



**Ecoristorazione Trentino**

Progetto per la sostenibilità ambientale  
del servizio di ristorazione



# Ecoristorazione Trentino

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



## 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



## 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
  - Strada del vino del Trentino
  - Associazione Cuochi Trentini
  - Strada dei formaggi delle Dolomiti (Val di Fiemme, Fassa, San Martino di Castrozza, Primiero e Vanoi)
  - Provincia autonoma di Trento - Servizio Turismo
- **il Tavolo è sempre aperto** ad adesioni successive di soggetti interessati





## 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 **38 criteri ambientali** suddivisi tra **9 obbligatori**, requisiti indispensabili per l'ottenimento del marchio, e **29 facoltativi** (dopo la revisione del settembre 2014)





## Sezione A - Alimenti e bevande

SEZ	ID	CRITERIO	Punti
A - Alimenti e bevande	A1	Menù a filiera trentina	Obbligatorio
	A2	Alimenti biologici	Obbligatorio
	A3	Alimenti biologici plus	0,5-4,5
	A4	Alimenti equi e solidali	0,5-2,5
	A5	Alimenti locali	1-2
	A6	Alimenti di lontana provenienza	1
	A7	Menù vegetariano	4
	A8	Prodotti da lotta alle mafie	0,5-1



## Sezione B - Rifiuti

SEZ	ID	CRITERIO	Punti
B - Rifiuti	B1	Confezioni monodose	Obbligatorio
	B2	Prodotti monouso	Obbligatorio
	B3	Asporto cibo non consumato	Obbligatorio
	B4	Compostaggio	2-3
	B5	Acqua da bere	Obbligatorio
	B6	Vino sfuso	1,5
	B7	Tovaglie e tovaglioli	1-3
	B8	Asciugamani	2-4
	B9	Cestini nel bagno	0,5
	B10	Acqua da bere plus	4
	B11	Mini-porzioni	1,5
	B12	Detersivi a ridotto imballaggio	1,5



**Ecoristorazione Trentino**

Progetto per la sostenibilità ambientale  
del servizio di ristorazione



## Sezione C - Energia

SEZ	ID	CRITERIO	Punti
C - Energia	C1	Elettricità verde	4,5
	C2	Energia rinnovabile	1,5-3
	C3	Illuminazione	Obbligatorio
	C4	Elevate prestazioni energetiche dell'edificio	2
	C5	Mobilità sostenibile	2



**Ecoristorazione Trentino**

Progetto per la sostenibilità ambientale  
del servizio di ristorazione



## Sezione D - Acqua

SEZ	ID	CRITERIO	Punti
D - Acqua	D1	Scarichi dei bagni	2
	D2	Rubinetti	2
	D3	Irrigazione	0,5



## Sezione E – Prodotti non alimentari

SEZ	ID	CRITERIO	Punti
E – Prodotti non alimentari	E1	Prodotti per le pulizie	obbligatorio
	E2	Carta	1,5-3
	E3	Carta-tessuto	1-1,5
	E4	Prodotti non alimentari naturali	0,5-1,5



## Sezione F – Informazione, comunicazione e educazione ambientale

SEZ	ID	CRITERIO	Punti
F - Informazione, comunicazione e educazione ambientale	F1	Informazione	Obbligatorio
	F2	Politica ambientale	1,5
	F3	Comunicazione ed educazione ambientale	2-4,5
	F4	Formazione	4,5
	F5	Dati ambientali	3



**Ecoristorazione Trentino**

Progetto per la sostenibilità ambientale  
del servizio di ristorazione



## Sezione Bonus

SEZ	ID	Punti
BONUS	Altre azioni ambientali	0,5-4,5

# 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”.



# 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),  
maionese, ketchup, senape, salse da  
condimento, 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. Energia > Illuminazione

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



# il Disciplinare – le azioni obbligatorie

8. **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

## 9. 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.ecoristorazionetrentino.it](http://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



## Le azioni facoltative

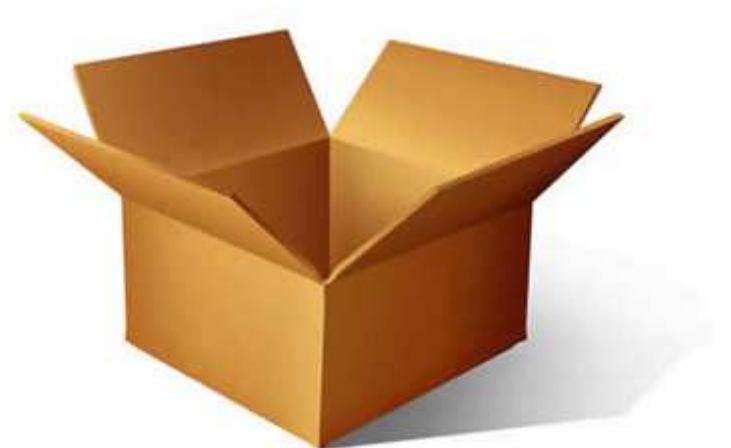
- Le **29 azioni facoltative** sono associate ciascuna ad un punteggio (od un *range* di punteggio), sulla base dell'effettivo contributo alla riduzione degli impatti ambientali
- Per ottenere il marchio il ristoratore deve totalizzare, dalla somma dei punteggi dei criteri facoltativi, un minimo di **24 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", 8 in "Rifiuti", 4 in "Energia", 3 in "Acqua", 3 in "Prodotti non alimentari", 4 in "Informazione, comunicazione ed educazione ambientale", 1 "Bonus")



# informazione, comunicazione e formazione

**Da febbraio 2012**

- **promozione del marchio presso gli esercizi** che esercitano attività di ristorazione in Trentino
  - incontri informativi organizzati in tutte le Comunità di Valle
  
- **promozione del marchio presso cittadini e turisti**, potenziali clienti degli esercizi ristorativi





## La visibilità

### Gli strumenti di visibilità e comunicazione

#### Web

- Il sito istituzionale: [www.eco.provincia.tn.it](http://www.eco.provincia.tn.it)
- Il Blog: [www.ecoristorazionetrentino.it](http://www.ecoristorazionetrentino.it)
- Profilo su Facebook:  
[www.facebook.com/ecoristorazione.trentino](http://www.facebook.com/ecoristorazione.trentino)
- Il portale “Visit Trentino” (sezione dedicata):  
[www.visittrentino.it/it/articolo/dett/ecoristorazione-in-trentino](http://www.visittrentino.it/it/articolo/dett/ecoristorazione-in-trentino)

#### Iniziative ed eventi

- Un percorso di educazione ambientale nelle scuole (dal gennaio 2013)
- Uno spettacolo teatrale (dall'aprile 2013)
- Un corso di eco-cucina (dal maggio 2013)
- “Gioca con Ecoristorazione!” (da luglio 2014)



## Le agevolazioni

### Aiuti per gli investimenti fissi delle imprese

(Legge provinciale 6/1999 + Delibera di Giunta Provinciale 1911/2012):

- contributo max complessivo: 30%
- maggiorazioni per “Qualità e innovazione”
- maggiorazione **3%** per “Marchi di prodotto e di processo”
- tra questi il marchio Ecoristorazione





**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](http://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 – [ecoristorazione@provincia.tn.it](mailto:ecoristorazione@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](http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/pagina6.html)
- inviare al Comitato provinciale Ecoristorazione ([ecoristorazione@provincia.tn.it](mailto:ecoristorazione@provincia.tn.it) – fax 0461 497759)
- verifica entro 30 giorni
- conformità > rilascio
- non conformità > rimozione entro 30 giorni > rilascio





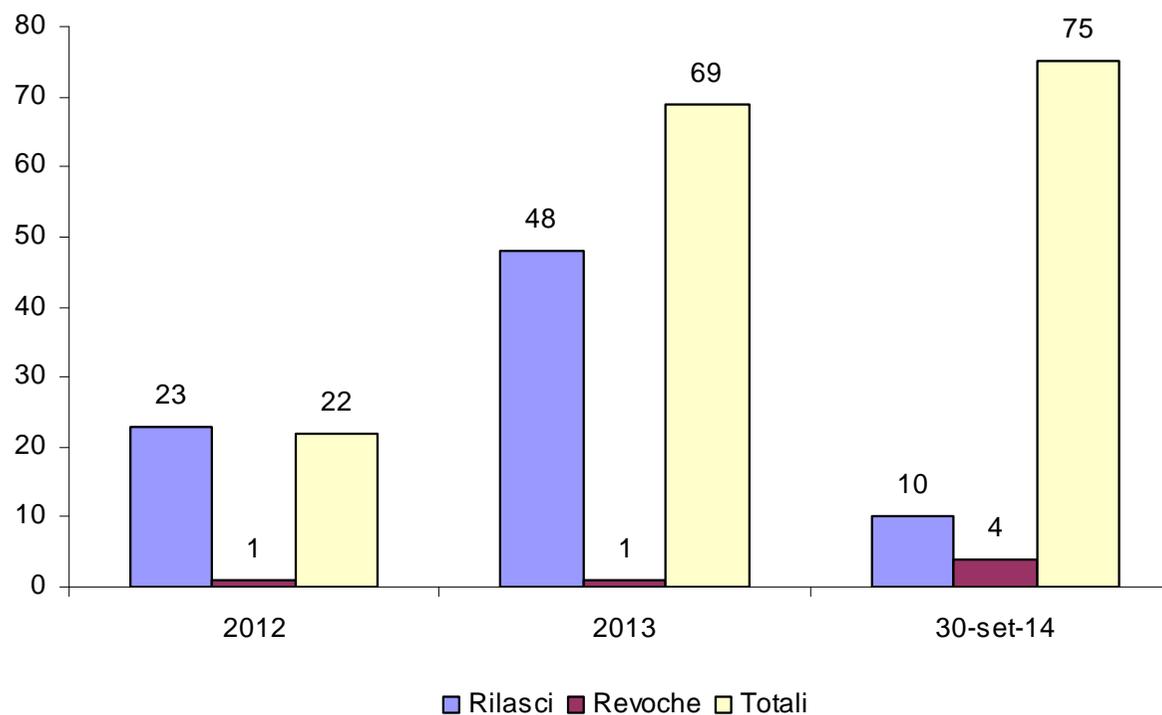
**Ecoristorazione Trentino**

Progetto per la sostenibilità ambientale  
del servizio di ristorazione



## esercizi in possesso del marchio: evoluzione annuale

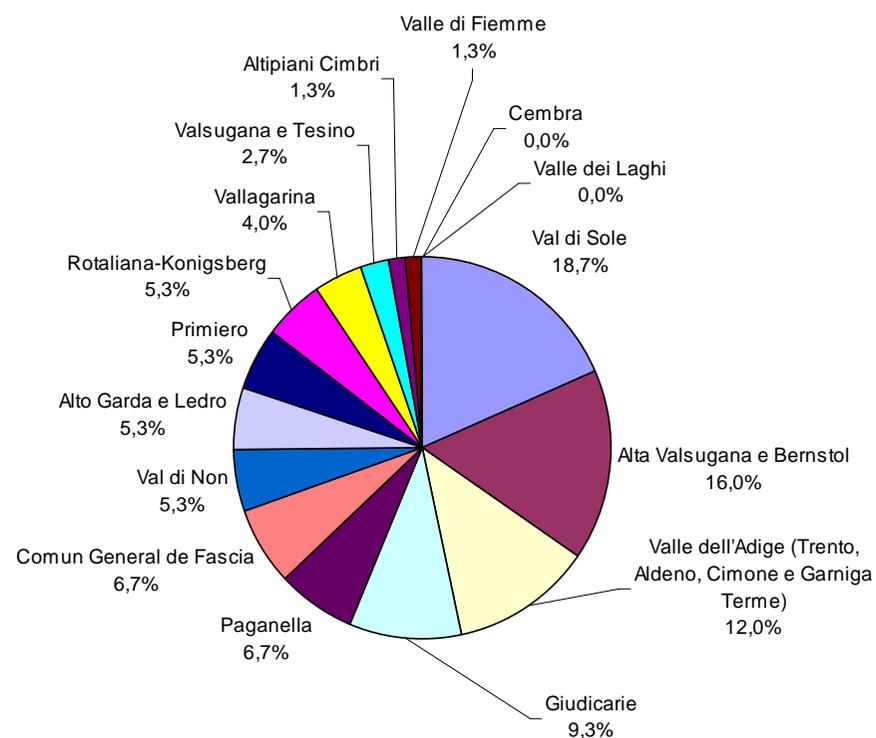
**Esercizi in possesso del marchio Ecoristorazione Trentino**



## esercizi in possesso del marchio: per Comunità di Valle/Territori

Comunità di Valle/Territorio	N. eco-ristoratori
Val di Sole	14
Alta Valsugana e Bernstol	12
Valle dell'Adige (Trento, Aldeno, Cimone e Garniga Terme)	9
Giudicarie	7
Paganella	5
Comun General de Fascia	5
Val di Non	4
Alto Garda e Ledro	4
Primiero	4
Rotaliana-Konigsberg	4
Vallagarina	3
Valsugana e Tesino	2
Altipiani Cimbri	1
Valle di Fiemme	1
Cembra	0
Valle dei Laghi	0
<b>TOTALE</b>	<b>75</b>

Esercizi in possesso del marchio Ecoristorazione Trentino per Comunità di Valle  
(al 30 settembre 2014)





**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](http://www.eco.provincia.tn.it/ristoranti_marchio)
- la mappa:  
[www.ecoristorazionetrentino.it/la-mappa](http://www.ecoristorazionetrentino.it/la-mappa)





## 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](mailto:ecoristorazione@provincia.tn.it)

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

[www.ecoristorazionetrentino.it](http://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