nella vita quotidiana degli studenti.

Una campagna efficace di risparmio energetico non solo promuove la sostenibilità, ma può anche portare vantaggi economici. Ridurre il consumo energetico significa spendere meno, contribuendo così al risparmio economico complessivo.

Alcune idee per la campagna includono:

- Aggiungi poster in tutti gli spazi rilevanti per generare promemoria visivi.
- Fornire motivazione agli studenti affinché si ricordino di risparmiare energia: concorsi, regole di comportamento, condivisione delle proprie esperienze con gli altri, inducendoli alla ricerca di attività alternative di risparmio energetico...
- Coinvolgere il più possibile gli studenti. Fornire una presentazione teorica non genererà tanta consapevolezza tra loro quanto coinvolgerli sull'argomento (ad esempio, attraverso gite didattiche, visite di esperti, giochi, attività...)



## **Campagna per la gestione dei rifiuti.**

Organizzare una campagna di gestione dei rifiuti è cruciale, soprattutto nei centri di formazione professionale culinaria, dove la produzione di rifiuti alimentari è elevata per rispettare le normative sanitarie.

Per questo motivo, incoraggiare gli studenti a partecipare a queste campagne è un ottimo modo per responsabilizzarli. Sensibilizzarli sulle reali conseguenze dei rifiuti e coinvolgerli attivamente nella ricerca di alternative è fondamentale.

## **Concorso sulla gestione dei rifiuti.**

Organizzare un concorso tra classi o gruppi può essere un'idea interessante per responsabilizzare gli studenti, soprattutto nel dipartimento di cucina, dove lo spreco alimentare è spesso un problema. Gli studenti saranno sfidati a trovare ricette creative o utilizzi alternativi per le materie prime al fine di ridurre al minimo lo spreco alimentare. Questo concetto può essere esteso anche ad altri corsi di formazione professionale, ad esempio promuovendo la riduzione della carta sprecata in classe.

## **Visite didattiche alle istituzioni competenti.**

Organizzare gite didattiche con gli studenti presso istituzioni pertinenti (come punti di fonte energetica, organizzazioni di gestione dei rifiuti, centri di riciclaggio a livello locale, associazioni di sostenibilità e ambientaliste), può essere un modo efficace per aiutare gli studenti a comprendere l'impatto delle loro attività sull'ambiente circostante.

Le spiegazioni fornite da professionisti del settore ambientale possono avere un impatto maggiore sugli studenti rispetto a quelle fornite dagli insegnanti, aumentandone l'interesse.



# 04. REVISIONE DEGLI STILI DI INSEGNAMENTO E DI APPRENDIMENTO

## SVILUPPARE UNA CULTURA SCOLASTICA IN LINEA CON I VALORI LEGATI ALLA SOSTENIBILITÀ.

La sostenibilità può essere integrata in tutti gli aspetti di un centro di IFP: dall'amministrazione del centro al coinvolgimento degli studenti, fino al curriculum.

Concentrandosi sugli stili di insegnamento e apprendimento e sul loro rapporto con la sostenibilità, è cruciale comprendere che la sostenibilità può essere introdotta in classe a due livelli:

- Incorporazione formale nel curriculum
- Incorporazione informale nelle attività della classe

Introdurre la sostenibilità nel curriculum rappresenta una sfida complessa, poiché spesso dipende non solo dai singoli centri educativi, ma anche da un lavoro collaborativo con le istituzioni pubbliche e il governo dell'istruzione, responsabili dello sviluppo dei programmi di studio. In alcuni casi, i programmi di studio dell'IFP concedono ai centri la flessibilità di aggiungere contenuti ritenuti necessari, e la sostenibilità può essere considerata come una di queste opzioni per i punti di apprendimento aggiuntivi.

Tuttavia, incorporare la sostenibilità nelle attività della classe può risultare più accessibile, poiché può essere adattata alle esigenze e alle risorse disponibili nel contesto specifico della classe stessa. Questo richiede una revisione dello stile di insegnamento e di apprendimento programmato nel centro. Gli insegnanti devono essere consapevoli di come integrare la sostenibilità nella loro pratica quotidiana, mentre gli studenti devono comprendere che la sostenibilità è al centro di tali azioni.

Alcune azioni che possono essere incorporate in classe includono:



## Organizzazione degli ingredienti.

Le lezioni pratiche nei centri di formazione professionale culinaria rappresentano una fonte evidente di spreco alimentare, ma sono anche un'opportunità straordinaria per introdurre la sostenibilità. Un'idea interessante potrebbe essere quella di organizzare gli ingredienti utilizzati in modo da poter essere riutilizzati in diverse preparazioni, riducendo così lo spreco alimentare.

Inoltre, organizzare la condivisione degli ingredienti tra le diverse classi può contribuire a minimizzare gli sprechi. Ad esempio, se una classe ha degli avanzi, questi potrebbero essere utilizzati dalla classe successiva nelle loro elaborazioni, garantendo così un utilizzo efficiente delle risorse e riducendo il cibo sprecato.



## Usare gli avanzi per esercitarsi.

Un'altra tecnica di insegnamento interessante è quella di adottare le "pratiche rimanenti". Durante queste sessioni, gli studenti sono sfidati a cucinare utilizzando gli avanzi disponibili, riducendo così gli sprechi all'interno del centro e al contempo insegnando loro i principi della sostenibilità.

## Eseguire tecniche culinarie a basso consumo energetico.

Alcune tecniche culinarie sono specificamente pensate per ridurre il consumo di energia. Introdurle in classe fornirà agli studenti alternative per cucinare in modo più sostenibile e ridurre il loro impatto ambientale.



## **Evitare l'uso della carta in classe.**

Alcuni approcci didattici richiedono l'utilizzo di materiale stampato, il che purtroppo comporta un considerevole spreco di carta.

Organizzare l'uso responsabile della carta in classe può contribuire a ridurre gli sprechi nelle lezioni teoriche. Se l'utilizzo della carta è inevitabile in determinati contesti, un'alternativa efficace è cercare attività che prolunghino la durata di utilizzo della carta stessa. In alternativa, è importante garantire un adeguato processo di riciclaggio.

## **Introdurre approcci di apprendimento attivo.**

Sebbene la sostenibilità possa essere integrata in altri argomenti, è importante anche introdurla formalmente come argomento di discussione con gli studenti.

In questo contesto, l'adozione di approcci didattici che coinvolgono attivamente gli studenti e li spingono a contribuire attivamente rappresenta un modo efficace per assicurare che si impegnino pienamente nel tema della sostenibilità.

## **Introdurre una metodologia di insegnamento della sostenibilità.**

La sostenibilità non può essere affrontata singolarmente da un singolo insegnante; dovrebbe piuttosto essere un obiettivo condiviso dall'intera comunità educativa, radicato nella cultura della scuola. Parallelamente, l'adozione di approcci didattici uniformi può favorire un maggiore coinvolgimento degli studenti e stimolare il loro interesse per la materia.

Questo obiettivo può essere raggiunto attraverso la progettazione di un quadro di apprendimento sulla sostenibilità per ogni corso. Tale pianificazione consente di introdurre progressivamente agli studenti argomenti sempre più complessi sulla sostenibilità, basandosi sui concetti fondamentali precedentemente stabiliti.



## 05. SVILUPPARE COMPETENZE PER L'AZIONE

### SVILUPPARE AMBIENTI EMOTIVAMENTE STIMOLANTI, IN CUI GLI INDIVIDUI TROVINO VANTAGGIOSO AGIRE

L'introduzione di attività pratiche e di apprendimento teorico da sola non è sufficiente per integrare la sostenibilità nella mentalità degli studenti. È cruciale creare un ambiente in cui gli studenti si sentano a proprio agio nell'esplorare pratiche e approcci che li aiutino ad apprendere; sviluppando un ambiente in cui sentano che sarà positivo e utile per loro agire.

A questo scopo, i centri di IFP possono impegnarsi nello sviluppo di ambienti emotivamente stimolanti, dove gli individui si sentano incentivati ad approfondire le loro conoscenze sulla sostenibilità e ad agire in base alle competenze acquisite. Di seguito sono riportati alcuni esempi di competenze per l'azione.



## **Coordinare il lavoro tra gli insegnanti.**

Garantire che tutti gli insegnanti presentino un fronte unito riguardo a un argomento (ad esempio, garantire che nessuno degli insegnanti ne ignori l'importanza) è essenziale per garantire che ci sia un ambiente comune.

## **Organizzazione di seminari con le organizzazioni interessate.**

Organizzare visite è certamente interessante, ma invitare le organizzazioni interessate a venire direttamente al centro e a parlare con gli studenti può essere estremamente produttivo. Queste organizzazioni possono anche riconoscere sul posto le buone pratiche sia all'interno del centro che tra gli studenti stessi. Questo non solo aumenterà la consapevolezza degli studenti, ma anche il loro senso di orgoglio, poiché sentiranno che il riconoscimento è meritato anche da loro.

## **Creare uno spazio in cui gli studenti possano esprimere la loro opinione.**

Avere uno spazio dedicato in cui gli studenti possono esprimere le proprie opinioni è fondamentale per creare un ambiente stimolante e coinvolgente. Questo spazio potrebbe essere rappresentato da una casella di posta per i suggerimenti o da gruppi organizzati con rappresentanti di ogni classe. Tuttavia, è cruciale monitorare attentamente come vengono gestiti questi suggerimenti. Senza un adeguato intervento, queste iniziative potrebbero avere un impatto negativo sugli studenti e sul clima generale, poiché potrebbero sentirsi ignorati. Pertanto, se viene istituito uno spazio per i suggerimenti, è essenziale creare un protocollo chiaro su come rispondere ai suggerimenti stessi.

## **Organizzare premi scolastici alla sostenibilità.**

Alcune scuole organizzano premi per le classi per competere in termini di sostenibilità. Ciò stimola il lato competitivo dello studente, promuovendo allo stesso tempo lo spirito di squadra poiché la classe ha bisogno di lavorare insieme.



## 06. ADOTTARE UN APPROCCIO GLOBALE E INTEGRATO

In questo documento abbiamo discusso di come la sostenibilità possa essere integrata nel centro di IFP attraverso il coinvolgimento dei diversi attori presenti al suo interno.



Tuttavia, l'efficacia della combinazione di tali attori sarà limitata senza un approccio integrato concordato da tutta l'istituzione di IFP. Organizzare un percorso comune può aiutare ad affrontare la sostenibilità da una prospettiva più completa, evitando potenziali lacune e sovrapposizioni di contenuti e idee. Allo stesso tempo, favorisce la sincronizzazione degli approcci e delle tecniche, il che può consentire a alcuni attori di beneficiare del lavoro degli altri.

L'approccio verso la sostenibilità dovrebbe essere adottato nelle seguenti aree:

<b>Curriculum e processi di insegnamento-apprendimento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Organizzare il contenuto del curriculum per evitare sovrapposizioni.</li><li>• Utilizzare il processo di insegnamento come metodo per colmare le lacune del curriculum.</li><li>• Facilitare la collaborazione tra insegnanti per integrare i loro approcci di insegnamento..</li></ul>
<b>Risorse del centro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fornire le risorse necessarie agli insegnanti per formare efficacemente gli studenti.</li><li>• Approfittate delle opportunità del centro a livello strutturale.</li></ul>
<b>Strutture</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Introdurre la sostenibilità nel centro investendo nelle azioni necessarie (come i punti per la raccolta differenziata).</li><li>• Approfittare delle strutture (ad esempio, se possibile, creare un orto urbano).</li></ul>
<b>Comunità e reti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Collaborare con le organizzazioni pertinenti per promuovere la sostenibilità.</li><li>• Collaborare con la propria rete in attività di sostenibilità (ad esempio, contest di sostenibilità tra centri).</li><li>• Organizzare visite alle organizzazioni interessate.</li></ul>

## 07. IL SETTORE CULINARIO: CONSIGLI PER ESSERE PIÙ SOSTENIBILI.

È stata compilata una raccolta di storie di successo di aziende culinarie e istituti educativi che integrano la sostenibilità nella loro routine quotidiana. Questi esempi rappresentano un perfetto esempio di come la sostenibilità possa essere facilmente incorporata nelle pratiche di un'organizzazione e di come spesso porti a una serie di vantaggi per il centro che la implementa.



### L'IMPORTANZA DEL RICICLO



### COME CONTRASTARE LO SPRECO ALIMENTARE



### CONSUMO ENERGETICO IN CUCINA



## L'IMPORTANZA DEL RICICLO:

### Riciclo e riutilizzo nei ristoranti del parco tematico: Port Aventura

Port Aventura è uno dei parchi a tema più famosi della Spagna. Dispone di tre parchi con circa 20 aree alimentari, tra ristoranti tradizionali, fast food, aree da asporto e altri servizi di ristorazione.

Fin dalla sua creazione, PortAventura si è impegnata per promuovere azioni sostenibili in tutti i suoi parchi. Dal 2017, il parco si è concentrato sulla gestione dei rifiuti, trattandone circa il 90% per ricavarne un beneficio (il che significa riciclare la maggior parte dei rifiuti!). Questo impegno include anche l'area alimentare, che presenta diverse buone pratiche legate al riciclaggio e al riutilizzo.

Per esempio, i ristoranti riciclano l'olio che utilizzano, assumendo un'azienda esterna che si occupa della sua manipolazione. Questa azienda separa le diverse parti dell'olio usato, offrendo il prodotto finale pulito alle aziende produttrici di biocarburanti. Parte di quell'olio finisce per essere utilizzata come carburante biodiesel per automobili!

Un'altra iniziativa rilevante è l'introduzione di bicchieri riutilizzabili. Nel 2022, PortAventura ha introdotto bicchieri riutilizzabili in tutti i punti di ristoro. Prima di questo cambiamento, la maggior parte dei bar e dei fast food utilizzava bicchieri monouso. Con questa modifica, ora i consumatori hanno l'opzione di restituire il bicchiere, che può essere riutilizzato dal ristorante. Finora, il 42% dei bicchieri è stato restituito, con la conseguente riduzione dei rifiuti di plastica.

Per ulteriori informazioni sulle procedure di sostenibilità di Port Aventura, puoi visitare il loro [sito web](#).



## L'IMPORTANZA DEL RICICLO:

### Il modello circolare "Around".

Around è un sistema di confezionamento alimentare circolare e digitale, nato per eliminare gli sprechi in modo smart e accessibile a tutti. Around vuole rivoluzionare il mondo del packaging alimentare usa e getta attraverso la diffusione di imballaggi smart e riutilizzabili per l'asporto e il delivery.

Il modello si basa sulla pratica del "packaging a rendere" digitalizzato, attraverso l'utilizzo di un'App l'utente può richiedere al ristoratore il contenitore per alimenti riutilizzabile Around al posto di quello usa e getta, e noleggiarlo gratuitamente tramite l'applicazione mobile. Una volta terminato il pasto, il cliente ha sette giorni di tempo per riconsegnare il contenitore in uno dei locali che fanno parte della rete Around. In caso di mancata restituzione del contenitore verrà applicata al cliente finale una penale per la mancata restituzione (addebitata sulla carta di credito registrata al momento della registrazione all'app).

In questo modo si riduce notevolmente l'utilizzo di imballaggi usa e getta nei servizi di asporto e delivery, nonché un risparmio netto in termini di emissioni di CO2 per lo sviluppo di nuovi cicli produttivi.

I contenitori per alimenti sono realizzati in plastica polipropilene, facilmente riciclabile. Sono privi di BPA, a prova di perdite, isolanti e trattengono il calore. Possono essere utilizzati nel microonde, nel congelatore e sono lavabili in lavastoviglie. Ogni contenitore può essere utilizzato almeno 200 volte e ha un bilancio ecologico positivo dopo il decimo utilizzo, superiore alle performance dei contenitori usa e getta.

Ad oggi conta circa 28 locali attivi, 500 APP scaricate, 200 utenti attivi. L'obiettivo è coinvolgere sempre più locali e utenti nello stile di vita zero rifiuti.

Informazioni di contatto: <https://www.arounds.it/>



## L'IMPORTANZA DEL RICICLO:

### Raccolta, lavorazione e smaltimento oli alimentari usati per uso industriale: Revive

L'azienda Revive è specializzata nella raccolta di oli da cucina usati e nel garantirne lo smaltimento sicuro e legale per scopi industriali, come la produzione di biocarburanti e biofertilizzanti. Invece di lasciare che questi oli diventino rifiuti, che come tutti sappiamo hanno un impatto ambientale negativo, li raccolgono per soddisfare le esigenze energetiche e di lubrificazione.

Elaborando correttamente questi oli, creano un biodiesel più rispettoso dell'ambiente, biodegradabile e non tossico, con un contenuto minimo di zolfo, migliori proprietà di lubrificazione e ridotte emissioni di fuliggine e anidride carbonica. Ciò aiuta a mitigare l'effetto serra, rendendo il loro processo una scelta sostenibile.

Per ulteriori informazioni sul lavoro di Revive, puoi controllare il loro [sito web](#).



## COME CONTRASTARE LO SPRECO ALIMENTARE:

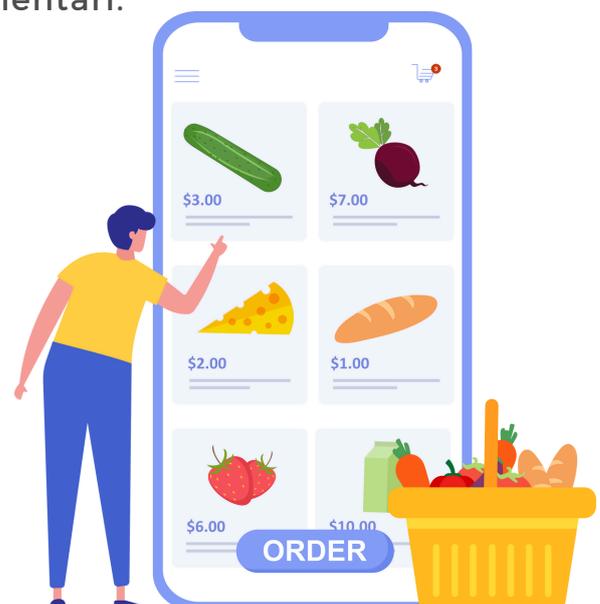
### App per combattere lo spreco alimentare

Lo spreco alimentare è un problema cruciale del settore culinario. Anche se ci sono tanti consigli per ridurlo (organizzare i menù, ridurre la dimensione dei piatti se sono troppo grandi, ridurre le materie prime acquistate...), c'è sempre una percentuale di cibo che finisce per essere buttata.

Un modo sempre più popolare per ridurre gli sprechi alimentari nel settore culinario sono le app per lo spreco alimentare. La più conosciuta è l'app danese "Too Good To Go", anche se esistono altre opzioni, come la spagnola "Encantado de Comerte".

Queste app funzionano con diversi tipi di servizi di ristorazione, dai supermercati ai ristoranti, facilitando la commercializzazione degli alimenti nei loro ultimi momenti di utilizzo e offrendo al contempo opzioni più economiche per i consumatori. Ad esempio, una panetteria con degli avanzi di torte può utilizzare queste app per venderle a un prezzo inferiore a fine giornata. Ciò è vantaggioso sia per il consumatore, che accede al cibo a un prezzo più competitivo, sia per il panificio, poiché riduce gli sprechi alimentari.

Grazie a queste app si è ottenuta una riduzione di circa il 20% dello spreco alimentare in Europa. E qualsiasi azienda alimentare interessata può partecipare!



## COME CONTRASTARE LO SPRECO ALIMENTARE:

### Bella Dentro

Ogni anno in Italia gli agricoltori lasciano nei campi circa il 4% della produzione totale di frutta e verdura. Parliamo di circa 1,4 milioni di tonnellate di cibo scartato a causa di criteri puramente estetici imposti dalla grande distribuzione organizzata e del tutto indipendenti dall'effettiva qualità del raccolto in termini di gusto e proprietà nutrizionali.

Bella Dentro mira a restituire dignità ai prodotti classificati come “rifiuti” - perché esteticamente imperfetti ma “belli dentro” - promuovendo una catena di distribuzione alternativa a quella tradizionale, più etica e sostenibile.

Nello specifico, BELLA DENTRO acquista direttamente dai coltivatori prodotti ortofrutticoli di ottima qualità, che solitamente non vengono accettati dalla grande distribuzione, e successivamente ne promuove la vendita - a privati, aziende e ristoranti - attraverso eventi e attività di comunicazione realizzati per sensibilizzare i consumatori sulla naturalità, qualità, gusto e proprietà nutrizionali degli alimenti.

Per risparmiare sempre più frutta e verdura, superando i limiti imposti dalla deperibilità dell'ortofrutta fresca, la start-up ha iniziato anche a creare una linea di prodotti trasformati, sempre a marchio Bella Dentro, fatti con i frutti salvati, ed ha aperto a Milano l'allora primo “fast food” sostenibile e a spreco zero, dove frutta, verdura, cereali, legumi, uova ritenute da alcuni imperfette, vengono cucinate e trasformate in gustose ricette con cui comporre bowl, zuppe, frutta insalate e tanto altro, per una pausa pranzo sana e bella dentro.



In caso di ordini online, Bella inside Kitchen consegna rigorosamente con mezzi elettrici in tutta la città. L'obiettivo è quindi quello di innescare un circolo virtuoso che colleghi le scelte dei consumatori e dei produttori, consentendo ai primi di fare acquisti convenienti e razionali e ai secondi di ottenere la giusta compensazione anche per quella parte di produzione che altrimenti non verrebbe valorizzata.

Informazioni di contatto:

<https://www.belladentro.org/info@belladentro.org>

## COME CONTRASTARE LO SPRECO ALIMENTARE:

### **Un'iniziativa collaborativa per ridurre gli sprechi alimentari e migliorare le donazioni di cibo: Boroume**

Boroume è un'organizzazione no-profit impegnata nella riduzione degli sprechi alimentari e nella lotta alla malnutrizione in Grecia. Il loro obiettivo è innescare un movimento sociale che riduca gli sprechi alimentari e aumenti l'assistenza nutrizionale per chi ne ha bisogno, guidato dal sostegno dei volontari.

Attraverso vari programmi come Saving & Offer Food, il programma di sensibilizzazione "Every Meal Matters", Boroume at School, Boroume at the Farmers' Market, Boroume Gleaning, Boroume in the Neighbourhood, We Are Family e il sistema di certificazione "No Food Waste" ", il team adotta un approccio globale per affrontare lo spreco alimentare e combattere l'insicurezza alimentare.

Per ulteriori informazioni sul lavoro di Boroume, puoi visitare il loro [sito web](#).



## CONSUMO ENERGETICO IN CUCINA:

### Controllo del consumo di luce e acqua

A volte, un piccolo investimento può significare un grande risparmio, sia monetario che energetico. Un esempio può essere offerto dalla catena UDON in Spagna; che ha implementato una serie di dispositivi che riducono il consumo non necessario di luce e acqua in tutti i suoi ristoranti.

Questo è utile, ovviamente, in cucina, ma anche nei bagni dei ristoranti, nei bar o nei giardini se dotati di strutture esterne. La riduzione del consumo di acqua significa una riduzione delle spese del ristorante e, allo stesso tempo, un utilizzo più responsabile di una risorsa limitata e necessaria.

Per quanto riguarda l'uso responsabile della luce, i ristoranti hanno integrato sensori di luce e luci a led, che riducono il consumo energetico. Ciò evita qualsiasi errore accidentale di "lasciare le luci accese".

UDON svolge anche altre interessanti attività legate alla sostenibilità. Se vuoi saperne di più, visita il loro [sito web](#).



## CONSUMO ENERGETICO IN CUCINA:

### Casa Format, un progetto culinario di Autosufficienza

Casa Format è un ristorante stellato della provincia di Torino, Italia, ecocompatibile e autosufficiente dal punto di vista energetico.

L'edificio Casa Format è un edificio prefabbricato interamente in legno, costruito in classe A con Certificazione Casa Clima e, quindi, a impatto zero. E' posizionato per sfruttare al massimo l'irraggiamento solare durante tutta la giornata e l'energia elettrica viene prodotta grazie all'impianto fotovoltaico e ai pannelli solari. L'impianto di climatizzazione sfrutta i principi dell'energia geotermica: d'estate l'aria viene portata a 9 metri sottoterra dove si raffredda prima di ritornare in superficie. Una cisterna raccoglie l'acqua piovana che viene utilizzata per irrigare l'orto, mentre sistemi di depurazione e riciclo dell'acqua riducono gli sprechi idrici. L'illuminazione a LED, così come i sistemi di gestione domotica di tutti gli elettrodomestici della cucina, contribuiscono a rendere Casa Format autosufficiente dal punto di vista energetico. Gli interni, leggeri, lineari e luminosi, sono arredati con materiali e colori naturali, mentre molti degli arredi sono stati realizzati da artigiani attenti all'ambiente.

Accanto alla struttura si trova un orto naturale di 2000 mq, che detta il menù e permette allo chef di proporre numerosi piatti vegetariani. Casa Format è stato uno dei primi 12 ristoranti a ricevere la Stella Verde Michelin nel 2020 (riconfermata anche nel 2023).

La Stella Verde Michelin è un prestigioso riconoscimento che premia i ristoranti che si impegnano al meglio per la sostenibilità. I parametri presi in considerazione vanno dall'utilizzo di ingredienti locali e stagionali allo smaltimento, riutilizzo e riciclo dei rifiuti.

Informazioni di contatto: <https://credenzagroup.it/locali/casa-format/>



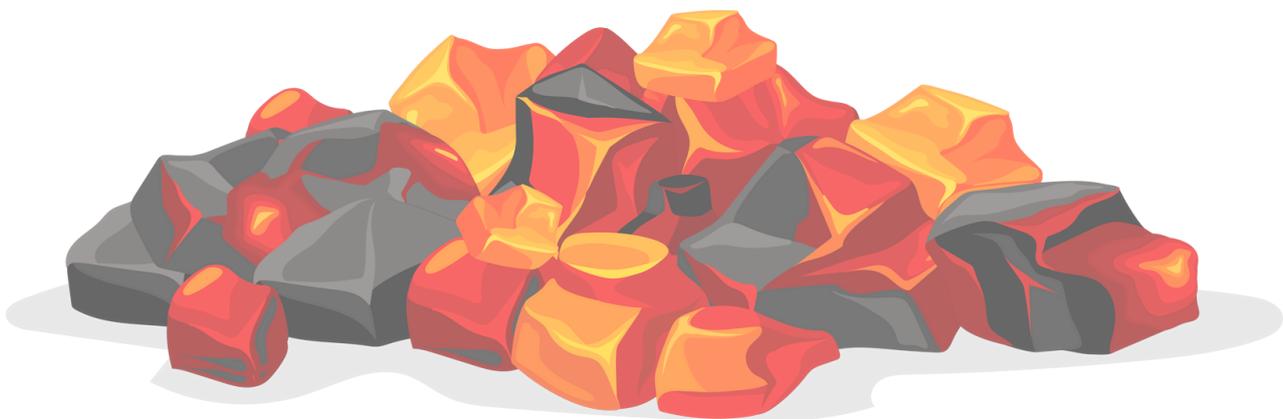
## CONSUMO ENERGETICO IN CUCINA:

### Cucina esclusivamente su legna e carbone: Fish house - Ouzeri Karakatsanis 1969

Alla Fish house - Ouzeri Karakatsanis, si cucina esclusivamente su carbone, legna, fiamme libere e in un tradizionale forno a legna. Il menu propone piatti al vapore e alla griglia, evitando completamente la frittura.

Ogni giorno, il menu è realizzato in base ai prodotti più freschi offerti dal mercato. Si dà priorità all'approvvigionamento di pesce dalla vicina Trikeri e si collabora principalmente con i produttori locali. Ad esempio, il formaggio feta viene fornito dal casaro locale Panagiotis Karakanas e le verdure provengono da Agria

Per ulteriori informazioni sulla Fish house - Ouzeri Karakatsanis, puoi visitare la loro [pagina Facebook](#) e guardare questo [video di YouTube](#).



## 08. ALLEGATO: INVITO

Gentile Signore / Signora,

Siamo lieti di presentarle il Protocollo di Sostenibilità SUSPRO, un documento che mira a introdurre procedure di sostenibilità negli istituti di formazione professionale.

Questo protocollo fa parte del progetto SUSPRO, un progetto finanziato dal programma Erasmus+ dell'Unione Europea. Gli obiettivi principali di SUSPRO sono:

- Riconoscere l'importanza dell'istruzione per raggiungere lo sviluppo sostenibile.
- Promuovere l'Educazione allo Sviluppo Sostenibile (ESS) come elemento chiave per un'istruzione di qualità.
- Garantire che tutte le generazioni comprendano l'impatto del cambiamento climatico e siano meglio attrezzate per agire.
- Collaborare a livello internazionale per adottare linee guida e azioni comuni per l'inclusione della sostenibilità come parte della cultura dei centri educativi.
- Ottenere lo slancio necessario e fare un primo passo verso il cambiamento del modello attuale dei nostri centri educativi e adottare un modello basato sulla sostenibilità ambientale.
- Trasmettere questa nuova cultura sostenibile adottata dall'istituto agli studenti e al personale, in particolare a quelli del settore culinario e della gastronomia, traducendo il protocollo istituzionale in attività interattive.

Questo documento offre suggerimenti e consigli su come integrare la sostenibilità nella routine educativa quotidiana dei centri di formazione professionale. Include inoltre un modello per creare un protocollo personalizzato in base alle esigenze specifiche della sua organizzazione.

Per qualsiasi domanda riguardante il progetto e il documento, si prega di contattare il coordinatore:

Mediterraneo Culinary Center

([internationalmanager@mediterraneoculinary.com](mailto:internationalmanager@mediterraneoculinary.com)).



## 08. ALLEGATO: MODELLO DI PROTOCOLLO

Il modello di protocollo è disponibile in formato Word per facilitarne l'utilizzo da parte dei centri IFP interessati a sviluppare un protocollo di sostenibilità.

