



Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



Ecoristorazione Trentino

PRIMA REVISIONE DEL DISCIPLINARE

Sintesi ed esiti del processo di revisione

Settembre 2014



Nuovo disciplinare Ecoristorazione, cosa c'è di più

- Il 23 settembre 2014, il Tavolo di Lavoro del progetto Ecoristorazione Trentino ha disposto la **prima revisione del disciplinare** approvato nel 2012.
- Con la revisione, il disciplinare Ecoristorazione Trentino registra i seguenti **principali cambiamenti migliorativi**:
 - **più completo**: le azioni passano da 26 a 38 (12 nuove azioni)
 - **più stringente**:
 - le azioni obbligatorie passano da 7 a 9
 - il punteggio minimo passa da 18 punti su 50 a 24 su 74
 - **più bilanciato**: aumenta significativamente l'importanza delle sezioni:
 - "Alimenti e bevande" (da 4 azioni a 8, da 6 punti a 15)
 - "Informazione, comunicazione, educazione ambientale" (da 3 azioni a 5, da 6 punti a 13,5)
 - **più meritocratico**: s'introduce una suddivisione degli eco-ristoratori in tre categorie (base, avanzato e virtuoso), in base al punteggio conseguito con le azioni facoltative
- Il nuovo disciplinare risulta applicato a partire **dal 1 maggio 2015**.





Sezione A - Alimenti e bevande

SEZ	ID	CRITERIO	Aggiornato	Invariato	Nuovo
A - Alimenti e bevande	A1	Menù a filiera trentina	X		
	A2	Alimenti biologici	X		
	A3	Alimenti biologici plus	X		
	A4	Alimenti equi e solidali	X		
	A5	Alimenti locali			X
	A6	Alimenti di lontana provenienza			X
	A7	Menù vegetariano			X
	A8	Prodotti da lotta alle mafie			X



Criterion A1 – Menù a filiera trentina/1

Criterion modified

Guarantee and promote a proposal of "menù a filiera trentina" composed of:

- at least 3 courses (e.g. a first course, a second course and a dessert)
- or at least 3 pizzas

which are prepared with at least 2 main ingredients derived from the Trentino supply chain*. It is mandatory to advise in combination with such courses or pizzas at least one wine or one beer derived from the Trentino supply chain. It is also mandatory to communicate the origin of the main ingredient/s derived from the Trentino supply chain, specifying its provenance.

Nel caso degli esercizi ristorativi ubicati all'interno di Comuni che confinano con Comuni non trentini, il 50% degli ingredienti principali possono essere acquistati direttamente da un produttore locale (o consorzio di produttori locali), anche se non trentino. In tal caso, andrà inserita nel menù la seguente dicitura: "Nel menù a filiera trentina, possono essere impiegati fino al 50% di prodotti non trentini, purché acquistati direttamente da produttori locali collocati a un massimo di 30 km dall'esercizio: in questo modo, manteniamo attivo l'impegno di ridurre i trasporti".**

*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 in possesso del marchio Qualità Trentino** e 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: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090> - vini: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3150>). _.

**** con produttore locale si identifica un'impresa agricola che coltivi e produca alimenti o allevi e macelli animali in un raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo; con consorzio di produttori locali s'intende un soggetto giuridico che associ produttori locali, a sua volta collocato entro il raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo**

OBBLIGATORIO

Criterion A1 – Menu a filiera trentina/2

Cosa cambia

1. **Pizze a filiera trentina:** passano da 2 a 3
2. **Prodotti a Marchio Qualità Trentino:** considerati ingredienti da filiera trentina (se prodotti in Trentino)
3. **Produttori locali non trentini:** per gli esercizi aventi sede in Comuni trentini confinanti con Comuni non trentini, metà degli ingredienti del menù a filiera trentina possono essere acquistati **direttamente** da produttori locali non trentini (con obbligo di dicitura esplicativa)
 - **produttore locale:** un'impresa agricola che coltivi e produca alimenti o allevi e macelli animali in un raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



Criterio A2 – Alimenti biologici

Criterio modificato

Inserire nel menù almeno **3** tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.

OBBLIGATORIO

Cosa cambia

1. **Alimenti biologici:** passano da 2 a 3





Critério A3 – Alimenti biologici plus

Criterio modificato

Inserire nel menù ulteriori (oltre ai **3** indicati nel criterio A2) ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti. **Fra tutti gli alimenti biologici offerti, almeno 1 su 3 deve essere derivante da filiera trentina.**

FACOLTATIVO - **0,5 punti ogni ulteriore ingrediente** fino ad un massimo di 4,5 punti



Cosa cambia

1. **Alimenti biologici trentini:** almeno 1 alimento bio su 3 deve derivare da filiera trentina
2. **Punteggio:** ogni ulteriore ingrediente bio vale 0,5 punti (anziché 1,5 punti ogni 3 ingredienti in più)



Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



Criterion A4 – Alimenti equi e solidali

Criterion modified

Inserire nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non producibili 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.

FACOLTATIVO - 0,5 punti per ogni ingrediente, **fino ad un massimo di 2,5 punti**

Cosa cambia

1. **Punteggio:** il punteggio massimo aumenta fino a 2,5 punti





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



NUOVO

Criterio A5 – Alimenti locali

Nuovo criterio

Inserire nel menù almeno 2 tra ingredienti principali, alimenti o bevande acquistati direttamente da un produttore locale (o consorzio di produttori locali)*, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.

*con produttore locale si identifica un'impresa agricola che coltivi e produca alimenti o allevi e macelli animali in un raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo; con consorzio di produttori locali s'intende un soggetto giuridico che associ produttori locali, a sua volta collocato entro il raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo

FACOLTATIVO - 0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 2 punti

km.0



NUOVO

Criterio A6 – Alimenti di lontana provenienza

Nuovo criterio

Eliminare dall'offerta alimenti e bevande la cui filiera annoveri almeno un passaggio (coltivazione/allevamento, trasformazione, distribuzione) svolto a oltre 1.200 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo*, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti. L'uso di alimenti di lontana provenienza è tuttavia ammesso in occasione di iniziative a tema finalizzate alla conoscenza dei prodotti provenienti da culture produttive ed enogastronomiche lontane dalla nostra.

* sono ammessi alimenti e bevande non producibili nel raggio di 1.200 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo (ad es. the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati)

FACOLTATIVO – 1 punto



NUOVO

Criterio A7 – Menù vegetariano

Nuovo criterio

Garantire e promuovere una proposta di "menù vegetariano" composta da almeno 3 portate che siano preparate senza alcun utilizzo di carne né pesce. In alternativa, garantire e promuovere l'offerta di almeno 3 pizze che siano preparate senza alcun utilizzo di carne né pesce.

FACOLTATIVO – 4 punti





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



NUOVO

Criterio A8 – Prodotti da lotta alle mafie

Nuovo criterio

Inserire nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non producibili in Trentino certificati da agricoltura biologica e provenienti da coltivazioni su terre confiscate alle mafie. Comunicare opportunamente tale scelta ai clienti.

FACOLTATIVO – 0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 1 punto

ASSOCIAZIONI, NOMI E NUMERI
CONTRO LE MAFIE



Sezione B - Rifiuti

SEZ	ID	CRITERIO	Aggiornato	Invariato	Nuovo
B - Rifiuti	B1	Confezioni monodose		X	
	B2	Prodotti monouso	X		
	B3	Asporto cibo non consumato	X		
	B4	Compostaggio	X		
	B5	Acqua da bere		X	
	B6	Vino sfuso		X	
	B7	Tovaglie e tovaglioli		X	
	B8	Asciugamani		X	
	B9	Cestini nel bagno		X	
	B10	Acqua da bere plus			X
	B11	Mini-porzioni			X
	B12	Detersivi a ridotto imballaggio			X

Criterio B2 – Prodotti monouso

Criterio modificato

Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, ecc.).

OBBLIGATORIO

Cosa cambia

1. **Solo stoviglie riutilizzabili:** non sono più ammessi nemmeno i monodose compostabili
2. **Obbligatorio:** il criterio da facoltativo diventa obbligatorio



**NO MONOUSO
GRAZIE!**

Critério B3 – Asporto cibo non consumato

Critério modificato

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.

OBBLIGATORIO

Cosa cambia

1. **Obbligatorio:** il criterio da facoltativo diventa obbligatorio



Criterion B4 – Compostaggio

Criterion modified

Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dall'esercizio.

FACOLTATIVO - 2 punti per il compostaggio non professionale, 3 punti per il compostaggio professionale (ovvero garantito durante tutto l'anno da macchinari in grado di consentire il compostaggio anche a basse temperature)

Cosa cambia

1. **Compostaggio domestico:** viene ammesso anche il compostaggio domestico, premiato con 2 punti (contro i 3 del compostaggio professionale)



Critério B7 – Tovaglie e tovaglioli

Critério modificato

Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile o, in alternativa, prodotti realizzati con carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC, **Ok Compost** o altre etichette ambientali assimilabili).

FACOLTATIVO - **3 punti per prodotti esclusivamente durevoli, 2 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 1 punto per FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili**

Cosa cambia

1. **Prodotti compostabili:** viene assegnato punteggio anche ai prodotti che sono certificati compostabili (marchio Ok Compost o equivalenti)
2. **Punteggio:** viene stabilita una gerarchia fra i prodotti ai quali può essere assegnato il punteggio: il punteggio massimo (3 punti) va solo ai prodotti durevoli, 2 punti ai prodotti Ecolabel, 1 punto agli altri



Criterio B8 – Asciugamani

Criterio modificato

Utilizzare nei bagni esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili. In alternativa utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC, **Ok Compost** o altre etichette ambientali assimilabili).

FACOLTATIVO - **4 punti per prodotti esclusivamente durevoli, 3 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 2 punti per FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili**

Cosa cambia

1. **Prodotti compostabili:** viene assegnato punteggio anche ai prodotti che sono certificati compostabili (marchio Ok Compost o equivalenti)
2. **Punteggio:** viene stabilita una gerarchia fra i prodotti ai quali può essere assegnato il punteggio: il punteggio massimo (4 punti) va solo ai prodotti durevoli, 3 punti ai prodotti Ecolabel, 2 punti agli altri





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



NUOVO

Criterio B10 – Acqua da bere plus

Nuovo criterio

Offrire al cliente acqua naturale esclusivamente di rete, eventualmente filtrata.

FACOLTATIVO – 4 punti



NUOVO

Criterio B11 – Mini-porzioni

Nuovo criterio

Offrire al cliente la possibilità di ordinare porzioni ridotte per qualunque portata per la quale sia possibile, comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente.

FACOLTATIVO – 1,5 punti



NUOVO

Criterio B12 – Detersivi a ridotto imballaggio

Nuovo criterio

Utilizzare per le pulizie almeno 2 linee di detersivi alla spina o superconcentrati o in caps o con vuoto a rendere, identificate tra: detersivo pavimenti, detersivo piatti, detersivo lavastoviglie, detersivo superfici, panni lavapavimenti e superfici, sgrassatori, detergente lavamani e detergente lavamani professionale.

FACOLTATIVO – 1,5 punti





Sezione C - Energia

SEZ	ID	CRITERIO	Aggiornato	Invariato	Nuovo
C - Energia	C1	Elettricità verde		X	
	C2	Energia rinnovabile	X		
	C3	Illuminazione		X	
	C4	Elevate prestazioni energetiche dell'edificio			X
	C5	Mobilità sostenibile			X

Criterio C2 – Energia rinnovabile

Criterio modificato

Generare energia rinnovabile (energia solare, fotovoltaica, geotermica, eolico, ecc.).

FACOLTATIVO - 1,5 punti per chi genera energia rinnovabile, 3 punti per chi genera in maniera rinnovabile almeno il 70% dell'energia consumata dall'esercizio

Cosa cambia

1. **Punteggio:** viene premiato chi non solo produce energia rinnovabile, ma lo fa in modo consistente: il punteggio massimo (3 punti) va solo chi ne produce per almeno il 70% dell'energia consumata dall'esercizio, 1,5 punti a chi ne genera meno del 70%



NUOVO

Criterio C4 – Elevate prestazioni energetiche dell'edificio

Nuovo criterio

Svolgere l'attività di ristorazione all'interno di un edificio che, a seguito di certificazione energetica, risulti collocato in classe energetica B o superiore, oppure che sia dotato di certificazione di sostenibilità ambientale LEED o assimilabile.

FACOLTATIVO – 2 punti





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



NUOVO

Criterion C5 – Mobility sustainable

Nuovo criterio

L'esercizio applica uno sconto non inferiore al 10% sulle portate del menù a filiera trentina a beneficio dei clienti che dimostrino di aver raggiunto il locale con un mezzo di trasporto pubblico oppure con un mezzo di trasporto privato a motore alimentato a metano, gpl o elettrico, oppure in bicicletta o altri mezzi privi di motore. L'opportunità è comunicata in forma chiara ed evidente sul menù.

FACOLTATIVO – 2 punti





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



Sezione D - Acqua

SEZ	ID	CRITERIO	Aggiornato	Invariato	Nuovo
D - Acqua	D1	Scarichi dei bagni	X		
	D2	Rubinetti	X		
	D3	Irrigazione		X	

Criterion D1 – Scarichi nei bagni

Criterion modified

Utilizzare nei bagni della struttura sistemi di scarico ad alta efficienza idrica **con un flusso idrico non superiore ai 6 litri per scarico (calcolati sullo scarico maggiore in caso di doppio tasto).**

FACOLTATIVO - **2 punti**

Cosa cambia

1. **Flusso idrico massimo:** si introduce un limite di flusso idrico
2. **Punteggio:** aumenta da 1,5 a 2 punti



Criterion D2 – Rubinetti

Criterion modified

Utilizzare, in bagni e cucine, rubinetti **il cui flusso idrico, attraverso l'applicazione di riduttori di flusso, o altre soluzioni, non superi i 9 litri d'acqua al minuto,** oppure siano dotati di meccanismi di controllo a pedale, a tempo o con fotocellula.

FACOLTATIVO - 2 punti

Cosa cambia

1. **Flusso idrico massimo:** si introduce un limite al flusso idrico in presenza di riduttori di flusso (di cui non basta più, quindi, la sola presenza); al tempo stesso, il punteggio viene assegnato anche in assenza di riduttori di flusso, purché il flusso idrico sia inferiore al limite fissato





Sezione E – Prodotti non alimentari

SEZ	ID	CRITERIO	Aggiornato	Invariato	Nuovo
E – Prodotti non alimentari	E1	Prodotti per le pulizie		X	
	E2	Carta	X		
	E3	Carta-tessuto	X		
	E4	Prodotti non alimentari naturali			X

Criterion E2 – Paper

Modified criterion

Use exclusively certified ecological paper (Ecolabel, FSC, PEFC or equivalent environmental label) in the office (office paper, receipts, reply slips) and for informational/promotional material (flyers, leaflets, menus, etc.).

FACULTATIVE - 3 points for Ecolabel or other equivalent environmental labels, 1.5 points for FSC, PEFC or other equivalent environmental labels

What changes

1. **Punteggio:** a hierarchy is established among the products to which the score can be assigned: the maximum score (3 points) is only for products with the Ecolabel, 1.5 points for others



Criterion E3 – Carta-tessuto

Criterion modified

Utilizzare esclusivamente carta igienica nei bagni e rotoloni asciugamani in cucina ecologici certificati (Ecolabel, FSC, PEFC, **Ok Compost** o altre etichette ambientali assimilabili).

FACOLTATIVO - **1,5 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 1 punto per FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili**

Cosa cambia

1. **Prodotti compostabili:** viene assegnato punteggio anche ai prodotti che sono certificati compostabili (marchio Ok Compost o equivalenti)
2. **Punteggio:** viene stabilita una gerarchia fra i prodotti ai quali può essere assegnato il punteggio: il punteggio massimo (1,5 punti) va solo ai prodotti con marchio Ecolabel, 1 punto agli altri





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



NUOVO

Criterio E4 – Prodotti non alimentari naturali

Nuovo criterio

Utilizzare almeno 1 prodotto detergente in possesso del certificato Icea Eco-Bio Detergenza o equivalente oppure realizzato con soluzioni acquose di acidi organici deboli che possono essere utilizzati come alimenti, come aceto o acido citrico e/o 1 prodotto tessile in possesso della certificazione OE 100 Standard e/o Global Organic Textile Standard o equivalente.

FACOLTATIVO – 0,5 punti per ogni prodotto, fino ad un massimo di 1,5 punti





Sezione F – Informazione, comunicazione e educazione ambientale

SEZ	ID	CRITERIO	Aggiornato	Invariato	Nuovo
F - Informazione, comunicazione e educazione ambientale	F1	Informazione	X		
	F2	Politica ambientale		X	
	F3	Comunicazione ed educazione ambientale		X	
	F4	Formazione			X
	F5	Dati ambientali			X



Criterion F1 – Information

Criterion modified

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. Inserire il logo Ecoristorazione Trentino – con relativo rimando al sito web www.ecoristorazionetrentino.it - sull'eventuale sito web dell'esercizio e su tutti i prodotti informativi dell'esercizio, realizzati su qualunque supporto (cartaceo, elettronico, audiovideo, ecc.). Affiggere all'ingresso dell'esercizio la vetrofania di Ecoristorazione Trentino. Utilizzare all'interno dell'esercizio i materiali informativi di Ecoristorazione Trentino (fino ad esaurimento scorte). Inserire nel menù, oltre a tutte le informazioni richieste specificamente dai singoli criteri del presente disciplinare, anche un riferimento al possesso del marchio Ecoristorazione da parte dell'esercizio e al suo significato.

OBBLIGATORIO

Cosa cambia

- **Logo Ecoristorazione Trentino:** va inserito con relativo rimando al sito web www.ecoristorazionetrentino.it sull'eventuale sito web dell'esercizio e su tutti i prodotti informativi dell'esercizio, realizzati su qualunque supporto (cartaceo, elettronico, audiovideo, ecc.).
- **Vetrofania Ecoristorazione Trentino:** va affissa all'ingresso dell'esercizio
- **Materiali informativi Ecoristorazione Trentino:** vanno utilizzati all'interno dell'esercizio (fino ad esaurimento scorte)
- **Nel menù:** vi vanno inseriti, oltre a tutte le informazioni richieste specificamente dai singoli criteri del disciplinare, anche un riferimento al possesso del marchio Ecoristorazione da parte dell'esercizio e al suo significato



NUOVO

Criterio F4 – Formazione

Nuovo criterio

Prendere parte annualmente all'attività formativa organizzata dal Comitato provinciale Ecoristorazione Trentino in materia di sostenibilità nella ristorazione e comunicazione ambientale, per un minimo di 8 ore l'anno (possono essere incluse anche le 4 ore di partecipazione all'assemblea annuale degli eco-ristoratori).

FACOLTATIVO – 4,5 punti





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



NUOVO

Criterio F5 – Dati ambientali

Nuovo criterio

L'esercizio raccoglie e archivia annualmente i dati sui consumi di elettricità e acqua e sulla produzione di rifiuti, e li trasmette al Comitato provinciale Ecoristorazione entro il 28 febbraio di ogni anno.

FACOLTATIVO – 3 punti





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



Sezione Bonus

SEZ	ID	CRITERIO	Aggiornato	Invariato	Nuovo
BONUS	Altre azioni ambientali	X			



Altre azioni ambientali

Critério modificato

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.

FACOLTATIVO –

Due punti in caso di possesso del marchio Ecolabel Europeo.

Un 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 **con conseguente riqualificazione energetica degli stessi**;
- utilizzare prevalentemente cucine, frigoriferi, lavastoviglie ad alta efficienza energetica;
- utilizzare esclusivamente biomasse (a filiera trentina) per riscaldare i locali;
- **utilizzare un impianto di recupero dell'acqua piovana;**
- **utilizzare un impianto per intercettare i rifiuti solidi accidentalmente precipitati negli scoli dei lavandini.**

Altri punti vengono attribuiti in presenza di altre azioni ambientali dimostrabili e verificabili, da un minimo di 0,5 punti a un massimo di **2** per ogni azione.

Può essere attribuito fino a un totale complessivo di massimo di 4,5 punti per tutte le azioni bonus.

Cosa cambia

- **Ecolabel Europeo:** premiato con 2 punti
- **Nuove azioni da 1 punto:** recupero acqua piovana e intercettazione rifiuti negli scoli
- **Due punti per ogni azione:** viene aumentato da 1 a 2 punti il massimo attribuibile a ciascuna azione (rimanendo fermo il totale complessivo di 4,5 punti)



Il nuovo peso dei criteri per sezione

Sezione	Numero di criteri (di cui obbligatori)		Punteggio massimo assegnato con i facoltativi	
	Vigente	Aggiornato	Vigente	Aggiornato
Alimenti e bevande	4 (2)	8 (2)	6	15
Rifiuti	9 (2)	12 (4)	19	19
Energia	3 (1)	5 (1)	6	11,5
Acqua	3 (0)	3 (0)	4	4,5
Prodotti non alimentari	3 (1)	4 (1)	4,5	6
Informazione, comunicazione, educazione ambientale	3 (1)	5 (1)	6	13,5
Bonus	1 (0)	1 (0)	4,5	4,5
TOTALE	26 (7)	38 (9)	50	74

Il punteggio minimo da raggiungere coi facoltativi

- In considerazione dell'aumento delle azioni facoltative (da 19 a 29) e dei punti da esse assegnati (da 50 a 74), il punteggio minimo aumenta da 18 a **24 punti (sui 74 a disposizione)**, ovvero il 32% dei punti disponibili.
- Viene introdotta **una suddivisione degli eco-ristoratori in tre categorie**, per incentivare gli eco-ristoratori ad acquisire un maggior punteggio:
 - da 24 a 35 punti: eco-ristoratore base
 - da 35 a 50 punti: eco-ristoratore avanzato
 - oltre 50 punti: eco-ristoratore virtuoso





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità del servizio di ristorazione



contatti

Progetto Ecoristorazione Trentino

c/o

Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente

Settore informazione e monitoraggi

Tel.: 0461 497738

ecoristorazione@provincia.tn.it

www.eco.provincia.tn.it

www.ecoristorazionetrentino.it

Home Gli Ecoristoranti Il Progetto Iniziative Ricette Sito Ufficiale Contatti English Cerca

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

ecoristorazione TRENTINO

TRENTINO

L'AMBIENTE È SERVITO!

Mangiare fuori rispettando l'ambiente si può!
Basta scegliere il marchio Ecoristorazione Trentino