



Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Eco-Ristoranti

La ristorazione a basso impatto ambientale



Bardonecchia – 8 giugno 2016



Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Covar14: chi siamo

19 Comuni
260.000 abitanti





Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Covar14: chi siamo

19 Comuni
260.000 abitanti

COVAR 14		ANNO 2004	ANNO 2006	ANNO 2015	RAFFRONTO 2015/2004
		Abitanti	Abitanti	Abitanti	
		246.421	247.617	260.823	5,844%
A - TOTALE RIFIUTI INDIFFERENZIATI	kg	84.586.808	38.944.552	40.781.577	-51,787%
	kg/ab/die	0,940	0,431	0,428	-54,449%
B - TOTALE RACCOLTA DIFFERENZIATA	kg	33.208.432	66.287.500	65.453.842	97,100%
	kg/ab/die	0,369	0,733	0,688	86,217%
C - TOTALE RIFIUTI (A + B)	kg	117.795.240	105.232.052	106.235.418	-9,813%
	kg/ab/die	1,310	1,164	1,116	-14,793%
RACCOLTA DIFFERENZIATA	%	28,19%	62,99%	61,61%	118,547%



Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Ecoristoranti: l'origine del progetto



SERR 2012 – progetto
“Di Meno in Meglio”



Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Ecoristoranti: l'origine del progetto



Premiato dal Comitato Promotore Europeo come **miglior progetto di riduzione rifiuti della SERR 2012** a cura delle pubbliche amministrazioni



Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Ecoristoranti: oggi



64 ecoristoranti
accreditati tra
CO.VA.R.14 e
CIDIU SpA

5 appena
aggiunti nel
Comune di
Pianezza

6 in arrivo nel
Comune di
Giaveno



Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



A chi si rivolge?



Ristoranti

Pizzerie

Trattorie

Agriturismi

Bar con pasti caldi

Tavole calde



Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Come si diventa Ecoristorante?

Gli esercizi garantiscono di svolgere correttamente la raccolta differenziata e s'impegnano a realizzare alcune azioni di riduzione dei rifiuti



Protocollo d'intesa



Da Ristorante a Ecoristorante

Per diventare Ecoristorante bisogna **realizzare almeno 7 azioni di riduzione dei rifiuti** tra quelle proposte (di cui almeno una non ancora adottata).

Azioni (dal «Protocollo d'Intesa»)

- o Comunicazione del progetto nel ristorante
- o asporto delle pietanze non consumate
- o Avvio al compostaggio domestico dei propri scarti organici
- o Creazione della mezza porzione e del menù bimbi;
- o Distribuzione di acqua da rubinetto;
- o grissini sfusi;
- o tovaglie in stoffa e tovaglioli in stoffa;
- o prodotti con vuoti a rendere o alla spina per la pulizia
- o bevande con vuoti a rendere o alla spina (birra, vino ecc.);
- o piatti e bicchieri in vetro/ceramica e posate in acciaio;
- o Uso di asciugamani con sistemi elettrici ad aria calda o di asciugamani in stoffa e non utilizzo di materiale a perdere nei bagni



Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Vantaggi per i ristoratori_1

Promozione sul web

- www.ecoristoranti.it
- www.covar14.it e www.cidiu.to.it
- Sezione dedicata sul sito web dei Comuni
- Pagina Facebook
- Profilo Instagram
- Newsletter virale a soggetti del mondo della ristorazione sostenibile (Slow food, Eataly, food bloggers ecc.)
- Siti web e pagine Facebook dei ristoranti aderenti

Campagna stampa

- Comunicati stampa
- Inserzioni pubblicitarie su testate giornalistiche locali



Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Vantaggi per i ristoratori_2

Immagine e visibilità

- Adesione a una rete *green* nazionale in espansione
- Promozione e visibilità a costo zero, a livello locale e nazionale
- Consenso dei clienti per un'iniziativa che fa bene all'ambiente

Gestione

- Risparmio economico sulle forniture
- Risparmio di tempo e risorse (meno prodotti da immagazzinare e rifiuti da gestire e differenziare)
- Attivazione di un circolo virtuoso tra esercenti



Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Kit comunicativo – la vetrofania





Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



L'attestato



Il Consorzio CO.VA.R.14,
a fronte delle iniziative di riduzione dei rifiuti realizzate
presso questo esercizio ristorativo,
assegna il titolo di **Eco-Ristorante CO.VA.R.14** a

Marilyn Cafe'



- ☐ Comunicare all'interno dell'esercizio, tramite messaggi scritti (sul menù, ad esempio), l'importanza del consumo consapevole del cibo;
- ☐ Permettere e promuovere l'asporto delle pietanze non consumate dal cliente tramite sistema Doggy Bag o similari;
- ☐ Creazione del menù "rifiuti zero", inserito stabilmente nell'offerta del ristorante, promuovendolo ai clienti e mettendone in luce i punti di forza, avente queste caratteristiche:
 - porzione intera e mezza porzione, con conseguente prezzo differenziato
 - uso di acqua in brocca
 - stoviglie e bicchieri riutilizzabili (ceramica e vetro) o al massimo compostabili
 - asporto del cibo non consumato a fine pasto;
- ☐ Avvio al compostaggio domestico dei propri scarti organici (obbligatorio per gli agriturismi);
- ☐ Creazione della mezza porzione e del menu bimbi;
- ☐ Distribuzione di acqua da rubinetto con gasatore/filtratore (tipo Puracqua);
- ☐ Uso di grissini sfusi (non preconfezionati);
- ☐ Utilizzo di tovaglie in stoffa e tovaglioli in stoffa;
- ☐ Uso di prodotti con vuoti a rendere o alla spina per la pulizia e l'igienizzazione dell'esercizio, come detersivi, disinfettanti e detergenti;
- ☐ Uso di prodotti con vuoti a rendere o distribuiti alla spina (birra, vino, ecc.);
- ☐ Uso di asciugamani con i sistemi elettrici ad aria calda o a stoffa;
- ☐ Utilizzo di piatti e bicchieri in vetro/ceramica e posate in acciaio;
- ☐ Acquisto di prodotti con imballaggi di vetro o carta, anziché di plastica, per latte, yogurt, passate, succhi di frutta e altri prodotti necessari per l'attività ristorativa;
- ☐ Non utilizzo di materiale a perdere nei bagni (bicchieri in plastica, saponette confezionate, bustine di prodotti vari), preferendo ricariche o saponette di dimensioni normali;
- ☐ Scegliere almeno un fornitore con certificazione ambientale (ISO 14001, biologico, ecolabel, ecc.);
- ☐ Prediligere la pubblicità e la promozione informatizzata via web rispetto alla distribuzione di materiale cartaceo; nel caso di distribuzione di gadget, prediligere quelli in materiale biodegradabile o a basso impatto ambientale (carta/cartone, fibre vegetali, ecc).



Il Presidente del CO.VA.R.14

Eco-Ristoranti Covar14: La ristorazione a basso impatto ambientale. Segui su Facebook e su www.covar14.it



Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Kit comunicativo

banner (sx), segnaposto e
inserto menu (centro) e
doggy bag (dx)





Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Gadget – il Doggy bag

Ad ogni nuovo aderente viene consegnato un kit simbolico di 15 Doggy Bag (sacchetto+vaschetta) al fine di utilizzarli sia come strumento comunicativo e di sensibilizzazione (posto in evidenza all'interno dell'esercizio) sia come strumento per l'asporto dell'avanzo alimentare.





Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



La pagina Facebook





Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Profilo Instagram





Fare meno rifiuti | Risparmiare tempo | Tutelare l'ambiente



Grazie per l'attenzione!

Leonardo Di Crescenzo
CO.VA.R.14

