



Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



Il progetto Ecoristorazione Trentino

della Provincia autonoma di Trento



gli obiettivi

- **aumentare e valorizzare l'attenzione ai temi ambientali** del servizio offerto dai ristoratori trentini, in particolare mediante:
 - **la riduzione dei rifiuti** (in particolare della frazione organica)
 - la promozione di prodotti del territorio “**a filiera trentina**”, **biologici, solidali**
 - la **riduzione dei consumi energetici ed idrici**
 - l'utilizzo di **prodotti ecologici**
 - il **coinvolgimento della clientela** nell'attuazione di “buone pratiche”



l'ambito di applicazione

- tutti gli esercizi per cui il servizio di ristorazione è l'attività prevalente o significativa, come ad esempio soprattutto:
 - **ristoranti e pizzerie**
 - **agriturismi**
 - **alberghi e altre strutture ricettive**

- ma anche altre tipologie cui il disciplinare sia applicabile:
 - **rifugi**
 - **self-service**
 - **ecc.**





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



le tappe

1. **analisi dello stato dell'arte** del contesto trentino della ristorazione
(maggio-giugno 2011)
2. **analisi degli aspetti e degli impatti ambientali** del comparto
ristorativo (giugno-ottobre 2011)
3. **sperimentazione sul campo** delle buone pratiche ambientali
attuabili dalla ristorazione trentina coinvolgendo degli **esercizi
campione** (giugno-ottobre 2011)
4. definizione e approvazione dell'**Accordo di programma e del
Disciplinare di certificazione** (novembre-dicembre 2011)
5. implementazione degli **strumenti di verifica e rilascio del marchio**
agli esercizi-campione (gennaio-febbraio 2012)
6. **sensibilizzazione** e formazione dei ristoratori e **promozione** del
marchio (da febbraio 2012)



le aree ambientali interessate

Definito un paniere di una quarantina di azioni ambientali, collocate nelle seguenti aree:

- **rifiuti** (area prioritaria) > riduzione
- **alimenti e bevande** > biologici, a filiera locale, solidali
- **energia e acqua** > risparmio
- **acquisti non alimentari** > prodotti verdi
- **informazione, comunicazione, educazione ambientale**



l'analisi degli impatti ambientali

- si è basata sulla considerazione, per ciascuna azione ambientale ipotizzata, dei seguenti **criteri di valutazione**:
 - la magnitudo degli impatti ambientali
 - i fattori aggravanti (contesto)
 - la frequenza ed estensione delle attività che generano gli impatti
 - la percezione degli stakeholder sulla specifica problematica ambientale
 - il controllo esercitato sull'attività
 - il livello di gestione dell'attività

- **utilità** > ha consentito di “pesare” ogni azione sul piano ambientale



la sperimentazione

- coinvolti **5 esercizi-tester**:
 - due ristoranti-pizzerie
 - due risto-hotel
 - un agriturismo

- ogni esercizio ha sperimentato 8-9 criteri al fine di adottare/implementare l'azione suggerita

- si è richiesto di valutare in termini di oneri economici e di impegno la reale fattibilità dell'azione

- **utilità** > ha consentito di “pesare” ogni azione sul piano della fattibilità tecnico-operativa



l'Accordo e il Disciplinare

- L'**Accordo** è frutto della concertazione tra Provincia, Comune e associazioni di categoria
 - contiene il funzionamento del progetto e gli impegni dei vari attori nell'implementazione

- Il **Disciplinare** è frutto dell'esito delle fasi di analisi ambientale e di sperimentazione
 - individua complessivamente **36 criteri ambientali** suddivisi tra **11 obbligatori**, requisiti indispensabili per l'ottenimento del marchio, e **27 facoltativi**



il Disciplinare – le azioni obbligatorie

1. Alimenti e bevande > Menù a filiera trentina/1

- ❑ Garantire e promuovere una proposta di “menù a filiera trentina” composta da:
 - almeno 3 portate (un primo piatto, un secondo piatto e un dessert)
 - oppure almeno 3 pizze
- ❑ 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.



il Disciplinare – le azioni obbligatorie

1. Alimenti e bevande > Menù a filiera trentina/2

- 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.
- 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
- 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”.





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



il Disciplinare – le azioni obbligatorie

2. **Alimenti e bevande > Alimenti biologici**

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



il Disciplinare – le azioni obbligatorie

3. Rifiuti > Prodotti monouso

- Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, ecc.).
- **Solo stoviglie riutilizzabili:** non sono ammessi nemmeno i monodose compostabili



**NO MONOUSO
GRAZIE!**

il Disciplinare – le azioni obbligatorie

4. Rifiuti > Confezioni monodose

- ❑ Eliminare, ove non richieste per legge, tutte le confezioni monodose, ad eccezione di:
zucchero (se in bustine monodose di carta),
infusi e cialde per il caffè decaffeinato non in
plastica.



il Disciplinare – le azioni obbligatorie

5. **Rifiuti > Asporto cibo non consumato**
 - 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.



il Disciplinare – le azioni obbligatorie

6. Rifiuti > Acqua da bere

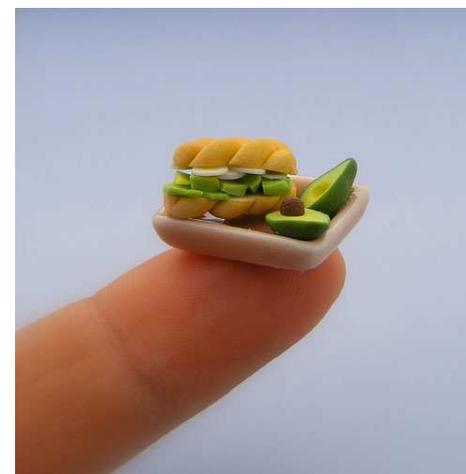
- Informare il cliente della possibilità di richiedere acqua di rete specificandolo nel menù e, come eventuale unica alternativa all'acqua di rete, offrire acqua in bottiglia esclusivamente di vetro con vuoto a rendere da filiera trentina (naturale e frizzante).



il Disciplinare – le azioni obbligatorie

7. Rifiuti > Mini-porzioni

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



il Disciplinare – le azioni obbligatorie

8. Rifiuti > Detersivi a ridotto imballaggio

- Utilizzare per le pulizie almeno 3 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.



il Disciplinare – le azioni obbligatorie

9. Energia > Illuminazione

- Utilizzare solo sistemi di illuminazione a rendimento energetico di classe A (Direttiva 98/11/CE).





il Disciplinare – le azioni obbligatorie

10. Prodotti non alimentari > Prodotti per le pulizie

- 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



il Disciplinare – le azioni obbligatorie

11. Informazione, formazione ed educazione ambientale > Informazione

- 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**.
- **Logo Ecoristorazione Trentino**: va inserito con relativo rimando al sito web www.eco.provincia.tn.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



Le azioni facoltative

- Le **27 azioni facoltative** sono associate ciascuna ad un punteggio (od un *range* di punteggio), sulla base dell'effettivo contributo alla riduzione degli impatti ambientali
- Per ottenere il marchio il ristoratore deve totalizzare, dalla somma dei punteggi dei criteri facoltativi, un minimo di **24 punti** su un totale di 74
- L'esercizio può scegliere quali criteri facoltativi implementare tra un'ampia gamma suddivisa per ambiti (6 in "Alimenti e bevande", 6 in "Rifiuti", 4 in "Energia", 3 in "Acqua", 3 in "Prodotti non alimentari", 4 in "Informazione, comunicazione ed educazione ambientale", 1 "Bonus")





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



per ottenere il marchio Ecoristorazione

Una domanda “facile”

- la domanda del marchio è **a costo zero** (e non sono poi previste quote annuali)
- la domanda prevede un carico burocratico molto ridotto (invio di **due soli moduli**)
- l'adeguamento al disciplinare è facilitato:
 - dalla consultazione del **Manuale del richiedente**, scaricabile qui:
www.eco.provincia.tn.it/in_evidenza/pagina37.html
 - dalla possibilità di contattare il **servizio di Help Desk gratuito** per preparare al meglio la visita di verifica (0461/497738 – eco.appa@provincia.tn.it)





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



per ottenere il marchio Ecoristorazione

- scaricare la **domanda di rilascio del marchio** e la scheda di scelta delle azioni facoltative, dalla seguente pagina web:
www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/pagina6.html
- inviare al Comitato provinciale Ecoristorazione (eco.appa@provincia.tn.it – fax 0461 497759)
- verifica entro 30 giorni
- conformità > rilascio
- non conformità > rimozione entro 30 giorni > rilascio





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità ambientale
del servizio di ristorazione



il registro degli eco-ristoratori

Il **registro aggiornato** degli esercizi in possesso del marchio Ecoristorazione Trentino è disponibile alle seguenti pagine dei siti web ufficiali del progetto:

- il database:
www.eco.provincia.tn.it/ristoranti_marchio





Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità del servizio di ristorazione



contatti

Progetto Ecoristorazione Trentino

c/o

Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente

Tel.: 0461 497738

eco.appa@provincia.tn.it

www.eco.provincia.tn.it

