

ZERO WASTE TOOLKIT

Per il personale
scolastico,
insegnanti,
studenti, genitori,
formatori



INDICE

1. SINTESI DEL PROGETTO

1.1 Il progetto ZERO WASTE

1.2 Risultati del progetto

2. TOOLKIT

2.1 PR1 - Report di sintesi Europeo

- Bulgaria
- Cipro
- Grecia
- Italia
- Spagna
- Romania
- Turchia
- CONCLUSIONI GENERALI DEL PR1

2.2 PR2 - Zero Waste materiale formativo

2.3 PR3 - Zero Waste Gioco online

2.3.2 Raccolta di feedback

- FEEDBACK DEGLI INSEGNANTI
- FEEDBACK DEGLI STUDENTI
- FEEDBACK DEI GENITORI

2.4 Policy Briefs

3. WEBPAGES



1. Sintesi del progetto

1.1 IL PROGETTO ZERO WASTE

Il progetto "ZERO WASTE" si concentra sul problema urgente dello spreco alimentare, un problema che ha significative implicazioni sociali, ambientali e globali.

Nel contesto dell'impegno dell'Unione Europea per la protezione dell'ambiente e la mitigazione dei cambiamenti climatici, il progetto si concentra sulla minimizzazione dei rischi per il clima, la salute umana e la biodiversità.

L'obiettivo del Green Deal europeo è rendere l'Europa il primo continente a impatto climatico zero attraverso lo sviluppo di fonti energetiche più pulite e tecnologie verdi.

Lo spreco alimentare è una preoccupazione centrale in questo progetto. Comprende lo smaltimento degli alimenti in varie fasi, dall'industria alimentare al consumatore finale.

Questa pratica dispendiosa porta a due problemi principali:

- Deprivazione sociale, poiché un numero considerevole di persone soffre la fame e tonnellate di cibo vengono scartate ogni giorno.
- Inquinamento ambientale globale dovuto al cibo abbandonato.

Circa un terzo del cibo destinato al consumo umano (1,3 miliardi di tonnellate) finisce ogni anno nelle discariche, accompagnato dallo spreco di energia, acqua e sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione e smaltimento.

Gli sprechi alimentari contribuiscono in modo significativo alle emissioni di gas serra e al riscaldamento globale, rappresentando circa l'8% delle emissioni globali di gas serra.

Il progetto riconosce l'importanza dell'educazione e della consapevolezza, in particolare tra le generazioni più giovani, per risolvere questo problema. L'obiettivo principale del progetto è produrre materiale formativo per gli insegnanti che li informi sui costi finanziari, sociali e ambientali dello spreco alimentare e sulle strategie più efficaci per ridurlo.

L'obiettivo del progetto è consentire agli istruttori di applicare queste informazioni nelle loro classi, promuovendo la consapevolezza degli studenti e il cambiamento comportamentale.

L'obiettivo finale del progetto è che insegnanti, studenti e le loro famiglie fungano da ambasciatori di un nuovo modo di vivere fondato su un'economia circolare, un uso quotidiano responsabile del cibo e l'eliminazione degli sprechi alimentari, guidato dalla massima **"usa saggiamente" , ridurre, riciclare"**.

I partner del progetto “ZERO WASTE” si sono concentrati su:

- Coprire le esigenze scolastiche del livello secondario di istruzione con azioni per la corretta gestione del cibo e la riduzione degli sprechi alimentari
- Introdurre il problema dello spreco alimentare
- Sensibilizzazione allo spreco alimentare
- Educazione dei gruppi target affinché siano trasmettitori di un nuovo modo di vivere basato sulla corretta gestione del consumo alimentare quotidiano e sull’eliminazione degli sprechi alimentari con il motto “usa saggiamente, riduci, ricicla”.
- Prevenzione degli sprechi alimentari e tutela dell’ambiente

PARTECIPANTI

Per raggiungere gli obiettivi del progetto, alle attività del progetto hanno preso parte il seguente numero di partecipanti:

- **Rapporto europeo**

Bulgaria: 25 studenti - 15 insegnanti

Cipro: 16 studenti - 30 insegnanti

Grecia: 27 studenti - 16 insegnanti

Italia: 26 studenti - 15 insegnanti

Spagna: 27 studenti - 15 insegnanti

Romania: 15 studenti - 15 insegnanti

Turchia: 90 studenti - 28 insegnanti

- **Piloting PR2**

Bulgaria: 18 students - 14 teachers - 23 parents

Cyprus: 25 students - 16 teachers - 40 parents

Greece: 26 students - 15 teachers - 40 parents

Italy: 40 students - 19 teachers - 50 parents

Spain: 23 teachers - 3 parents

Romania: 52 students - 42 teachers - 63 parents

Turkey: 61 students - 26 teachers - 32 parents

- **Piloting PR3**

Bulgaria: 18 students - 14 teachers - 23 parents

Cyprus: 22 students - 4 teachers - 11 parents

Greece: 22 students - 5 teachers - 10 parents

Italy: 40 students - 19 teachers - 50 parents

Spain: 6 teachers - 78 students - 3 parents

Romania: 41 students - 42 teachers - 25 parents

Turkey: 61 students - 26 teachers - 32 parents

ACTIVITIES & METHODOLOGY

Ricerca e analisi delle attuali esigenze scolastiche nella gestione del cibo.

Raccolta di buone pratiche da tutta Europa.

Sviluppo di materiali formativi per la formazione degli insegnanti sulla base dei risultati della ricerca. Promozione e sostegno del gioco e delle attività correlate attraverso azioni pilota nelle scuole partecipanti.

1.2 RISULTATI DEL PROGETTO

ZERO WASTE ha implementato i seguenti risultati del progetto:

PR1: IL REPORT

Rapporto di sintesi europeo sulle esigenze e le sfide della gestione dei rifiuti alimentari nell'istruzione scolastica.

Il Rapporto tratta di una ricerca sul campo basata su un questionario strutturato con l'obiettivo di raccogliere dati dai principali gruppi target del progetto: insegnanti e studenti delle scuole secondarie.

PR1 - risultati:

- Comprensione e autoconsapevolezza del pensiero critico nel campo dell'ambiente e dello spreco alimentare.
- Potenziamento delle competenze pedagogiche professionali attraverso l'esperienza condivisa all'interno della comunità di progetto.
- Capacità di dimostrare i risultati di apprendimento degli studenti da metodologie di apprendimento basate sul gioco.

PR2: MATERIALI FORMATIVI, PROGETTI PILOTA E RACCOMANDAZIONI POLITICHE

Il risultato di questo progetto si basa sullo sviluppo del materiale didattico per il corso di formazione degli insegnanti e sullo sviluppo/adattamento del sistema di gestione dell'apprendimento su cui si basa il corso di formazione.

Inoltre, si occupa dello sviluppo congiunto delle risorse formative per gli studenti insieme agli insegnanti e della sperimentazione di entrambi i materiali.

Il corso di formazione fornisce agli insegnanti competenze che hanno permesso loro di incorporare il concetto di spreco alimentare e le conoscenze sulla gestione degli sprechi alimentari e di trasferirlo ai loro studenti.

PR2 - risultati

Il risultato principale del PR2 è l'elaborazione di un curriculum di formazione/apprendimento suddiviso in 4 moduli, che si sviluppa come segue:

- Modulo 1
Introduzione allo spreco alimentare
- Modulo 2
Cause e fasi dello spreco alimentare
- Modulo 3
Conseguenze dello spreco alimentare
- Modulo 4
Modi per ridurre lo spreco alimentare nella vita quotidiana / Corretta gestione dello spreco alimentare

PR3 - GIOCO SULLA GESTIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Questo PR ha sviluppato un serious game con l'obiettivo di introdurre i giovani alla corretta gestione degli sprechi alimentari attraverso il metodo della gamification. I giocatori hanno avuto l'opportunità di affrontare diversi scenari al fine di sviluppare le migliori strategie possibili per la gestione degli sprechi alimentari.

PR3 - risultati

- Il primo risultato è la produzione di un tutorial di gioco che descrive la struttura del gioco, gli obiettivi, le regole, le sfide e alcuni suggerimenti.
- Il materiale didattico innovativo è stato sviluppato e utilizzato affinché gli studenti/insegnanti acquisiscano nuove competenze.
- Il gioco può essere utilizzato come:
 1. autoformazione;
 2. Strumento didattico;
 3. Autovalutazione delle competenze nella gestione dei rifiuti alimentari.

PR4 . TOOLKIT

Il Toolkit per il personale scolastico, gli insegnanti, gli studenti, i genitori e i formatori ha un duplice scopo:

Garantisce la disponibilità e la sostenibilità dei risultati del progetto.

Garantisce il massimo livello possibile di trasferibilità degli strumenti materiali e delle metodologie sviluppate nell'ambito del progetto.

PR4- risultati

Questo documento elabora i risultati di questo risultato del progetto.

2. TOOLKIT

Questo TOOLKIT ha lo scopo di fornire informazioni e strumenti al personale scolastico, agli insegnanti, agli studenti, ai genitori, ai formatori interessati a continuare a perseguire gli obiettivi del Progetto.

2.1 PRI - RELAZIONE DI SINTESI

Il Rapporto di sintesi raccoglie informazioni e dati riguardanti la “questione dello spreco alimentare” e la “Gestione dello spreco alimentare nell’istruzione” in ciascuno dei paesi partecipanti (Spagna, Cipro, Grecia, Italia, Romania, Bulgaria e Turchia).

BULGARIA – RISULTATI DELLA RICERCA DOCUMENTALE E SUL CAMPO

Metodologia di ricerca Il gruppo target definito era costituito da studenti (25) e insegnanti (15) dell’istruzione scolastica, per un totale di 40 intervistati. Gli esperti di Balkan Bridge nel campo delle metodologie di ricerca insieme ai soggetti coinvolti i tecnici hanno sviluppato un questionario progettato dallo strumento online Google Form.

Principali risultati della ricerca sul campo

- Si potrebbe concludere che circa la metà degli insegnanti era già stata introdotta al tema della gestione degli sprechi alimentari e l'altra metà no.
- Secondo gli insegnanti, la loro esperienza pedagogica suggerisce che acquisire conoscenze attraverso approcci interattivi come soluzioni gamificate, workshop e formazione video è più efficace.
- La maggior parte degli intervistati non ha partecipato a corsi di formazione/attività correlate alla gestione dei rifiuti alimentari.
- La maggior parte del campione ha concordato sulle seguenti strategie come le più efficaci per ridurre/evitare gli sprechi alimentari nel proprio paese/comunità:
 1. Organizzare corsi di formazione sulla gestione dello spreco alimentare (sia per docenti che per studenti)
 2. Organizzare workshop/conferenze/dibattiti, World Cafés sulla gestione dello spreco alimentare
- Gli studenti mostrano di preferire acquisire conoscenze attraverso approcci interattivi come soluzioni gamificate, workshop e video.
- Per quanto riguarda la frequenza dello spreco alimentare, la risposta più comune degli studenti sembra essere “Una volta al mese”.

CIPRO – RISULTATI DELLA RICERCA DOCUMENTALE E SUL CAMPO

Metodologia di ricerca 46 partecipanti hanno completato il questionario e ci hanno fornito la loro comprensione e le loro esperienze personali riguardo allo spreco alimentare e alla gestione degli sprechi alimentari; 30 dei partecipanti erano insegnanti e 16 erano studenti, tra i 12 ed i 15 anni. Per la ricerca, un questionario strutturato è stato tradotto in lingua greca e distribuito elettronicamente sia agli insegnanti che agli studenti, utilizzando Moduli Google.

Principali risultati della ricerca sul campo

- Il 76,5% degli insegnanti (26 insegnanti) dichiara di conoscere la gestione dei rifiuti alimentari, mentre solo 4 di loro hanno dichiarato di non avere tale conoscenza.
- Secondo gli insegnanti, la loro esperienza pedagogica suggerisce che acquisire conoscenze attraverso approcci interattivi come soluzioni gamificate, workshop e formazione video è più efficace.
- È importante notare che una percentuale minore di insegnanti ha mai preso parte a qualsiasi formazione/attività relativa alla gestione dei rifiuti alimentari
- La maggior parte del campione ha concordato sulle seguenti strategie come le più efficaci per ridurre/evitare gli sprechi alimentari nel proprio paese/comunità:
 1. Organizzare attività extrascolastiche come mezzo ideale per ridurre lo spreco alimentare (sia per insegnanti che per studenti)
 2. Organizzare workshop/conferenze/dibattiti, World Cafés sulla gestione dello spreco alimentare
- Analogamente alla scelta degli insegnanti, la percentuale più alta di studenti ha espresso la preferenza nel frequentare programmi educativi per saperne di più sulla gestione degli sprechi alimentari, seguito dall'uso dei giochi.
- 6 studenti su 16 hanno riferito di sprecare cibo due volte al mese..

Grecia - RISULTATI DELLA RICERCA DOCUMENTALE E SUL CAMPO

Metodologia della ricerca: La ricerca sul campo attraverso la distribuzione del questionario a 27 studenti e 16 insegnanti dell'istruzione secondaria. Per la ricerca, un questionario strutturato è stato tradotto in lingua greca e distribuito elettronicamente sia agli insegnanti che agli studenti, utilizzando Moduli Google.

Principali risultati della ricerca sul campo

- Si potrebbe concludere che circa la maggior parte degli insegnanti era già stata introdotta al tema della gestione degli sprechi alimentari. .
- La stragrande maggioranza degli insegnanti dell'istruzione secondaria (94%) spreca il cibo più di due volte al mese
- La maggior parte degli intervistati non ha partecipato a corsi di formazione/attività correlate alla gestione dei rifiuti alimentari.
- La maggior parte del campione ha concordato sulle seguenti strategie come le più efficaci per ridurre/evitare gli sprechi alimentari nel proprio paese/comunità:
 1. Organizzare attività extrascolastiche e workshop/conferenze/dibattiti o World Cafè sulla gestione dello spreco alimentare
 2. Organizza giochi seri
- La maggior parte degli studenti (21 studenti) che hanno completato il questionario hanno dichiarato di avere familiarità con il concetto di gestione dei rifiuti alimentari
- La maggior parte degli studenti dell'istruzione secondaria (59%) spreca il cibo più di due volte al mese

ITALIA – RISULTATI DELLA RICERCA DOCUMENTALE E SUL CAMPO

Metodologia di ricerca I dati primari sono stati raccolti attraverso questionari diretti al gruppo target primario del progetto; i dati secondari sono stati ottenuti attraverso fonti interne (all'interno dell'organizzazione) ed esterne (all'esterno dell'organizzazione).

Principali risultati della ricerca sul campo

- Si potrebbe concludere che circa la maggior parte degli insegnanti era già stata introdotta al tema della gestione degli sprechi alimentari. .
- La stragrande maggioranza degli insegnanti dell'istruzione secondaria spreca il cibo più di due volte al mese
- Quasi il 100% degli insegnanti intervistati ha risposto di non aver mai partecipato ad alcuna formazione/attività relativa alla gestione dei rifiuti alimentari.
- La maggior parte del campione ha concordato sulle seguenti strategie come le più efficaci per ridurre/evitare gli sprechi alimentari nel proprio paese/comunità:
 1. Organizzare corsi di formazione sulla gestione dello spreco alimentare (per docenti e studenti),
 2. Organizzare workshop/conferenze/dibattiti, World Cafè in cui si parla di spreco alimentare
- Il 70% degli studenti ha dichiarato nel sondaggio di avere familiarità con il concetto di gestione dei rifiuti alimentari
- La maggior parte degli studenti dell'istruzione secondaria spreca il cibo più di una volta al mese
- Gli studenti hanno affermato che il modo migliore per saperne di più sullo spreco alimentare è attraverso
- Anche Giochi/App, Laboratori sono menzionati in una piccola percentuale
- Lezioni a scuola e laboratori

SPAGNA – RISULTATI DELLA RICERCA DOCUMENTALE E SUL CAMPO

Metodologia della ricerca

Il questionario è stato compilato da un totale di 42 intervistati: 15 insegnanti e 27 alunni della scuola secondaria, tutti residenti in Spagna. La ricerca sul campo è stata condotta (fonti primarie) utilizzando il questionario online diffuso tra diverse scuole superiori.

Principali risultati della ricerca sul campo

- Si potrebbe concludere che circa la grande maggioranza degli insegnanti era già stata introdotta al tema della gestione degli sprechi alimentari. .
- La stragrande maggioranza degli insegnanti dell'istruzione secondaria spreca il cibo almeno una volta al mese
- La maggior parte degli intervistati non ha partecipato a corsi di formazione/attività correlate alla gestione dei rifiuti alimentari.
- La maggior parte del campione ha concordato sulle seguenti strategie come le più efficaci per ridurre/evitare gli sprechi alimentari nel proprio paese/comunità:
 1. Sessioni di formazione/workshop, conferenze/dibattiti o World Cafè sulla gestione dello spreco alimentare
 2. attività extrascolastiche e giochi seri
- La maggior parte degli studenti che hanno completato il questionario hanno dichiarato di avere familiarità con il concetto di gestione dei rifiuti alimentari
- La maggior parte degli studenti dell'istruzione secondaria spreca il cibo più di una volta al mese

ROMANIA - RISULTATI DELLA RICERCA DOCUMENTALE E SUL CAMPO

Metodologia della ricerca Il questionario strutturato è stato applicato a 25 studenti e 15 insegnanti appartenenti alla nostra scuola superiore. Gli studenti che partecipano all'indagine hanno un'età compresa tra i 14 ei 19 anni, provengono sia da aree rurali che urbane e studiano in classi il cui profilo è diverso.

Principali risultati della ricerca sul campo

- Secondo le risposte fornite, la maggior parte degli insegnanti (87%) ritiene di avere una buona conoscenza della gestione dei rifiuti alimentari.
- La stragrande maggioranza degli insegnanti dell'istruzione secondaria spreca il cibo più di due volte al mese
- La maggior parte degli insegnanti che hanno preso parte al sondaggio non hanno partecipato ad alcuna attività/sessione di formazione relativa alla gestione dei rifiuti alimentari
- La maggior parte del campione ha concordato sulle seguenti strategie come le più efficaci per ridurre/evitare gli sprechi alimentari nel proprio paese/comunità:
 1. Organizzazione di corsi di formazione sulla gestione dello spreco alimentare
 2. Organizzare attività extrascolastiche
- Quasi due terzi degli studenti che hanno preso parte al sondaggio hanno familiarità con il tema della gestione dei rifiuti alimentari.
- Gli studenti preferiscono anche i video come mezzo per sviluppare le proprie conoscenze sulla gestione dei rifiuti alimentari
- A differenza degli insegnanti, la maggioranza degli studenti dichiara di buttare il cibo una volta al mese

TURCHIA - RISULTATI DELLA RICERCA DOCUMENTALE E SUL CAMPO

Metodologia di ricerca L'indagine con gli insegnanti è stata effettuata a maggio e giugno 2022, con la partecipazione di 28 insegnanti e 90 studenti provenienti principalmente dalle scuole secondarie della Turchia. Il numero delle scuole che hanno risposto ai questionari è 12.

Principali risultati della ricerca sul campo

- Si potrebbe concludere che più della metà degli insegnanti era già stata introdotta al tema della gestione degli sprechi alimentari. .
- La maggior parte degli insegnanti dell'istruzione secondaria spreca il cibo più di una o due volte al mese
- Solo l'11% degli insegnanti che hanno risposto al sondaggio avevano già preso parte ad attività di formazione.
- La maggior parte del campione ha concordato sulle seguenti strategie come le più efficaci per ridurre/evitare gli sprechi alimentari nel proprio paese/comunità:
 1. Partecipa ad attività extrascolastiche su questo argomento
 2. Organizzare workshop/conferenze/dibattiti, World Cafés on Food Waste
- La metà degli studenti conosce la gestione del cibo.
- La maggior parte degli intervistati indica di sprecare cibo una volta al mese

CONCLUSIONI GENERALI SUL PR1

Educazione all'azione: gli intervistati hanno sottolineato l'importanza dei programmi educativi sia per gli insegnanti che per gli studenti, considerandoli strumenti cruciali per combattere lo spreco alimentare (FW).

Soluzioni pratiche: gli approcci pratici come lo shopping consapevole, la cucina responsabile e la conservazione efficiente degli alimenti sono stati molto apprezzati dagli intervistati, considerati modi efficaci per ridurre gli sprechi alimentari.

Coinvolgimento interattivo: metodi interattivi come laboratori, giochi e piattaforme online, in particolare video, si sono rivelati coinvolgenti per insegnare lo spreco alimentare, soprattutto tra le generazioni più giovani.

Curriculum integrato: integrare la consapevolezza dello spreco alimentare nei programmi scolastici è stata vista come una strategia a lungo termine per garantire che le generazioni future diano priorità al consumo alimentare responsabile e alla gestione dei rifiuti.

Scopri di più sul rapporto di sintesi qui (per i partner): [synthesis_report_final.pdf](#)
2.2 PR2 - Zero Waste Materiale formativo

Questo PR si basa sullo sviluppo di materiale formativo pubblicato sotto forma di PDF, video ecc. sulla Piattaforma Zero Waste Hub. I risultati di queste PR includono:

QUATTRO CORSI BREVI:

- Concetti e distinzioni del FW
- Cause e fasi della FW
- Impatto del FW sulla società, sull'ambiente e sull'economia
- Modi pratici per ridurre lo spreco alimentare nella vita quotidiana.

RISORSE

- Piani di lezione strutturati in formato PDF.
- Possibilità di personalizzare l'apprendimento con annotazioni e caricamenti di file supplementari.
- Elementi interattivi come video e quiz.
- Monitoraggio dei progressi con report sui voti degli utenti.
- Certificati del corso per il completamento con successo del corso.
- Risorse didattiche disponibili in inglese, bulgaro, greco, italiano, rumeno, spagnolo e turco.

Controlla la nostra piattaforma a questo link:

<https://zero-waste-hub.eu/login/index.php>

RISULTATI DELLE ATTIVITÀ PILOTA PR2

L'implementazione del test pilota di PR2 e PR3 ha avuto luogo nel periodo compreso tra giugno e settembre 2023. Il gruppo target da raggiungere per testare questo risultato coinvolgeva un minimo di 15 insegnanti, 20 studenti e 40 genitori per paese.

LICEUL TEORETIC MARIN PREDĂ - TURNU MAGURELE (RO):

- Test pilota PR2:
 - Sono stati coinvolti 42 insegnanti, 52 studenti e 63 genitori.
 - Sono state condotte 8 sessioni in presenza.
- Il feedback ha evidenziato la necessità di ottimizzare la piattaforma di e-learning e di migliorare la funzionalità del gioco.

INNOHIVE/DOT2DOT (GR):

- Test pilota PR2:
 - Sono stati coinvolti 25 studenti, 15 insegnanti e 40 genitori.
 - Si sono svolte 4 sessioni pilota di persona e 1 online.
- Il feedback ha sottolineato la necessità di miglioramenti nella grafica del gioco, nelle istruzioni e nella traduzione linguistica.

Gestión Estratégica e Innovación (ES):

- Test pilota PR2:
- sono stati coinvolti 23 insegnanti e 3 genitori..
- Il feedback ha evidenziato un'accoglienza positiva e suggerimenti per la razionalizzazione dei contenuti e la revisione della grammatica.

BALKAN BRIDGE (BG):

- Test pilota PR2:
 - In ciascuno di essi sono stati coinvolti 14 insegnanti, 18 studenti e 23 genitori.
 - Per entrambi sono state condotte 3 sessioni di test pilota.
- Il feedback di insegnanti, genitori e studenti è stato generalmente positivo, con alcuni suggerimenti per migliorare la grafica di Serious Game.

PETIT PAS APS (IT):

- Test pilota PR2:
 - Sono stati coinvolti 15 insegnanti, 24 studenti e 40 genitori.
 - Sono state condotte 2 sessioni pilota.
- Il feedback includeva problemi tecnici con quiz e certificati e suggerimenti minori per PR3.

GED:

- Test pilota PR2:
 - In ciascuno di essi sono stati coinvolti 26 insegnanti, 61 studenti e 32 genitori.
 - Per entrambi sono state condotte 2 sessioni di test pilota.
- Il feedback includeva risposte positive a contenuti coinvolgenti e suggerimenti per migliorare l'attrattiva visiva e la coerenza della difficoltà.

CSI CENTER FOR SOCIAL INNOVATION LTD:

- Test pilota PR2:
 - Sono stati coinvolti 25 studenti, 16 insegnanti e 40 genitori.
 - Sono state condotte 2 sessioni di persona.
- Il feedback includeva suggerimenti per migliorare la grafica del gioco e l'esperienza utente.

2.3 PR3 - Gioco serio Zero Waste

2.3.1 CONTENUTI DEL GIOCO

Il serious game si basa sull'elaborazione di diversi scenari in cui i partecipanti devono giocare (rispondendo a domande) per trovare le migliori strategie possibili di gestione dello spreco alimentare.

Il gioco comprende i seguenti scenari:

1. Ufficio
2. All'aperto
3. Filiera produttiva
4. Casa
5. Ristorante
6. Scuola
7. Azienda agricola
8. Supermercato

Il gioco aiuta a scoprire i vantaggi sociali, finanziari e ambientali della riduzione degli sprechi alimentari. È adatto sia alle aule che alle organizzazioni come le ONG ambientali, questo strumento coinvolgente trasforma l'apprendimento in un'avventura.

GIOCA QUI!

<https://play.unity.com/mg/other/zero-waste>

2.3.2 Raccolta dei feedback

Durante l'implementazione del gioco è stato possibile raccogliere i seguenti feedback dai partecipanti in ciascun paese.

Scopri di più sui progetti pilota nazionali qui (per i partner): [national pilot tests summative report.pdf](#)

FEEDBACK DEGLI INSEGNANTI:

- Guarda questo video qui! [here!](#)



FEEDBACK DEI GENITORI (1)

Feedbacks

Bulgaria

GENITORE 1

"Credo che il pensiero ambientale si formi nella mentalità di una persona fin dalla tenera età e dovrebbe essere il punto di partenza nella nostra vita quotidiana."

GENITORE 2

"Sono in grado di applicare le idee Zero Waste alla mia vita di genitore e insegnante!"

GENITORE 3

"Grazie ai materiali ho imparato tante pratiche utili da applicare in famiglia e a scuola."

Feedbacks

CIPRO

GENITORE 1

Il materiale didattico verrà utilizzato per creare una nuova cultura sulla corretta gestione del cibo nella mia famiglia. (PR2)

GENITORE 2

In primo luogo noi, come genitori, dobbiamo adottare abitudini relative alla gestione degli sprechi alimentari e buone pratiche per educare e motivare i nostri figli(PR2)

GENITORE 3

Esistono tanti modi per ridurre i nostri sprechi alimentari. Anche con il passaggio più semplice di FiFo. (PR3)

FEEDBACK DEI GENITORI (2)

Feedbacks

Grecia

GENITORE 1

Il materiale educativo mi aiuterà molto a sviluppare una nuova cultura di corretta gestione dei rifiuti alimentari e ad influenzare la mia famiglia. (PR2)

GENITORE 2

Ho imparato vari modi per ridurre gli sprechi alimentari. Partendo dalle cose più semplici, come organizzare i nostri pasti, cercherò di attuare tutte le pratiche di riduzione dei rifiuti. (PR3)

GENITORE 3

I valori/abitudini di base acquisiti da un bambino provengono principalmente dall'ambiente familiare. Pertanto, quando un genitore adotta tali abitudini e atteggiamenti, è più facile che i figli lo seguano. (PR2)

Feedbacks

Italia

GENITORE 1

"Questo materiale mi ha dato risorse di cui non avevo bisogno per gestire al meglio il cibo per evitare sprechi e aiutare i miei figli a fare lo stesso"

GENITORE 2

"Questi contenuti mi hanno permesso di comprendere meglio l'impatto che lo spreco alimentare ha a livello ambientale ed economico, informazioni che credo sia necessario trasmettere anche ai più giovani"

GENITORE 3

"Questo gioco online si rivela molto utile per imparare a gestire meglio i rifiuti e sprecare meno il cibo. Se tutti potessero seguire i piccoli trucchi che si trovano nel gioco ci sarebbe un grande cambiamento sociale nelle abitudini quotidiane di tutti."

FEEDBACK DEI GENITORI (3)

Feedbacks

Romania

GENITORE 1

Le attività in cui è stato coinvolto mio figlio, nell'ambito del progetto Zero Waste, hanno aumentato sia la sua che la mia conoscenza sullo spreco alimentare. Ha scoperto molti modi per ridurre gli sprechi alimentari. (PR2)

GENITORE 2

Sono stato così felice di vedere che ci sono ancora persone che si preoccupano di preservare le nostre risorse naturali e che hanno ideato attività così efficaci per insegnare ai nostri bambini come sviluppare uno stile di vita sano e un atteggiamento responsabile nei confronti del cibo. (PR3)

GENITORE 3

Ottima idea quella di utilizzare i giochi digitali per insegnare ai nostri figli cose serie: sembrano reagire molto meglio quando è coinvolta la tecnologia odierna (PR 3).

Feedbacks

Spagna

GENITORE 1

"Il progetto "ZERO WASTE" è stata un'esperienza trasformativa per la nostra famiglia. Abbiamo acquisito una profonda comprensione delle conseguenze ambientali e sociali dello spreco alimentare".

GENITORE 2

"I materiali didattici forniti sono un tesoro di idee e pratiche che hanno il potere di creare un cambiamento positivo nelle nostre vite."

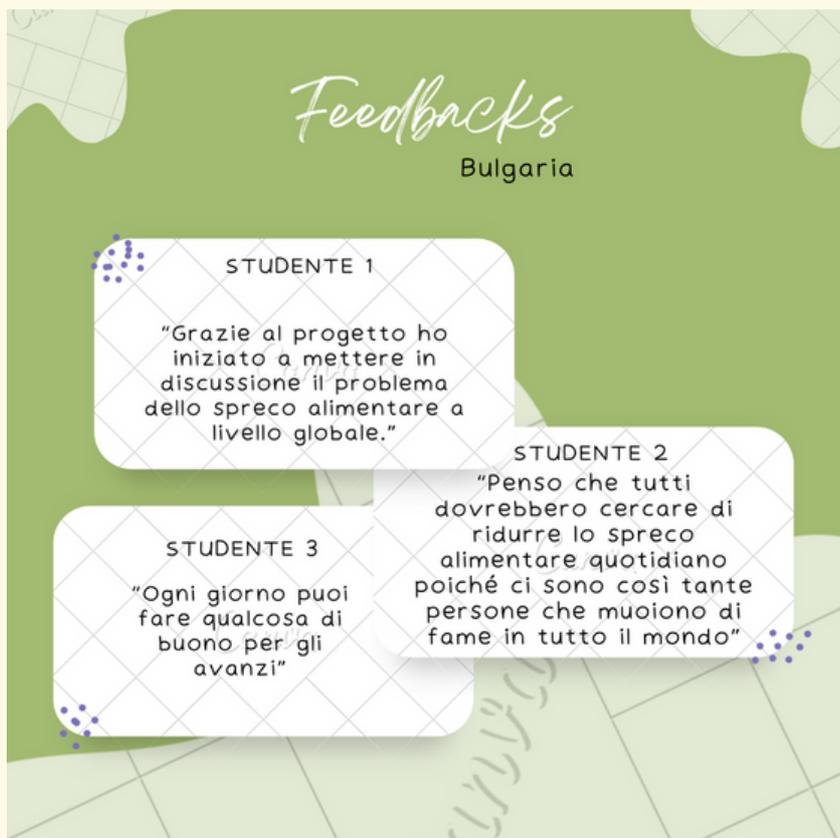
GENITORE 3

"Ora posso avviare discussioni informate con i miei figli e attuare collettivamente azioni a casa per ridurre al minimo gli sprechi. Le risorse educative del progetto mi hanno fornito strumenti preziosi per gestire le nostre risorse alimentari in modo efficiente e ridurre gli sprechi."

FEEDBACK DEI GENITORI (4)



FEEDBACK DEGLI STUDENTI (1)



FEEDBACK DEGLI STUDENTI (2)

Feedbacks

Cipro

STUDENTE 1

Ho imparato che il cibo è prezioso e che lo spreco alimentare comporta un costo per tutte le risorse, l'energia e le persone coinvolte nella produzione e nel trasporto alimentare.

STUDENTE 2

Le nuove generazioni devono creare una nuova cultura sulla sostenibilità e sullo spreco alimentare per affrontare i problemi ambientali e sociali di oggi.

STUDENTE 3

Dobbiamo iniziare a cambiare le nostre scelte quotidiane, in primo luogo nelle nostre case e poi influenzare i nostri governi per un futuro più verde.

STUDENTE 4

Lo spreco alimentare è un argomento complicato che necessita di essere discusso maggiormente nelle scuole di Cipro.

Feedbacks

Grecia

STUDENTE 1

Ho imparato che la gestione dei rifiuti alimentari è molto importante se vogliamo evitare problemi ambientali.

STUDENTE 2

Mi sono reso conto di quanto dovrebbero essere apportati cambiamenti radicali nel modo di pensare del greco e dell'europeo medio, per affrontare il problema dello spreco alimentare e per la corretta gestione dei rifiuti.

STUDENTE 3

Ho imparato che il cibo è prezioso e che lo spreco alimentare è legato al cambiamento climatico.

FEEDBACK DEGLI STUDENTI (3)

Feedbacks

Italia

STUDENTE 1

"Grazie all'attività ho imparato che molte abitudini che ci sembrano normali sono in realtà dannose per l'ambiente"

STUDENTE 2

"Ho imparato che è molto facile sprecare e la maggior parte delle volte non ci rendiamo conto che lo stiamo facendo"

STUDENTE 3

"Condividere il cibo è anche una forma di gestione dello spreco alimentare"

Feedbacks

Romania

STUDENTE 1

Le attività a cui ho preso parte mi hanno insegnato che è molto importante pianificare qualsiasi menù per evitare sprechi alimentari; In generale ho migliorato le mie conoscenze riguardo alla perdita di cibo

STUDENTE 2

Il gioco educativo mi ha convinto a guardare con più attenzione la data di scadenza e a consumare prima i prodotti che stanno per scadere. Mi ha anche sfidato a essere creativo con gli avanzi.

STUDENTE 3

Il gioco mi ha insegnato a fare la lista della spesa prima di andare al supermercato. Ho imparato a scegliere porzioni più piccole quando vado al ristorante o in mensa, così da non essere costretta a buttare via il cibo se non riesco a finirlo.

FEEDBACK DEGLI STUDENTI (4)

Feedbacks

Romania

STUDENTE 1

Le attività a cui ho preso parte mi hanno insegnato che è molto importante pianificare qualsiasi menù per evitare sprechi alimentari; In generale ho migliorato le mie conoscenze riguardo alla perdita di cibo

STUDENTE 2

Il gioco educativo mi ha convinto a guardare con più attenzione la data di scadenza e a consumare prima i prodotti che stanno per scadere. Mi ha anche sfidato a essere creativo con gli avanzi.

STUDENTE 3

Il gioco mi ha insegnato a fare la lista della spesa prima di andare al supermercato. Ho imparato a scegliere porzioni più piccole quando vado al ristorante o in mensa, così da non essere costretta a buttare via il cibo se non riesco a finirlo.

Feedbacks

Turchia

STUDENTE 1

Ho imparato che comprare meno è il punto di partenza della gestione dei rifiuti (PR2)

STUDENTE 2

Attraverso i giochi, ho capito che usare gli avanzi come pasto secondario è una buona opzione (PR3)

STUDENTE 3

Mi sono reso conto che nel consumare gli alimenti dovrei tenere in considerazione la data di scadenza riportata sulle confezioni (PR2)

2.4 POLICY BRIEFS - CONCLUSIONI E RACCOMANDAZIONI

Il progetto si traduce in raccomandazioni politiche e brief politici.

Le Raccomandazioni Politiche sono state scritte alla luce dei risultati della Valutazione d'Impatto (PR1.A2), che dettagliano i benefici finanziari e non finanziari, così come i vantaggi e gli svantaggi qualitativi, di adeguati sforzi educativi, così come l'analisi dei commenti fatti durante il test pilota.

Linee guida e suggerimenti per l'insegnamento della gestione dello spreco alimentare nelle scuole sono stati forniti a:

1. educatori attuali e futuri delle scuole primarie e secondarie,
2. progettisti didattici e amministratori;
3. educatori non formali; e autorità educative e responsabili politici..

Ogni paese partner, così come l'Unione Europea nel suo insieme, ha scritto per sé un policy brief che descrive in dettaglio le carenze dei loro attuali programmi educativi sulla gestione dei rifiuti alimentari.

Unisciti a noi nella ricerca di un futuro sostenibile!

Seguici su:



[@Zero Waste Project](#)



[@zerowaste_projecteu](#)



[Zero Waste EU Project](#)



<https://zero-waste-project.eu/>