

Webinar FIPE

Trasformare lo spreco alimentare in valore – le testimonianze dei ristoratori

Venerdì 28 febbraio - 10:30-11:30

Abstract

La lotta allo spreco alimentare è una delle questioni rilevanti degli ultimi anni per le sue implicazioni di carattere economico, sociale e ambientale ed è da anni oggetto delle agende degli organismi nazionali e sovranazionali. In linea con questa crescita di attenzione e sensibilità le stesse imprese della ristorazione dedicano sempre più impegno all'adozione di pratiche volte a ridurre il *food waste*. In tale ambito il webinar promosso da FIPE si pone l'obiettivo di illustrare, anche tramite la presentazione di esperienze dirette, l'impegno ed i progetti degli operatori del settore, condividendo proposte e soluzioni concrete. L'attenzione verso lo spreco alimentare può trasformarsi anche in vantaggio competitivo? Come cambia il rapporto con i consumatori? Sono solo alcune delle domande a cui il webinar cercherà di dare risposta.

Programma:

- **L'impegno FIPE: un primo bilancio della campagna "Love food, No waste"**

- **Breve quadro di contesto sullo spreco alimentare**

Il punto di vista di imprenditori e consumatori

Daniele Ferretti, Ufficio studi FIPE-Confcommercio

Cosa bolle nella "pentola" delle norme

Giulia Rebecca Giuliani, Avv. Responsabile Ufficio legislativo FIPE-Confcommercio

- **Testimonianze**

- **Moreno Cedroni** – La Madonnina del Pescatore, Senigallia
- **Stefano Bartolucci** - RossoDiVino, Valmontone
- **Daniela Gazzini** – ViVi Bistrot, Roma
- **Glauca Vesperini** - Angelo Po Grandi Cucine

- **Best practices e call to action 2025:**

Giulia Rebecca Giuliani, Avv. Responsabile Ufficio legislativo FIPE-Confcommercio

Modera: Luciano Sbraga, Vicedirettore FIPE-Confcommercio e Direttore Ufficio Studi FIPE-Confcommercio