



Cosa fa un  
ristoratore sostenibile?



Sette  
moduli online

[WWW.RISTORAZIONESOSTENIBILE360.IT](http://WWW.RISTORAZIONESOSTENIBILE360.IT)

Il programma **RS360** si propone di affrontare il tema della sostenibilità nei diversi ambiti della gestione di un ristorante, dall'acquisto delle materie prime alimentari e non, attraverso la formulazione del menu, fino alla formazione del personale, alla sensibilizzazione e valorizzazione del territorio, alla gestione responsabile di donne e di bambini e della squadra di lavoro, includendo aspetti trasversali quali ad esempio la gestione responsabile di energia, acqua e rifiuti ed il loro costante monitoraggio.

Nelle quattordici ore di formazione previste, di cui almeno una per ciascuno dei punti del manifesto, saranno quindi analizzati gli interventi attuabili in tali ambiti.

Quattordici ore di formazione con esponenti della  
ricerca scientifica e qualificati professionisti del settore

**Sesto Modulo: 01 febbraio 2021 ore 15.30 – 17,30 su Microsoft Teams™**

**Cosa fa un ristoratore sostenibile? Punto 5 e 6 decalogo RS360**

**Usa in modo efficiente acqua ed energia e ne monitora i consumi. Contrasta lo spreco di cibo**

con la partecipazione di:

- **Sara Corrado** – Ricercatore presso ENEA – esperta di spreco alimentare e LCA
- **Cristina Cerbi** – Chef Osteria di Fornio, Fidenza – PR - Winner Miglior Ricetta RicibiAMO 2018

Iscrizione sul sito web per la partecipazione gratuita, al termine sarà inviato il certificato di formazione.

Un progetto di



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore



Con il contributo di

