



Cosa fa un
ristoratore sostenibile?



7

Sette
moduli online

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.

14

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

Primo Modulo: 12 gennaio 2021 ore 15.30 – 17,30 su Microsoft Teams™

Cosa fa un ristoratore sostenibile? Punto 1 e 3 decalogo RS360

Predilige alimenti da agricoltura sostenibile e valorizza le produzioni stagionali, locali e tradizionali.
Usa materiali ecocompatibili che siano riciclabili, riutilizzabili e biodegradabili.

Con la partecipazione di:

- **Rosangela Spinelli** – *Assegnista di ricerca - Università Cattolica del Sacro Cuore, esperta di Analisi del Ciclo di Vita, certificazioni ambientali e packaging*
- **Filippo Sinisgalli** – *Executive Chef "Il Palato Italiano"*

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

