



**Ecoristorazione Trentino**

Progetto per la sostenibilità del servizio di ristorazione



# Ecoristorazione Trentino

Progetto  
della Provincia autonoma di Trento  
per migliorare la sostenibilità  
del comparto ristorazione trentino



## gli obiettivi

- migliorare ulteriormente il già eccellente servizio offerto dai ristoratori trentini, **umentandone e valorizzandone l'attenzione ai temi ambientali**
- *in primis* **la riduzione dei rifiuti** (in particolare della frazione organica), ma anche:
  - la **promozione di prodotti del territorio** “a km-zero”,
  - la **riduzione dei consumi idrici**,
  - l'utilizzo di prodotti/servizi 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 e che comunque offrono tale servizio in modo continuativo e non esclusivo per alcune categorie di clienti, ovvero:
  - **ristoranti e pizzerie**
  - **agriturismi**
  - **alberghi e altre strutture ricettive** se il servizio di ristorazione non è esclusivo per gli ospiti
  
- non sono stati presi in considerazione, in questa prima fase, rifugi, mense e servizi di catering, *lunch-bar* (prevedibile un'estensione in una fase più matura del progetto)



## il Tavolo di lavoro

- **Tavolo di lavoro partecipato** > per la gestione condivisa delle attività
  
- **partecipanti:**
  - Provincia autonoma di Trento
  - Comune di Trento
  - ASAT - Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento
  - Associazione Agriturismo Trentino
  - Associazione Ristoratori del Trentino
  - Confesercenti del Trentino - Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici
  - UNAT - Unione Albergatori del Trentino





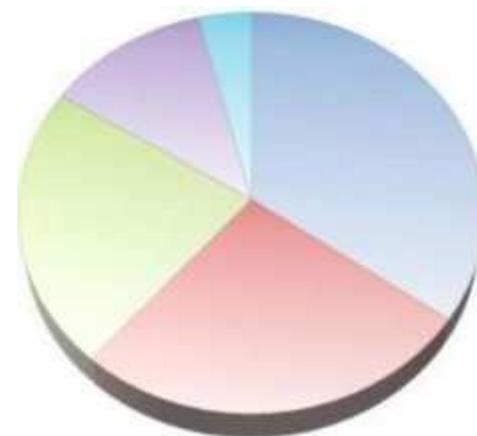
## le tappe

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** (gennaio-febbraio 2012)
6. **sensibilizzazione** e formazione dei ristoratori e **promozione etichetta** (da febbraio 2012)



## l'analisi dello stato dell'arte

- **Questionario** somministrato a tutti gli aderenti alle assocategorie coinvolte
- **187** questionari compilati (campione non significativo, ma indicativo)
- **Esiti:**
  - importanza dell'eco-efficienza
  - prodotti tipici apprezzati dalla clientela, biologici abbastanza
  - maggior parte dei clienti chiedono di portare a casa il cibo e di avere acqua del rubinetto
  - prodotti tipici e stagionali comunicati sul menù, il resto no
  - etichetta ecologica utile strumento di marketing, a patto che sia comunicata, incentivata, rigorosa e consenta eco-efficienza



## 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, locali, 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 **26 criteri ambientali** suddivisi tra **7 obbligatori**, requisiti indispensabili per l'ottenimento del marchio, e **19 facoltativi**



# il Disciplinare – le azioni obbligatorie/1

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

- ❑ 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 2 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/2

## 2. Alimenti e bevande > Alimenti biologici

- ❑ Inserire nel menù almeno 2 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.



## 3. Rifiuti > Confezioni monodose

- ❑ 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.



# il Disciplinare – le azioni obbligatorie/3

## 4. Rifiuti > Acqua

- 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).



## 5. Energia > Illuminazione

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



# il Disciplinare – le azioni obbligatorie/4

## 6. 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



## 7. 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.



## Le azioni facoltative

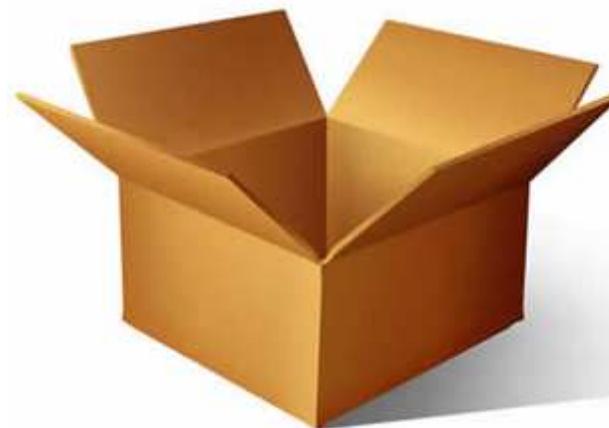
- Le **19 azioni facoltative** sono associate ciascuna ad un punteggio (od un *range* di punteggio), sulla base dell'effettivo contributo alla riduzione degli impatti ambientali
- Per ottenere il marchio il ristoratore deve totalizzare, dalla somma dei punteggi dei criteri facoltativi, un minimo di **18 punti** su un totale di 50
- L'esercizio può scegliere quali criteri facoltativi implementare tra un'ampia gamma suddivisa per ambiti (2 in "Alimenti e bevande", 7 in "Rifiuti", 2 in "Energia", 3 in "Acqua", 2 in "Prodotti non alimentari", 2 in "Informazione, comunicazione ed educazione ambientale", 1 "Bonus")



## l'applicazione al territorio

**Da febbraio 2012**

- **promozione del marchio presso gli esercizi** che esercitano attività di ristorazione in Trentino (tramite le assocategorie)
- **richiesta del marchio** > verifica del rispetto delle azioni obbligatorie e delle azioni facoltative prescelte > rilascio del marchio
- **promozione del marchio presso cittadini e turisti**, potenziali clienti degli esercizi ristorativi (tramite campagna comunicativa)





## Ecoristorazione Trentino

Progetto per la sostenibilità del servizio di ristorazione



# contatti

Provincia autonoma di Trento:

Agenzia per la depurazione

Ufficio Rifiuti

Tel.: 0461 493677

[agenzia.depurazione@provincia.tn.it](mailto:agenzia.depurazione@provincia.tn.it)

Agenzia provinciale per la protezione  
dell'ambiente

Settore informazione e monitoraggi

Tel.: 0461 497738

[sim.appa@provincia.tn.it](mailto:sim.appa@provincia.tn.it)

*Progetto realizzato in collaborazione con:*



[www.eco.provincia.tn.it](http://www.eco.provincia.tn.it)