

Ecoristorazione

Trentino

Istituti Alberghieri



Il disciplinare

Nota: per l'ottenimento del marchio "Ecoristorazione Trentino" è necessario ottemperare a tutte le azioni obbligatorie e alle azioni facoltative che permettano di totalizzare **almeno 24 punti** sui 76 a disposizione (da 24 a 35 punti: eco-ristoratore base; da 35 a 50 punti: eco-ristoratore avanzato; oltre 50 punti: eco-ristoratore virtuoso)

SEZ	ID	CRITERIO	Punti	Modalità di assegnazione
A - Alimenti e bevande	A1	<p>Portate a filiera trentina Garantire e promuovere quindicinalmente una proposta di "menù a filiera trentina" le cui portate siano preparate ciascuna con almeno 1 ingrediente principale derivante da filiera trentina*. In alternativa, garantire e promuovere quotidianamente almeno una portata preparata con almeno 1 ingrediente principale derivante da filiera trentina. E' inoltre obbligatorio comunicare l'origine del/gli ingrediente/i principali derivanti da filiera trentina esplicitandone la provenienza. Nel caso degli esercizi ristorativi ubicati all'interno di Comuni che confinano con Comuni non trentini, gli ingredienti principali possono essere acquistati direttamente da un produttore locale (o consorzio di produttori locali)**, anche se non trentino. In tal caso, andrà inserita nel menù la seguente dicitura: "Nelle portate a filiera trentina, possono essere impiegati anche prodotti non trentini, purché acquistati direttamente da produttori locali collocati a un massimo di 30 km dall'esercizio: in questo modo, manteniamo attivo l'impegno di ridurre i trasporti".</p> <p>*con "ingrediente derivante da filiera trentina" si identifica un alimento o una bevanda la cui filiera sia interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, fornitori, distributori). In particolare, sono riconosciuti come ingredienti derivanti da filiera trentina anche i prodotti in possesso del marchio Qualità Trentino e i prodotti DOP (alimenti e vini) e IGP (solo vini) assegnati alla Provincia Autonoma di Trento dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (www.politicheagricole.it).</p> <p>** con produttore locale si identifica un'impresa agricola che coltivi e produca alimenti o allevi e macelli animali in un raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo; con consorzio di produttori locali s'intende un soggetto giuridico che associ produttori locali, a sua volta collocato entro il raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo</p>	obbligatorio	
	A2	<p>Alimenti biologici Inserire quindicinalmente nel menù almeno 3 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, facendo in modo che quotidianamente ne sia presente almeno 1, comunicando opportunamente tale scelta agli utenti.</p>	obbligatorio	

A3	<p>Alimenti biologici plus Inserire quindicinalmente nel menù ulteriori (oltre ai 3 indicati nel criterio A2) ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta agli utenti. Fra tutti gli alimenti biologici offerti, almeno 1 su 3 deve essere derivante da filiera trentina.</p>	0,5 - 4,5	0,5 punti ogni ulteriore ingrediente fino ad un massimo di 4,5 punti
A4	<p>Alimenti equi e solidali Inserire quindicinalmente nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non producibili in Italia (ad es. the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati) provenienti da commercio equo e solidale certificati Fairtrade. Comunicare opportunamente tale scelta agli utenti.</p>	0,5 – 2,5	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 2,5 punti
A5	<p>Alimenti locali Inserire quindicinalmente nel menù almeno 2 tra ingredienti principali, alimenti o bevande acquistati direttamente da un produttore locale (o consorzio di produttori locali)*, comunicando opportunamente tale scelta agli utenti. *con produttore locale si identifica un'impresa agricola che coltivi e produca alimenti o allevi e macelli animali in un raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo; con consorzio di produttori locali s'intende un soggetto giuridico che associ produttori locali, a sua volta collocato entro il raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo</p>	1-3	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 3 punti
A6	<p>Alimenti di lontana provenienza Eliminare dall'offerta alimenti e bevande la cui filiera annoveri almeno un passaggio (coltivazione/allevamento, trasformazione, distribuzione) svolto a oltre 1.200 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo*, comunicando opportunamente tale scelta agli utenti. L'uso di alimenti di lontana provenienza è tuttavia ammesso in occasione di iniziative a tema finalizzate alla conoscenza dei prodotti provenienti da culture produttive ed enogastronomiche lontane dalla nostra. * sono ammessi alimenti e bevande non producibili nel raggio di 1.200 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo (ad es. the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati)</p>	1	
A7	<p>Menù vegetariano e/o vegano Garantire e promuovere una proposta quindicinale di "menù vegetariano" composta da almeno 3 portate che siano preparate senza alcun utilizzo di carne né pesce (escluso dessert) e/o senza alcun utilizzo di derivati animali (esclusa frutta). In aggiunta, garantire e promuovere l'offerta quotidiana di almeno 1 portata vegetariana e/o vegana.</p>	3-4	3 punti per la scelta vegetariana, 4 punti per la scelta vegana

	A8	Prodotti da lotta alle mafie Inserire quindicinalmente nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non producibili in Trentino certificati da agricoltura biologica e provenienti da coltivazioni su terre confiscate alle mafie. Comunicare opportunamente tale scelta agli utenti.	0,5 – 1	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 1 punto
	A9	Stagionalità dei prodotti Inserire quindicinalmente nel menù almeno 2 portate di cui almeno 1 degli ingredienti principali sia di stagione, comunicando opportunamente tale scelta agli utenti.	1 – 3	0,5 punti per ogni portata, fino ad un massimo di 3 punti

B - Rifiuti	B1	Confezioni monodose Eliminare, ove non richieste per legge, tutte le confezioni monodose, ad eccezione di: zucchero (se in bustine monodose di carta), maionese, ketchup, senape, salse da condimento, infusi e cialde per il caffè decaffeinato non in plastica.	obbligatorio	
	B2	Prodotti monouso Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, ecc.).	obbligatorio	
	B3	Asporto cibo non consumato Offrire agli utenti esterni la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate utilizzando l'apposito contenitore indicato dalla Provincia autonoma di Trento (o simili), comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente.	obbligatorio	
	B4	Compostaggio Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dall'esercizio.	2 - 3	2 punti per il compostaggio non professionale, 3 punti per il compostaggio professionale (ovvero garantito durante tutto l'anno da macchinari in grado di consentire il compostaggio anche a basse temperature)
	B5	Acqua da bere Informare l'utente della possibilità di richiedere acqua di rete specificandolo nel menù e, come eventuale unica alternativa all'acqua di rete, offrire acqua in bottiglia esclusivamente di vetro con vuoto a rendere da filiera trentina (naturale e frizzante).	obbligatorio	
	B6	Bevande sfuse Offrire nel menù bevande sfuse (esclusa acqua).	1,5	

	B7	Tovaglie e tovaglioli Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile o, in alternativa, prodotti realizzati con carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili).	1-3	3 punti per prodotti esclusivamente durevoli, 2 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 1 punto per FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili
	B8	Asciugamani Utilizzare nei bagni esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili. In alternativa utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili).	2-4	4 punti per prodotti esclusivamente durevoli, 3 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 2 punti per FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili
	B9	Cestini nel bagno Attrezzare il bagno con appositi cestini per rifiuti (assorbenti e pannolini) sollecitandone l'utilizzo.	0,5	
	B10	Acqua da bere plus Offrire all'utente acqua naturale esclusivamente di rete, eventualmente filtrata.	4	
	B11	Mini-porzioni Offrire all'utente la possibilità di ordinare porzioni ridotte per qualunque portata per la quale sia possibile, comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente.	obbligatorio	
	B12	Detersivi a ridotto imballaggio Utilizzare per le pulizie almeno 2 linee di detersivi alla spina o superconcentrati o in caps o con vuoto a rendere, identificate tra: detersivo pavimenti, detersivo piatti, detersivo lavastoviglie, detersivo superfici, panni lavapavimenti e superfici, sgrassatori, detergente lavamani e detergente lavamani professionale.	1,5	
	B13	Raccolta differenziata Svolgere la raccolta differenziata nell'Istituto, in accordo con le modalità di raccolta vigenti sul territorio in cui viene erogato il servizio.	obbligatorio	
	B14	Riduzione degli sprechi alimentari Servirsi di un servizio di ritiro del cibo avanzato non somministrato, affinché venga somministrato in altri contesti, secondo le norme di legge vigenti.	4	

C - Energia	C1	Elettricità verde Utilizzare al 100% energia elettrica certificata proveniente da fonti rinnovabili.	4,5	
	C2	Energia rinnovabile Generare energia rinnovabile (energia solare, fotovoltaica, geotermica, eolico, ecc.).	1,5 - 3	1,5 punti per chi genera energia rinnovabile, 3 punti per chi genera in maniera rinnovabile almeno il 70% dell'energia consumata dall'esercizio

	C3	Illuminazione Utilizzare solo sistemi di illuminazione a rendimento energetico di classe A (Direttiva 98/11/CE).	obbligatorio	
	C4	Elevate prestazioni energetiche dell'edificio Svolgere l'attività di ristorazione all'interno di un edificio che, a seguito di certificazione energetica, risulti collocato in classe energetica B o superiore, oppure che sia dotato di certificazione di sostenibilità ambientale LEED o assimilabile.	2	
	C5	Mobilità sostenibile Dotare l'Istituto di un piano di mobilità sostenibile per gli spostamenti casa-scuola di docenti e studenti.	2	

D - Acqua	D1	Scarichi dei bagni Utilizzare nei bagni della struttura sistemi di scarico con un flusso idrico non superiore ai 6 litri per scarico (calcolati sullo scarico maggiore in caso di doppio tasto).	2	
	D2	Rubinetti Utilizzare, in bagni e cucine, rubinetti il cui flusso idrico, attraverso l'applicazione di riduttori di flusso o altre soluzioni, non superi i 9 litri d'acqua al minuto, oppure siano dotati di meccanismi di controllo a pedale, a tempo o con fotocellula.	2	
	D3	Irrigazione Utilizzare, per l'irrigazione di piante e aree verdi esterne, un sistema ad alta efficienza idrica a goccia o manuale (ad esempio con l'innaffiatoio).	0,5	

E – Prodotti non alimentari	E1	Prodotti per le pulizie Utilizzare per le pulizie almeno 2 linee di prodotti ecologiche certificate (Ecolabel o etichetta ambientale assimilabile), identificate tra: detersivo pavimenti, detersivo piatti, detersivo lavastoviglie, detersivo superfici, panni lavapavimenti e superfici, sgrassatori, detergente lavamani e detergente lavamani professionale.	obbligatorio	
	E2	Carta Utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile) in ufficio (carta ufficio, blocchetti ricevute) e per il materiale informativo/promozionale (flyer, dépliant, menù, ecc.).	1,5-3	3 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 1,5 punti per FSC, PEFC o altre etichette ambientali assimilabili
	E3	Carta-tessuto Utilizzare esclusivamente carta igienica nei bagni e rotoloni asciugamani in cucina ecologici certificati (Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili).	1-1,5	1,5 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 1 punto per FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili

	E4	Prodotti non alimentari naturali Utilizzare almeno 1 prodotto detergente in possesso del certificato Icea Eco-Bio Detergenza o equivalente oppure realizzato con soluzioni acquose di acidi organici deboli che possono essere utilizzati come alimenti, come aceto o acido citrico e/o 1 prodotto tessile in possesso della certificazione OE 100 Standard e/o Global Organic Textile Standard o equivalente.	0,5 – 1,5	0,5 punti per ogni prodotto, fino ad un massimo di 1,5 punti
F - Informazione, comunicazione e educazione ambientale	F1	Informazione Informare i principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) dell'ottenimento del marchio "Ecoristorazione Trentino". Inoltre, informare gli utenti della possibilità di adottare comportamenti ambientalmente sostenibili (ad esempio attraverso supporti adesivi). Inserire il logo Ecoristorazione Trentino – con relativo rimando al sito web www.ecoristorazionetrentino.it - sull'eventuale sito web dell'Istituto e su tutti i prodotti informativi dell'Istituto, realizzati su qualunque supporto (cartaceo, elettronico, audiovideo, ecc.). Affiggere all'ingresso dell'Istituto la vetrofania di Ecoristorazione Trentino. Utilizzare all'interno dell'Istituto i materiali informativi di Ecoristorazione Trentino (fino ad esaurimento scorte). Inserire nel menù, oltre a tutte le informazioni richieste specificamente dai singoli criteri del presente disciplinare, anche un riferimento al possesso del marchio Ecoristorazione da parte dell'Istituto e al suo significato.	obbligatorio	
	F2	Politica ambientale Comunicare ai principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) il proprio impegno ambientale realizzando, ad esempio, un documento di politica ambientale.	1,5	
	F3	Comunicazione ed educazione ambientale Organizzare attività di comunicazione e educazione ambientale, rivolte sia all'interno che all'esterno dell'Istituto.	2 - 4,5	<ul style="list-style-type: none"> - da 2 a 3 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica di iniziative di comunicazione in materia di sostenibilità ambientale (ad es. serate a tema); - da 3 a 4 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica di attività di educazione ambientale (ad es. attività didattiche in collaborazione con gli Educatori ambientali dell'APPA); - 4,5 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica sia di iniziative di comunicazione che di attività di educazione ambientale.

	<p>F4</p> <p>Formazione Prendere parte annualmente all'attività formativa organizzata dal Comitato provinciale Ecoristorazione Trentino in materia di sostenibilità nella ristorazione e comunicazione ambientale, per un minimo di 8 ore l'anno (possono essere incluse anche le 4 ore di partecipazione all'assemblea annuale degli eco-ristoratori) e organizzare attività di formazione interna per il personale docente e non docente con riferimento agli stessi argomenti</p>	<p>4,5 punti</p>	
	<p>F5</p> <p>Dati ambientali L'Istituto raccoglie e archivia annualmente i dati sui consumi di elettricità e acqua e sulla produzione di rifiuti, e li trasmette al Comitato provinciale Ecoristorazione entro il 28 febbraio di ogni anno.</p>	<p>3</p>	

BONUS	<p>Altre azioni ambientali Implementare/adottare tecnologie o comportamenti volti a ridurre l'impatto ambientale, ulteriori rispetto a quelle indicate nel presente disciplinare, e comunicare opportunamente tale scelta all'utente.</p>	0,5 - 4,5	<p>Un punto per ciascuna delle seguenti azioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - offrire prestazioni significativamente superiori ai limiti indicati nel disciplinare per almeno 3 tra i seguenti criteri (A1, A3, A4, B1, E1); - aver provveduto ad un audit del rendimento energetico degli edifici con conseguente riqualificazione energetica degli stessi; - utilizzare prevalentemente cucine, frigoriferi, lavastoviglie ad alta efficienza energetica; - utilizzare esclusivamente biomasse (a filiera trentina) per riscaldare i locali; - utilizzare un impianto di recupero dell'acqua piovana; - utilizzare un impianto per intercettare i rifiuti solidi accidentalmente precipitati negli scoli dei lavandini. <p>Altri punti vengono attribuiti in presenza di altre azioni ambientali dimostrabili e verificabili, da un minimo di 0,5 punti a un massimo di 2 per ogni azione.</p> <p>Può essere attribuito fino a un totale complessivo di massimo di 4,5 punti per tutte le azioni bonus.</p>
--------------	--	------------------	--