# Protocollo d'intesa

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

	Data
1)	Il Consorzio di raccolta e gestione rifiuti COVAR14, con sede presso Carignano (TO) in via Cagliero 3/I;
2)	I ristoratori del territorio, eventualmente tramite le relative associazioni

Attraverso i loro rappresentanti

#### PREMESSO CHE:

- il progetto "Di meno in meglio", nel cui solco procede tale stipula d'accordo, è un'iniziativa ideata e promossa da COVAR14 all'interno della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti (SERR) 2012, giunta alla sua quarta edizione;
- la Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti (SERR) è una manifestazione promossa e sostenuta dall'Unione Europea per stimolare, in tutti gli stati membri, progetti e iniziative volte alla prevenzione e riduzione della produzione pro-capite di rifiuti;
- l'UE, tramite la direttiva 98 del 2008, riconosce una gerarchia di virtuosità nei confronti dei sistemi di gestione dei rifiuti secondo le priorità seguenti:
  - Riduzione/prevenzione dei rifiuti
  - Riuso/riparazione dei prodotti
  - Riciclo dei materiali (raccolta differenziata)
  - Recupero energetico (ad es. incenerimento)
  - Smaltimento (ad es. discarica)
- il progetto "Di meno in meglio" si articola, nelle fasi d'interesse per il seguente documento, con queste modalità:
  - FASE 1 Monitoraggio della produzione di rifiuti organici e da imballaggio delle realtà ristorative aderenti e sottoscriventi il presente Protocollo d'intesa.
     Il monitoraggio sarà realizzato prima e dopo l'adesione.
  - o FASE 2 Realizzazione di incontri concertativi al fine di mettere in connessione i diversi livelli e ambiti agenti sul territorio: l'associazione di categoria dei ristoratori, gli enti comunali e consortili e il settore ecovolontari COVAR14.

- o FASE 3 Promozione degli eventi e delle attività del progetto. Essa si articolerà su più livelli:
  - Creazione, aggiornamento e promozione della pagina Facebook dedicata a "Di meno in meglio" tramite inserzioni;
  - Inserzioni a mezzo stampa sui principali giornali locali (Corriere di Moncalieri, il Carmagnolese, Luna Nuova, ecc.);
  - Promozione via web tramite il sito istituzionale del COVAR14 e di blog o siti che trattano il tema;
  - Realizzazione di una conferenza stampa in data 6 novembre 2012 per la presentazione delle iniziative previste per il 17-25 novembre, con annessa presentazione del testimonial e dei principali attori coinvolti.
- FASE 4 Realizzazione delle iniziative progettuali:
  - Firma del Protocollo d'intesa tra COVAR14, associazione di categoria di settore e i ristoratori partecipanti alle attività del progetto;
  - Applicazione degli impegni presi tramite il Protocollo d'intesa (riduzione dello spreco alimentare, uso di prodotti sfusi o con pochi imballaggi riciclabili) da parte dei ristoratori partecipanti.
- la fase 4 prevede l'offerta da parte dei ristoratori di prodotti o servizi con un limitato o nullo quantitativo di imballaggi, capaci di ridurre a zero gli sprechi di risorse e che, in ogni caso, devono fare uso di strumenti eco-compatibili, riciclabili e/o ricaricabili:
- è stato predisposto un elenco di azioni necessarie per il raggiungimento della riduzione dei rifiuti e il riconoscimento di "Eco-ristorante" (allegato A);
- è stato realizzato un adesivo con il logo del progetto e recante la dicitura "Ecoristorante" per contraddistinguere e rendere onore agli esercizi aderenti all'iniziativa;
- il presente protocollo d'intesa, ancorché originato dal progetto "Di meno in meglio", ha valenza generale e non è vincolato ai tempi di attuazione del progetto stesso.

### TUTTO CIO' PREMESSO, CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE:

- ART. 1 Gli esercizi commerciali interessati si impegnano a rispettare almeno 7 azioni sulle 16 proposte, contenute nell'elenco allegato, con specifico riferimento al tipo di attività esercitata, fatto salvo l'obbligo di eseguire correttamente la raccolta differenziata degli imballaggi e di tutti gli altri materiali riciclabili di cui esiste il servizio. L'esercente contrassegna con una X le azioni che si impegna a rispettare. Almeno una di esse, comunque, deve essere scelta tra quelle non ancora adottate dall'esercente al momento della sottoscrizione del presente protocollo.
- **ART. 2** L'ASCOM e le Associazioni dei Ristoratori sono liberi di diffondere il logo, lo spirito, i contenuti e gli obiettivi del progetto presso i propri associati.
- **ART. 3** *COVAR14* si impegna a diffondere e promuovere ogni commerciante firmatario del presente protocollo e attribuisce un bollino con il logo "Eco-ristorante" a tutti gli esercenti aderenti, da apporre sulla vetrine d'ingresso dell'esercizio, nonché altri strumenti/materiali legati al progetto.
- **ART. 4** COVAR 14 e i Comuni in cui risiedono gli esercizi aderenti si impegnano a presentare presso gli uffici comunali competenti l'elenco dei commercianti che aderiscono al protocollo, di modo che, con gli strumenti a disposizione di ciascuna amministrazione, possa essere fatta opportuna promozione di questo nascente circuito di consumo ecosostenibile.
- ART. 5 I firmatari convengono di riconoscere a COVAR14 il ruolo di controllo e monitoraggio dei risultati, apporto di eventuali modifiche agli allegati e la verifica dell'adesione di nuovi sottoscrittori e/o al ritiro del bollino "Eco-ristorante" a coloro che non rispetteranno il presente protocollo.

ART. 6 – La durata minima del presente protocollo è di un anno a partire dalla data di sottoscrizione, con rinnovo tacito di anno in anno, salvo disdetta da parte dell'esercente entro un mese dalla scadenza.

La disdetta dovrà essere comunicata con lettera a COVAR14.

Leonardo Di Crescenzo, Presidente COVAR14

Enrico Iannone, Direttore COVAR14

Najda Toniolo, Responsabile Area Servizi Ambientali COVAR14

I ristoratori del territorio

## ALLEGATO AL PROTOCOLLO D'INTESA (ALLEGATO A)

### Per ristoranti, pizzerie, tavole calde, trattorie e agriturismi

- 1. Uso di grissini sfusi (non preconfezionati);
- 2. Uso di asciuga-mani con i sistemi elettrici ad aria calda o a stoffa;
- 3. Distribuzione di acqua da rubinetto con gasatore/filtratore (tipo Puracqua);
- 4. Uso di prodotti con vuoti a rendere o distribuiti alla spina (birra, vino, ecc.);
- 5. Uso di prodotti con vuoti a rendere o alla spina per la pulizia e l'igienizzazione dell'esercizio, come detersivi, disinfettanti e detergenti;
- 6. Utilizzo di tovaglie in stoffa e tovaglioli in stoffa;
- 7. Utilizzo di piatti e bicchieri in vetro/ceramica e posate in acciaio;
- 8. 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;
- **9.** Non utilizzo di materiale a perdere nei bagni (bicchieri in plastica, saponettine confezionate, bustine di prodotti vari), preferendo ricariche o saponette di dimensioni normali:
- 10. Avvio al compostaggio domestico dei propri scarti organici (obbligatorio per gli agriturismi);
- 11. Permettere e promuovere l'asporto delle pietanze non consumate dal cliente tramite sistema Doggy Bag o similari;
- 12. Creazione della mezza porzione e del menu bimbi;
- **13.** Comunicare all'interno dell'esercizio, tramite messaggi scritti (sul menù, ad esempio), l'importanza del consumo consapevole del cibo;
- **14.** Creazione del menù "rifiuti zero", inserito stabilmente nell'offerta del ristorante, promuovendolo ai clienti e mettendone in luce i punti di forza, avente queste caratteristiche:
  - porzione intera e mezza porzione, con conseguente prezzo differenziato
  - uso di acqua in brocca
  - stoviglie e bicchieri riutilizzabili (ceramica e vetro) o al massimo compostabili
  - asporto del cibo non consumato a fine pasto;
- **15.** Scegliere almeno un fornitore con certificazione ambientale (ISO 14001, biologico, ecolabel, ecc.);
- 16. 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).