

Webinar FIPE

Trasformare lo spreco alimentare in valore - le esperienze della ristorazione -

Venerdì 28 febbraio 2025 – 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:

➤ **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

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

➤ **Le testimonianze delle imprese**

- **Moreno Cedroni** – La Madonnina del Pescatore, Senigallia (AN)
- **Stefano Bartolucci** - Chef e patron del Ristorante RossoDiVino, Valmontone (RM)
- **Daniela Gazzini** - Founder ViVi Food & Lifestyle Brand
- **Glauca Vesperini** - Product & Marketing Manager 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