

S.Pellegrino und Food For Soul: Gemeinsam für eine nachhaltigere Zukunft

Eine neue globale Partnerschaft wurde zwischen der führenden Mineralwassermarke S.Pellegrino und der gemeinnützigen Organisation Food for Soul, gegründet von Chefkoch Massimo Bottura und Lara Gilmore, bekannt gegeben. Ziel der Zusammenarbeit ist es, positive soziale und ökologische Veränderungen voranzutreiben und eine nachhaltige Esskultur zu fördern.

MAILAND, 24. Juni 2021 /PRNewswire/ -- Um die Zukunft durch verantwortungsbewusstes Handeln zu ernähren, konzentriert S.Pellegrino seine Bemühungen und Ressourcen auf **Bildungsaktivitäten zur Förderung einer verantwortungsbewussten Lebensmittelkultur, die auf Food Waste achtet**. In diesem Sinne kündigt **S.Pellegrino seine Zusammenarbeit mit Food for Soul** an, um deren Mission und Refettorio-Projekte auf der ganzen Welt zu unterstützen und sozial verantwortliches Handeln zu fördern, das die Gesundheit unseres Lebensmittelsystems verbessert, Lebensmittelverluste und -verschwendung reduziert und gleichzeitig Inklusion und Resilienz ermöglicht. Das Herzstück der neuen Partnerschaft ist der gemeinsame **Glaube an den Wert der Gastfreundschaft und an das Potenzial von Lebensmitteln, das Leben der Menschen zum Besseren zu verändern**, indem sie eine gemeinsame Wertschöpfung und einen kulturellen Wandel schaffen.

Um die Multimedia-Pressemitteilung anzuzeigen, klicken Sie bitte diesen Link an:

<https://www.multivu.com/players/uk/8916351-s-pellegrino-and-food-for-soul-together-for-a-more-sustainable-future/>

Zusammenarbeit, Kreativität, Innovation und die Förderung von Talenten. Dies sind die Werte, die S.Pellegrino und Food for Soul bei ihrer globalen Zusammenarbeit leiten werden. Jeder trägt mit seinen eigenen Fähigkeiten und seinem Fachwissen zur Zusammenarbeit bei, um **Gemeinschaften aufzuklären und zu ermutigen, Food Waste zu reduzieren, ein gesundes Konsumverhalten anzunehmen**, das auch die soziale Eingliederung und das individuelle Wohlbefinden fördert und **zeigt, wie jeder eine Rolle dabei spielen kann, gemeinsam eine nachhaltigere Zukunft zu schaffen**.

Stefano Marini, CEO der Sanpellegrino-Gruppe, sagt: „Der Beitritt zum vielfältigen Partnernetzwerk von Food for Soul ist eine aufregende Gelegenheit für uns, unser Engagement für sozialen Wandel und die Gestaltung von Leben zum Besseren zu verstärken. Wir fühlen uns für die Gesellschaft, in der wir leben, genauso verantwortlich wie für die Umwelt: Unsere gemeinsamen Bemühungen zielen darauf ab, eine nachhaltigere Zukunft für die Menschen und den Planeten zu schaffen und auf einige der drängendsten globalen Herausforderungen unserer Zeit zu reagieren, indem wir Nahrungsmittelsysteme verbessern, menschliche Verbindungen fördern und Wissen teilen.“

Die heutige Ankündigung stellt den Startschuss für ein internationales Projekt dar, das S.Pellegrino Seite an Seite mit Food for Soul entwickelt und das verschiedene Bereiche nach Initiativen einbeziehen wird, die das Leben der Gemeinden, mit denen die Marke zusammenarbeitet, bereichern werden. Das digitale Ökosystem von S.Pellegrino, einschließlich des E-Magazins [Fine Dining Lovers](#) und die [S.Pellegrino Young Chef Academy](#), wird **Chef Massimo Bottura** in die Produktion und Verbreitung von Inhalten einbeziehen, die darauf abzielen, Heimköche, Foodies und junge Köche mit Ideen, Diskussionen und Techniken zu inspirieren, die die globale Gastronomie-Community dazu ermutigen, ihren Abfall zu reduzieren. Massimo Bottura wird auch den Bildungsbereich Nachhaltigkeit der S.Pellegrino Young Chef Academy mit einem Live-Vortrag über sein No-Waste-Projekt eröffnen, ein Webinar, das den Mitgliedern der Academy offen steht. Bei einem weiteren Termin werden Bottura und sein Team den jungen Fachleuten wieder wertvolle operative Hinweise geben, um zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in ihren eigenen Restaurants und Gastgewerbebetrieben beizutragen.

Die jungen Talente der Akademie werden Teil des Chefkoch-Netzwerks von Food for Soul und lernen durch Bildungsprogramme, Praktika und Freiwilligeneinsätze in Projekten sowie durch die Möglichkeit, als Mentoren für neue Botschafter zu fungieren. Darüber hinaus lernen sie über Lebensmittelsicherheit und nachhaltige Lebensmittelversorgung im sozialen Sektor zu lernen.

„Wir begrüßen Gelegenheiten, die Menschen zusammenbringen, um sich auszutauschen und zu lernen“, so **Food for Soul**, „und drängen darauf, diejenigen zu verstärken, die eine unmittelbare positive Auswirkung auf die Gesundheit des Planeten und der Menschen haben und gleichzeitig den Grundstein für zukünftige Generationen legen. Diese aufregende Entwicklung mit S.Pellegrino wird dazu beitragen, den sozialen und

ökologischen Einfluss von Food for Soul verstärken, indem wir junge kulinarische Talente über nachhaltiges Kochen durch Kultur und Gemeinschaft ausbilden."

„Eine nachhaltigere Zukunft wird nicht von einem Einzelnen aufgebaut, sondern durch das kollektive Handeln von vielen“, so Gründer **Massimo Bottura**. „Mit S.Pellegrino und Köchen auf der ganzen Welt können wir die Akademie junger Köche inspirieren, aktiv zu werden und um uns in eine bessere Zukunft mit null Abfall zu führen.“

Weitere Details über die Partnerschaft werden in den kommenden Wochen auf [S.Pellegrinos digitalen und sozialen Kanälen](#) sowie auf [Fine Dining Lovers](#) und [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) zu finden sein.

Informationen zu S.Pellegrino und Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna und Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks sind internationale Marken der Sanpellegrino S.p.A. mit Sitz in Mailand, Italien. Diese Produkte, die in über 150 Ländern durch Niederlassungen und Händler auf allen fünf Kontinenten vertrieben werden, stehen für höchste Qualität aufgrund ihrer Herkunft und interpretieren weltweit perfekt den italienischen Stil als Synthese von Genuss, Gesundheit und Wohlbefinden. Die 1899 gegründete Sanpellegrino S.p.A. setzt sich als bedeutender italienischer Hersteller von Mineralwasser seit jeher für die Aufwertung dieses primären Gutes für den Planeten ein und arbeitet verantwortungsbewusst und leidenschaftlich daran, dass diese Ressource eine sichere Zukunft hat.

Food for Soul

Food for Soul ist eine kulturelle Non-Profit-Organisation, die sich für sozial verantwortliches Handeln einsetzt, das die Gesundheit unseres Planeten und das Wohlbefinden der Menschen verbessert. Seit der Eröffnung des Refettorio Ambrosiano in Mailand im Jahr 2015 haben die Gründer, Chefkoch Massimo Bottura und Lara Gilmore, lokale Gemeinschaften befähigt und mobilisiert, um Lebensmittelverluste und -verschwendung zu reduzieren und soziale Inklusion zu unterstützen. Die Mission von Food for Soul wurde 2016 ins Leben gerufen und zielt darauf ab, unser Verhalten in Bezug auf die Wertschätzung, den Respekt und die Pflege unseres Lebensmittelsystems zu ändern und durch den Austausch von Wissen und die Entwicklung von Refettorio-Projekten auf der ganzen Welt Ergebnisse in den Bereichen Gesundheit, Nachhaltigkeit und Gerechtigkeit zu fördern. Food for Soul hat seinen Sitz in Modena, Italien, mit einer Niederlassung in New York, USA. Durch Non-Profit-Kooperationen hat die Organisation weltweit zehn Refettorio-Projekte in Mailand, Modena, Neapel, Bologna, London, Paris, Rio de Janeiro, Merida und San Francisco eröffnet; 2021 sind Projekte in Harlem, Genf und Sydney geplant; und weitere Entwicklungen in Nord- und Südamerika, Kanada und Asien.

Weitere Informationen finden Sie auf www.foodforsoul.it

Instagram: [@foodforsoul_it](#)

Facebook: foodforsoul.it