

Report 1° Ciclo incontri Sperimentazione

Rapporto riepilogativo degli incontri con i cinque ristoratori aderenti alla sperimentazione e proposta di checklist sperimentale



<http://www.eco.provincia.tn.it/>

INDICE

1	Resoconto primo incontro sperimentazione	4
1.1	Le cinque visite sul campo.....	5
2	La checklist sperimentale	6
2.1	La checklist sperimentale criterio per criterio	7
2.2	SEZIONE A - Alimenti e bevande.....	8
2.3	SEZIONE B - Rifiuti	14
2.4	SEZIONE C - Energia.....	26
2.5	SEZIONE D - Acqua	30
2.6	SEZIONE E - Acquisti non alimentari	34
2.7	SEZIONE F - Informazione, comunicazione ed educazione ambientale	41
2.8	La checklist sperimentale - quadro sinottico.....	48
3	Criteri ambientali da sperimentare per esercizio test	50
4	Piano 2° ciclo incontri	52
5	Questionario conoscitivo del rapporto tra comparto ristorativo e ambiente: risultati provvisori	53
6	Osservazioni e proposte di sviluppo	57
6.1	Osservazioni	57
6.2	Quadro fornitori.....	57
6.3	Sviluppi potenziali del progetto Ecoristorazione Trentino.....	57
7	Crono-programma aggiornato	58

1 Resoconto primo incontro sperimentazione

Il primo ciclo di incontri con i cinque esercizi test è stato realizzato nella seconda metà del mese di giugno, in accordo al cronoprogramma elaborato assieme al tavolo partecipato del progetto; il secondo ciclo di incontri, invece, è stato pianificato per la seconda metà di luglio.

Nello specifico le visite alle strutture aderenti alla sperimentazione sono state condotte attraverso una procedura standard, che ha previsto:

- Interviste ai cinque gestori e presentazione della checklist iniziale, per raccogliere un parere sulla prima bozza della griglia di valutazione per il rilascio del marchio Ecoristorazione Trentino,
- Sopralluoghi alle cinque strutture test, per identificare punti di forza, punti critici ed eventuali azioni di miglioramento ambientale, trattati poi nel report di sostenibilità (da consegnare a ciascuna struttura), e per avere una fotografia al tempo zero degli esercizi stessi.

Il primo ciclo di visite alle cinque strutture test si è svolto secondo il seguente calendario di visite:

Esercizio	Referenti	Data	Orario
Ristorante - pizzeria Uva & Menta	Maurizio Menta	20 giugno 2011	10:30 / 14:00
Agriturismo Martinelli	Lauro Martinelli	20 giugno 2011	15:30 / 17:30
Ristohotel 900 (Hotel Rovereto)	Marco Zani	23 giugno 2011	9:30/12:30
Ristohotel Villa Madruzzo	Battista Polonioli	27 giugno 2011	10:30/12:00
Ristorante - pizzeria Da Pino	Danilo Moresco	27 giugno 2011	15:30/17:30

Tabella 1 Calendario visite primo ciclo incontri sperimentazione.

Il confronto diretto con un campione di attori della ristorazione trentina è risultato utile ai fini degli sviluppi del progetto; la checklist iniziale, ad esempio, è stata originariamente costruita facendo riferimento alle etichette e alle buone pratiche ambientali esistenti a livello internazionale per il settore della ristorazione, adeguandole alla realtà italiana attraverso sulla base delle conoscenze maturate da Punto 3 nel settore delle etichette ambientali e delle performance ambientali di una organizzazione.

Attraverso le interviste condotte ai ristoratori trentini è stato possibile, quindi, “calare” la griglia di criteri nella realtà del settore ristorativo trentino raccogliendo informazioni e pareri sia sulla fattibilità dell’adozione dei singoli criteri ambientali, sia sulle soglie e le modalità di verifica degli stessi.

In questa maniera l’implementazione della checklist da “iniziale” a “sperimentale” (si veda Figura 1), sarà condotta tenendo conto dei diversi punti di vista dei ristoratori e delle loro considerazioni, condizione supportata dal fatto che durante le interviste i cinque sperimentatori si sono caratterizzati per propensione, sensibilità e visioni del tutto differenti, rappresentando così un utile spaccato della realtà ristorativa trentina. Le informazioni raccolte saranno utili per garantire sia l’adeguatezza della checklist alle diverse realtà/necessità del settore ristorativo trentino, sia l’apprezzamento da parte dei gestori stessi che a sua volta comporterebbe il successo e il radicamento dell’iniziativa.

Durante il secondo ciclo di incontri si procederà illustrando al gestore di ciascuna struttura test il “pacchetto di criteri sperimentali”, selezionati all’interno della checklist sperimentale, per invitare gli stessi a testarne la fattibilità. Questo test sarà importante sia per identificare le corrette soglie per la soddisfazione di ciascun criterio, sia per analizzare la difficoltà di implementazione/adozione di ciascuna azione proposta e pesarla con un punteggio, dalla somma di quest’ultimo si valuterà il rilascio del marchio Ecoristorazione Trentino.

1.1 Le cinque visite sul campo

Gli audit delle strutture test sono complessivamente andati molto bene e sono durati in media due ore e mezza.

Complessivamente si è percepito entusiasmo da parte dei ristoratori e la volontà di voler contribuire allo sviluppo di uno strumento di certificazione, serio e rigoroso, che dia visibilità e credibilità all'impegno ambientale degli esercizi aderenti al circuito.

Di seguito un quadro riassuntivo delle visite per ciascun ristorante:

Ristorante - pizzeria Uva & Menta

La visita è stata condotta inizialmente con un sopralluogo alla struttura, per raccogliere dati e informazione relativi ai principali aspetti ambientali dell'esercizio. Nonostante la giovane età del gestore, Maurizio Menta, è stato possibile raccogliere importanti informazioni e ricostruire il quadro dei principali fornitori trentini. Successivamente è stata realizzata una intervista al referente in cui sono stati raccolti pareri e considerazioni sulla checklist iniziale.

Agriturismo Martinelli

La visita presso l'agriturismo si è aperta con l'intervista al gestore, Lauro Martinelli, in cui sono stati raccolti pareri, prettamente da un punto di vista pratico, sulla fattibilità degli interventi proposti nella checklist iniziale. Il referente molto disponibile ci ha guidati nella sua struttura per eseguire la visita di sopralluogo, in particolare ci è stato mostrato il sistema di riscaldamento della struttura, garantito da un impianto solare termico integrato da una cucina a recupero di calore.

Ristorante 900 (Hotel Rovereto)

L'intervista condotta al referente del ristorante Novecento, Marco Zani, ha permesso di raccogliere in maniera approfondita considerazioni sulla fattibilità dei singoli criteri (in particolare sul km zero e sugli alimenti da agricoltura biologica), sul quadro attuale della ristorazione trentina, sulla spendibilità del marchio e i potenziali sviluppi del progetto Ecoristorazione Trentino. La visita si è conclusa con un sopralluogo alla struttura.

Ristorante Villamadrizzo

L'incontro con il referente del ristorante all'interno dell'hotel Villamadrizzo, Battista Polonioli, si è aperto con un'intervista al gestore della struttura che, per via di un impegno inderogabile, ha delegato la seconda parte dell'incontro al suo staff. La visita all'interno del rishotel si è conclusa con un sopralluogo a tutto il ristorante. La visita è stata utile soprattutto per raccogliere informazioni sulle azioni implementate da un hotel certificato Ecolabel.

Ristorante - pizzeria Da Pino

La visita presso il Ristorante - pizzeria Da Pino si è aperta con un confronto aperto sui criteri della checklist iniziale. Il referente della struttura, Danilo Moresco, in virtù della sua pluriennale esperienza nel settore, ha fornito importanti considerazioni, utile per rendere apprezzato il circuito da tutti i portatori di interesse. La visita è proseguita con un sopralluogo all'interno del ristorante - pizzeria.

2 La checklist sperimentale

La checklist sperimentale rappresenta il secondo step nel percorso di sviluppo verso la checklist definitiva, la griglia di valutazione, che sarà inserita nel disciplinare di certificazione, per valutare il rilascio del marchio Ecoristorazione Trentino in maniera univoca e oggettiva.

La checklist sperimentale è stata sviluppata integrando la checklist iniziale con le considerazioni e i consigli raccolti durante il primo ciclo di interviste ai ristoratori test. La proposta di griglia di valutazione sarà sottoposta, durante il secondo ciclo di incontri, ai tester e verrà proposto loro di provare a conformarsi ad un "pacchetto di criteri" (7/8 criteri ambientali della checklist sperimentali differenti per ciascuna struttura test).

La fase in cui i ristoratori test si attiveranno per conformarsi ai criteri è finalizzata a raccogliere informazioni utili sia a identificare le soglie minime per la soddisfazione dei singoli criteri ambientali, sia per valutare il grado di difficoltà per ottenere la conformità a ciascuno di essi e quindi associare un punteggio analitico a ciascun criterio. Queste informazioni saranno importanti anche per adattare la checklist ad aspetti più pratici legati al settore, come, ad esempio, la dimensione delle risorse economiche e umane da dedicare al progetto, il gradimento o meno di determinate scelte o l'assenza di fornitori locali per quella linea di prodotto ecologico; in maniera tale da rendere il rilascio del marchio né troppo semplice da ottenere, a fronte di un sottile miglioramento ambientale dell'esercizio, né troppo difficile per evitare, al contrario, una scarsa diffusione e visibilità dello stesso.

In particolare saranno somministrate, a ciascun sperimentatore, delle schede criterio specifiche in cui saranno presenti le linee guida per la sperimentazione di quel determinato criterio e un breve format di valutazione, per raccogliere considerazioni e giudizi individuali sulla fattibilità di implementazione, il riscontro da parte dei clienti, gli ostacoli riscontrati ed, eventualmente, i motivi della non adozione/implementazione (ad esempio l'eccessivo costo economico, il troppo tempo previsto per adottare quella scelta, etc.).

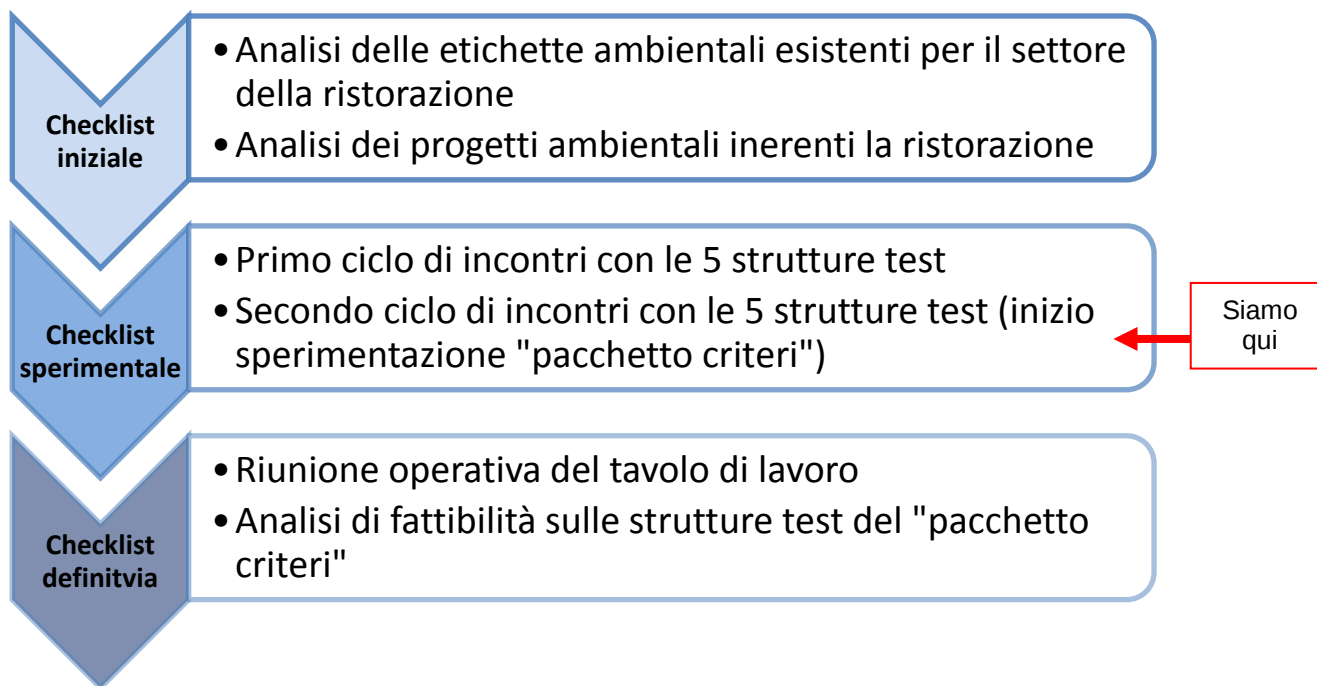


Figura 1 Diagramma di flusso sviluppo checklist.

Alcuni dei criteri della checklist sperimentale sono stati scelti per la sperimentazione sul campo, privilegiando tra le azioni e le scelte sostenibili quelle più facili ed economiche da implementare.

Il pacchetto criteri assegnato a ciascuna struttura test rappresenta una proposta di partenza che, in fase di seconda visita, potrà essere concordata e rivista assieme ai referenti.

2.1 La checklist sperimentale criterio per criterio

Come leggere gli specchietti di proposta per ogni criterio della checklist sperimentale?

Criterio A1		Criterio della checklist iniziale
<u>Proposta iniziale</u>	Garantire nel menù una percentuale minima (da definire) di alimenti, ingredienti e bevande trentini. Comunicare opportunamente tali scelte ai clienti.	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Buona rappresentanza di vini trentini. Difficoltà nel reperire carni locali a causa della scarsa offerta, le carni principalmente arrivano dal resto dell'Italia e dall'Europa centrale. Facilità nel reperire pesci d'acqua dolce in particolare trote. Buona rappresentanza di formaggi tipici trentini. Scarsa rappresentanza di verdure e frutta a causa delle condizioni climatiche, eccetto che carote, mele e altri pochi prodotti agricoli e del bosco. Questo criterio è molto simile a Osterie Tipiche Trentine, facile per gli esercizi che hanno già ottenuto il marchio OTT. Per gli esercizi che non lo hanno, diventa un punto di forza, avendo per la maggior parte puntato sull'autoproduzione o sul locale.</i>	Osservazioni utili per l'eventuale modifica o eliminazione del criterio iniziale
<u>Proposta di revisione</u>	Garantire nel menù una proposta di "menù a filiera trentina" completo di primo, secondo piatto, secondo piatto e dessert per i ristoranti e di almeno 3 pizze per le pizzerie, preparato con ingredienti principali derivanti da filiera con cui tutti gli attori della filiera (allevatori, coltivatori, trasformatori, fornitori, distributori etc.) sono trentini. E' obbligatorio consigliare nel "menù a filiera trentina" almeno un vino o una birra trentina da associare alla proposta.	Proposta nuovo criterio per la checklist sperimentale
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	    	

Indicazione degli esercizi proposti invitati alla sperimentazione per il criterio ambientale in oggetto.



Ristorante Pizzeria Uva & Menta



Ristorante Pizzeria Da Pino



Ristohotel Villamadruzzo



Ristohotel 900



Agriturismo Martinelli

2.2 SEZIONE A - Alimenti e bevande

Criterio A1	
<u>Proposta iniziale</u>	Garantire nel menù una percentuale minima (da definire) di alimenti, ingredienti e bevande trentini. Comunicare opportunamente tali scelte ai clienti.
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Buona rappresentanza di vini trentini. Difficoltà nel reperire carni locali a causa della scarsa offerta, le carni principalmente arrivano dal resto dell'Italia e dall'Europa centrale. Facilità nel reperire pesci d'acqua dolce in particolare trote. Buona rappresentanza di formaggi tipici trentini. Scarsa offerta di verdure e frutta a causa delle condizioni climatiche, eccetto che per patate, carote, mele e altri pochi prodotti agricoli e del bosco. Questo criterio è molto simile a Osterie Tipiche Trentine, facile da adottare per quegli esercizi che hanno già ottenuto il marchio OTT. Per gli agriturismi questo criterio diventa un punto di forza, avendo per la maggior parte puntato sull'autoproduzione o sul locale.</i>
<u>Proposta di revisione</u>	Garantire e promuovere nel menù una proposta di “menù a filiera trentina* ” completo (primo piatto, secondo piatto e dessert) o almeno 3 pizze, preparati con ingredienti principali derivanti da filiera trentina. E' obbligatorio consigliare nel “menù a filiera trentina” almeno un vino o una birra trentine da associare alla proposta. E' inoltre obbligatorio comunicare nel menù l'origine del/gli ingrediente/i principali esplicitandone la provenienza. *Filiera trentina si identifica con un prodotto in cui tutti gli attori dagli allevatori, coltivatori ai trasformatori, fornitori, distributori, sono trentini.
<u>Note</u>	Da valutare assegnazione di punteggio bonus se il richiedente propone più di un pasto “menù a filiera trentina” o se soddisfa il criterio sia nell'offerta del ristorante che in quella della pizzeria.
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	  

Criterio A2

Proposta iniziale

Garantire nel menù una percentuale minima (da definire) di alimenti, ingredienti e bevande da agricoltura biologica certificata.

Considerazioni emerse
(punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)

I prodotti provenienti da agricoltura biologica non sono facili da reperire sul mercato locale e di conseguenza potrebbero avere un prezzo elevato che potrebbe risultare difficile da far accettare al cliente, sarebbe però premiato dalla sempre maggiore attenzione alle problematiche ambientali del turista. È possibile comunque trovare dei prodotti dalle colture della Val di Gresta. Per quanto riguarda gli agriturismi questo criterio è più difficile da implementare, in quanto si servono principalmente dei propri prodotti, raramente certificati come biologici.

Proposta di revisione

Garantire nel menù almeno 5 tra ingredienti, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.

Note

Possibile criterio implementabile con punteggio scalare a seconda del numero di ingredienti da agricoltura biologica inseriti nel menù.

Proposta di sperimentazione per



Criterio A3

Proposta iniziale

Garantire nel menù una percentuale minima (da definire) di frutta e verdura stagionale/locale.

Considerazioni emerse
(punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)

Questo criterio è difficile da implementare in quanto nel caso della ristorazione trentina. L'agricoltura trentina infatti non offre una grande varietà di prodotti, basandosi principalmente sulle colture di uva e mele. L'implementazione di questo criterio risulta perciò troppo complessa, così come si renderebbe problematica la verifica del soddisfacimento di tale requisito.

Proposta di revisione

Eliminato dalla checklist

Note

Proposta di sperimentazione per

Criterio A4

<u>Proposta iniziale</u>	Garantire che una percentuale minima (da definire) degli ingredienti, alimenti e bevande non reperibili in Italia (ad es. the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati) provenga dal commercio Equo e Solidale. Comunicare opportunamente tali scelte ai clienti.
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Il marchio "Ecoristorazione Trentino" si prefigge di essere un marchio di qualità ambientale. Il presente criterio, facendo riferimento al Commercio Equo e Solidale si pone invece come principale obiettivo la sostenibilità sociale della produzione dei sopraelencati prodotti. Sulla base di queste osservazioni, e sulla base delle informazioni ottenute dai ristoranti campione, si è deciso di tenere all'interno della check-list sperimentale esclusivamente quei criteri che rispondono a temi di sostenibilità ambientale.</i>
<u>Proposta di revisione</u>	Garantire nel menù almeno 3 tra ingredienti, alimenti e bevande non reperibili in Italia (ad es. the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati) siano certificati secondo lo standard internazionale Transfair. Comunicare opportunamente tali scelte ai clienti.
<u>Note</u>	
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	

Criterio A5

Proposta iniziale

Presenza e valorizzazione nel menù di prodotti derivanti da presidi Slow Food.

Considerazioni emerse
(punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)

Dal primo ciclo di interviste presso le strutture è emerso in modo piuttosto univoco, il disaccordo nell'implementazione di tale criterio, in quanto legato ad un marchio privato e conseguentemente non "pubblicizzabile" all'interno del marchio di sostenibilità ambientale "Ecoristorazione Trentino".

Proposta di revisione

Eliminato dalla checklist

Note

Proposta di sperimentazione per

Criterio A6

<u>Proposta iniziale</u>	Presenza nel menù di almeno un piatto preparato mediante l'utilizzo di avanzi (canederli, sguazet, polpette, ecc.). Comunicare opportunamente tali scelte ai clienti.		
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Dalle prime interviste è emerso che non tutti i ristoratori sono favorevoli all'implementazione del criterio per diversi motivi come, ad esempio, la conseguente negativa comunicazione al cliente nella soddisfazione di questo requisito, oppure, come nel caso degli agriturismi, il recupero ed il riutilizzo degli scarti alimentari come mangime da allevamento. Univoco è stato invece il parere che l'utilizzo del termine "avanzi" vada sostituito perché non rappresenta un buon modo di comunicazione.</i>		
<u>Proposta di revisione</u>	Presenza nel menù di almeno un piatto preparato mediante i criteri della cucina povera (ad esempio: canederli, sguazet, polpette, ecc.). Comunicare opportunamente tali scelte ai clienti.		
<u>Note</u>	Realizzare un database di piatti della cucina povera, inserendo anche la possibilità da parte del ristoratore di proporre un proprio piatto (giustificandolo ai fini della soddisfazione del criterio con copia del menù in cui compare e ricetta di preparazione)		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	 		

2.3 SEZIONE B - Rifiuti

Criterio B1		
<u>Proposta iniziale</u>	Eliminare, ove non richiesto dalla legge, tutti i prodotti monodose	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>I monodose posseduti dagli esercizi di ristorazione sono rappresentati principalmente da zucchero, maionese, ketchup e cialde caffè. Per quanto riguarda lo zucchero, l'utilizzo dei monodose, rispetto ad esempio ai dosatori, appare inevitabile per questioni di igiene e conservazione del prodotto. Per prodotti delicati come maionese e ketchup l'utilizzo dei monodose sembra invece indispensabile al fine di ridurre gli sprechi, non trattandosi infatti di prodotti consumati in grandi quantità.</i>	
<u>Proposta di revisione</u>	Eliminare, ove non richiesto per legge, tutte le confezioni monodose * confezioni monodose: zucchero, salse (maionese, ketchup, etc.), olio, aceto, formaggio, bottigliette d'acqua da 0,5 L, cialde da caffè	
<u>Note</u>	E' necessario approfondire la quantità ed il tipo di prodotti monodose utilizzati in ambito ristorativo	
<u>Proposta di sperimentazione per</u>		

Criterio B2	
<u>Proposta iniziale</u>	Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, etc.) o in alternativa utilizzare monouso compostabili (certificati secondo lo standard EN13432 o assimilabili)
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Il primo Audit ha evidenziato la completa assenza di stoviglie monouso presso la totalità degli esercizi.</i>
<u>Proposta di revisione</u>	Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, etc.) o in alternativa utilizzare monouso compostabili (certificati secondo lo standard EN13432 o assimilabili)
<u>Note</u>	possibile criterio con punteggio scalare che prevede più punti per la scelta delle stoviglie lavabili e minore per le compostabili, per via dell'impatto di quest'ultime sulla matrice rifiuti.
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	Il criterio risulta soddisfacente e non necessità di sperimentazione

Criterio B3	
<u>Proposta iniziale</u>	Offrire ai clienti la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate utilizzando l'apposito contenitore fornito dalla PAT
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Nella maggior parte dei casi è emerso che la possibilità di portare a casa il cibo, quando richiesto dal cliente, viene comunemente offerta, principalmente mediante l'utilizzo di contenitori d'alluminio. Inoltre appare interessante la proposta di favorire l'asporto delle bottiglie di vino non completamente consumato.</i>
<u>Proposta di revisione</u>	Offrire ai clienti la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate utilizzando l'apposito contenitore fornito dalla PAT, comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente
<u>Note</u>	
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	   

Criterio B4			
<u>Proposta iniziale</u>	Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dal ristorante		
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	La proposta sul compostaggio autonomo appare piuttosto apprezzata da tutti i ristoratori, alcuni dei quali si trovano però nella condizione di non poter soddisfare tale requisito per il non sufficiente spazio a disposizione da dedicare a tale attività.		
<u>Proposta di revisione</u>	Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dal ristorante		
<u>Note</u>			
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	  		

Criterio B5		
<u>Proposta iniziale</u>	Promuovere la possibilità di chiedere acqua di rete in caraffa, eventualmente refrigerata o gasata	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	Quasi tutti i ristoranti offrono già il servizio o sono comunque propensi a farlo.	
<u>Proposta di revisione</u>	Promuovere la possibilità di chiedere acqua di rete in caraffa, eventualmente refrigerata e/o gasata	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	  	

Criterio B6		
<u>Proposta iniziale</u>	Offrire nel menù vino sfuso in caraffa	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Escludendo il caso degli agriturismi che offrono in caraffa vino di produzione propria, tutti i ristoratori sono apparsi contrari all'implementazione di questi criteri, poiché sostengono che la caraffa non rappresenti per il cliente una garanzia di qualità del prodotto.</i>	
<u>Proposta di revisione</u>	Offrire nel menù vino alla spina, indicandone l'origine sul menù	
<u>Note</u>	Questo criterio non risulta soddisfatto se il vino viene scaraffato da bottiglie singole e servito ai tavoli in caraffe come vino sfuso. Possibile criterio modulare con extra bonus se il vino è a filiera trentina	
<u>Proposta di sperimentazione per</u>		

Criterio B7		
<u>Proposta iniziale</u>	Prevedere e comunicare nel menù la possibilità di richiedere mezze porzioni	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>I pareri su questo criterio sono stati piuttosto discordanti, alcuni eseguono il servizio mantenendo invariato il prezzo rispetto alla porzione intera, alcuni valutano il prezzo della mezza porzione al 50% del prezzo intero, altri circa il 70%. È emerso che comunque, con l'implementazione di questo requisito la quantità di rifiuti organici prodotta non subirebbe notevoli variazioni. Si è così deciso di non inserire questo criterio nella check-list</i>	
<u>Proposta di revisione</u>	Eliminato dalla checklist	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>		

Criterio B8	
<u>Proposta iniziale</u>	Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Parte dei ristoranti utilizza tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile, perché più economico, parte dei ristoranti utilizza invece l'“usa e getta”, perché più comodo e meno impegnativo, parte gli utilizza invece entrambi a seconda delle occasioni.</i> <i>Sulla base di queste considerazioni si è deciso di accorpare il presente criterio (B8) con il criterio E6.</i>
<u>Proposta di revisione</u>	Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile o, in alternativa, prodotti realizzati con carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile)
<u>Note</u>	Possibile punteggio scalare che premia maggiormente chi utilizza esclusivamente tovaglie e tovaglioli lavabili rispetto ai monouso ecologici
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	  

Criterio B9	
<u>Proposta iniziale</u>	Utilizzare nei bagni esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>La problematica principale relativa all'implementazione di questo criterio è rappresentata dall'ingente investimento iniziale, dovuto all'acquisto di asciugamani a getto d'aria che assicurino elevate prestazioni o alla sostituzione degli apparecchi datati.</i> <i>Per questo motivo questo criterio (B9) è stato accorpato al criterio E5</i>
<u>Proposta di revisione</u>	Utilizzare nei bagni esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili. In alternativa utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile)
<u>Note</u>	Possibile punteggio scalare che premia maggiormente chi utilizza esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili rispetto alla carta ecologica.
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	 

Criterio B10		
<u>Proposta iniziale</u>	Garantire una percentuale minima (da definire) di bevande in bottiglia di vetro con vuoto a rendere.	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>L'intervista ha fatto emergere il problema, condiviso da tutti, dell'assenza del meccanismo del vuoto a rendere delle bottiglie di vino da parte delle cantine.</i> <i>Al contrario per quanto riguarda l'acqua, la totalità degli esercizi possiede bottiglie soggette al meccanismo del vuoto a rendere.</i> <i>Per le altre bevande solo in qualche caso è presente il meccanismo.</i>	
<u>Proposta di revisione</u>	Offrire esclusivamente acqua in bottiglia di vetro e con vuoto a rendere da filiera trentina o, in alternativa, acqua del rubinetto	
<u>Note</u>	Per quanto riguarda questo punteggio verrà assegnato un punteggio plus nei casi ove il meccanismo di vuoto a rendere riguarda altre bevande	
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	Il criterio risulta soddisfacente e non necessità di sperimentazione	

Criterio B11		
<u>Proposta iniziale</u>	Garantire la presenza di un posacenere nell'area esterna adibita ai fumatori	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>La totalità degli esercizi possiede nelle aree esterne i posacenere.</i> <i>La problematica riscontrata in alcuni casi riguarda è associata allo scarso senso civico di alcuni clienti, che gettano per terra i mozziconi di sigaretta. Alla luce di questa informazione si è capito che oltre ad essere troppo semplice da implementare, questo criterio non risolve il problema dei rifiuti se non correttamente supportato anche negli spazi non connessi al ristorante.</i>	
<u>Proposta di revisione</u>	Eliminato dalla checklist	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>		

Criterio B12		
<u>Proposta iniziale</u>	Attrezzare il bagno con appositi cestini per rifiuti (assorbenti e pannolini) sollecitandone l'utilizzo	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>La totalità dei ristoratori ha già implementato di per sé questo criterio, poiché ritenuto molto importante</i>	
<u>Proposta di revisione</u>	Attrezzare il bagno con appositi cestini per rifiuti (per assorbenti e pannolini) sollecitandone l'utilizzo	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	Il criterio risulta soddisfacente e non necessità di sperimentazione	

2.4 SEZIONE C - Energia

Criterio C1		
<u>Proposta iniziale</u>	Utilizzare al 100% energia proveniente da fonti rinnovabili	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	Tutti gli esercizi utilizzano l'energia fornita da Trenta Spa.	
<u>Proposta di revisione</u>	Utilizzare al 100% energia proveniente da fonti rinnovabili e comunicarlo opportunamente ai clienti	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>		

Criterio C2		
<u>Proposta iniziale</u>	Generare energia rinnovabile (energia solare, fotovoltaica, geotermica, eolico, etc.)	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Alcuni dei ristoratori hanno già implementato questo criterio, avendo installato diversi anni fa un impianto fotovoltaico e/o un impianto solare termico. Alcuni ristoratori invece non hanno implementato ancora questo criterio, nonostante siano seriamente intenzionati a farlo, a causa della mancanza di spazio o per il fatto che avendo in previsione nuovi lavori sulla struttura, si trovano impossibilitati momentaneamente nel soddisfacimento di questo criterio.</i>	
<u>Proposta di revisione</u>	Generare energia rinnovabile (energia solare, fotovoltaica, geotermica, eolico, etc. e comunicarlo opportunamente ai clienti	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	Il criterio risulta soddisfacente e non necessita di sperimentazione	

Criterio C3

<u>Proposta iniziale</u>	Utilizzare prevalentemente (da definire) elettrodomestici ad alta efficienza energetica
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Le interviste ai referenti degli esercizi campione hanno fatto emergere, in modo piuttosto univoco, il fatto che gli elettrodomestici più energivori sono rappresentati da macchine del caffè e lavastoviglie. Considerando anche la difficoltà nel valutare l'efficienza energetica degli elettrodomestici ad uso industriale e valutando il rilevante costo della sostituzione degli apparecchi si è deciso di eliminare questo criterio dalla check-list.</i>
<u>Proposta di revisione</u>	Eliminato dalla checklist
<u>Note</u>	
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	

Criterio C4

Proposta iniziale

Utilizzare prevalentemente (da definire) sistemi di illuminazione ad alta efficienza energetica

Considerazioni emerse
(punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)

Durante l'intervista è emerso che tutti i ristoratori sono a buon punto nella soddisfazione di questo requisito, poiché ad esempio, tutte le cucine prese in considerazione per l'illuminazione si utilizzano lampade al neon, mentre in tutte le sale sono presenti lampade a risparmio energetico, con qualche eccezione per quanto riguarda i lampadari da soffitto, che in alcuni casi utilizzano le tradizionali lampadine ad incandescenza. Mentre nei bagni sono risultati presenti nella maggioranza dei casi sensori di movimento e/o temporizzatori

Proposta di revisione

Utilizzare solo sistemi di illuminazione ad alta efficienza energetica, come: neon, fluorescenti compatte, led, etc.

Note

Nel calcolo del punteggio finale di questo criterio verrà assegnato un punteggio plus per premiare la presenza di sensori di movimento e temporizzatori

Proposta di sperimentazione per

**Il criterio risulta soddisfacente e non
necessità di sperimentazione**

2.5 SEZIONE D - Acqua

Criterio D1		
<u>Proposta iniziale</u>	Utilizzare sistemi di scarico nei bagni ad alta efficienza idrica.	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	È stato possibile osservare che solo in alcuni casi non è presente il doppio tasto negli scarichi dei bagni ma si è comunque constatata la propensione all'implementazione di questo criterio.	
<u>Proposta di revisione</u>	Utilizzare, nei bagni della struttura, sistemi di scarico ad alta efficienza idrica con doppio tasto o sensore di promiscuità	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>		

Criterio D2	
<u>Proposta iniziale</u>	Utilizzare, in bagni e cucine, rubinetti con controllo a pedale, a fotocellula o a tempo
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Durante la visita presso le strutture è emerso che eccetto qualche caso, non c'è nei rubinetti di bagni e cucine controllo a pedale o fotocellula</i>
<u>Proposta di revisione</u>	Utilizzare, in bagni e cucine, rubinetti con riduttori di flusso, controllo a pedale, a fotocellula o a tempo
<u>Note</u>	Nell'attribuzione del punteggio al criterio si darà un valore alla presenza dei riduttori di flusso nei rubinetti ed un valore alla presenza del controllo a pedale o a fotocellula
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	   

Criterio D3		
<u>Proposta iniziale</u>	Utilizzare prevalentemente (da definire) elettrodomestici ad alta efficienza idrica	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>È emerso che nella totalità delle cucine prese in esame, non sono presenti elettrodomestici, lavastoviglie e lavabicchieri ad alta efficienza idrica. A fronte di un'analisi sui costi relativi a tali elettrodomestici ci si è resi conto che questo requisito è applicabile ad esercizi di nuova costruzione, o nel momento in cui il ristoratore debba andare a sostituire l'apparecchio esistente guasto. Si è così deciso di eliminare questo criterio dalla checklist.</i>	
<u>Proposta di revisione</u>	Eliminato dalla checklist	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>		

Criterio D4

<u>Proposta iniziale</u>	Utilizzare un sistema ad alta efficienza per l'irrigazione di piante e aree verdi esterne.
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Tutti i ristoranti possiedono piante o aiuole esterne, attualmente irrigate per mezzo di impianti a goccia o a mano in orario serale</i>
<u>Proposta di revisione</u>	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)
<u>Note</u>	
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	Il criterio risulta soddisfacente e non necessita di sperimentazione

2.6 SEZIONE E - Acquisti non alimentari

Criterio E1		
<u>Proposta iniziale</u>	Garantire che una percentuale minima (da definire) degli arredamenti (mobili, tavoli, sedie, tappeti) possenga una etichetta ambientale ISO14024 (tipo1)	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Si è deciso di eliminare questo criterio dalla checklist, come per il D3, perché è un investimento che viene affrontato in casi particolari: cambio gestione, ristrutturazione completa, nuova costruzione.</i>	
<u>Proposta di revisione</u>	Eliminato dalla checklist	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>		

Criterio E2		
<u>Proposta iniziale</u>	Garantire che una percentuale minima (da definire) dei detersivi (pulizia superfici, detersivo lavastoviglie, etc.) possenga una etichetta ambientale ISO14024 (tipo1)	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>In nessuno degli esercizi campione risultano esserci detersivi possedenti etichette ambientali, si è comunque riscontrata una predisposizione all'acquisto di prodotti ecologici, purché questi ultimi abbiano caratteristiche di prezzo e di qualità, pari o superiori ai comuni prodotti utilizzati.</i> <i>Si è deciso di unire questo criterio (E2) al criterio E3</i>	
<u>Proposta di revisione</u>	Garantire che almeno 3 linee di prodotti per le pulizie siano ecologiche certificati (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 possenga una etichetta ambientale ISO14024 (tipo1)	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	    	

Criterio E3		
<u>Proposta iniziale</u>	Garantire che i detergenti lavamani posseda una etichetta ambientale ISO14024 (tipo1)	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)		
<u>Proposta di revisione</u>	Inserito all'interno del criterio E2	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>		

Criterio E4

Proposta iniziale

Garantire che la carta utilizzata in cucina (rotoloni) possenga una etichetta ambientale ISO14024 (tipo1)

Considerazioni emerse
(punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)

Considerando la scarsa quantità consumata rispetto alle altre tipologie di carta utilizzata nelle strutture, si è deciso di eliminare questo criterio dalla checklist

Proposta di revisione

Eliminato dalla checklist

Note

Proposta di sperimentazione per

Criterio E5		
<u>Proposta iniziale</u>	Garantire che la carta tissue (carta igienica e asciugamani) posseda una etichetta ambientale ISO14024 (tipo1)	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)		
<u>Proposta di revisione</u>	Inserito all'interno del criterio B9	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>		

Criterio E6		
<u>Proposta iniziale</u>	Garantire che la carta utilizzata in sala (tovaglie, tovaglioli) posseda una etichetta ambientale ISO14024 (tipo1)	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)		
<u>Proposta di revisione</u>	Inserito all'interno del criterio B8	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>		

Criterio E7

<u>Proposta iniziale</u>	Garantire che la carta utilizzata in ufficio (carta ufficio, scontrini, blocchetti ricevute) e per il materiale informativo/promozionale (flyer, depliant, menù, etc.) possieda una etichetta ambientale ISO14024 (tipo1)
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>In nessuno degli esercizi viene attualmente utilizzata carta ecologica nella stampa di menù, scontrini, carta ufficio, ecc. Tutti però hanno manifestato la propria disponibilità nell'implementazione di questo criterio.</i>
<u>Proposta di revisione</u>	Garantire che la carta utilizzata in ufficio (carta ufficio, scontrini, blocchetti ricevute) e per il materiale informativo/promozionale (flyer, dépliant, menù, etc.) sia ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile)
<u>Note</u>	
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	 

2.7 SEZIONE F - Informazione, comunicazione ed educazione ambientale

Criterio F1	
<u>Proposta iniziale</u>	Comunicare (obbligatoriamente) ai clienti e, in generale agli stakeholder, l'ottenimento della certificazione Ecoristorazione
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Tutti i ristoratori intervistati hanno manifestato ampia disponibilità per la soddisfazione di questo requisito, alcuni favorevoli alla comunicazione tramite vetrofania, altri alle locandine, ma tutti disponibili a dedicare un angolo del menù al conseguimento della certificazione Ecoristorazione Trentino</i>
<u>Proposta di revisione</u>	Comunicare obbligatoriamente ai principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, etc.), l'ottenimento della certificazione Ecoristorazione Trentino
<u>Note</u>	
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	Il criterio risulta soddisfacente e non necessità di sperimentazione

Criterio F2

<u>Proposta iniziale</u>	Comunicare nello specifico il proprio impegno ambientale profuso, ad esempio realizzando un documento di politica ambientale
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Tutti i ristoratori sono disponibili all'implementazione di questo criterio ed in particolare alla comunicazione sul menù, un po' meno invece alla realizzazione di una politica ambientale</i>
<u>Proposta di revisione</u>	Comunicare nello specifico il proprio impegno ambientale profuso, ad esempio realizzando un documento di politica ambientale
<u>Note</u>	
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	Il criterio risulta soddisfacente e non necessità di sperimentazione

Criterio F3

<u>Proposta iniziale</u>	Suggerire ai clienti (ad esempio attraverso supporti adesivi) l'adozione di comportamenti ambientalmente virtuosi
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Anche in questo caso i ristoratori si sono mostrati collaborativi e disponibili alla soddisfazione del criterio</i>
<u>Proposta di revisione</u>	Suggerire ai clienti ed al personale, ad esempio attraverso supporti adesivi, l'adozione di comportamenti ambientalmente virtuosi, e le possibilità di raggiungere il ristorante, ove possibile, con i mezzi pubblici
<u>Note</u>	
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	 

Criterio F4		
<u>Proposta iniziale</u>	Tenere aggiornato un registro dei consumi energetici e idrici e renderne disponibili i dati all'APPA	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Anche in questo caso i ristoratori si sono mostrati collaborativi e disponibili alla soddisfazione del criterio</i>	
<u>Proposta di revisione</u>	Tenere aggiornato un registro dei consumi energetici e idrici e fornire ogni 6 mesi i dati su energia, gas, rifiuti ed acqua all'APPA	
<u>Note</u>	Facoltativo per chi non è informatizzato. Eventualmente realizzare sul portale dedicato area login autolettura!	
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	Il criterio risulta soddisfacente e non necessita di sperimentazione. Probabile sperimentazione una volta implementata l'area riservata "autolettura" sul sito web della Provincia.	

Criterio F5

<u>Proposta iniziale</u>	Indicare ai clienti le modalità per raggiungere con i mezzi pubblici la struttura	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)		
<u>Proposta di revisione</u>	Inserito all'interno del criterio F3	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>		

Criterio F6		
<u>Proposta iniziale</u>	Organizzazione di attività di comunicazione e educazione ambientale	
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)		
<u>Proposta di revisione</u>	Organizzazione di attività di comunicazione e educazione ambientale	
<u>Note</u>		
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	Il criterio risulta soddisfacente e non necessità di sperimentazione	

Criterio F7

<u>Proposta iniziale</u>	BONUS punteggio per implementazione- adozione di tecnologie o comportamenti volti a ridurre l'impatto ambientale
<u>Considerazioni emerse</u> (punti comuni, divergenze e considerazioni ricavate)	<i>Per quanto riguarda questo criterio, la maggior parte dei ristoratori ha dimostrato impegno in azioni volte a ridurre l'impatto ambientale, come ad esempio il recupero del calore prodotto dalle cucine per il riscaldamento della sala, il recupero del calore generato dai motorini delle celle frigo per aumentare la temperatura di base dell'acqua calda sanitaria, costruzione di una vasca di decantazione per eliminare i grassi dai fluidi di scarico delle cucine.</i>
<u>Proposta di revisione</u>	BONUS punteggio per: implementazione / adozione comportamenti o tecnologie volti a ridurre l'impatto ambientale e comunicare tale scelta al cliente
<u>Note</u>	Da identificare come modulare ad esempio da 0 a 5 con decisione del verificatore.
<u>Proposta di sperimentazione per</u>	Il criterio risulta soddisfacente e non necessità di sperimentazione

2.8 La checklist sperimentale - quadro sinottico

SEZ	ID	CRITERIO
A : Alimenti e bevande	A1	Garantire nel menù una proposta di “menù a filiera trentina” completo di primo piatto, secondo piatto e dessert per i ristoranti e di almeno 3 pizze per le pizzerie, preparato con ingredienti principali derivanti da filiera trentina*. E' obbligatorio consigliare nel “menù a filiera trentina” almeno un vino o una birra trentine da associare alla proposta. E' inoltre obbligatorio comunicare l'origine del/gli ingrediente/i principali esplicitandone la provenienza. *Filiera trentina si identifica con un prodotto in cui tutti gli attori dagli allevatori, coltivatori ai trasformatori, fornitori, distributori, sono trentini.
	A2	Garantire nel menù almeno 5 ingredienti/bevande da agricoltura biologica certificata, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.
	A3	Presenza nel menù di almeno un piatto preparato mediante i criteri della cucina povera (canederli, sguazet, polpette, ecc.). Comunicare opportunamente tali scelte ai clienti.
	A4	Garantire nel menù almeno 3 tra ingredienti, alimenti e bevande non reperibili in Italia (ad es. the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati) siano certificati secondo lo standard internazionale Transfair. Comunicare opportunamente tali scelte ai clienti.
B : Rifiuti	B1	Eliminare, ove non richiesto per legge, tutte le confezioni monodose* in plastica o poli-accoppiato * confezioni monodose: zucchero, salse (maionese, ketchup, etc.), olio, aceto, formaggio, bottigliette d'acqua da 0,5 L, cialde da caffè
	B2	Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, etc.) o in alternativa utilizzare monouso compostabili (certificati secondo lo standard EN13432 o assimilabili)
	B3	Offrire ai clienti la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate utilizzando l'apposito contenitore fornito dalla PAT, comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente
	B4	Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dal ristorante
	B5	Promuovere la possibilità di chiedere acqua di rete in caraffa, eventualmente refrigerata e/o gasata
	B6	Offrire nel menù vino locale alla spina, indicandone l'origine sul menù
	B7	Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile, o in alternativa, prodotti fabbricati con carta possedente una etichetta ambientale ISO14024 (tipo I)
	B8	Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile o, in alternativa, prodotti realizzati con carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile)
	B9	Utilizzare nei bagni esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili. In alternativa utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile)
	B10	Offrire esclusivamente acqua in bottiglia di vetro e con vuoto a rendere da filiera trentina o, in alternativa, acqua del rubinetto o
	B11	Attrezzare il bagno con appositi cestini per rifiuti (assorbenti e pannolini) sollecitandone l'utilizz

SEZ	ID	CRITERIO
C : Energia	C1	Utilizzare al 100% energia proveniente da fonti rinnovabili e comunicarlo opportunamente ai clienti
	C2	Generare energia rinnovabile (energia solare, fotovoltaica, geotermica, eolico, etc.)
	C3	Utilizzare solo sistemi di illuminazione ad alta efficienza energetica, come neon, fluorescenti compatte, led.
D : Acqua	D1	Utilizzare, nei bagni della struttura, sistemi di scarico ad alta efficienza idrica con doppio tasto o sensore di promiscuità
	D2	Utilizzare, in bagni e cucine, rubinetti con riduttori di flusso, controllo a pedale, a fotocellula o a tempo
	D3	Utilizzare un sistema ad alta efficienza, a goccia o a mano, per l'irrigazione di piante e aree verdi esterne.
	D4	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)
E : Acquisti non alimentari	E1	Garantire che almeno 3 linee di prodotti tra detersivi (per pavimenti, per piatti, per lavastoviglie, per superfici, per panni, sgrassatori) e detersivi lavamani (lavamani e professionale) possieda una etichetta ambientale ISO14024 (tipo1)
	E2	Garantire che almeno 3 linee di prodotti per le pulizie siano ecologici certificati (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile) identificate tra: detersivo pavimenti, detersivo piatti, detersivo lavastoviglie, detersivo superfici, panni lavapavimenti e superfici, sgrassatori, detersivo lavamani e detersivo lavamani professionale possieda una etichetta ambientale ISO14024 (tipo1)
	E3	Garantire che la carta utilizzata in ufficio (carta ufficio, scontrini, blocchetti ricevute) e per il materiale informativo/promozionale (flyer, depliant, menù, etc.) sia ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile)
F : Informazione, comunicazione ed educazione ambientale	F1	Proposta di revisione Comunicare obbligatoriamente ai principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc), l'ottenimento della certificazione Ecoristorazione Trentino
	F2	Comunicare nello specifico il proprio impegno ambientale profuso, ad esempio realizzando un documento di politica ambientale
	F3	Suggerire ai clienti ed al personale, ad esempio attraverso supporti adesivi, l'adozione di comportamenti ambientalmente virtuosi, e le possibilità di raggiungere il ristorante, ove possibile, con i mezzi pubblici
	F4	Tenere aggiornato un registro dei consumi energetici e idrici e fornire ogni 6 mesi i dati su energia, gas, rifiuti ed acqua all'APPA
	F5	Organizzazione di attività di comunicazione e educazione ambientale
	F6	BONUS punteggio per implementazione- adozione di tecnologie o comportamenti volti a ridurre l'impatto ambientale e/o per l'organizzazione di attività di comunicazione ed educazione ambientale

3 Criteri ambientali da sperimentare per esercizio test

Qui di seguito vengono presentati, item per item, i criteri che ad ogni esercizio viene richiesto di sperimentare oppure quei criteri che per risorse richieste o scarsa necessità di approfondire in questa fase non saranno oggetto di sperimentazione.

In questa fase è opportuno, al fine di ottenere un buon numero di informazioni, che ogni esercizio test sperimenti circa 7/9 criteri; la scelta dei criteri è ponderata in maniera specifica per ogni esercizio test, sia in base alla tipologia di esercizio, sia in base alla sensibilità e propensione verso un determinato ambito di interesse (alimenti da agricoltura biologica, locali, energie rinnovabili, prodotti ecologici, etc.) dimostrate dal gestore, sia sulla base della fotografia dello stato attuale della struttura e della gestione.

Il “banco di prova” dei criteri risulta essere l'attività principale della fase di sperimentazione in quanto permetterà di raccogliere basilari informazioni utili a filtrare i vari criteri e a tararne le soglie di prestazione ambientale minima; inoltre questa fase risulta essere importante per ottenere considerazioni e dati su come supportare efficacemente i ristoratori nella conformità ad ogni criterio (ad esempio proponendo ai grossisti di offrire una linea di prodotti in carta ecologica certificata).

Ogni ristorante aderente alla fase di sperimentazione riceverà, durante il secondo incontro presso le strutture, una scheda informativa con il pacchetto criteri dedicato.

La scheda avrà lo scopo di riassumere le linee guida, gli obiettivi, gli aspetti da considerare e altri importanti fattori utili all'implementazione della checklist definitiva per il rilascio del marchio Ecoristorazione Trentino.

ID					
A1		X		X	X
A2	X			X	
A3	X		X		
A4	X			X	
B1			X	X	
B2					
B3	X	X	X		X
B4			X	X	X
B5	X			X	X
B6					X
B7	X	X			X
B8	X	X			
B9					
B10					
C1	X			X	
C2					
C3					
D1					X
D2		X	X	X	X
D3					
E1	X	X	X	X	X
E2		X	X		
F1					
F2					
F3		X	X		
F4					
F5					
F6					
Totale	9	8	8	9	9

Tabella 2 Quadro sinottico proposta criteri ambientali da sperimentare per ciascun esercizio test. Per i criteri fare riferimento al quadro sinottico a pagina 48.

4 Piano 2° ciclo incontri

1. Presentazione della checklist sperimentale

L'incontro con il ristoratore si aprirà con l'illustrazione delle principali modifiche apportate alla checklist iniziale per arrivare alla checklist sperimentale. L'illustrazione della griglia dei criteri sarà un momento di discussione aperta in cui verranno raccolte considerazioni e suggerimenti su diversi ambiti, in particolare: livello delle soglie minime per la soddisfazione del criterio, tipologia di criterio (facoltativo/obbligatorio), modalità di verifica e di controllo per il mantenimento e strumenti per supportare e facilitarne la conformità.

2. Illustrazione del “pacchetto criteri” che si invita a sperimentare

Assieme al ristoratore dell'esercizio test verrà concordato un piano di sperimentazione dei criteri, partendo dalla proposta del “pacchetto criteri ambientali”, già elaborata per ciascuna struttura. In particolare verranno illustrate le schede con le linee guida per supportare i tester nella implementazione del criterio ambientale. Inoltre nella scheda, per ogni criterio proposto, saranno presenti delle domande a risposta chiusa per ottenere informazioni utili all'implementazione della checklist.

Linee guida per implementazione criterio: Utilizzare al 100% energia proveniente da fonti rinnovabili e comunicarlo opportunamente ai clienti
Procedura implementazione: Informarsi tra i fornitori di energia, disponibili sul mercato trentino, dei costi e delle procedure per richiedere una fornitura 100% da energia rinnovabile certificata. Raccogliere dettaglio costi e materiale promo/informativo. Fare una stima dei costi e della fattibilità dell'adozione di tale scelta ed eventualmente adottarla.
Quanto è stato difficile da 1 a 6 reperire informazioni a riguardo? 1 2 3 4 5 6
Quali sono stati gli ostacoli eventuali alla non implementazione del criterio?
Se implementato, quanto la tua clientela ha apprezzato questa scelta (da 1 a 6)? 1 2 3 4 5 6

Tabella 3 Modello esemplificato della scheda informativa che verrà fornita ad ogni esercizio test per ciascun criterio proposto per la sperimentazione.

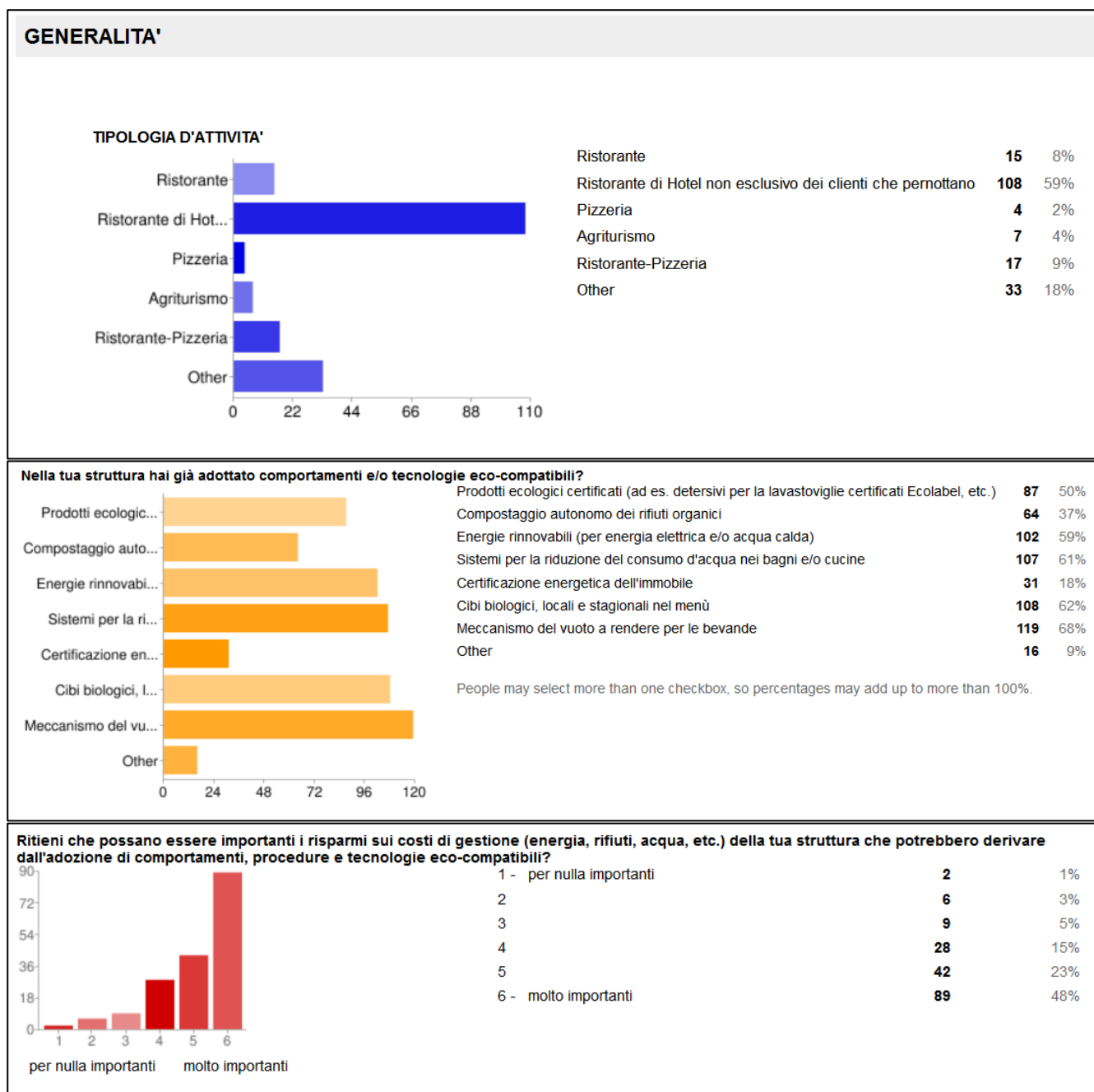
3. Approfondimento audit di sostenibilità su ambiti / aree specifiche

La seconda visita alle strutture si chiuderà con un approfondimento alle aree dell'esercizio identificate, o suggerite dal ristoratore, come critiche. Sarà previsto quindi una ulteriore raccolta di dati e prove per analizzare nello specifico l'aspetto ambientale significativo e poter valutare possibili azioni di miglioramento o alternative sostenibili, oltre che analizzare, se previsto, la fattibilità dell'intervento ed eventuali tempi di ritorno dell'investimento iniziale.

5 Questionario conoscitivo del rapporto tra comparto ristorativo e ambiente: risultati provvisori

Il questionario in oggetto è stato diffuso tramite i canali delle cinque associazioni di categoria partecipanti al tavolo sull'Ecoristorazione Trentino (ASAT, Confesercenti TN, UCTS, Agriturismi Trentini).
Alla data del 4 luglio 2011 sono stati **187** i ristoratori ad aver risposto al questionario on-line.

Qui seguito vengono proposti i risultati grafici:



L'utilizzo e la valorizzazione dei prodotti tipici trentini è apprezzato dalla tua clientela?



per nulla molto

1 - per nulla	1	1%
2	3	2%
3	8	4%
4	18	10%
5	51	28%
6 - molto	96	52%

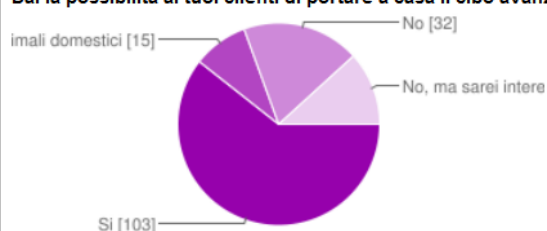
L'utilizzo e la valorizzazione dei prodotti biologici è apprezzato dalla tua clientela?



per nulla molto

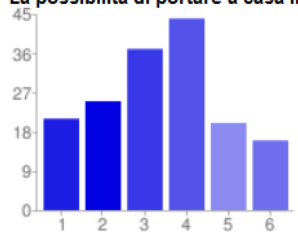
1 - per nulla	5	3%
2	13	7%
3	39	21%
4	44	24%
5	33	18%
6 - molto	36	20%

Dai la possibilità ai tuoi clienti di portare a casa il cibo avanzato?



Si	103	56%
Si, ma solo avanzi per animali domestici	15	8%
No	32	17%
No, ma sarei intere	20	11%

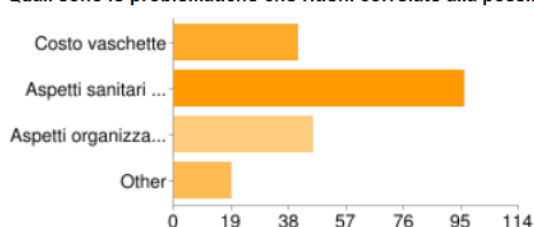
La possibilità di portare a casa il cibo avanzato quanto è (se già implementato), o potrebbe essere, apprezzato dalla tua clientela?



per nulla molto

1 - per nulla	21	11%
2	25	14%
3	37	20%
4	44	24%
5	20	11%
6 - molto	16	9%

Quali sono le problematiche che ritieni correlate alla possibilità di portare il cibo avanzato a casa?



Costo vaschette	41	28%
Aspetti sanitari o collegati alle procedure HACCP	96	66%
Aspetti organizzativi	46	32%
Other	19	13%

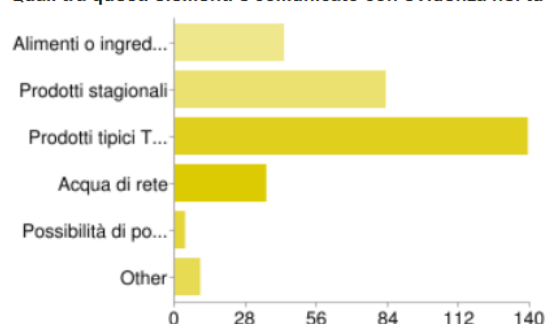
People may select more than one checkbox, so percentages may add up to more than 100%.

I tuoi clienti ti chiedono di poter bere l'acqua di rete in caraffa?



1 - mai	7	4%
2	19	10%
3	20	11%
4	41	22%
5	48	26%
6 - sempre	42	23%

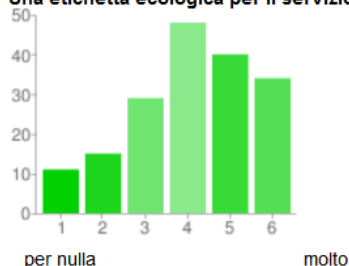
Quali tra questi elementi è comunicato con evidenza nel tuo menù o nei tuoi strumenti di comunicazione?



Alimenti o ingredienti biologici	43	27%
Prodotti stagionali	83	52%
Prodotti tipici Trentini	139	87%
Acqua di rete	36	23%
Possibilità di portare a casa gli avanzi	4	3%
Other	10	6%

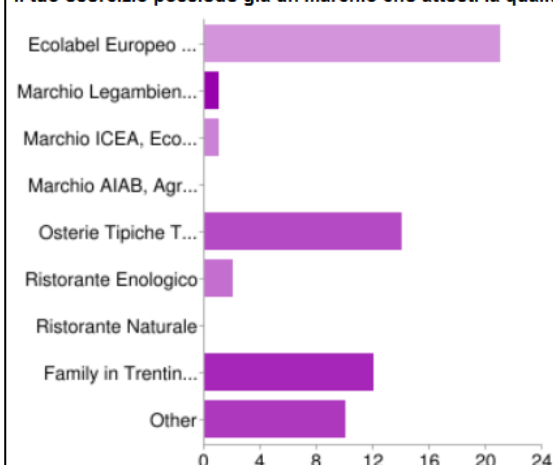
People may select more than one checkbox, so percentages may add up to more than 100%.

Una etichetta ecologica per il servizio di ristorazione può essere un utile strumento di marketing?



1 - per nulla	11	6%
2	15	8%
3	29	16%
4	48	26%
5	40	22%
6 - molto	34	18%

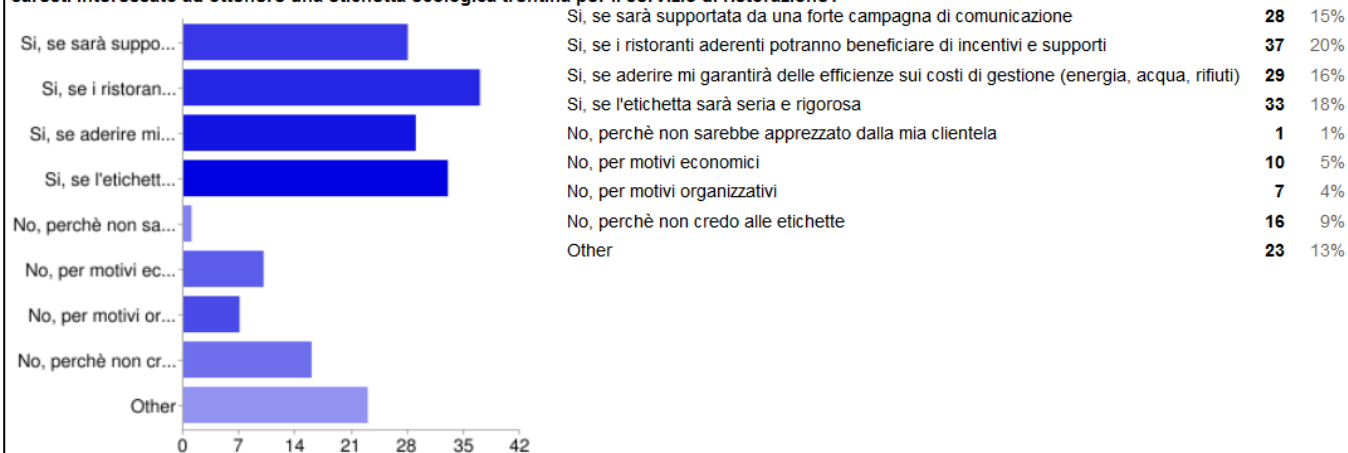
Il tuo esercizio possiede già un marchio che attesti la qualità ambientale dei servizi offerti?



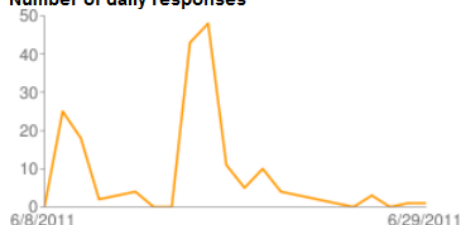
Ecolabel Europeo per il servizio di Ricettività Turistica	21	42%
Marchio Legambiente Turismo	1	2%
Marchio ICEA, Eco-Bio Turismo	1	2%
Marchio AIAB, Agriturismo Bio-Ecologico	0	0%
Osterie Tipiche Trentine	14	28%
Ristorante Enologico	2	4%
Ristorante Naturale	0	0%
Family in Trentino-Esercizio amico dei Bambini	12	24%
Other	10	20%

People may select more than one checkbox, so percentages may add up to more than 100%.

Saresti interessato ad ottenere una etichetta ecologica trentina per il servizio di ristorazione?



Number of daily responses



6 Osservazioni e proposte di sviluppo

Durante il primo ciclo di visite agli esercizi aderenti alla sperimentazione sono emerse, sia direttamente che indirettamente (attraverso, ad esempio, l'esplicitazione degli ostacoli da affrontare per implementare un criterio), considerazioni e idee di sviluppo.

Le idee e le osservazioni presentateci sono state raccolte in questo capitolo, per essere poi discusse in maniera partecipata al tavolo di lavoro, per identificare eventuali sviluppi futuri.

6.1 Osservazioni

Realizzazione di un portale web con accesso previo registrazione delle credenziali ai ristoratori aderenti al circuito. Nel portale saranno presenti informazioni di facile accesso e comprensione su prodotti e servizi ecologici e/o locali, tipici e/o biologici.

La certificazione non deve essere uno strumento di marketing come Osteria Tipica che è nato senza contenuti e non è decollato a causa di carenze. Secondo lui dobbiamo essere sicuri degli esercizi da inserire nel marchio perché o si va in direzione ambientale e ci si crede veramente altrimenti non ha senso farlo.

Creazione di gruppi di acquisto solo per gli aderenti al circuito Ecoristorazione Trentino, ipotizzabile il supporto di associazioni e cooperative già esistenti, per reperire facilmente prodotti a valore ambientale e ottenere dei vantaggi economici dalla domanda di grandi quantità di merci.

Orientare la sensibilizzazione e la formazione al personale dello staff, che in termini di controllo sugli aspetti ambientali, risulta essere un attore prioritario nella gestione sostenibile di un esercizio di ristorazione.

Per quanto riguarda un riferimento per i piatti e gli alimenti locali si potrebbe far riferimento ai registri implementati come supporto al disciplinare di Osterie Tipiche Trentine.

6.2 Quadro fornitori

E' emerso che i principali distributori per la ristorazione vengono da fuori provincia, soprattutto veneti. I magazzini a cui i ristoranti si forniscono sono invece la METRO DOLOMITI SpA, Morelli, Segata, Italmarket. Importante poi è la realtà di Gestor, società cooperativa per l'acquisto di forniture alimentari e non per alberghi e ristoranti.

Caso particolare gli agriturismi dove per esigenze di tipologia di servizio e conformità alle normative vigenti, si ha molto spesso filiera corta o autoproduzione.

6.3 Sviluppi potenziali del progetto Ecoristorazione Trentino

- Possibile accordo con Trenta SpA: i ristoranti che aderiscono al marchio gli offre il 100% energia verde allo stesso prezzo intanto si fa pubblicità
- Incontro annuale di tutti gli aderenti al circuito per confrontarsi
- Discorso del sito Eco Provincia....i ristoranti aderenti al circuito ERT sono georeferenziati e cliccando su ciascuna struttura sulla mappa escono fuori informazioni su (principali azioni adottate per ottenere il marchio, modalità di raggiungimento autobus n 5 o 15 minuti a piedi dal centro città, calendario serate a tema).
- Accordo con Gestor per accesso alla cooperativa, ad un costo vantaggioso per gli esercizi aderenti al circuito Ecoristorazione Trentino, a cui verranno offerte secondo un canale privilegiato le forniture ad alto valore ambientale, sia alimentari (locali e/o biologiche), sia non alimentare.

7 Crono-programma aggiornato

STEP Sperimentazione	DESCRIZIONE ATTIVITA'	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
1 VISITA PRESSO LE STRUTTURE TEST	1. Audit di sostenibilità della struttura; 2. Intervista ai gestori per raccogliere un parere sulla prima bozza della Check-List di criteri e valutare la loro disponibilità a sperimentarne alcuni;							
Back-Office Punto 3	1. Elaborazione dei risultati e report realizzato sulle interviste dei ristoratori test; 2. Sviluppo Check-List sperimentale (sulla base dei pareri raccolti, della prima bozza di Check-List e delle interviste on-line a tutti gli esercenti della Provincia di Trento).							
2 VISITA PRESSO LE STRUTTURE TEST	1. Presentazione della Check-List sperimentale; 2. Approfondimento su aree critiche oggetto del report di sostenibilità; 3. Accettazione dei criteri sperimentali							
Back-Office Punto 3	1. Affiancamento alle strutture test e supporto nella sperimentazione dei criteri della Check-List;							
1 RIUNIONE OPERATIVA referenti degli esercizi test + attori del tavolo di lavoro	1. Confronto e verifica su : esito della sperimentazione, problematiche riscontrate, barriere, punti di forza, suggerimenti							
Back-Office Punto 3	1. Check-List definitiva con criteri facoltativi/obbligatori e soglie definitive. 2. Sviluppo del Report di Sostenibilità per ogni struttura test;							
2 RIUNIONE OPERATIVA con tutti i referenti degli esercizi test + gli attori del tavolo di lavoro	1. Consegna e presentazione Check-List definitiva (che sarà allegata all'accordo di programma) . 2. Report di sostenibilità consegna							
Back-Office Punto 3	1. Consulenza alle strutture test sulla scelta e sull'implementazione dei criteri obbligatori e facoltativi necessari al rilascio dell'etichetta. 2. Definizione del sistema di attribuzione dell'etichetta 3. Costruzione strumenti di verifica e monitoraggio 4. Formazione ai verificatori							
3 VISITA PRESSO LE STRUTTURE TEST Audit per il rilascio etichetta (in concomitanza con APPA).	1. Verifica on-site soddisfazione dei criteri della Check-List definitiva.							