

FOOD WISE

SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ - N°101217119

INNOVARE PER UNA ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE



3, 2, 1... SI PARTE!

FIGHTING FOOD WASTE IN PUBLIC FOODSERVICE



Lo scorso 2 settembre abbiamo avuto il piacere di lanciare il progetto FoodWise durante l'Eating City Summer Campus 2025.

Il campus si è svolto nella suggestiva cornice della Bergerie de Villarceaux Ecocenter, situata nel Parco Naturale Regionale del Vexin, a 70 km da Parigi, in Francia. In questa occasione, il nostro team ha avuto l'opportunità di presentare il progetto a un'ampia comunità di giovani da tutta Europa impegnati nella lotta allo spreco alimentare, riuniti per collaborare e individuare insieme nuove soluzioni concrete al problema.

FoodWise è stato inoltre inserito nella **dichiarazione finale del Summer Campus** come uno strumento importante per sensibilizzare le comunità locali e accompagnare bambini e famiglie verso l'adozione di abitudini di consumo più sostenibili e benefiche sia per le persone sia per il pianeta.



VUOI SCOPRIRE ANCHE TU LE RICETTE DI FOODWISE?
CONTINUA A SEGUIRCI: PRESTO ARRIVERANNO MOLTE ALTRE NOVITÀ!

Consulta il sito www.foodwise.info

PARTNER

Qualità & Servizi SPA (capofila)
Comune di Sesto Fiorentino
Comune di Campi Bisenzio
Università degli Studi di Firenze
Cibusalus S.R.L.
RISTECO – La ville qui mange



Cofinanziato dall'Unione europea



COLTIVARE IDEE, RIDURRE GLI SPRECHI: PRENDE VITA LA PRIMA FASE DI FOODWISE

FoodWise procede a pieno ritmo e siamo felici di condividere con voi i primi risultati raggiunti!

Negli ultimi mesi abbiamo raggiunto un traguardo importante del progetto: il completamento della prima fase di ricerca e co-progettazione, dedicata allo studio e all'analisi delle abitudini alimentari, delle preferenze e dei comportamenti legati allo spreco alimentare, sia a scuola sia in famiglia.

Questa fase, svolta da novembre 2025 a maggio 2026, ha coinvolto oltre 400 bambini, che hanno partecipato a questionari in classe, e più di 200 famiglie, che hanno contribuito raccogliendo dati preziosi sulle abitudini alimentari, le preferenze di consumo e gli sprechi domestici.

Questo importante lavoro è stato realizzato dall'Università di Firenze, con il contributo di CibuSalus, le cui attività di ricerca e analisi ci stanno aiutando a comprendere meglio il rapporto che bambini e famiglie hanno con il cibo nella vita quotidiana.

Le attività di FoodWise hanno coinvolto 6 scuole nei comuni di Campi Bisenzio e Sesto Fiorentino, garantendo un'ampia partecipazione e un forte coinvolgimento della comunità scolastica locale.



MA LA RICERCA È STATA SOLO UNA PARTE DEL PERCORSO

FoodWise ha portato la creatività direttamente nelle mense scolastiche: due nuovi piatti, sviluppati attraverso un processo di co-progettazione con i bambini e il personale di cucina di Qualità e Servizi, sono stati introdotti nei menù scolastici. Le ricette sono nate ascoltando idee, preferenze e suggerimenti dei bambini, trasformandoli in veri e propri pasti serviti a scuola.

Allo stesso tempo, due focus group con i genitori ci hanno fornito ulteriori spunti e suggerimenti pratici per sviluppare ricette sostenibili, sane e gustose, ma anche semplici da preparare a casa.

Gli chef e i dietisti di Qualità e Servizi stanno ora lavorando alla messa a punto finale di queste ricette, assicurandosi che siano nutrizionalmente equilibrate e facilmente replicabili dalle famiglie nelle proprie cucine.

QUESTO È SOLO L'INIZIO!

Le conoscenze raccolte durante questa prima fase guideranno i prossimi passi di FoodWise, mentre continuiamo a lavorare insieme a bambini, famiglie, scuole e professionisti del settore alimentare per ridurre gli sprechi e promuovere abitudini alimentari più sane e sostenibili.

FOOD WISE

SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ - N°101217119

INNOVATING FOR SUSTAINABLE FOOD



3, 2, 1... LET'S GET IT STARTED FIGHTING FOOD WASTE IN PUBLIC FOODSERVICE



Last September 2nd we had the pleasure of launching the FoodWise project at the Eating City Summer Campus 2025.

The campus took place in the inspiring location of the Bergerie de Villarceaux Oecocenter, in the regional nature park of Vexin, at 70 km from Paris, in France and our consortium had the opportunity to introduce the project to a wide community of young people from all across Europe focused on food waste and working together to find new ways to address the issue.

FoodWise was also included in the final **Summer Campus declaration** as an important tool to raise awareness through local communities and lead children and families through the adoption of consumption habits that are better for both people and the planet.



WOULD YOU LIKE TO DISCOVER
FOODWISE RECIPES TOO?
THEN STAY CONNECTED WITH US
— MORE IS COMING SOON!

Visit our web site foodwise.info

PARTNERS

Qualità & Servizi SPA (capofila)
Comune di Sesto Fiorentino
Comune di Campi Bisenzio
Università degli Studi di Firenze
Cibusalus S.R.L.
RISTECO – La ville qui mange



Co-funded by
the European Union

GROWING IDEAS, REDUCING FOOD WASTE: THE 1ST PHASE OF FOODWISE COMES TO LIFE

FoodWise is moving forward — and we're excited to share the first results with you!

Over the past months, we have reached an important milestone in the project: the completion of our first research and co-creation phase, focused on understanding food habits, preferences and food waste behaviours both at school and at home.



This phase, from November 2025 to May 2026, involved more than 400 children, who took part in classroom questionnaires, and over 200 families, who contributed by collecting valuable data about eating habits, food preferences and household food waste.

This important work was carried out by the University of Florence, with the contribution of CibuSalus, whose research and analysis are helping us better understand how children and families relate to food in their everyday lives. FoodWise activities reached 6 schools across the municipalities of Campi Bisenzio and Sesto Fiorentino, ensuring broad participation and strong engagement within the local school community.



BUT RESEARCH WAS ONLY ONE PART OF THE JOURNEY

FoodWise also brought creativity directly into school canteens: two new dishes created through a co-design process with children and the kitchen staff of Qualità e Servizi were introduced into school menus. The recipes were developed together by listening to children's ideas, preferences and suggestions — turning them into real meals served at school.

At the same time, two focus groups with parents gave us even more inspiration and practical suggestions for developing recipes that are sustainable, healthy and tasty, while also being easy to prepare at home. The chefs and dietitians from Qualità e Servizi are now working on the final refinement of these recipes, making sure they are nutritionally balanced and easily replicable by families in their own kitchens.

THIS IS ONLY THE BEGINNING!

The insights collected in this first phase will guide the next steps of FoodWise as we continue working together with children, families, schools and food professionals to reduce food waste and promote healthier, more sustainable eating habits.