

## 圣培露和心灵厨房：携手打造更可持续的未来

领先的气泡矿泉水品牌圣培露 S. Pellegrino 与由名厨 Massimo Bottura 和 Lara Gilmore 共同创立的非营利性组织共同创立的非营利性组织心灵厨房 (Food for Soul) 宣布建立全新的全球合作伙伴关系。双方希望通过该合作推动社会和环境的积极变化，形成可持续的饮食文化。

米兰，2021年6月24日 /PRNewswire/ --为了餐饮行业和整个社会的可持续发展，S. Pellegrino 大力开展诸多教育活动，倡导健康永续的饮食文化，重视食物浪费现象。为此，圣培露宣布与心灵厨房合作，支持后者在全球范围内的理念传播和剩食餐厅项目，采取具有社会责任感的行动来让我们的食品体系更具可持续性，减少食物损失和浪费，同时提升餐饮业的包容性和弹性。圣培露与心灵厨房均相信，对食物的热忱可以改善人们的生活，并被转化成在社会和环境问题方面的持久影响力。

如需查看多媒体新闻稿，请点击：<https://www.multivu.com/players/uk/8916351-s-pellegrino-and-food-for-soul-together-for-a-more-sustainable-future/>

协作、创新、审美的教育将会是本次全球范围内合作的基础。身处餐饮行业的大家可以以自己的技能和专业知识为合作做出贡献，教育和鼓励各界减少食物浪费，采取健康的消费行为，同时促进社会包容和个人福祉，在共同创造更可持续的未来方面，每个人都能发光发热。

圣培露集团首席执行官 Stefano Marini 表示：“藉由与心灵厨房合作这一契机，我们将进一步加强对促进社会向好变革和塑造美好生活的承诺。我们认为，我们对所处的更广大社会的责任，与我们对环境的责任一样重大：我们携起手，目的是为人类和地球建设一个更可持续的未来，通过改善粮食体系、促进人际联系和分享知识，来应对当代一些最紧迫的全球挑战”。

这次的合作公示仅仅是作为一个更广泛的国际项目的开始，与心灵厨房共同努力，该项目将通过诸多举措在多个地区落地，丰富品牌所与之共事社区的生活。圣培露的数字生态系统，包括 FineDiningLovers.com 和圣培露青年厨师学院的数字渠道，将邀请名厨 Massimo Bottura 参与创作内容，激发餐饮从业者、美食爱好者和青年厨师的灵感，鼓励全球烹饪界减少浪费。Massimo Bottura 还将在圣培露青年厨师学院的可持续发展教育平台，就他的剩食利用项目发表演讲。另外，Bottura 和他的团队将再度与烹饪界青年从业人员分享宝贵的实操经验，身体力行减少各自餐馆和接待设施中的浪费。

圣培露青年厨师学院的青年才俊也将被纳入心灵厨房的厨师人才库，通过剩食餐厅项目中的学习、实践、志愿者以及指导的机会，了解社会中的粮食保障与可持续餐饮服务。

“非常高兴能有这样大家一起分享、学习的机会”，心灵厨房相关人员表示，“推动对地球和人类健康产生积极影响的努力，是在为子孙后代的美好生活奠定基础。与圣培露携手让我们倍感振奋，这将有助于扩大心灵厨房的社会和环境影响力，通过文化和社区对青年烹饪从业人员进行可持续烹饪教育。

心灵厨房的创始人 Massimo Bottura 表示：“一个更可持续的未来无法由一个人建成，需要许多人共同行动才能建立。通过与 S. Pellegrino 和世界各地厨师携手，我们可以激励该学院的青年厨师采取行动，带领我们走向零浪费的美好未来。”

有关此次合作的更多详细信息将在未来几周通过圣培露数字和社交渠道提供。

## 关于圣培露及普娜

S. Pellegrino圣培露充气天然矿泉水、Acqua Panna普娜天然矿泉水及Sanpellegrino Sparkling FruitBeverages圣培露气泡果汁的商标隶属于总部位于意大利米兰的SanpellegrinoS. p. A。通过多种商业渠道和分销商代理的方式，这些产品已销售至全球150多个国家。它们不仅代表了其产品源泉的卓越品质，更为费者完美诠释了意大利式欢愉、健康和幸福的生活方式。成立于1899年，SanpellegrinoS. p. A现已成为意大利领先的饮料生产商。其产品种类丰富，包括一系列矿泉水、无酒精开胃酒、果汁和冰茶等。作为意大利主要的矿泉水生产商，公司一直致力于环境保护，并通过负责和充满激情的方式保证水源的发展未来。

## 关于心灵厨房

心灵厨房(Food for Soul)是一家非营利性文化组织，倡导采取对社会负责的行动，改善地球的健康和人类的福祉。自2015年米兰Refettorio Ambrosiano开业以来，创始人Massimo Bottura和Lara Gilmore一直在推动和动员当地社区减少食物损失和浪费并支持社会包容。Food for Soul成立于2016年，旨在改变我们在以下方面的行为：如何重视、尊重和培育我们的粮食体系，通过在世界各地分享知识和开发Refettorio项目来促进健康、可持续性和公平成果。Food for Soul总部设在意大利摩德纳，在美国纽约设有分支机构。通过与其他非营利性机构的合作，该组织在包括米兰、摩德纳、那不勒斯、博洛尼亚、伦敦、巴黎、里约热内卢、美利达和旧金山在内的全球各地开设了10个Refettorio项目；2021年，在哈勒姆、日内瓦和悉尼项目将启动；北美、南美、加拿大和亚洲项目也将相继开展。

了解更多信息，请访问 [www.foodforsoul.it](http://www.foodforsoul.it)

Instagram : @foodforsoul\_it

Facebook : [foodforsoul.it](https://www.facebook.com/foodforsoul.it)