



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



dopo gli Ecoacquisti, l'Ecoristorazione!

- **maggio 2010:** sottoscrizione Accordo di programma tra la Provincia autonoma di Trento e il settore della Distribuzione Organizzata trentina
- **gennaio 2011:** primi rilasci del marchio Ecoacquisti a 109 punti vendita, divenuti ad oggi **131**
- **maggio 2011:** replica dello schema sul settore della ristorazione trentina



gli obiettivi

- migliorare ulteriormente il già eccellente servizio offerto dai ristoratori trentini, **augmentandone 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**,
 - la **valorizzazione dell'acqua di rete**,
 - 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 verranno presi in considerazione, quanto meno in questa prima fase, rifugi, mense e servizi di catering, *lunch-bar*



il Tavolo di lavoro

- **Tavolo di lavoro partecipato** > per arrivare alla sottoscrizione di un Accordo di programma “Ecoristorazione Trentino”
- **partecipanti:**
 - Provincia autonoma di Trento
 - Comune di Trento
 - Unione Commercio Turismo Servizi
 - Associazione Albergatori della provincia di Trento
 - Associazione Agriturismo Trentino
 - Confesercenti



le tappe

1. **analisi dello stato dell'arte** del contesto trentino della ristorazione
2. **sperimentazione sul campo** delle buone pratiche ambientali attuabili dalla ristorazione trentina coinvolgendo **6 esercizi campione**
3. definizione del **disciplinare di certificazione** e del sistema di attribuzione dell'etichetta
4. implementazione di **strumenti di verifica e monitoraggio**
5. **sensibilizzazione** e formazione dei ristoratori e **promozione etichetta**



il disciplinare

- il disciplinare regolerà il rilascio dell'etichetta
- gli esercizi aderenti dovranno:
 - soddisfare alcuni **requisiti obbligatori**
 - raggiungere un **punteggio minimo complessivo** tramite il soddisfacimento di alcuni **requisiti facoltativi**
- l'esercizio può scegliere quali criteri facoltativi implementare tra un'ampia gamma suddivisa per matrici ambientali (efficienza energetica, prodotti ecologici, riduzione rifiuti, utilizzo di prodotti biologici...)
- a ciascun requisito facoltativo verrà assegnato dal disciplinare un punteggio (od un *range* di punteggio) sulla base dell'effettivo contributo alla riduzione degli impatti ambientali.



le sezioni del disciplinare

1. **rifiuti** (area prioritaria) > riduzione
2. **alimenti e bevande** > biologici, locali, solidali, slow food
3. **energia e acqua** > risparmio
4. **acquisti non alimentari** > prodotti verdi
5. **informazione, comunicazione, educazione ambientale**



l'azione-simbolo: l'eco-vaschetta

- **azione-simbolo** > una delle azioni obbligatorie sarà dare al cliente la possibilità di portarsi a casa il cibo avanzato
- **sostenibilità ambientale** > riduzione del rifiuto organico
- **sostenibilità sociale** > riduzione degli sprechi alimentari

- la PAT metterà a disposizione degli esercizi una **eco-vaschetta** per consentire al cliente di portare a casa il cibo
- **sicurezza igienico-sanitaria** > avvallo dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari
- **sostenibilità ambientale** >
 - compostabilità certificata
 - materia prima proveniente da foreste gestite in modo sostenibile (certificazione FSC)
 - conferibile nella carta (se sporca nell'organico)

Ri-gustami
A CASA



Con il TUO cibo
riempi il frigo
non il cestino!



Servizio per le politiche di
risanamento dei siti inquinati e di
gestione dei rifiuti

Tel.: 0461 493677

serv.bonificherifiuti@provincia.tn.it

APPA Trento

Settore informazione e monitoraggi

Tel.: 0461 497738

sim.appa@provincia.tn.it

Progetto realizzato in collaborazione con:



www.eco.provincia.tn.it