CONFESERCENTI
EMILIA ROMAGNA

Carta volontaria
del ristorante sostenibile

STUDIO DI FATTIBILITÀ E SPERIMENTAZIONE
DI UN MODELLO DI ETICHETTA ECOLOGICA APPLICATO
AL SETTORE DELLA RISTORAZIONE
IN EMILIA-ROMAGNA

A CURA DI CAT CONFESERCENTI EMILIA ROMAGNA

Con il patrocinio
RegioneEmilia-Romagna

arpa
agenzia regionale prevenzione e ambiente dell'emilia-romagna

Carta volontaria
del ristorante sostenibile

Studio di fattibilità e sperimentazione
di un modello di etichetta ecologica applicato
al settore della ristorazione
in Emilia-Romagna

a cura di CAT Confesercenti Emilia Romagna

Carta volontaria del ristorante sostenibile
Studio di fattibilità e sperimentazione di un modello di etichetta ecologica applicato al settore della ristorazione in Emilia-Romagna

Realizzato da:
Centro Assistenza Tecnica
Confesercenti Regionale Emilia Romagna

Responsabile del progetto:
Giulia Gervasio
Fiepet Confesercenti Emilia Romagna

Coordinamento editoriale:
Marco Pasi
CAT Confesercenti Emilia Romagna

Progetto grafico:
Aketipa-immagina comunica

Stampa: *Tipografia Moderna*

Hanno collaborato alla realizzazione del progetto:
Paola Castellini - Regione Emilia-Romagna
Raffaella Raffaelli, Helga Tenaglia, Emanuela Venturini, Luciana Merlo - Arpaer
Alessandro Badocchi - Esperto sicurezza sul lavoro
Elisa Pivato - Innova
Per Confesercenti: Giacomo Costantini (Ravenna), Giampiero Giordani (Cesena), Silvia Ronconi (CAT Confesercenti Emilia Romagna), Luca Ronzoni (Reggio Emilia), Loreno Rossi (Bologna), Fabrizio Samuelli (Piacenza).

Per informazioni:
CAT CONFESERCENTI EMILIA ROMAGNA
Tel. 051 6380311 - Fax 051 325502
www.catconfesercenti.it
redazione@catconfesercenti.it

Carta volontaria
del ristorante sostenibile

INDICE

Carta volontaria del ristorante sostenibile: un progetto innovativo nella tradizione del CAT Confesercenti Emilia Romagna
Marco Pasi, Amministratore CAT Confesercenti Emilia Romagna s.r.l. 4

INTERVENTI

- Una Regione sensibile allo sviluppo sostenibile
  Paola Castellini, Responsabile del Servizio Programmazione della Distribuzione Commerciale e del Servizio Turismo e Qualità delle aree turistiche Regione Emilia-Romagna 6
- Ambiente e tipicità valori fondamentali dell'offerta turistica ed enogastronomica
  Stefano Bollettinari, Direttore Confesercenti Emilia Romagna 8
- Ristoranti sostenibili per un futuro migliore
  Andrea Cavallina, Presidente Fiepet Confesercenti Emilia Romagna 10
- La sostenibilità nell'enogastronomia: il ruolo degli attori della filiera e l'importanza di coinvolgere tutte le componenti di valore
  Magda Antonioli Corigliano, Master in Economia del Turismo dell'Università Bocconi di Milano 12

IL PROGETTO

- Studio di fattibilità e metodologia seguita
  Raffaella Raffaelli, Direttore Sistemi di Gestione Integrati - Direzione Generale Arpaer 16
- Carta volontaria del ristorante sostenibile 23
- I ristoranti che hanno collaborato e aderito al progetto
  Giulia Gervasio, Fiepet Confesercenti Emilia Romagna 42
- Per approfondire 44

Carta volontaria del ristorante sostenibile: un progetto innovativo nella tradizione del CAT Confesercenti Emilia Romagna

La "Carta volontaria del ristorante sostenibile", nasce con l'intento di costruire un'etichetta ecologica per le piccole e microimprese del settore della ristorazione che a tutt'oggi non esiste a livello di Unione Europea, favorendo e premiando i comportamenti virtuosi delle imprese; permettendo ad esse di cogliere un trend di mercato in crescita e che vede i consumatori sempre più attenti alle politiche aziendali rispettose dell'ambiente; stimolando infine le istituzioni a ragionare attorno ad un sistema di certificazione semplificato adatto alla piccola impresa.

Questo progetto ha visto la collaborazione concreta tra imprenditori del settore (i ristoratori), le istituzioni competenti in materia di problematiche ambientali (Arpaer), in materia di normativa e di svilupppo del settore (Regione Emilia-Romagna) e sistema della rappresentanza (Confesercenti, Fiepet).

Il lavoro svolto i cui esiti sono contenuti in questa pubblicazione, oltre a sensibilizzare le imprese a comportamenti più attenti alle tematiche ambientali e a dotarle di uno strumento utile per le proprie pratiche aziendali, è un materiale utilizzabile per l'elaborazione, da parte delle istituzioni europee, di un sistema di certificazione per il settore della ristorazione.

Inizia ora una nuova fase, fatta di promozione (con la divulgazione di materiale e la realizzazione di appositi spazi sul web) e diffusione di quanto fatto, ma anche di nuova progettualità e ulteriori obiettivi da raggiungere.

Il Centro di Assistenza Tecnica della Confesercenti regionale Emilia Romagna, che ha realizzato il progetto, ha caratterizzato il proprio lavoro posizionandosi sulle aree più innovative con analisi e strumenti in linea con le esigenze delle imprese.

Il CAT Confesercenti ha dato vita al prorio interno a un settore specializzato nei pubblici esercizi, realizzando anche un altro progetto di rilievo come quello del "Tipico a Tavola" con l'obiettivo preciso di valorizzazione delle cucine del territorio emiliano romagnolo, e che sta avendo un interessante sviluppo e una dimensione che si appresta ad essere addirittura internazionale.

La "Carta volontaria del ristorante sostenibile" non sarebbe stata realizzabile senza l'adesione convinta di un gruppo di ristoratori eccellenti della Regione, che hanno aderito con entusiasmo all'iniziativa e dato un contributo decisivo al buon esito della stessa. A loro, cui si affiancano i colleghi delle Confesercenti territoriali, naturalmente, va il sentito ringraziamento, e con loro il CAT Confesercenti Emilia Romagna intende proseguire per sviluppare questo progetto che ha appena iniziato il suo cammino.

Marco Pasi
Amministratore CAT Confesercenti Emilia Romagna s.r.l.

Una Regione sensibile allo sviluppo sostenibile

La Regione Emilia-Romagna si distingue nel panorama nazionale per la grande sensibilità verso i temi dello sviluppo sostenibile, un tema che affronta in modo trasversale in tutti gli ambiti di propria competenza, come quelli delle energie rinnovabili, della mobilità urbana, ma anche dell'edilizia, della gestione dei rifiuti e della risorsa idrica, dell'urbanistica e degli acquisti pubblici.
In questa logica è del tutto naturale che la Regione ponga anche particolare attenzione a quanto viene promosso e realizzato dal settore privato, dalle imprese in particolare, e incoraggi la sperimentazione e diffusione di buone pratiche.
Questo progetto, promosso da Fiepet e Confesercenti, inoltre, riguarda un settore, quello dei pubblici esercizi, su cui la Regione Emilia-Romagna ha lavorato molto in questi anni: realizzando monitoraggi e analisi puntuali tramite il proprio Osservatorio regionale sulla distribuzione commerciale; approvando normative particolarmente innovative; inserendo le imprese del settore nei progetti di valorizzazione commerciale finanziati dalla Legge Regionale 41 del 1997 e nei progetti integrati di promozione

turistica finanziati col POR FESR.
Per queste motivazioni l'Emilia-Romagna ha seguito con attenzione lo sviluppo del progetto di "Carta volontaria del ristorante sostenibile" concedendo il proprio patrocinio all'iniziativa.

Paola Castellini
Responsabile del Servizio Programmazione della Distribuzione Commerciale
e del Servizio Turismo e Qualità delle aree turistiche Regione Emilia-Romagna

Ambiente e tipicità valori fondamentali dell'offerta turistica ed enogastronomica

L'impegno e la passione con cui gli imprenditori e la struttura di Confesercenti Emilia Romagna, in collaborazione e con il supporto di Arpa Emilia-Romagna, hanno dato vita al progetto di "Carta volontaria del ristorante sostenibile", testimonia la sensibilità del sistema Confesercenti verso le tematiche ambientali.

Questa sperimentazione dimostra che l'attenzione ai temi ambientali e la ricerca di qualità, tipicità e valore aggiunto economico, possono trovare una valida sintesi in una modalità di fare impresa che va sempre più in direzione della nuova domanda dei consumatori.

L'obiettivo è quello di migliorare ulteriormente il già eccellente servizio e i prodotti offerti dai nostri ristoranti, aumentando i criteri ambientali di quella che è considerata anche all'estero una delle migliori tradizioni gastronomiche italiane.

Questo settore rappresenta anche un asset fondamentale dell'offerta turistica emiliano-romagnola e dotarlo di questo strumento di valorizzazione dei criteri ambientali significa dare alla nostra offerta enogastronomica un nuovo "appeal" per i turisti

stranieri, da tempo attenti agli aspetti della sostenibilità in tutti i campi.

Il tema ambientale oltre che essere un indispensabile fattore di qualità della vita delle persone è diventato giustamente anche un elemento di competitività economica; Confesercenti Emilia Romagna, convintamente attenta ad entrambi questi aspetti, crede in questo progetto e ne sosterrà la sua evoluzione.

Stefano Bollettinari
Direttore Confesercenti Emilia Romagna

Ristoranti sostenibili per un futuro migliore

Il settore della ristorazione sta vivendo un momento delicato e di rilevanti cambiamenti dovuti alla crisi economica che incide in modo rilevante sui bilanci delle imprese, ma anche alle modifiche profonde negli stili di vita e di consumo delle persone che stimolano continuamente gli imprenditori, i quali con molta intraprendenza cercano di reagire, differenziando la propria offerta economica, distinguendo magari tra il menù a prezzo fisso del pranzo e l'offerta più articolata della cena, investendo in preparazione e professionalità del personale o ricercando prodotti di nicchia collegati al territorio, investendo nella qualità del servizio con l'ausilio di attrezzature sempre più professionali.

In questa realtà, dunque, particolarmente "frizzante" il ruolo di un sindacato d'imprese com'è la Fiepet, non è solo quello di cercare di tutelare la categoria lottando contro burocrazie e normative varie che complicano in modo particolare la vita degli imprenditori, ma è anche quello di proporre strumenti idonei a migliorare le proprie proposte e a "combattere" con armi adeguate la "battaglia" quotidiana del mercato. Qui sta il senso di questo progetto che cerca di avviare il settore sulla strada della sensibilità ambientale

(peraltro già molto diffusa fra queste piccole e micro imprese) trasformandola in valore e elemento competitivo. I consumatori, dicono gli esperti di marketing, sono sempre più orientati alle tematiche del rispetto e della salvaguardia dell'ambiente e tenderanno a premiare le aziende in tal senso virtuose, la Fiepet, assieme a partner prestigiosi e autorevoli, come l'Arpa Emilia-Romagna e con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, che hanno dimostrato grande sensibilità verso le esigenze del nostro mondo, ha voluto promuovere questo marchio di "Ristorante sostenibile" come un messaggio chiaro e positivo per un futuro migliore sia per le imprese che rappresenta che per la società nel suo complesso.

Andrea Cavallina
Presidente Fiepet Confesercenti Emilia Romagna

La sostenibilità nell'enogastronomia: il ruolo degli attori della filiera e l'importanza di coinvolgere tutte le componenti di valore

È impossibile affrontare il tema della sostenibilità dell'enogastronomia, senza avere ben presenti i paradigmi generali della sostenibilità stessa, quali:

- l'attenzione a tutti i fattori (e relative interazioni) che possono influire sullo stato di una determinata risorsa;
- il riconoscimento e la chiarezza dei ruoli e delle responsabilità di ogni attore;
- la necessità di comportamenti etici;
- l'enfatizzazione degli aspetti di valore (sia nella componente culturale che nel contesto sociale).

Infatti, un approccio che focalizzi l'attenzione esclusivamente su un aspetto dell'enogastronomia (ad esempio il "prodotto vino" o il "prodotto formaggio") adotta un'ottica che, se pur legittima, è inevitabilmente parziale, perdendo di vista gli aspetti - a monte e a valle dello stesso - che ne influenzano le caratteristiche, l'utilizzabilità ed in definitiva la stessa sostenibilità. Di qui la necessità di inglobare nelle valutazioni tutto il ciclo, o filiera che dir si voglia, dell'enogastronomia.
Vediamone alcuni passaggi. Nell'agricoltura che costituisce il

riferimento alla materia prima, le problematiche relative alla sostenibilità diventano estremamente complesse coinvolgendo aspetti ambientali, territoriali, genetici. L'industria della trasformazione porta in primo piano l'attenzione ai processi di preparazione, al diverso ruolo che in essi assumono le professionalità e la tecnologia. La commercializzazione sia nelle sue componenti strettamente economiche che con riferimento al ruolo di diffusione della conoscenza delle produzioni enogastronomiche, da un lato vede le tematiche della sostenibilità intrecciarsi con quelle della globalizzazione, e dall'altro vede spesso le esigenze del mercato affrontare i vincoli imposti nella capacità produttiva di determinati prodotti. Il tutto senza dimenticare il momento del consumo, sia collettivo (la ristorazione) che individuale (consumo domestico), entrambi con le correlate componenti sociali, fisiologiche, culturali e politiche.
Brillat-Savarin ben scriveva, già nel 1825!!, che "La gastronomia appartiene alla storia naturale per la classificazione che fa delle sostanze alimentari; alla fisica per le diverse analisi e scomposizioni che fa loro subire; alla cucina per l'arte di preparare i cibi e di renderli piacevoli al gusto; al commercio per la ricerca del mezzo di comprare al miglior prezzo possibile ciò che essa consuma e di smerciare più convenientemente ciò che pone in vendita; finalmente all'economia politica, per le risorse che essa offre al fisco e per i mezzi di scambio che stabilisce fra le nazioni".
Ne deriva pertanto che un approccio alla sostenibilità dell'enogastronomia deve necessariamente incorporare i

principi tradizionali dello sviluppo sostenibile con riferimento alle diverse fasi della sua filiera: produzione, preparazione, commercializzazione, consumo. Peraltro, tutta la letteratura sulla sostenibilità pone in evidenza, come condizione assolutamente necessaria per l'avvio di un qualsiasi processo in questa direzione, il diretto coinvolgimento di tutti gli stakeholders. Ciò a sua volta, mostra come divenga essenziale il ruolo dei diversi attori di ogni fase della filiera gastronomica, il che rimanda da un lato alla necessità dell'esplicito riconoscimento delle rispettive responsabilità, dall'altro alla capacità di attivare un efficiente sistema di sinergie. Parlare di enogastronomia senza alcun esplicito riferimento al diversificato sistema di operatori che ne sono i protagonisti, potrebbe rappresentare una fuga verso l'idealizzazione dimenticando l'irraggiungibilità di un qualsiasi obiettivo che non possa contare sulle necessarie ed adeguate professionalità.

Oggi in particolare, torna in primo piano la necessità di una forte attenzione ai processi e ai percorsi formativi e non solo informativi, coinvolgendo ciascun gruppo di attori dei diversi stadi della filiera oltre che evidentemente i singoli operatori, siano essi pubblici o privati, senza dimenticare il destinatario finale dell'enogastronomia (l'educazione del consumatore). Il rischio concreto dell'attuale situazione della comunicazione enogastronomica è quello di accelerarne l'insostenibilità, in una spirale che oscilla fra la banalizzazione (ricettario) e il folklore, fra

Carta volontaria del ristorante sostenibile - Emilia-Romagna

la mitizzazione e la spinta alla commercializzazione, fra la nostalgia e l'elitarismo. È evidente che il ruolo primario in questo settore spetta ai riferimenti istituzionali (le pubbliche amministrazioni, le Università ed i centri di ricerca), oltre che ai media, ma l'esperienza insegna che l'efficacia di processi strutturali (e non di interventi saltuari) educativi alla enogastronomia è strettamente correlata a due fattori base: il coinvolgimento diretto dei destinatari e il superamento del semplice livello salutistico/nutrizionale.

Trasparenza, coinvolgimento, responsabilità sono i prerequisiti di ogni processo di sostenibilità dell'enogastronomia. Ne deriva l'importanza determinante della instaurazione di comportamenti etici da parte di tutti gli stakeholders dell'enogastronomia e quindi il progetto "Carta volontaria del ristorante sostenibile" promosso dalla Fiepet Confesercenti Emilia Romagna si inserisce proprio in questa logica.

Magda Antonioli Corigliano
Master in Economia del Turismo
dell'Università Bocconi di Milano

Studio di fattibilità e metodologia seguita

Negli ultimi anni la strategia comunitaria per lo sviluppo sostenibile si è sempre più orientata verso l'integrazione dei diversi strumenti di politica ambientale, volti a ridurre gli impatti ambientali legati al ciclo di vita di beni e servizi.
Da uno studio promosso dalla Commissione Europea nel 2006 (Studio EIPRO), condotto analizzando l'intero ciclo di vita dei prodotti, è emerso che il maggiore impatto ambientale complessivo deriva da tre settori: alimentare, trasporti ed edilizia. Tali settori complessivamente totalizzano circa il 70-80% degli impatti ambientali ed assorbono circa il 60% della spesa privata e pubblica.
In specifico per il settore alimentare, lo studio europeo individua l'impatto principale nell'eutrofizzazione delle acque, dovuta alle pratiche agricole e zootecniche.
Nell'ottica quindi di considerare il settore alimentare come importante per la riduzione degli impatti sull'ambiente, i servizi di ristorazione, che basano la loro attività sulla compravendita di tali prodotti svolgono un ruolo estremamente di rilievo.
Diverse sono le organizzazioni/associazioni che si sono impegnate a determinare criteri ambientali idonei per il servizio di ristorazione, ma non esiste ad oggi un marchio che sia riconosciuto

dalla Comunità europea in tale ambito. A livello internazionale sono stati comunque identificati alcuni criteri per i ristoranti a cura dell'Associazione Green Restaurant di Boston piuttosto che dell'Organizzazione Green Seal il cui standard è stato riconosciuto dall'Istituto Americano di Normalizzazione (ANSI).
In ambito europeo è stato creato un marchio relativo al servizio di ristorazione dai paesi nordici (Norvegia, Svezia, Finlandia, Islanda e Danimarca), paesi che hanno sviluppato, nel 2006, il marchio "Nordic Ecolabelling of restaurants". Questa etichetta volontaria, per l'ampia trattazione degli aspetti ambientali considerati si è dimostrata un modello all'avanguardia utile anche per Arpa Emilia-Romagna che, nell'ambito del progetto regionale di Confesercenti Emilia-Romagna, ha identificato e sperimentato una griglia di criteri ambientali applicati al servizio di ristorazione.
La scelta del marchio Nordic Swan come base di partenza per la sperimentazione del progetto è stata dettata soprattutto dall'evidenza che ad oggi non sono ancora disponibili i criteri Ecolabel UE per il gruppo di prodotto "servizi di ristorazione".

Il progetto, il cui coordinamento strategico è affidato ad un Comitato di indirizzo (CI) di cui hanno fatto parte rappresentanti di Confesercenti Emilia Romagna, Arpa, Regione Emilia-Romagna - Assessorato Commercio, Fiepet E.R. e Comitato Ecolabel - Ecoaudit, è stato sviluppato da un Gruppo di lavoro Tecnico (GT), costituito da Confesercenti ed Arpa Emilia-Romagna.

L'approccio metodologico definito a cura di Arpaer e concordato nell'ambito del Comitato di Indirizzo ha previsto le seguenti fasi:

1. definizione griglia di valutazione qualitativa per identificare il rispetto della legislazione applicabile (nazionale e regionale) per il servizio di ristorazione;
2. definizione dei requisiti e parametri ecologici (criteri di qualità ecologica) che meglio si adattano alle diverse tipologie di servizio di ristorazione (check-list);
3. sperimentazione ed applicazione modello proposto sugli esercizi aderenti al progetto,come tali individuati da Confesercenti, con evidenziazione punti di forza e debolezza (Audit);
4. realizzazione di un manuale tecnico relativo ai criteri individuati.

La sperimentazione ha preso avvio con la somministrazione ai ristoranti partecipanti di un questionario per verificare la rispondenza di tali strutture ad una serie di requisiti di carattere generale, considerati prerequisito alla partecipazione al progetto. In particolare nel questionario, sono stati presi in considerazione elementi quali:

a) **quadro delle manutenzioni e dei controlli circa lo stato ed il funzionamento delle apparecchiature presenti nella struttura**: la verifica ha comportato l'individuazione degli impianti presenti nella struttura e l'indicazione relativa alla periodicità con la quale il gestore/proprietario del servizio di ristorazione effettua controlli periodici e/o di verifica (semestralmente, annualmente, etc.). Oltre agli impianti (aspirazione localizzata, condizionamento aria, etc.) sono state considerate tutte le apparecchiature e gli elettrodomestici presenti quali frigoriferi, forni, lavastoviglie, lavatrici/asciugatrici, PC e stampanti, verificando, per ognuno di questi, l'esistenza e le modalità di conservazione della documentazione di riferimento (libretti di istruzione, specifiche di manutenzione, garanzie, documentazione attestante gli interventi tecnici svolti);

b) **gestione del personale**: si è proceduto a verificare l'eventuale presenza di un elenco dipendenti suddiviso per qualifiche;

c) **contenimento dei consumi ed efficienza di massima degli impianti/ attrezzature**: la verifica sui consumi è stata effettuata chiedendo, ai gestori dei ristoranti, di recuperare le bollette relative ad energia elettrica, acqua e gas, riferite all'ultimo anno/biennio;

d) **gestione dei rifiuti**: su questo tema è stato verificato l'eventuale obbligo di presentazione del Modello Unico Dichiarazione Ambientale (MUD), obbligo escluso per tutti i ristoranti aderenti al progetto.

Dai risultati emersi dall'esito dei questionari, tutti gli otto ristoranti sono stati ritenuti idonei per proseguire con la sperimentazione vera e propria del progetto.

Avendo a riferimento i soli criteri ambientali previsti dal manuale "Nordic Ecolabelling of restaurants" ritenuti pertinenti alla realtà italiana, integrati con alcuni criteri previsti dall'Ecolabel europeo per il servizio di ricettività turistica (Decisione 2009/578/CE) è stata elaborata a cura di Arpaer la check-list sulla base della quale

Carta volontaria del ristorante sostenibile - Emilia-Romagna

effettuare gli audit presso i ristoratori.
I criteri inseriti nella check-list utilizzata per la fase di audit si focalizzano su:

1. **aspetti generali**: tipologia menù, orari di apertura, n° dipendenti, n° clienti al giorno;
2. **cibi e bevande**: provenienza degli ingredienti, attenzione alla presenza o meno di OGM, utilizzo di prodotti biologici;
3. **prodotti chimici e materiale di consumo**: utilizzo di prodotti, quali detersivi e carta, a marchio Ecolabel (o simili); esclusione di prodotti per la pulizia a base di cloro (se non espressamente richiesto per legge) e di prodotti usa e getta;
4. **energia ed acqua**: assenza di CFC dai sistemi di refrigerazione, monitoraggio dei consumi, classi di efficienza energetica del sistema di condizionamento dell'aria, consumi idrici delle lavastoviglie;
5. **gestione dei rifiuti e trasporti**: raccolta differenziata, monitoraggio della produzione dei rifiuti, presenza di un piano aziendale per la riduzione dei trasporti;
6. **gestione ambientale del servizio di ristorazione**: organizzazione e responsabilità in campo ambientale.

A seguire, il team di audit costituito da Arpaer (team leader) e Confesercenti ha effettuato su ciascun ristorante un audit con lo scopo di sperimentare la check-list predisposta.
La sperimentazione sul campo che si è conclusa con l'invio ad ognuno dei ristoranti partecipanti al progetto, di un report tecnico,

elaborato da Arpaer, finalizzato ad evidenziare le procedure/documenti da predisporre e reperire da parte del titolare della struttura, al fine di adeguarsi ai criteri ecologici previsti dalla check-list stessa.
Come risultato conclusivo del progetto stesso è stato realizzato un manuale tecnico relativo ai criteri ambientali per il Servizio di Ristorazione.
Tale manuale è stato elaborato a partire dalla check-list utilizzata nella fase di sperimentazione del progetto integrando i criteri ivi individuati con ulteriori criteri estrapolati da marchi a valenza nazionale ed internazionale quali Green Seal GS-46[1], e Green Restaurant Certification 4.0 Standard[2].
In generale, dal punto di vista metodologico, i criteri individuati mirano a limitare i principali impatti ambientali connessi alle tre fasi del ciclo di vita del servizio di ristorazione: acquisto materie prime e materiali, erogazione del servizio, produzione di rifiuti.

---

[1] Green Seal è una organizzazione non-profit indipendente impegnata nella salvaguardia ambientale e nella trasformazione dei mercati attraverso la promozione di produzioni, commercializzazioni e consumo di prodotti e servizi ambientalmente responsabili e che sviluppa anche standard e certificazioni ambientali per specifiche categorie di prodotti e servizi. In particolare il GS-46 Standard, una certificazione volontaria di Terza Parte con Standard Obbligatori e Facoltativi per il settore ristorazione è stato riconosciuto recentemente dall'ANSI (*American National Standard Institute*).

[2] L'associazione Green Restaurant di Boston ha sviluppato una certificazione di Terza Parte volontaria indirizzata ai ristoranti esistenti, ristoranti di nuova costruzione e catering per eventi. E' un'etichetta ambientale assimilabile a quelle di tipo I - ISO 14024 in quanto identifica una soglia minima predeterminata di prestazione.

In particolare, il loro obiettivo è:

- favorire l'utilizzo di sostanze che risultino meno pericolose per l'ambiente e la salute;
- limitare il consumo energetico;
- limitare il consumo idrico;
- limitare la produzione di rifiuti.

Il Manuale tecnico, pur se ispirato ai criteri del Nordic Swan, ha su richiesta di Confesercenti, un'impostazione metodologica che prevede una graduazione in tre livelli (base - medio - alto) dei criteri che corrispondono ai tre diversi riconoscimenti che Confesercenti Emilia Romagna rilascerà ai ristoranti in base al grado di sostenibilità ambientale del ristorante stesso.

In specifico sono stati previsti i seguenti criteri da soddisfare obbligatoriamente per i tre livelli di conformità:

- Certificazione base: 28 criteri da soddisfare;
- Certificazione media: 17 criteri + certificazione base;
- Certificazione alta: 25 criteri + certificazione media.

Sia che si tratti di certificazione base, sia media, sia alta, i criteri fanno riferimento, con pesature diverse in base al livello di riconoscimento da rilasciare al ristorante, agli aspetti ambientali relativi ad alimenti e bevande, prodotti chimici, energia, acqua, rifiuti, prodotti ecologici e solidali, sistema di gestione, trasporti ed emissioni.

Raffaella Raffaelli
Direttore Sistemi di Gestione Integrati -Direzione Generale Arpaer

Carta volontaria del ristorante sostenibile

Nelle pagine che seguono sono pubblicati i manuali tecnici elaborati da Arpa Emilia-Romagna che definiscono il "Ristorante sostenibile"; quei criteri di rispetto e attenzione all'impatto ambientale delle pratiche aziendali che, se applicati dall'impresa, ne attestano la sensibilità alla salvaguardia dell'ecosistema.

Tre sono i manuali, come tre sono i livelli di rispetto ambientale in cui si può collocare l'azienda. Tutti e tre contengono requisiti su diversi aspetti delle pratiche quotidiane: dall'utilizzo di prodotti chimici alla gestione dell'acqua; dall'utilizzo dei prodotti alla gestione energetica e così via. Per fregiarsi dell'etichetta di "Ristorante sostenibile", dunque, il titolare deve applicare e rispettare i criteri del livello nel quale intende collocarsi e chiedere al CAT Confesercenti di poter utilizzare il marchio individuato. Vi sarà una procedura di verifica dell'applicazione di tali criteri, accompagnata da suggerimenti e indicazioni operative migliorative e, infine, il rilascio da parte di CAT del relativo materiale.

I diversi livelli sono tali anche per le difficoltà di applicazione e definiscono un percorso di crescita, dal primo al terzo livello e di conseguente complessità. Rimane alla libera scelta dell'imprenditore decidere dove collocarsi e dove assestare, e per quanto tempo, la propria azienda.

Requisiti ambientali richiesti per la certificazione di livello "base"

Alimenti e bevande

Origine - Provenienza locale del 25% dei principali ingredienti utilizzati. Per tipologie particolari di ristorazione (CE o ristoranti etnici-cinesi, sudamericani o altro) potrà essere valutata la non applicabilità di questo criterio e l'applicazione di requisiti alternativi da definirsi. Per prodotti locali si intendono quelli delle tradizioni enogastronomiche tipiche locali e della cultura alimentare dell'Emilia-Romagna

Pasto vegetariano - Il ristorante propone almeno un pasto completo vegetariano (piatto caldo o freddo esclusi antipasti e contorni)

Acqua - L'acqua se non del rubinetto deve provenire da fonti localizzate in un raggio di 100 km (ove possibile)

Frutta e verdura stagionale - Almeno il 30% della frutta e della verdura acquistate deve essere stagionale (proporzione sul quantitativo di spesa stagionale per quella categoria)

Prodotti chimici

Prodotti a base di cloro - Composti chimici reattivi a base di cloro

(varechina e candeggina) possono essere utilizzati solo nei locali in cui è previsto l'obbligo normativo o laddove le prescrizioni di enti di controllo ne prevedono l'utilizzo. In tutti gli altri casi occorrerà sostituirne l'impiego con prodotti meno impattanti

Azioni per ridurre il consumo di prodotti chimici

- Dosaggio automatico nelle lavastoviglie e manutenzione almeno trimestrale del sistema automatico
- Almeno la metà dei detergenti deve essere concentrata
- Prodotti per le pulizie devono avere un dosatore automatico
- Altre azioni che portano alla riduzione del consumo di prodotti chimici (pulizia col vapore, panni in microfibra, etc.) approvati in sede di verifica

Energia

Efficienza energetica delle lampadine - Almeno l'80% di tutte le lampadine installate nel servizio di ristorazione deve presentare un'efficienza energetica di classe A

Sistema di controllo spegnimento luci - Devono essere presenti sensori di movimento con timer di spegnimento per gli ambienti meno utilizzati (bagni, guardaroba, ingresso, ufficio, esterni, etc.)

Manutenzione e riparazione delle caldaie e degli impianti di condizionamento - La manutenzione e gli interventi di riparazione

delle caldaie e degli impianti di condizionamento devono essere effettuati da professionisti qualificati almeno una volta all'anno

Acqua

Scarichi toilette - Toilette con scarico a doppio tasto [7,2-3,6 l/scarico] o singolo tasto con portata < a 6 l/scarico

Rubinetti toilette - Tutti i rubinetti sono dotati di riduttori di flusso

Sistemi di controllo automatizzati

- Sensori di prossimità per rubinetti
- Controllo a pedale per rubinetto
- Sensori di prossimità per orinatoi

Cestino rifiuti toilette - Ogni toilette deve disporre di un adeguato cestino per i rifiuti e gli ospiti devono essere invitati ad utilizzarlo, ove possibile, al posto dello scarico della toilette

Rifiuti

Raccolta differenziata - I rifiuti devono essere differenziati secondo le frazioni in accordo con le municipalità. Almeno 4 frazioni devono essere utilizzate (in addizione della frazione rifiuti pericolosi)

Rifiuti ambientalmente pericolosi - Tutti i rifiuti pericolosi che il

Carta volontaria del ristorante sostenibile - Emilia-Romagna

ristorante produce devono essere separati, raccolti e smaltiti ai sensi della decisione 2000/532/CE della Commissione e occorre provvedere ad uno smaltimento adeguato, secondo le migliori modalità dal punto di vista ambientale e in ottemperanza alla normativa locale vigente

Recupero oli e grassi esausti - L'esercizio deve raccogliere in appositi contenitori e conferire ad una ditta specializzata gli oli e i grassi per il riciclaggio-trattamento

Vetro - Almeno il 90% del volume di acquisto totale di acqua, bibite, vino e birra, fa parte del sistema di vuoto a rendere

Prodotti usa e getta - I contenitori di bevande (tazze e bicchieri), i piatti e le posate usa e getta possono essere utilizzati solo se sono fabbricati con materie prime rinnovabili e se sono biodegradabili e compostabili secondo la norma EN 13432

Prodotti ecologici e solidali

Prodotti Equo & Solidali - Il ristorante ha nel menù almeno un prodotto del commercio Equo & Solidale

Carta igienica e asciugamani - La carta utilizzata nei bagni (carta igienica e carta asciugamani) deve essere munita di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I

Sistema di gestione

- **Organigramma e responsabilità** - Descrivere l'organizzazione del ristorante e identificare responsabili per ogni settore

- **Conformità normativa** - Il ristorante deve assicurare la conformità legislativa vigente per l'ambiente lavorativo, l'igiene, l'ambiente esterno e la salute

- **Istruzioni e manutenzione lavastoviglie** - Presenza di istruzioni d'uso e manutenzione chiare e semplici per le lavastoviglie

- **Utilizzo prodotti chimici** - Presenza di chiare, facili e comprensibili istruzioni per lo staff riguardanti dosaggio e utilizzo di prodotti chimici

- **Istruzioni conferimento rifiuti** - Presenza di chiare, facili e comprensibili istruzioni per lo staff riguardanti l'identificazione e la differenziazione delle diverse tipologie di rifiuto e il loro corretto stoccaggio

Trasporti ed emissioni

- **Trasporti pubblici** - Agli ospiti e al personale devono essere fornite informazioni facilmente accessibili su come raggiungere il servizio di ristorazione con i trasporti pubblici, utilizzando i principali mezzi di comunicazione di cui quest'ultimo dispone. Se non esiste un sistema di trasporto pubblico adeguato, devono essere fornite informazioni anche su altri mezzi di trasporto preferibili sotto il profilo ambientale

- **Fumo** - L'esercizio non dovrà permettere di fumare nei bagni, in un raggio di 50 m dalle sue entrate, dalle prese d'aria per la ventilazione, o vicino alle finestre di servizio

- **Emissione fumi dalle cucine** - Applicazione di dispositivi (ad es. filtri attivi) per l'abbattimento degli odori e degli inquinanti ad una soglia superiore a quella consentita dai limiti di legge vigenti

Carta volontaria del ristorante sostenibile - Emilia-Romagna

Requisiti ambientali richiesti per la certificazione di livello "medio"

La struttura di ristorazione che vuole acquisire la certificazione di livello "medio" prevista dalla "Carta volontaria del ristorante sostenibile" deve:

- soddisfare tutti i criteri ambientali previsti per la certificazione di livello "base" della "Carta volontaria del ristorante sostenibile"
- soddisfare in aggiunta, i requisiti ambientali di seguito riportati.

Alimenti e bevande

Biologico - Le materie prime fornite per la preparazione dei pasti devono essere costituite in misura complessivamente non inferiore al 15% da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche (la percentuale si calcola sul volume annuale di prodotti acquistati)

Pesce - Tutto il pesce acquistato non deve appartenere a specie in pericolo inserite come tali in liste di organismi internazionali

Prodotti chimici

Fluidi per cicli frigoriferi - Frigo e congelatori devono essere privi di CFC in osservanza alla normativa comunitaria

Carta volontaria del ristorante sostenibile - Emilia-Romagna

Energia

Energie Rinnovabili - Almeno il 20% dell'energia totale consumata (elettrica e riscaldamento) deve provenire da fonti rinnovabili

Efficienza Energetica

Ufficio

- Almeno l'80% delle apparecchiature da ufficio (PC, monitor, fax, stampanti, scanner, fotocopiatrici) deve possedere i requisiti per l'attribuzione dell'etichetta Energy Star ai sensi del regolamento 106/2008/CE

Bagni

- Presenza di asciugamani con sensore di prossimità
- TV, proiettori, sistemi audio devono possedere i requisiti per l'attribuzione dell'etichetta Energy Star ai sensi del regolamento 106/2008/CE

Acqua calda sanitaria - Gli scaldabagni elettrici non devono essere presenti all'interno della struttura adibita al servizio di ristorazione. Nel caso questo non sia possibile, per motivi strutturali o di sicurezza, gli scaldabagni possono essere impiegati solo se la percentuale di energia rinnovabile utilizzata dal servizio di ristorazione viene incrementata del 5% rispetto al criterio "Energie rinnovabili" (riferimento Certificazione media).

Isolamento serramenti - Tutte le finestre degli ambienti riscaldati (sala da pranzo, uffici, bagni, etc.) devono presentare un adeguato livello di isolamento termico

Acqua

Rubinetti cucina - Flusso inferiore ai 10 l/minuti

Sistemi di irrigazione esterni per aree verdi - Il servizio di ristorazione deve utilizzare un sistema automatico che ottimizzi i tempi di irrigazione (nelle ore meno calde della giornata) e il consumo idrico (ad es. con impianto a goccia) per le piante e le aree verdi esterne

Rifiuti

Prodotti mono-uso

Se non richiesto dalla legge, non devono essere utilizzati prodotti monodose per il servizio di ristorazione, ad esclusione di:

- materie grasse del latte da spalmare (come il burro, la margarina e il formaggio molle)
- prodotti spalmabili di cioccolata o il burro di noccioline e le marmellate e conserve dietetiche o per diabetici
- grissini monodose

Sono altresì esclusi:

- copri tavoli usa e getta in carta
- tovaglioli in carta usa e getta

- asciugamani nei bagni usa e getta
- contenitori riutilizzabili per cibo d'asporto

Prodotti ecologici e solidali

Carta ufficio e stampati vari - La carta da ufficio deve essere munita di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I

Carta cucina - La carta utilizzata in cucina (rotoloni e carta da cucina in generale) deve essere munita di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I

Sistema di gestione

Politica Ambientale - La direzione deve disporre di una politica ambientale (o "carta dell'azienda") e formulare una semplice dichiarazione di politica ambientale

Piano di miglioramento - La direzione deve definire un programma d'azione preciso per garantire che la politica venga applicata, garantendo un continuo miglioramento

Informazioni agli ospiti - Il ristorante deve provvedere a comunicare ai clienti l'acquisizione della certificazione e la politica ambientale che applica

Informazione sulla certificazione adottata - Il gestore del servizio di ristorazione deve fornire una informazione interna annuale, rivolta a tutto il personale, inerente ai requisiti della "certificazione" e le azioni di miglioramento effettuate

Formazione del personale - La struttura ricettiva deve fornire informazioni e formazione al personale, ad esempio sotto forma di procedure scritte o manuali, per garantire che le misure ambientali vengano applicate e per sensibilizzare il personale ad assumere un comportamento ecologico. In particolare è necessario tenere in considerazione i seguenti aspetti: risparmio energetico, idrico, riduzione di sostanze chimiche e gestione rifiuti

Requisiti ambientali richiesti per la certificazione di livello "alto"

La struttura di ristorazione che vuole acquisire la certificazione di livello "alto" prevista dalla "Carta volontaria del ristorante sostenibile" deve:

- soddisfare tutti i criteri ambientali previsti per la certificazione di livello "medio" della "Carta volontaria del ristorante sostenibile"
- soddisfare in aggiunta, i requisiti ambientali di seguito riportati.

Alimenti e bevande

Biologico - Le materie prime fornite per la preparazione dei pasti devono essere costituite in misura complessivamente non inferiore al 25% da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche (la percentuale si calcola sul volume annuale di prodotti acquistati)

Carni e sottoprodotti - Il 25% dei pasti a base di carni o dei sottoprodotti (formaggi, uova, mozzarelle) deve provenire da:

- Animali allevati con foraggio o a base vegetale
- Senza ormoni o antibiotici
- Liberi di razzolare (polli, tacchini, etc.) / Liberi di pascolare (mucche, maiali, etc.)

OGM - I cibi preparati con ingredienti geneticamente modificati (OGM) devono essere dichiarati nel menù

Prodotti chimici

Prodotti chimici per la lavastoviglie e le pulizie - Il 70% in peso (sostanze attive, agenti pulenti etc) dei prodotti chimici utilizzati per lavastoviglie e pulizia deve avere il marchio ecologico ISO tipo I

Pesticidi - Sono impiegate solo sostanze consentite per l'agricoltura biologica oppure prodotti muniti del marchio di qualità ecologica comunitario o di analogo marchio ecologico ISO tipo I

Energia

Energie Rinnovabili - Almeno il 50% dell'energia totale consumata (elettrica e riscaldamento) deve provenire da fonti rinnovabili

Energia autoprodotta - Almeno il 20% dell'energia generata *in situ* di energia elettrica o energia termica da fonti rinnovabili (impianto fotovoltaico, biomasse, geotermia, solare termico, eolico etc)

Efficienza Energetica

Cucina

- Tutti i frigoriferi e i congelatori devono essere almeno in classe A+ ai sensi della direttiva 94/2/CE oppure Energy Star
- Le stanze frigo hanno pareti isolanti, tende isolanti davanti alle porte e monitoraggio continuo temperatura
- Tutti i frigo-bar e mini-bar almeno in classe B ai sensi della direttiva 94/2/CE oppure Energy Star
- Tutte le lavastoviglie domestiche devono presentare un'efficienza energetica almeno di classe A ai sensi della direttiva 97/17/CE oppure Energy Star
- Tutte le cappe sono a velocità variabile con pareti di incanalamento preferenziale

Riscaldamento - Presenza di caldaia con efficienza energetica superiore alle 3 stelle o etichetta Energy Star o caldaia a condensazione o sistemi di cogenerazione

Raffrescamento - Non sono presenti climatizzatori d'aria ma viene sfruttato il naturale ricircolo d'aria oppure è presente un climatizzatore con pompa di calore o classe energetica > A o etichettato Energy Star

Azioni per ridurre il consumo di energia termica

Devono essere soddisfatti almeno tre dei seguenti requisiti:

- Sistema di recupero del calore dai condotti di ventilazione e dagli apporti interni degli elettrodomestici
- Regolazione con cronotermostato per ogni ambiente
- Sistemi di riscaldamento ad alta efficienza (radiazione da terra o da soffitto associati a caldaie a condensazione, etc.)

- Teleriscaldamento, cogenerazione o pompa di calore
- Valvole termostatiche
- Sistema di spegnimento automatico degli impianti di riscaldamento o raffreddamento
- Impostazione della T° interna per riscaldamento a 20°, Impostazione della T° interna per raffrescamento non superiore a - 8° C rispetto all'esterno

Acqua calda sanitaria - Gli scaldabagni elettrici non devono essere presenti all'interno della struttura adibita al servizio di ristorazione

Efficienza energetica degli edifici - La struttura deve essere conforme alla legislazione nazionale e ai codici di edilizia locali in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici

Acqua

Lavastoviglie - Il massimo consumo d'acqua per i risciacqui della lavastoviglie principale è 4,5 l/lavaggio-cestello oppure per lavastoviglie con nastro 2,5 l/cestello

Rifiuti

Avanzi pre e post-consumo - L'esercizio deve differenziare tutto lo scarto organico pre e post-consumo o compostare on-site i rifiuti

organici (compostiera, digestore) e/o se possibile conferire gli avanzi pre-consumo a mense per i poveri o associazioni non profit

Azioni per ridurre a monte il carico di rifiuti - Devono essere soddisfatti almeno tre dei seguenti requisiti:

- I fornitori devono offrire il servizio di ritorno degli imballaggi (cassette in materiale riutilizzabile per frutta/verdura, uso di sacchetti in tela riciclabili, utilizzo di contenitori riutilizzabili per la conservazione dei cibi, etc.)
- Almeno un terzo dei fornitori deve perseguire una politica di riduzione degli imballaggi
- Ridurre i rifiuti ufficio (stampa F/R, toner Re-fill e dematerializzazione)
- L'acqua del rubinetto, ove consentito e se non diversamente richiesto dal cliente, deve essere servita di routine
- Non devono essere utilizzati contenitori in alluminio: lattine, contenitori usa e getta cibo, imballaggi, etc.
- Adottare una politica di acquisto ottimizzata di materie prime, alimenti e bevande in modo da garantire un decremento degli avanzi pre-consumo

Prodotti ecologici e solidali

Carta ufficio e sanitari - Almeno l'80% della carta da ufficio deve

essere munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I. Almeno l'80% della carta utilizzata nei bagni deve essere munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I

- **Beni durevoli** - Almeno il 30% dei beni durevoli di qualsiasi categoria (ad esempio asciugamani, biancheria da tavola, PC, portatili, televisori, mobili, lavatrici, lavastoviglie, frigoriferi, aspiratori, rivestimenti di pavimenti, lampadine, etc.) presenti nella struttura deve essere munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I

- **Mobili** - Almeno il 30% dei mobili in legno deve essere munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I (ad esempio sedie, scaffali, mobili sala pranzo, tavoli, etc.)

- **Tessuti** - Almeno il 30% dei prodotti tessili per interni (tovaglie, uniformi, tende, stuoie e tappeti, etc.) deve essere munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I

Sistema di gestione

- **Codice di condotta dei fornitori** - L'esercizio dovrà redigere un codice di condotta dei fornitori con esplicitata la preferenza di prodotti/servizi con caratteristiche tali da essere in linea con la

politica ambientale dell'azienda

- **Conformità dei sub-appaltatori** - Nel caso vengano subappaltati altri servizi di ristorazione, di pulizia, etc. tali servizi devono essere conformi ai criteri ambientali di base, della presente "certificazione", applicabili ai servizi specifici

- **Formazione di fornitori/appaltatori di servizi** - La struttura provvede alla formazione ambientale dei suoi fornitori, appaltatori di servizio

- **Monitoraggio dei consumi** - Il servizio di ristorazione deve disporre di procedure per la rilevazione e il controllo dei dati sul consumo di elettricità, sul consumo di gas (m^3) e sul consumo di acqua (litri). I dati devono essere rilevati, ove possibile, a scadenza mensile o almeno annuale per il periodo di apertura del servizio di ristorazione, e devono essere espressi anche sotto forma di consumo per m^2 di superficie interna

Trasporti ed emissioni

- **Trasporti azienda** - La flotta veicolare aziendale è costituita da veicoli ecologici: a metano o GPL, ibridi o auto elettriche, etc.

I ristoranti che hanno collaborato e aderito al progetto

Di seguito pubblichiamo i riferimenti dei ristoratori che hanno aderito sin dall'inizio al progetto e si sono prestati a sperimentare nella propria attività la fattibilità dell'etichetta ecologica per la ristorazione, dimostrando sensibilità al tema e notevole interesse all'introduzione di eventuali miglioramenti nelle proprie pratiche quotidiane. La partecipazione e il coinvolgimento degli imprenditori, l'ascolto delle loro criticità e la messa a sistema delle loro esperienze positive, sono alla base di ogni strategia, posizione e iniziativa che Fiepet ha promosso in questi anni, nella convinzione che dal confronto delle idee e dalla conoscenza condivisa possano nascere progetti positivi e innovativi come questo, in grado di stimolare e di coinvolgere istituzioni e altri protagonisti privati su temi importanti, con idee e iniziative di qualità.

A nome di Confesercenti e Fiepet Emilia Romagna va quindi a loro un sincero ringraziamento anche per aver dimostrato che questo momento di crisi e difficoltà economica che ha toccato un po' tutti non ha impedito alle imprese della ristorazione di continuare a pensare al futuro con fiducia e voglia di investire, consapevoli che la sfida futura può e deve vincersi sul piano della qualità e sulla sostenibilità, sociale ed ambientale.

Giulia Gervasio
Fiepet Confesercenti Emilia Romagna

Carta volontaria del ristorante sostenibile - Emilia-Romagna

Provincia di Bologna

ESTRAVAGARIO CAFFÉ EQUO-SOLIDALE CUCINA BIOLOGICA

Via Mascarella, 81/H - Bologna
Tel. 051 4210582
info@estravagario.org
www.estravagario.org

Provincia di Piacenza

RISTORANTE LA VACA LOCA

Strada per Turro, 7 - Turro di Podenzano
Tel. 0523 524413
info@ristorantelavacaloca.com
www.ristorantelavacaloca.com

Provincia di Ravenna

RISTORANTE KONTIKI BAGNO MILANO

Via Verghereto, 42 - Lido di Savio
Tel. 0544 948040
kontiki_beach@hotmail.com
www.kontiki.fan-club.it

Provincia di Cesena

LOCANDA AL GAMBERO ROSSO

Via G. Verdi, 5 - San Piero in Bagno
Tel. 0543 903405
locanda@locandagamberorosso.it
www.locandagamberorosso.it

RISTORANTE OSTERIA CERINA

Via San Vittore, 936
San Vittore di Cesena
Tel. 0547 661115 – 328 0762471
info@ristorantecerina.com
www.ristorantecerina.com

RISTORANTE DEI CANTONI

Via Santa Maria, 19 - Longiano
Tel. 0547 665899
ristorantedeicantoni@libero.it
www.ristorantedeicantoni.it

RISTORANTE COHIBA

Via Cesare Battisti, 21 - Cesena
Tel. 0547 26371
info@osteriacohiba.com
www.osteriacohiba.com

OSTERIA MICHILETTA

Via Strinati, 41 - Cesena
Tel. 0547 24691 - 24983
info@osteriamichiletta.com
www.osteriamichiletta.com

Carta volontaria del ristorante sostenibile - Emilia-Romagna

Per approfondire

Presso il CAT Confesercenti Emilia Romagna e le sedi della Fiepet Confesercenti dell'Emilia Romagna si possono trovare le informazioni utili su come aderire al progetto "Carta volontaria del ristorante sostenibile".

CAT CONFESERCENTI EMILIA ROMAGNA
Via Don Giuseppe Bedetti, 26
40129 Bologna
Tel. 051 6380311 - Fax 051 325502
www.catconfesercenti.it
redazione@catconfesercenti.it

CONFESERCENTI BOLOGNA
Via del Commercio Associato, 30
40127 Bologna
Tel. 051 6339911 - Fax 051 519006
www.confesercentibo.it
info@confesercentibo.it

CONFESERCENTI CESENATE
Via Roverella, 1 - 47023 Cesena
Tel. 0547 361711 - Fax 0547 610606
www.confesercenticesenate.com
confesercenticesena@confesercenticesenate.com

CONFESERCENTI FERRARA
Via Darsena, 178 - 44122 Ferrara
Tel. 0532 778411 - Fax 0532 778510
www.confesercentiferrara.it
direzione.provinciale@confesercentiferrara.it

CONFESERCENTI FORLÌ
Via Grado, 2 - 47100 Forlì
Tel. 0543 375701 - Fax 0543 21835
www.confesercenti.fo.it
segreteria@confesercenti.fo.it

CONFESERCENTI IMOLA
Via Cavour, 111 - 40026 Imola
Tel. 0542 32590 - Fax 0542 30357
www.confesercenti-imola.it
info@confesercenti-imola.it

CONFESERCENTI MODENA
Via Santi, 8 - 41100 Modena
Tel. 059 892611 - Fax 059 826969
www.confesercentimodena.it
segreteria@confesercentimodena.it

CONFESERCENTI PARMA
Via Spezia, 52/a - 43100 Parma
Tel. 0521 382611 - Fax 0521 382638
www.confesercentiparma.it
infoconfesercenti@confesercentiparma.it

CONFESERCENTI PIACENZA
Via Maestri del Lavoro, 7
29100 Piacenza
Tel. 0523 607211 - Fax 0523 590086
www.confesercentipiacenza.it
confesercentipiacenza@confesercentipiacenza.it

CONFESERCENTI RAVENNA
Piazza Bernini, 7 - 48100 Ravenna
Tel. 0544 292711 - Fax 0544 408188
www.confesercentiravenna.it
provinciale.ravenna@sicot.it

CONFESERCENTI REGGIO EMILIA
Via Ginzburg, 8
42100 Reggio Emilia
Tel. 0522 562211 - Fax 0522 381850
www.confesercenti.org
confesercenti@confesercenti.org

CONFESERCENTI RIMINI
Via Clementini, 31 - 47900 Rimini
Tel. 0541 52121 - Fax 0541 50427
www.confesercentirimini.it
segreteria.rn@confesercentirimini.it

www.catconfesercenti.it

Carta volontaria
del ristorante sostenibile

Il progetto "Carta volontaria del ristorante sostenibile" realizzato dal CAT Confesercenti Emilia Romagna col supporto tecnico dell'Arpa Emilia-Romagna e col patrocinio della Regione Emilia-Romagna, nasce con il duplice obiettivo di costruire un'etichetta ecologica idonea alle piccole e microimprese del settore della ristorazione che intendono svolgere la propria attività nel rispetto dell'ambiente, e di avviare un percorso che potrebbe aiutare o comunque stimolare le autorità competenti ad elaborare un marchio di qualità ecologica a livello di Unione Europea specifico per il settore della ristorazione.

Il Centro di Assistenza Tecnica della Confesercenti regionale Emilia Romagna ha sviluppato diversi progetti, con un ruolo di vero e proprio pioniere in materia di commercio elettronico per piccole e microimprese, di sviluppo di metodologie di benchmarking per la piccola distribuzione commerciale, di realizzazione di software gestionali per specifici settori come quello dei negozi di abbigliamento, di sviluppo di progetti di valorizzazione commerciale di aree urbane, di analisi di mercato e di pubblicazione di quaderni e documentazione specializzata per le PMI del settore del commercio, servizi e turismo.

Centro Assistenza Tecnica
CAT
Confesercenti Regionale Emilia Romagna

Via Don G. Bedetti, 26 40129 BOLOGNA
Tel. 051 6380311- Fax 051 325502
www.catconfesercenti.it - redazione@catconfesercenti.it