

Progetto della
Provincia Autonoma
di Trento
per la ristorazione
sostenibile

www.eco.provincia.tn.it

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



L'AMBIENTE È SERVITO!



TRENTINO

Il marchio Ecoristorazione garantisce presenza nel menù di prodotti biologici e a filiera trentina, riduzione dei rifiuti, dei consumi idrici ed energetici, utilizzo di prodotti ecologici, attività d'informazione e di comunicazione ambientale alla clientela. Le azioni obbligatorie garantite dal marchio sono sette:



1. MENÙ A FILIERA TRENTINA: nel menù si trovano portate i cui ingredienti provengono esclusivamente dal territorio trentino, con conseguente riduzione delle emissioni da trasporto



2. ALIMENTI BIOLOGICI: nel menù vengono impiegati almeno due ingredienti provenienti da agricoltura biologica, che rispetta l'ambiente



3. NO PRODOTTI MONODOSE: l'esercizio non utilizza prodotti usa e getta, riducendo così la produzione di rifiuti



4. ACQUA DEL RUBINETTO: l'esercizio informa la clientela della possibilità di ordinare acqua del rubinetto, con conseguente riduzione delle emissioni da trasporto e della produzione di rifiuti



5. ILLUMINAZIONE: l'esercizio utilizza esclusivamente impianti di illuminazione a risparmio energetico, con conseguente riduzione del consumo energetico e delle emissioni di gas-serra in atmosfera.



6. PRODOTTI PER LE PULIZIE: l'esercizio utilizza almeno due linee di prodotti per le pulizie ecologici, con conseguente riduzione dell'inquinamento idrico e atmosferico.



7. INFORMAZIONE: l'esercizio informa la propria clientela dell'impegno per l'ambiente e delle buone pratiche ambientali attuate