

L'ECO-RISTORAZIONE: *UNA NUOVA STRADA PER LA COMPETITIVITÀ DEGLI ALBERGHI*

Dot. Filippo Lenzerini

**ECO-RISTORAZIONE ALBERGHIERA IN TRENTINO:
VANTAGGI E NUOVE OPPORTUNITA'**

Riva Expo Hotel – Riva del Garda 30 gennaio 2012



L'ECO-RISTORAZIONE: una nuova strada per la competitività degli alberghi

Quali sono le principali **criticità ambientali** connesse al servizio di ristorazione?

- ✓ **Consumo di energia ed acqua**
- ✓ **Produzione di rifiuti**
- ✓ **produzione di emissioni (dirette ed indirette)**

Quali sono le principali **potenzialità in termini di sviluppo sostenibile** connesse al servizio di ristorazione?

- ✓ **Valenza educativa/comunicativa**
- ✓ **Promozione delle produzioni agroalimentari biologiche**
- ✓ **Sostegno della filiera corta (menu a km zero)**

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



punto 3
progetti per lo sviluppo
sostenibile

ENERGIA (1)

Il consumo di energia è uno degli aspetti ambientali maggiormente rilevanti delle attività di ristorazione, basti pensare alla grande quantità di elettrodomestici utilizzati nelle strutture: forni, congelatori, lavastoviglie, macchine del caffè, condizionatori, televisori, ecc.

Average energy use intensity by building type in USA			
Building type	kWh/m ² year		Ratio
Dwellings	147		1
Retail	233		1.6
Schools	262		1.8
Offices	293		2
Hotels	316		2.1
Supermarkets	631		4.3
Hospitals	786		5.3
Restaurants	814		5.5

Year 2003. Source: EIA.

Fonte: Pérez-Lombard L., Ortiz J., Pout C. (2008).
A review on buildings energy consumption.

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



ENERGIA (2)

Il consumo di energia è uno degli aspetti ambientali maggiormente rilevanti delle attività di ristorazione, basti pensare alla grande quantità di elettrodomestici utilizzati nelle strutture: forni, congelatori, lavastoviglie, macchine del caffè, condizionatori, televisori, ecc.

Energy use in the commercial sector by building type			
Building type	USA (%)	Spain (%)	UK (%)
Retail	32	22	22
Offices	18	33	17
Hotels and restaurants	14	30	16
Schools	13	4	10
Hospitals	9	11	6
Leisure	6	–	6
Others	9	–	23

Year 2003. Sources: EIA, IDAE and BRE.

Fonte: Pérez-Lombard L., Ortiz J., Pout C. (2008).
A review on buildings energy consumption.

EMISSIONI

Le emissioni indirette prodotte dal consumo di un pasto fuori casa sono riconducibili a diverse fasi: agricoltura/allevamento intensivi, **trasporto**, conservazione e trasformazione materie prime, ecc.

Table 5

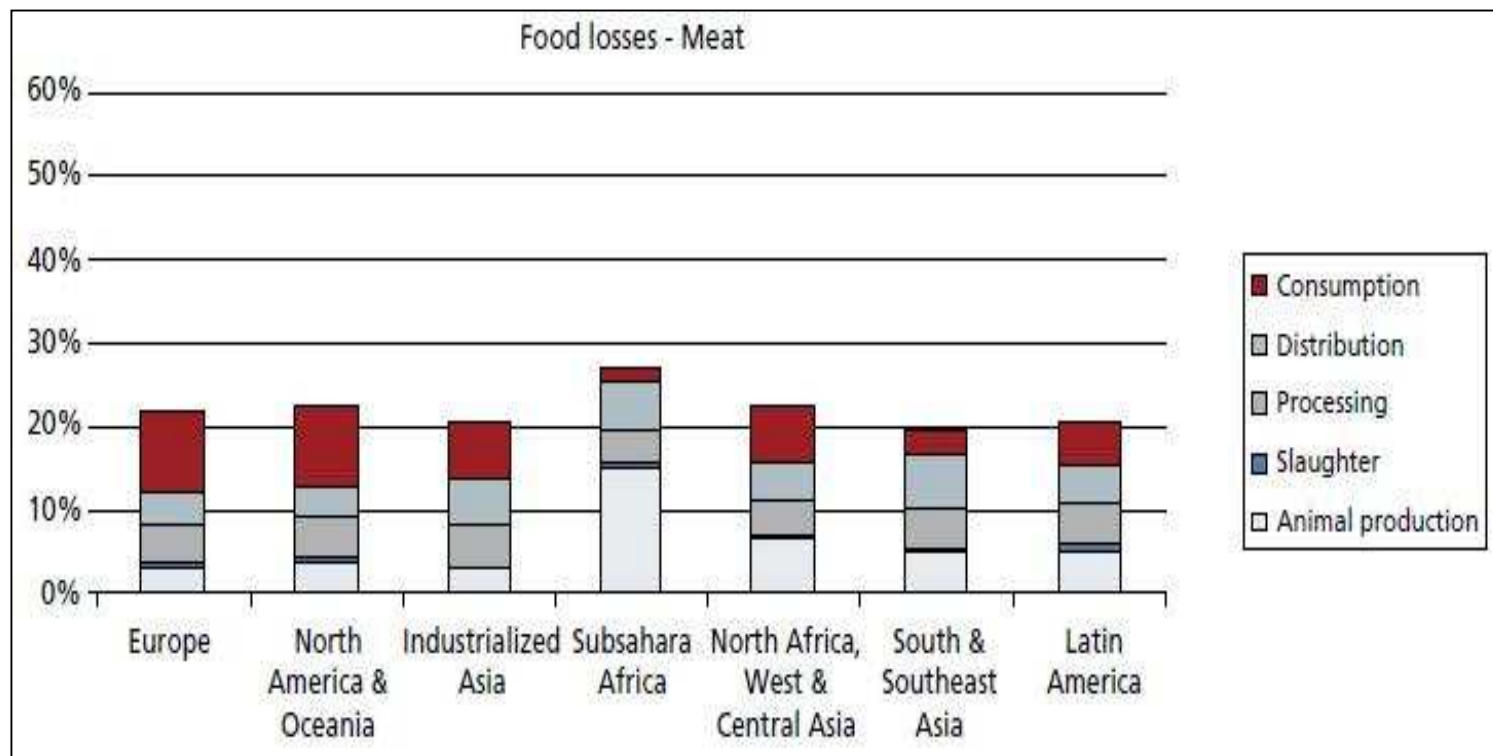
Emissions involved in transporting various foodstuffs to Germany.

Food transported (1 kg)	Distance		CO ₂	
	Great circle (km)	Corrected (km) ^a	kg CO ₂ /tkm ^b	kg CO ₂ /kg food
1. Grapes by aircraft from South Africa	8690	9125	0.725	6.62
2. Nile perch by aircraft from Tanzania	6980	7329	0.725	5.31
3. Strawberries by aircraft from Egypt	2910	3056	0.725	2.22
4. Melons by ship from Brazil		9723	0.015	0.15
5. Tomatoes by truck from Spain		2333	0.160	0.37
6. Tomatoes by train from Spain		2441	0.015	0.04

Fonte: S.Gössling, B.Garrod, C.Aall, J.Hille, P.Peeters (2011).
Food management in tourism: Reducing tourism's carbon 'foodprint'.

RIFIUTI (1)

La produzione di rifiuti è un aspetto ambientale altamente significativo. I rifiuti, soprattutto la frazione organica, derivano dalla fase di pre e post-consumo



Fonte: Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) and FAO (2011).
Global food losses and food waste.

✉ Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

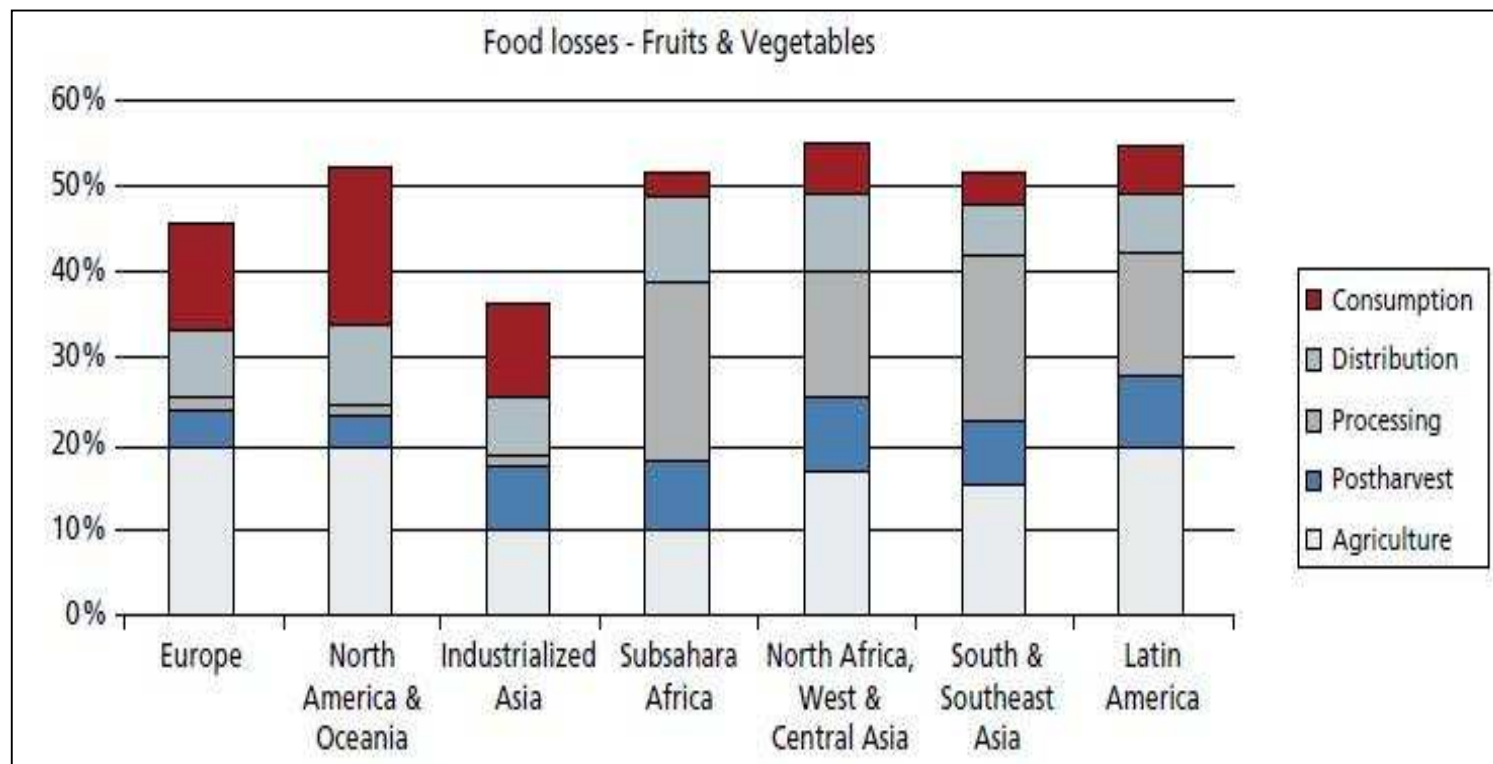
📍 www.punto3.info



punto 3
progetti per lo sviluppo
sostenibile

RIFIUTI (2)

La produzione di rifiuti è un aspetto ambientale altamente significativo. I rifiuti, soprattutto la frazione organica, derivano dalla fase di pre e post-consumo



Fonte: Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) and FAO (2011).
Global food losses and food waste.

✉ Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

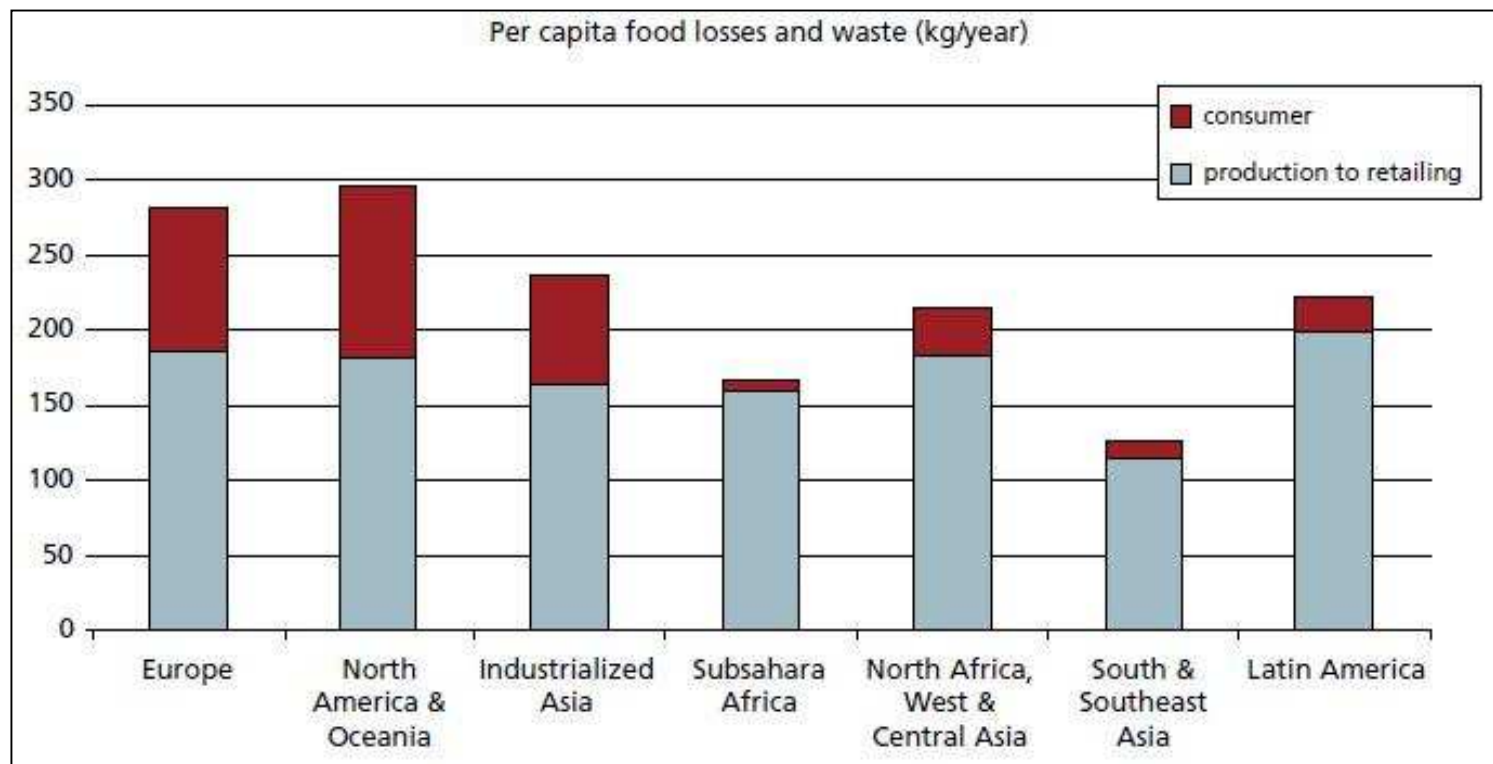
📍 www.punto3.info



punto 3
progetti per lo sviluppo
sostenibile

RIFIUTI (3)

La produzione di rifiuti è un aspetto ambientale altamente significativo. I rifiuti, soprattutto la frazione organica, derivano dalla fase di pre e post-consumo



Fonte: Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) and FAO (2011).
Global food losses and food waste.

✉ Filippo Lenzerini

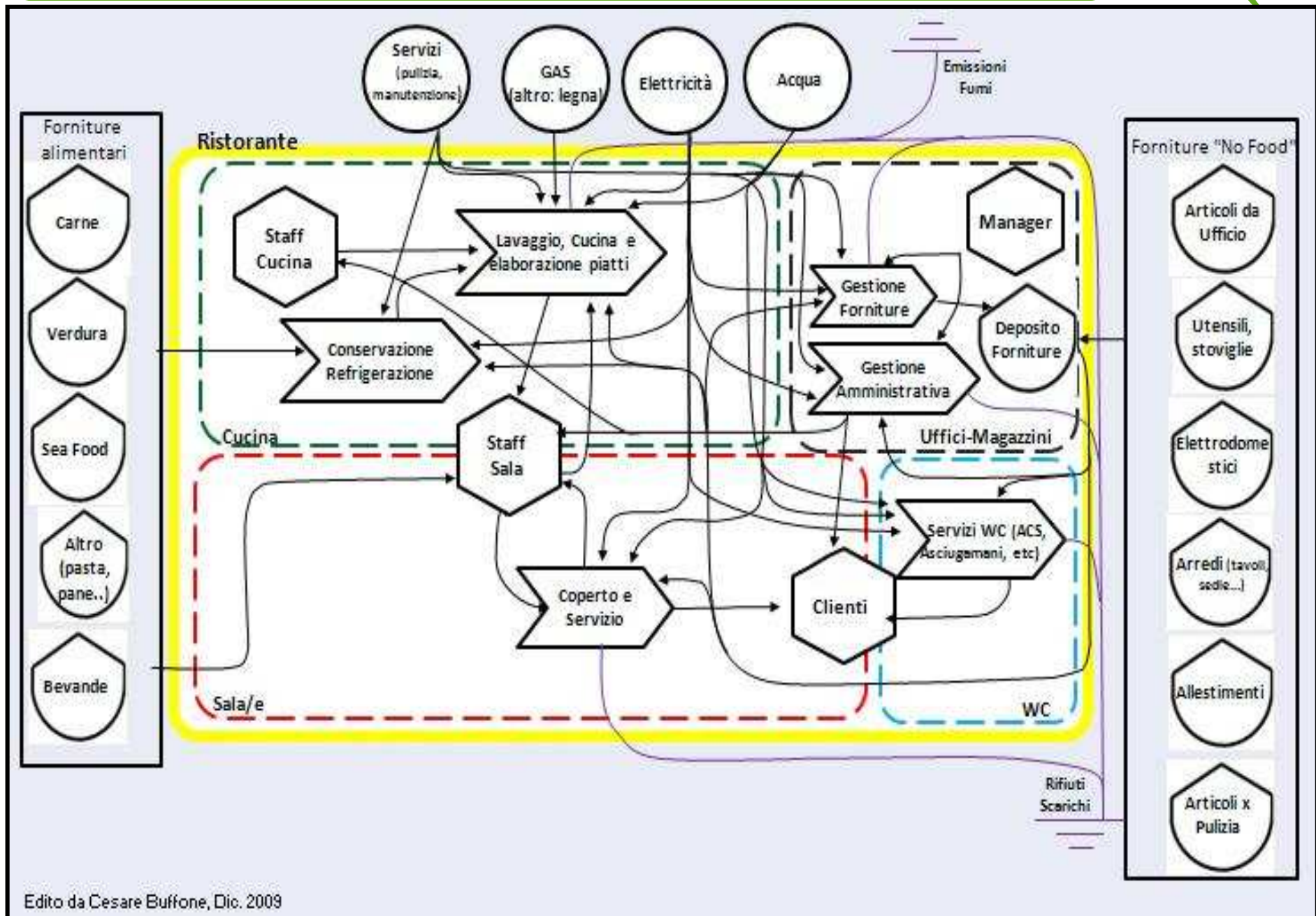
filippo@punto3.info

📍 www.punto3.info



punto 3
progetti per lo sviluppo
sostenibile

L'ECO-RISTORAZIONE: una nuova strada per la competitività degli alberghi



L'ECO-RISTORAZIONE: una nuova strada per la competitività degli alberghi

L'**Eco-ristorazione** consiste in un tipo di approccio gestionale alla ristorazione finalizzato a limitare gli impatti negativi del settore sull'ambiente

Procedure e tecnologie innovative consentono infatti di accrescere in modo considerevole le **prestazioni ambientali** di una piccola - media impresa, di ridurre i costi fissi di gestione e di conseguenza offrire un servizio ad un prezzo competitivo

Negli ultimi anni si registra, in tutti i settori, un costante aumento della domanda di prestazioni sostenibili, ed anche nel settore della ristorazione la domanda di **ristoranti eco-compatibili** è notevolmente cresciuta

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



I vantaggi dell'Eco-ristorazione

	Per il ristorante	Per il territorio	Verso il cliente
Efficienza energetica-termica	Minori costi gestione	Minori emissioni inquinanti	Marketing
Gestione rifiuti avanzata	Riduzione TIA	Minori rifiuti da gestire	Marketing
Filiera corta e biologico	Caratterizzazione del menù	Sostegno all'economia locale	Marketing
Forniture ecologiche	Razionalizzazione forniture		marketing
Acqua di rete	Minor magazzino e lavoro, minor necessità di frigoriferi	Meno camion in circolazione	Risparmio (anche se può essere leggermente aumentato il costo del coperto per il servizio)

L'ECO-RISTORAZIONE: una nuova strada per la competitività degli alberghi

Nello scenario internazionale sono già molteplici i progetti sviluppati nell'ottica di un miglioramento della qualità ecologica del servizio di ristorazione.

I due principali marchi di riferimento sono:

- **Green Seal GS-46** per gli Stati Uniti
- **Nordic Ecolabel for Restaurant** per i Paesi Nordici: Svezia (38 certificazioni rilasciate), Norvegia (34 certificazioni rilasciate), Danimarca, Finlandia, Islanda

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



Green Seal GS-46 Standard



Green Seal è un'organizzazione *non profit* attenta ai temi di protezione ambientale, di produzione, marketing e consumo sostenibile di prodotti e servizi

La Green Seal ha sviluppato uno standard, riconosciuto dall'ANSI (**American National Standard Institute**) per il settore ristorazione, costruito su standard obbligatori e facoltativi da soddisfare

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



L'ECO-RISTORAZIONE: una nuova strada per la competitività degli alberghi

La **Green Seal GS-46** è disponibile in tre differenti livelli sequenziali di certificazione : **Bronzo, Argento e Oro**, derivanti dal soddisfacimento dei requisiti suddivisi in sette macroaree:

- Acquisti responsabili di alimenti
- Gestione e conservazione dell'energia
- Gestione e conservazione dell'acqua
- Gestione e riduzione dei rifiuti
- Qualità dell'aria
- Gestione del territorio e pulizie
- Acquisti socialmente ed ambientalmente responsabili

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



L'ECO-RISTORAZIONE: una nuova strada per la competitività degli alberghi

Macroarea Acquisti responsabili di alimenti :

requisito obbligatorio

3.1.1 Total Food Purchases - Mandatory. The portion of total food purchases, based on cost averaged over a minimum of the last 3 months and up to the last 12 months, that is either organic or environmentally-preferable (see Appendix A), or a combination thereof, shall be:

BRONZE	SILVER	GOLD
25%	50%	80%

Macroarea Gestione e riduzione dei rifiuti :

requisito obbligatorio

3.4.4 Total Waste Diversion - Mandatory. The operation shall divert the following percent of total operational waste (excluding construction or renovation material) from the landfill based on the most recent waste audit conducted during normal operations according to 3.4.2:

BRONZE	SILVER	GOLD
40%	70%	90%

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



punto 3
progetti per lo sviluppo
sostenibile

Nordic Ecolabel for Restaurant



A livello europeo, l'unica certificazione esistente nel campo della ristorazione è rappresentata dalla Nordic Ecolabel of Restaurant, creata nel 2006 dal **Consiglio Nordico dei Ministri**, è del tutto analoga all'Ecolabel Europeo

La certificazione Nordic Ecolabel è una certificazione di terza parte, raggiungibile solo dopo il superamento di una **soglia minima** di prestazione ambientale

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



L'ECO-RISTORAZIONE: una nuova strada per la competitività degli alberghi

I ristoratori, per richiedere il **Nordic Swan**, devono soddisfare i 25 **requisiti obbligatori** contenuti nel disciplinare ed inoltre raggiungere un punteggio minimo (31 punti) attraverso il soddisfacimento di alcuni dei **requisiti facoltativi**; le macroaree individuate sono sei:

- Requisiti generali
- Alimenti e bevande
- Prodotti chimici ed “usa e getta”
- Energia ed acqua
- Rifiuti e trasporti
- Gestione ambientale

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



punto 3
progetti per lo sviluppo
sostenibile

L'ECO-RISTORAZIONE: una nuova strada per la competitività degli alberghi

Macroarea **Energia**: esempio di requisito obbligatorio

Obligatory requirements on energy and water		Are the requirements met?	
O11	Electricity and gas metering Restaurants must have an electricity and gas meter to enable the monitoring of energy consumption. The restaurant must regularly record energy consumption (at least 4 times a year) and investigate the cause of any abnormally high consumption.	Yes <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

Macroarea **Alimenti biologici**: esempio di requisito facoltativo

Proportion of organic foodstuffs and beverages in relation to the total annual purchase volume		Number of organic (different) products	Points
Denmark	Sweden	Finland, Norway, Iceland	
more than 50%	more than 25%	more than 30 products	7
40 - 50%	15 - 25%	21-30 products	6
30 - 39.9%	8 - 14.9%	16-20 products	5
25 - 29.9%	6 - 7.9%	11-15 products	4
20 - 24.9%	5 - 5.9%	6-10 products	3
17 - 19.9%	4 - 4.9%	4-5 products	2
13 - 16.9%	3 - 3.9%	2-3 products	1

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



L'ECO-RISTORAZIONE: una nuova strada per la competitività degli alberghi

La Strategia Italiana nell'ambito di *Sustainable Consumption and Production*:

Obiettivo generale	Creare le condizioni favorevoli allo sviluppo di sistemi di produzione e consumo sostenibili in Italia
Focus	Coerenza e sinergie tra le diverse politiche e azioni legislative e di governo Correzione del mercato e cambiamento degli stili di vita Innovazione dei processi produttivi e dei prodotti con particolare attenzione a peculiarità nazionali: PMI, distretti industriali, vocazione turistica
Obiettivi di sostenibilità	Riduzione delle emissioni climalteranti Riduzione dei rifiuti Riduzione delle sostanze pericolose
Strumenti	Strumenti di analisi (LCA, LCC, Life Cycle Thinking, Life Cycle Management) Strumenti di comunicazione delle prestazioni ambientali dei prodotti (Ecolabel, EPD, altre etichette) Strumenti di gestione ambientale (EMAS, ISO14001) Acquisti Verdi (GPP, GP) Strumenti economici (tasse, incentivi)
Settori prioritari	ALIMENTARE , Trasporti, Edilizia
Soggetti chiave	GDO, Pubblica Amministrazione

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



punto 3
progetti per lo sviluppo
sostenibile

Carta Volontaria del Ristorante Sostenibile



La Carta Volontaria del Ristorante Sostenibile è un progetto promosso da **Confesercenti Emilia-Romagna** e sviluppato grazie al supporto scientifico di ARPA Emilia Romagna

Per aderire al circuito dei “**ristoranti sostenibili**”, peraltro non ancora attivato, gli esercizi di ristorazione emiliano romagnoli saranno tenuti a soddisfare una serie di criteri ambientali orientati alla riduzione degli impatti ambientali causati dalle normali attività dei ristoranti e alla sensibilizzazione/esortazione a stili di vita sostenibili

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



punto 3
progetti per lo sviluppo
sostenibile

L'ECO-RISTORAZIONE: una nuova strada per la competitività degli alberghi

Il rilascio dell'etichetta ambientale è vincolato al superamento di una soglia minima di prestazione ambientale, che, a sua volta, si traduce a seconda del punteggio ottenuto dall'esercizio in tre livelli di certificazione sequenziali:

1. Base 2. Medio 3. Alto

I requisiti da soddisfare per ogni livello di certificazione sono ripartiti in otto macroaree:

- **Alimenti e bevande**
- **Prodotti chimici**
- **Energia**
- **Acqua**
- **Rifiuti**
- **Prodotti ecologici e solidali**
- **Sistema di gestione**
- **Trasporti ed emissioni**

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



punto 3
progetti per lo sviluppo
sostenibile

Grazie per l'attenzione...

...per maggiori approfondimenti visita:



: il gruppo "Eco Ristorazione"



WIKIPEDIA : la voce "Ristorazione sostenibile"



: le "news" del sito www.acquistiverdi.it

oppure scrivi a: **filippo@punto3.info**

 Filippo Lenzerini

filippo@punto3.info

 www.punto3.info



punto 3
progetti per lo sviluppo
sostenibile