



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

Data

Nome: Cognome:

Luogo e data di nascita:

Residente a In Via

In qualità di titolare / legale rappresentante dell'esercizio

.....
.....

ubicato In Via

Comune di.....

Telefono.....Cell.....

Sito web.....

Pagina Facebook.....

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 "MangioEco - Ecoristoranti".

In fede,

.....





ELENCO AZIONI

Per fregiarsi del marchio “MangioEco - Ecoristorante” è necessario realizzare tutte le azioni definite come “obbligatorie” e almeno 5 di quelle definite come “facoltative” (di cui una dev’essere “nuova”, ossia non già in corso al momento della sottoscrizione).

Obbligatorie
Svolgere correttamente la raccolta differenziata delle seguenti frazioni merceologiche: carta, vetro, alluminio/acciaio, plastica, oli da cucina, riducendo gli imballaggi prima di conferirli
Svolgere correttamente la raccolta differenziata della frazione organica o effettuare autonomamente il compostaggio dei rifiuti organici prodotti
Svolgere correttamente la raccolta differenziata dei tappi in sughero (i tappi sono conferibili presso tutte le ecostazioni presenti sul territorio**)
Offrire al cliente la possibilità di portare a casa il cibo non consumato (es. doggy bag) e, nel caso, il vino rimasto in bottiglia
Utilizzare preferibilmente tovaglie in materiale lavabile. In alternativa, utilizzare tovagliette all'americana, o salvamacchia, in carta riciclata e/o certificata da una etichetta ecologica (es. FSC) e, se non eccessivamente sporche, conferirle nella raccolta carta al termine dell'utilizzo.
Utilizzare stoviglie, posate e bicchieri lavabili (<i>obbligatorio per ristoranti e agriturismi, facoltativo per gli altri</i>)
Utilizzare tovaglioli in materiale lavabile o, in alternativa, in cellulosa certificati da una etichetta ecologica (es. Ecolabel, FSC) (<i>requisito minimo per tavole calde e rifugi, mentre ristoranti e agriturismi devono obbligatoriamente utilizzare tovaglioli non usa e getta</i>)
Utilizzare stoviglie compostabili conformemente alla norma UNI EN 13432 "Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione" (<i>requisito minimo per tavole calde e rifugi, mentre ristoranti e agriturismi devono obbligatoriamente utilizzare stoviglie non usa e getta</i>)

** Ecostazioni: 1) **Ciriè** (C.so Generale Dalla Chiesa, tra il Centro Polisportivo e la ex Cartiera De Medici); 2) **San Carlo C.se** (Strada Poligono, in adiacenza al Centro Polisportivo); 3) **San Maurizio C.se** (Strada Malanghero, nella nuova zona industriale adiacente all'aeroporto di Caselle); 4) **Fiano T.se** (Via Gerbidi, adiacente all'impianto di depurazione); 5) **Cantoira** (Loc. Roc Carà, in prossimità del campeggio); 6) **Grosso** (Loc. Vauda Grande, in adiacenza alla discarica consortile); 7) **Vauda Canavese** (Strada Provinciale per Vauda Inferiore); 8) **Lanzo Torinese** (Via Monte Angiolino); 9) **Givoletto** (Via Alpignano); 10) **Nole** (via Monea).





Facoltative (almeno 5 azioni, di cui 1 nuova)	Segna con una X
Utilizzare stoviglie, posate e bicchieri lavabili (<i>obbligatorio per ristoranti e agriturismi, facoltativo per gli altri</i>)	
Offrire al cliente la possibilità di richiedere l'acqua della rete potabile, eventualmente filtrata e gasata mediante apposito impianto; in alternativa utilizzare acqua in bottiglia di vetro proveniente da una fonte piemontese	
Offrire il menù per bambini e/o la mezza porzione	
Utilizzare uno fra i seguenti sistemi di asciugatura delle mani: rotolo avvolgibile in tessuto, asciugatore elettrico, salviette certificate da una etichetta ecologica (es. Ecolabel, FSC)	
Uso di grissini sfusi (non preconfezionati)	
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	
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 standard	
Comunicare all'interno dell'esercizio, tramite messaggi scritti (sul menù, ad esempio), l'importanza del consumo consapevole del cibo	
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.)	
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: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 	

