

Benvenuto caro ristoratore!

Se ti sei spesso chiesto come poterti mettere in gioco per rispettare e tutelare l'ambiente e garantire un mondo sostenibile per le future generazioni...

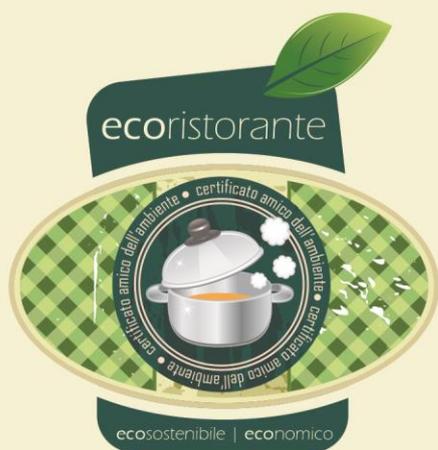
Diventa Eco-Ristorante!

Un Eco-Ristorante è un esercizio che si impegna a diffondere e comunicare i principi della prevenzione e riduzione dei rifiuti ai propri clienti e realizza una serie di azioni che evitano di produrre rifiuti.

Come vedrai, alcune azioni potresti già averle realizzate, poiché alcune buone abitudini sono ancora in voga...fortunatamente!

Scopri come diventare Eco-Ristorante!

Continua a leggere per capire come aderire, ci vorrà 1 minuto!



Come aderire al progetto "Eco-Ristoranti"

Leggete l'elenco delle azioni proposte per fare meno rifiuti.

Sono in tutto 16 proposte, dovete **sottoscriverne almeno 7** per diventare Eco-ristorante (come rappresentato nell'immagine sottostante).

Possono essere azioni che già applicate quotidianamente, ma **almeno 1 dovrà essere una nuova azione**, che vi impegnate a realizzare in occasione del progetto.



ELENCO AZIONI DI RIDUZIONE DEI RIFIUTI

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

- 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

Se avete dubbi, scrivete o chiamate il referente

Andrea Stecich (0173/33777 int. 512; 342-5646803; andrea.stecich@cooperica.it)



Una volta che avete segnato le azioni che intendete rispettare o già realizzate, compilate con i vostri dati il foglio di adesione, come segue:

Sottoscrizione del Protocollo d'intesa
per il conferimento del bollino "Eco-ristorante"
nell'ambito del progetto di COVAR14
"Di meno in meglio"
Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti 2012

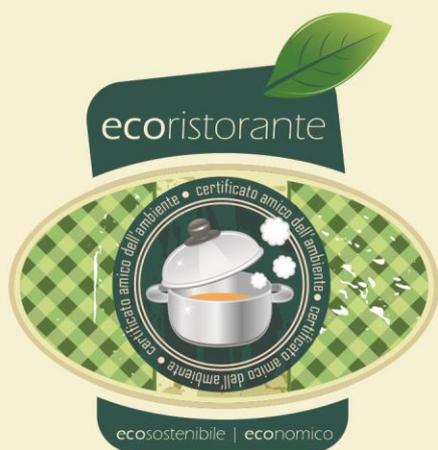
Data 29/10/2012

Nome: PAOLO Cognome: BIANCO
Luogo e data di nascita: A. MILANO IL 7.12.1943
Residente a CARIGNANO (TO) In Via VITTORIO EMANUELE 42/P

In qualità di legale rappresentante dell'esercizio
.....
RISTORANTE "LA GALLINA DALLE UOVA D'ORO".....
.....

dichiara di condividere ed accettare le condizioni del protocollo d'intesa allegato e di rispettarne, dopo averne preso coscienza, le clausole.

In fede,
Paolo Bianco.....



Invio dei moduli d'adesione

I fogli contenenti le azioni che avete selezionato (pag. 3) e il foglio di adesione (pag. 4) vanno inviati via posta/via fax o scannerizzati via mail ai contatti riportati in calce.

Le iscrizioni restano aperte per permettere nel tempo l'adesione dei ristoratori che vorranno entrare a far parte di questo eco-circuito, che verrà proposto come modello di consumo consapevole e sostenibile su tutto il territorio consortile.

Via posta:

E.R.I.C.A. soc. coop.

Via Santa Margherita 26

12051 Alba (CN)

Alla c.a. di Andrea Stecich

Via fax:

Al numero 0173/364898

Via mail:

inviare la scansione dei fogli correttamente compilati ad andrea.stecich@cooperica.it





Sottoscrizione del Protocollo d'intesa
per il conferimento del bollino "Eco-Ristorante Co.Va.R.14"

Data

Nome: Cognome:

Luogo e data di nascita:

Residente a In Via

In qualità di legale rappresentante dell'esercizio

.....
.....
.....

dichiara di condividere ed accettare le condizioni del protocollo d'intesa allegato e di rispettarne, dopo averne preso coscienza, le clausole.

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)

- 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 menù 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.);

- 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;
- Uso di asciugamani con sistemi elettrici ad aria calda o di asciugamani in stoffa;
- 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.).