



Sottoscrizione del Protocollo d'intesa per il conferimento del marchio "Ecoristorante"

Data

Nome: Cognome:
Luogo e data di nascita:
Residente a In Via

In qualità di legale rappresentante dell'esercizio

.....
.....

ubicato In Via Comune di.....

dichiara di condividere ed accettare le condizioni del protocollo d'intesa allegato e di rispettarne, dopo averne preso coscienza, le clausole, entrando così a far parte della rete "Ecoristoranti".

In fede,

.....



ELENCO AZIONI DI RIDUZIONE DEI RIFIUTI

NUMERO MINIMO DI AZIONI PER IL CONFERIMENTO DEL TITOLO "ECO-RISTORANTE": 7
(barrare i cerchietti delle attività prescelte)

- Uso di grissini sfusi (non preconfezionati);
- Uso di asciugamani con i sistemi elettrici ad aria calda o a stoffa;
- Distribuzione di acqua da rubinetto in brocca;
- Uso di prodotti con vuoti a rendere o distribuiti alla spina (birra, vino, ecc.);
- Uso di prodotti con vuoti a rendere o alla spina per la pulizia e l'igienizzazione dell'esercizio, come detersivi, disinfettanti e detergenti;
- Utilizzo di tovaglie in stoffa e tovaglioli in 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, saponettine confezionate, bustine di prodotti vari), preferendo ricariche o saponette di dimensioni normali;
- Avvio al compostaggio domestico dei propri scarti organici (**obbligatorio per gli agriturismi**);

- Permettere e promuovere l'asporto delle pietanze non consumate dal cliente tramite sistema Doggy Bag o similari;
- Creazione della mezza porzione e/o del menu bimbi;
- Comunicare all'interno dell'esercizio, tramite messaggi scritti (sul menù, ad esempio), l'importanza del consumo consapevole del cibo;
- 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;
- 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).