

# **ECORISTORAZIONE TRENTINO**



Accordo di programma  
tra la Provincia autonoma di Trento, il Comune di Trento  
e le associazioni di categoria del comparto ristorativo  
per la sostenibilità del servizio di ristorazione

**ACCORDO DI PROGRAMMA TRA  
LA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO, IL COMUNE DI TRENTO  
E LE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA DEL COMPARTO RISTORATIVO  
PER LA SOSTENIBILITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

Tra la Provincia autonoma di Trento, il Comune di Trento e le associazioni di categoria e comparto ristorativo sottoscrittrici operanti nel territorio provinciale si conviene e si stipula il presente Accordo di programma avente l'obiettivo di promuovere e sostenere azioni concrete per la sostenibilità ambientale del servizio di ristorazione come successivamente definito.

**Art. 1 Definizioni**

Ai fini del presente Accordo di programma si intende:

- per “Associazioni di categoria del comparto ristorativo”: organizzazioni che associano ristoratori operanti sul territorio trentino;
- per “Tavolo Tecnico di Concertazione”: commissione composta dai soggetti di cui all'articolo 2, con funzioni di indirizzo e monitoraggio;
- per “Comitato provinciale Ecoristorazione”: comitato della Provincia autonoma di Trento, composto da un rappresentante dell'Agenzia per la depurazione (Ufficio Rifiuti) e uno dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente (Settore Informazione e monitoraggi), con funzioni di accreditamento e controllo;
- per “servizio di ristorazione”: attività di somministrazione di alimenti e bevande esercitata all'interno di qualunque tipologia di locale;
- per “comparto ristorativo”: l'insieme delle attività economiche che esercitano il servizio di ristorazione.

**Art. 2 Soggetti Firmatari**

Sono soggetti firmatari del presente Accordo:

- a) la Provincia autonoma di Trento;
- b) le Associazioni di categoria del comparto ristorativo;
- c) il Comune di Trento.

**Art. 3 Adesioni successive**

Il presente Accordo rimane un documento “aperto” al quale le Associazioni di categoria del comparto ristorativo non aderenti al momento della sottoscrizione potranno richiedere al Tavolo Tecnico di Concertazione di aderire in qualsiasi momento successivo, previa accettazione e rispetto dei contenuti del presente Accordo.

**Art. 4 Obiettivi dell'Accordo**

I soggetti firmatari del presente Accordo convengono sulla necessità di individuare e promuovere l'adozione di azioni concrete di sostenibilità ambientale nel comparto ristorativo, in particolar modo per la riduzione dei rifiuti, per il risparmio idrico ed energetico, per la sostenibilità delle forniture alimentari e non.

Stabiliscono pertanto di operare a tale scopo ponendosi l'obiettivo di sviluppare all'interno delle proprie organizzazioni azioni e iniziative volte all'informazione e alla formazione rispetto a tali azioni e alla loro diffusione nel comparto ristorativo.

Concordano inoltre sulla necessità di svolgere attività di sensibilizzazione e di informazione nei confronti dei cittadini e dei turisti al fine di incentivare la scelta di servizi ristorativi a ridotto impatto ambientale.

## **Art. 5 Impegni delle Associazioni di categoria del comparto ristorativo sottoscrittrici**

Con l'adesione all'Accordo, le Associazioni di categoria si impegnano a promuovere, favorire e incentivare la crescita della cultura della sostenibilità applicata al comparto ristorativo e la richiesta di rilascio del marchio "Ecoristorazione Trentino" da parte dei propri associati.

A questo scopo, le Associazioni di categoria si impegnano a:

- a) alla firma del presente Accordo:
  - 1) individuare un referente interno per il progetto "Ecoristorazione Trentino", cui potranno rivolgersi gli associati per informazioni sul progetto, il quale a sua volta potrà confrontarsi con i referenti della Provincia e del Comune per definire i contenuti delle risposte alle richieste;
- b) entro tre mesi dalla firma del presente Accordo:
  - 1) attivare e promuovere un servizio di "help desk" rivolto ai loro associati (ad esempio attraverso un'e-mail dedicata), per raccogliere domande e richieste di chiarimento e/o di approfondimento da parte degli associati in merito ai temi dell'eco-ristorazione e al progetto "Ecoristorazione Trentino"; le risposte potranno essere fornite dal referente interno in collaborazione con i referenti della Provincia e del Comune;
  - 2) fornire ai loro associati informazione, attraverso tutti i loro canali di comunicazione, sull'avvio del progetto, sui suoi contenuti e sulle modalità di adesione e di richiesta del marchio "Ecoristorazione Trentino" (sulla base di contenuti predisposti dalla Provincia e dal Comune e condivisi in sede di Tavolo Tecnico di Concertazione);
- c) entro sei mesi dalla firma del presente Accordo:
  - 1) attivare e promuovere attività di formazione a beneficio dei loro associati in merito ai temi dell'eco-ristorazione e al progetto "Ecoristorazione Trentino", in collaborazione con la Provincia e il Comune;
- d) per l'intera durata del presente Accordo:
  - 1) diffondere presso gli associati ai quali sia stato assegnato il marchio "Ecoristorazione Trentino" il materiale informativo predisposto dalla Provincia; le Associazioni di categoria si impegnano di conseguenza a garantire che i propri associati ai quali sia stato assegnato il marchio "Ecoristorazione Trentino" esponano nei loro locali in modo costante tali materiali e trasmettano anche verbalmente le informazioni alla propria clientela;
  - 2) mantenere attivo il referente interno e il servizio di "help desk" di cui sopra;
  - 3) fornire informazione agli associati e al pubblico in generale, attraverso tutti i loro canali di comunicazione, sugli sviluppi, gli esiti e i risultati del progetto (sulla base di contenuti predisposti dalla Provincia e dal Comune e condivisi in sede di Tavolo Tecnico di Concertazione);
  - 4) organizzare, almeno una volta all'anno, iniziative di formazione (anche in forma congiunta tra più associazioni e con il supporto della Provincia e del Comune), rivolte ai propri associati in merito ai temi dell'eco-ristorazione e ai contenuti del progetto "Ecoristorazione Trentino";
  - 5) promuovere e collaborare all'organizzazione di iniziative di educazione ambientale in materia di ristorazione sostenibile da parte della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente, coinvolgendo i loro associati nella realizzazione delle stesse;
  - 6) presenziare al Tavolo Tecnico di Concertazione di cui al successivo articolo 7.

Ulteriori impegni in capo alle Associazioni di categoria del comparto ristorativo sottoscrittenti, stabiliti successivamente alla stipulazione del presente Accordo, potranno divenire parte integrante

dell'Accordo stesso se condivisi da tutti i membri del Tavolo Tecnico di Concertazione di cui al successivo articolo 7.

#### **Art. 6 Impegni della Provincia autonoma di Trento e del Comune di Trento**

La Provincia si impegna a fornire alle Associazioni di categoria materiali informativi da utilizzare nelle iniziative promozionali messe in atto dalle Associazioni medesime e/o da inserire all'interno dei locali ai quali sia stato assegnato il marchio "Ecoristorazione Trentino", per dare risalto alle azioni messe in atto ed in generale al progetto. La scelta dei messaggi e l'ideazione avverrà in maniera condivisa tra la Provincia, il Comune di Trento e le Associazioni di categoria.

La Provincia e il Comune di Trento per quanto riguarda il territorio di sua competenza si impegnano a collaborare alle iniziative di formazione e supporto tecnico che le Associazioni di categoria organizzano a beneficio dei propri associati in relazione al progetto ed in particolare alle modalità di adozione delle azioni previste dal disciplinare allegato per il rilascio del marchio "Ecoristorazione Trentino".

La Provincia e il Comune di Trento per quanto riguarda il territorio di sua competenza si impegnano a pubblicizzare il percorso effettuato, a dare il giusto risalto alle Associazioni di categoria sottoscrittrici il presente Accordo e ai loro associati che ottengano il marchio "Ecoristorazione Trentino" e a pubblicizzare l'impatto positivo delle principali azioni intraprese attraverso i propri canali informativi, quali i siti ufficiali della Provincia e del Comune, la pubblicazione sulle riviste provinciali e comunali, la promozione presso i media locali.

La Provincia si impegna a realizzare iniziative di educazione ambientale in materia di ristorazione sostenibile tramite della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente.

La Provincia e il Comune di Trento per quanto riguarda il territorio di sua competenza si impegnano a sostenere, in collaborazione paritaria con le Associazioni di categoria, l'organizzazione di eventi pubblici in materia di ristorazione sostenibile, con cadenza possibilmente annuale.

La Provincia e il Comune di Trento per quanto riguarda il territorio di sua competenza si impegnano a sostenere, in collaborazione paritaria con le Associazioni di categoria, l'attivazione e il funzionamento di un servizio di help desk che possa assistere tutti i ristoratori interessati nel reperire documentazione e informazioni in materia di ristorazione sostenibile e/o nell'applicare le azioni previste dal disciplinare allegato al presente Accordo.

La Provincia si impegna a proporre al Consiglio delle autonomie locali soluzioni incentivanti per le imprese in possesso del marchio "Ecoristorazione Trentino" sulla tariffazione dei rifiuti.

La Provincia e il Comune di Trento si impegnano a tenere in considerazione i criteri definiti dal disciplinare allegato al presente Accordo per l'acquisto del servizio sostitutivo di mensa e dei servizi di ristorazione collettiva, in collegamento con i propri sistemi di Acquisto Pubblico Verde.

#### **Art. 7 Il Tavolo Tecnico di Concertazione**

L'Amministrazione provinciale si impegna a costituire il Tavolo Tecnico di Concertazione di cui all'art. 1, che si riunisce con cadenza periodica e regolare per definire e coordinare le iniziative operative, valutare i risultati ottenuti e introdurre eventuali elementi innovativi che via via si ritenessero opportuni.

Obiettivo del Tavolo di Concertazione è anche quello di mantenere e facilitare forme di scambio di esperienze/informazioni ed elaborazione di proposte nuove.

### **Art. 8 Il Comitato provinciale**

L'Amministrazione provinciale si impegna a costituire il Comitato provinciale di cui all'art. 1, che provvede al rilascio del marchio "Ecoristorazione Trentino" alle singole imprese del comparto ristorativo richiedenti e all'accreditamento dei verificatori.

Il Comitato provvede alla tenuta di un pubblico elenco dei punti vendita in possesso del marchio e di un pubblico elenco dei verificatori accreditati.

Il Comitato provvede altresì alla sospensione o al ritiro del marchio ove ricorrano le condizioni previste dal successivo articolo 9.

### **Art. 9 Attività di verifica**

Il marchio viene rilasciato alla singola impresa dal Comitato solo se la verifica effettuata da un verificatore accreditato sul locale richiedente abbia rilevato la piena conformità ai criteri del disciplinare allegato al presente Accordo. Nel caso in cui vengano riscontrate non conformità, il soggetto richiedente deve provvedere alla rimozione delle stesse, secondo le tempistiche stabilite da apposita procedura elaborata dal Comitato, pena la mancata concessione del marchio.

Anche dopo il rilascio, vengono effettuate verifiche periodiche finalizzate a rilevare il mantenimento della conformità ai criteri, in assenza della quale il Comitato sospende l'utilizzo del marchio. In caso di rientro nella conformità secondo le tempistiche stabilite, il Comitato riattiva l'utilizzo del marchio. In caso negativo, il Comitato ritira il marchio, e il soggetto che ne era titolare può tornare a farne nuova richiesta non prima di 6 mesi dal suo ritiro.

### **Art. 10 Monitoraggio**

Le Associazioni di categoria concordano sulla necessità di monitorare l'andamento delle azioni intraprese. Si impegnano pertanto ad agevolare la realizzazione di indagini conoscitive da parte dell'Amministrazione provinciale sui loro associati, ad esempio mediante la somministrazione di questionari, finalizzate all'ottenimento di informazioni e dati relativi alle diverse azioni di sostenibilità ambientale attuate e ai risultati conseguiti.

La raccolta di tali informazioni e dati consente valutazioni e calcoli in forma aggregata per definire l'effettiva ricaduta del progetto e l'effettiva riduzione degli impatti ambientali conseguiti con le diverse azioni.

Sarà cura dell'Amministrazione provinciale mantenere il monitoraggio sulle azioni intraprese e sui risultati ottenuti e di pubblicizzarli nelle forme ritenute idonee.

### **Art. 11 Durata, modifica e recesso dall'Accordo**

Il presente Accordo di programma ha validità di tre anni a partire dalla data di sottoscrizione e, alla scadenza, sarà rinnovato automaticamente, salvo atto di recesso da presentare da parte del soggetto firmatario almeno tre mesi prima della scadenza triennale.

Il Tavolo Tecnico di Concertazione può provvedere con propria deliberazione alla modifica dei contenuti del presente Accordo e all'aggiornamento delle azioni ad esso allegate.

Trento, \_\_\_\_\_

Soggetto

Firma

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Ecoristorazione Trentino



Il disciplinare

**Nota:** per l'ottenimento del marchio "Ecoristorazione Trentino" è necessario ottemperare a tutte le azioni obbligatorie e alle azioni facoltative che permettano di totalizzare almeno 18 punti (sui 50 a disposizione).

SEZ	ID	CRITERIO	Punti	Modalità di assegnazione
A - Alimenti e bevande	A1	<p><b>Menù a filiera trentina</b> Garantire e promuovere una proposta di "menù a filiera trentina" composta da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>almeno 3 portate (un primo piatto, un secondo piatto e un dessert)</li> <li>oppure almeno 2 pizze</li> </ul> <p>che siano preparate con almeno 2 ingredienti principali derivanti da filiera trentina*. E' obbligatorio consigliare in abbinamento a tali portate o pizze almeno un vino o una birra derivanti da filiera trentina. E' inoltre obbligatorio comunicare l'origine del/gli ingrediente/i principali derivanti da filiera trentina esplicitandone la provenienza.</p> <p>*con "ingrediente derivante da filiera trentina" si identifica un alimento o una bevanda la cui filiera sia interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, fornitori, distributori). In particolare, sono riconosciuti come ingredienti derivanti da filiera trentina anche i prodotti DOP (alimenti e vini) e IGP (solo vini) assegnati alla Provincia Autonoma di Trento dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (prodotti: <a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090</a> - vini: <a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3150">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3150</a>).</p>	obbligatorio	
	A2	<p><b>Alimenti biologici</b> Inserire nel menù almeno 2 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.</p>	obbligatorio	
	A3	<p><b>Alimenti biologici plus</b> Inserire nel menù ulteriori (oltre ai 2 indicati nel criterio A2) ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.</p>	1,5 - 4,5	1,5 punti ogni 2 ulteriori ingredienti fino ad un massimo di 4,5 punti
	A4	<p><b>Alimenti equi e solidali</b> Inserire nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non reperibili in Italia (ad es. the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati) provenienti da commercio equo e solidale certificati Fairtrade. Comunicare opportunamente tale scelta ai clienti.</p>	0,5 - 1,5	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 1,5 punti



<b>B - Rifiuti</b>	<b>B1</b>	<b>Confezioni monodose</b> Eliminare, ove non richieste per legge, tutte le confezioni monodose, ad eccezione di: zucchero (se in bustine monodose di carta), maionese, ketchup, senape, salse da condimento, infusi e cialde per il caffè decaffeinato non in plastica.	<b>obbligatorio</b>	
	<b>B2</b>	<b>Prodotti monouso</b> Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, ecc.) o in alternativa utilizzare monouso compostabili (certificati secondo lo standard EN 13432 o assimilabili).	<b>4</b>	
	<b>B3</b>	<b>Asporto cibo non consumato</b> Offrire ai clienti la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate utilizzando l'apposito contenitore indicato dalla Provincia autonoma di Trento (o simili), comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente.	<b>4,5</b>	
	<b>B4</b>	<b>Compostaggio</b> Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dall'esercizio.	<b>1</b>	
	<b>B5</b>	<b>Acqua</b> Informare il cliente della possibilità di richiedere acqua di rete specificandolo nel menù e, come eventuale unica alternativa all'acqua di rete, offrire acqua in bottiglia esclusivamente di vetro con vuoto a rendere da filiera trentina (naturale e frizzante).	<b>obbligatorio</b>	
	<b>B6</b>	<b>Vino alla spina</b> Offrire nel menù vino alla spina, indicandone l'origine sul menù.	<b>1,5</b>	
	<b>B7</b>	<b>Tovaglie e tovaglioli</b> Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile o, in alternativa, prodotti realizzati con carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile).	<b>3</b>	
	<b>B8</b>	<b>Asciugamani</b> Utilizzare nei bagni esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili. In alternativa utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile).	<b>4,5</b>	
	<b>B9</b>	<b>Cestini nel bagno</b> Attrezzare il bagno con appositi cestini per rifiuti (assorbenti e pannolini) sollecitandone l'utilizzo.	<b>0,5</b>	

<b>C - Energia</b>	<b>C1</b>	<b>Elettricità verde</b> Utilizzare al 100% energia elettrica certificata proveniente da fonti rinnovabili.	<b>4,5</b>	
	<b>C2</b>	<b>Energia rinnovabile</b> Generare energia rinnovabile (energia solare, fotovoltaica, geotermica, eolico, ecc.).	<b>1,5</b>	
	<b>C3</b>	<b>Illuminazione</b> Utilizzare solo sistemi di illuminazione a rendimento energetico di classe A (Direttiva 98/11/CE).	<b>obbligatorio</b>	

<b>D - Acqua</b>	<b>D1</b>	<b>Scarichi dei bagni</b> Utilizzare nei bagni della struttura sistemi di scarico ad alta efficienza idrica con doppio tasto o sensore di promiscuità.	<b>1,5</b>	
	<b>D2</b>	<b>Rubinetti</b> Utilizzare, in bagni e cucine, rubinetti con riduttori di flusso, controllo a pedale, a fotocellula o a tempo.	<b>2</b>	
	<b>D3</b>	<b>Irrigazione</b> Utilizzare, per l'irrigazione di piante e aree verdi esterne, un sistema ad alta efficienza idrica a goccia o manuale (ad esempio con l'innaffiatoio).	<b>0,5</b>	

<b>E – Prodotti non alimentari</b>	<b>E1</b>	<b>Prodotti per le pulizie</b> Utilizzare per le pulizie almeno 2 linee di prodotti ecologiche certificate (Ecolabel o etichetta ambientale assimilabile), identificate tra: detersivo pavimenti, detersivo piatti, detersivo lavastoviglie, detersivo superfici, panni lavapavimenti e superfici, sgrassatori, detergente lavamani e detergente lavamani professionale.	<b>obbligatorio</b>	
	<b>E2</b>	<b>Carta</b> Utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile) in ufficio (carta ufficio, scontrini, blocchetti ricevute) e per il materiale informativo/promozionale (flyer, dépliant, menù, ecc.).	<b>3</b>	
	<b>E3</b>	<b>Carta-tessuto</b> Utilizzare esclusivamente carta igienica nei bagni e rotoloni asciugamani in cucina ecologici certificati (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile).	<b>1,5</b>	

<b>F - Informazione, comunicazione e educazione ambientale</b>	<b>F1</b>	<b>Informazione</b> Informare i principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) dell'ottenimento del marchio "Ecoristorazione Trentino". Inoltre, informare i clienti della possibilità di adottare comportamenti ambientalmente sostenibili (ad esempio attraverso supporti adesivi) e di raggiungere l'esercizio, ove possibile, con i mezzi di trasporto pubblico.	<b>obbligatorio</b>	
	<b>F2</b>	<b>Politica ambientale</b> Comunicare ai principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) il proprio impegno ambientale realizzando, ad esempio, un documento di politica ambientale.	<b>1,5</b>	
	<b>F3</b>	<b>Comunicazione ed educazione ambientale</b> Organizzare attività di comunicazione e educazione ambientale.	<b>2 - 4,5</b>	- da 2 a 3 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica di iniziative di comunicazione in materia di sostenibilità ambientale (ad es. serate a tema); - da 3 a 4 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica di attività di educazione ambientale (ad es. attività didattiche in collaborazione con gli Educatori ambientali dell'APPA); - 4,5 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica sia di iniziative di comunicazione che di attività di educazione ambientale.
<b>BONUS</b>		<b>Altre azioni ambientali</b> Implementare/adottare tecnologie o comportamenti volti a ridurre l'impatto ambientale, ulteriori rispetto a quelle indicate nel presente disciplinare, e comunicare opportunamente tale scelta al cliente.	<b>0,5 - 4,5</b>	1 punto per ciascuna delle seguenti azioni: - offrire prestazioni significativamente superiori ai limiti indicati nel disciplinare per almeno 3 tra i seguenti criteri (A1, A3, A4, B1, B5, E1); - aver provveduto ad un audit del rendimento energetico degli edifici e/o alla certificazione ambientale degli stessi; - utilizzare prevalentemente cucine, frigoriferi, lavastoviglie ad alta efficienza energetica; utilizzare esclusivamente biomasse (a filiera trentina) per riscaldare i locali.  Altri punti vengono attribuiti in presenza di altre azioni ambientali dimostrabili e verificabili, da un minimo di 0,5 punti a un massimo di 1 per ogni azione, fino a un massimo di 4,5 per tutte le azioni.