

Ecoristorazione Trentino *Catering*



Il disciplinare

Nota: per l'ottenimento del marchio "Ecoristorazione Trentino Catering" è necessario ottemperare a tutte le azioni obbligatorie e alle azioni facoltative che permettano di totalizzare **almeno 24 punti** sui 74,5 a disposizione (da 24 a 35 punti: eco-catering base; da 35 a 50 punti: eco-catering avanzato; oltre 50 punti: eco-catering virtuoso)

Pre-requisito: nel caso in cui l'organizzazione non eroghi in via esclusiva servizio di catering, ma effettui anche altre tipologie di servizi di ristorazione, nei magazzini e negli altri luoghi di stoccaggio dei prodotti dovrà avvenire una chiara separazione tra i prodotti alimentari utilizzati per il servizio di catering e gli altri

SEZ	ID	CRITERIO	Punti	Modalità di assegnazione
A - Alimenti e bevande	A1	<p>Portate a filiera trentina Inserire nel menù almeno 3 portate che siano preparate con almeno 1 ingrediente principale derivante da filiera trentina, comunicando opportunamente tale scelta agli utenti*. E' obbligatorio inserire nel menù almeno un vino o una birra o una bevanda (esclusa acqua) derivanti da filiera trentina, comunicando opportunamente anche tale scelta.</p> <p>Nel caso di organizzazioni ubicate all'interno di Comuni che confinano con Comuni non trentini, il 50% degli 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: "Nel menù a filiera trentina, possono essere impiegati fino al 50% di prodotti non trentini, purché acquistati direttamente da produttori locali collocati a un massimo di 30 km dall'organizzazione: 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'organizzazione; 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'organizzazione</p>	obbligatorio	
	A2	<p>Alimenti biologici Inserire nel menù almeno 3 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta agli utenti.</p>	obbligatorio	

A3	<p>Alimenti biologici plus Inserire 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 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 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'organizzazione; 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'organizzazione</p>	1-2	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 2 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'organizzazione*, 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'organizzazione (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>Portate vegetariane e/o vegane Inserire nel menù almeno 2 portate che siano preparate senza alcun utilizzo di carne né pesce (escluso dessert) e/o 2 portate che siano preparate senza alcun utilizzo di derivati animali (esclusa frutta), comunicando opportunamente tale scelta agli utenti.</p>	2-4	2 punti per le portate vegetariane, 2 punti per le portate vegane

	A8	Prodotti da lotta alle mafie Inserire 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	Autoproduzione alimentare Inserire nel menù almeno una portata frutto di trasformazione che avvenga all'interno della/e cucina/e, composta da almeno quattro ingredienti, comunicando opportunamente tale scelta agli utenti	0,5 – 1,5	0,5 punti per ogni portata, fino ad un massimo di 1,5 punti
	A10	Stagionalità dei prodotti Inserire nel menù almeno una portata di cui almeno uno degli ingredienti principali sia di stagione, comunicando opportunamente tale scelta agli utenti.	0,5 – 2,5	0,5 punti per ogni portata, fino ad un massimo di 2,5 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), infusi e cialde per il caffè non in plastica.	obbligatorio	
	B2	Prodotti monouso Utilizzare esclusivamente stoviglie (bicchieri, piatti, forchette, ecc.) compostabili ai sensi della norma UNI EN 13432, comunicando opportunamente tale scelta agli utenti.	obbligatorio	
	B3	Riduzione degli sprechi alimentari Controllare la somministrazione di alimenti e bevande in modo da ridurre gli sprechi alimentari e dimostrare di poter recuperare il cibo non somministrato evitandone lo spreco, comunicando opportunamente tale scelta agli utenti.	4,5	
	B4	Compostaggio Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dall'organizzazione.	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 il cliente della possibilità di richiedere acqua di rete (ove disponibile un agevole accesso all'acqua di rete presso la sede in cui viene erogato il servizio) 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	Vino e bevande sfuse Offrire nel menù vino e bevande sfuse, indicandone l'origine sul menù.	1,5	
	B7	Tovaglie e tovaglioli Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile o, in alternativa, prodotti realizzati con carta ecologica certificata Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili.	obbligatorio	
	B8	Asciugamani Nei bagni dell'organizzazione, utilizzare 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).	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
	B9	Cestini nel bagno Attrezzare i bagni dell'organizzazione con appositi cestini per rifiuti (assorbenti e pannolini) sollecitandone l'utilizzo.	0,5	
	B10	Acqua da bere plus Ove disponibile un agevole accesso all'acqua di rete presso la sede in cui viene erogato il servizio, offrire al cliente acqua naturale esclusivamente di rete, eventualmente filtrata.	4	
	B11	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	
	B12	Prodotti monouso plus Eliminare tutte le stoviglie monouso. (bicchieri, piatti, forchette, ecc.)	4,5	
	B13	Raccolta differenziata Svolgere la raccolta differenziata nei locali dell'organizzazione. Consentire e gestire la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dagli utenti del catering, in accordo con le modalità di raccolta vigenti sul territorio in cui viene erogato il servizio.	obbligatorio	

C - Energia	C1	Elettricità verde Nei locali dell'organizzazione, utilizzare al 100% energia elettrica certificata proveniente da fonti rinnovabili.	4,5	
--------------------	-----------	--	------------	--

	C2	Energia rinnovabile Nei locali dell'organizzazione, generare energia rinnovabile (energia solare, fotovoltaica, geotermica, eolico, ecc.).	1	
	C3	Illuminazione Nei locali dell'organizzazione, utilizzare solo sistemi di illuminazione a rendimento energetico di classe A o superiore	obbligatorio	
	C4	Elevate prestazioni energetiche dell'edificio Svolgere l'attività dell'organizzazione 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.	1,5	
	C5	Mobilità sostenibile I mezzi di trasporto utilizzati dall'organizzazione per l'erogazione del servizio sono a ridotto impatto ambientale (motorizzazione non inferiore ad Euro 5 oppure elettrici, ibridi o alimentati a metano o gpl).	obbligatorio	

D - Acqua	D1	Scarichi dei bagni Utilizzare nei bagni dell'organizzazione sistemi di scarico con un flusso idrico non superiore ai 6 litri per scarico (calcolati sullo scarico maggiore in caso di doppio tasto).	1,5	
	D2	Rubinetti Utilizzare, in bagni e cucine dell'organizzazione, 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.	1,5	
	D3	Irrigazione Utilizzare, per l'irrigazione di piante e aree verdi esterne dell'organizzazione, 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, scontrini, blocchetti ricevute) e per il materiale informativo/promozionale (flyer, dépliant, menù, ecc.).	1-1,5	1,5 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 1 punto per FSC, PEFC o altre etichette ambientali assimilabili

	E3	Carta-tessuto Nei bagni e nelle cucine dell'organizzazione, utilizzare esclusivamente carta igienica e rotoloni asciugamani 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, utenti, committenti, 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'organizzazione e su tutti i prodotti informativi dell'organizzazione, realizzati su qualunque supporto (cartaceo, elettronico, audiovideo, ecc.). Evidenziare il logo Ecoristorazione Trentino presso le sedi di erogazione del servizio. Utilizzare presso le sedi di erogazione del servizio 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'organizzazione e al suo significato.	obbligatorio	
	F2	Politica ambientale Comunicare ai principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, utenti, committenti, 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 in modo diretto o in collaborazione con il committente del servizio di catering.	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 APPA); - 4,5 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica sia di iniziative di comunicazione che di attività di educazione ambientale.

	F4	<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).</p>	4,5 punti	
	F5	<p>Dati ambientali L'organizzazione 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>	3	

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 al cliente.</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); - 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>
--------------	--	------------------	---