

Eco-Ristoranti



Per Eco-ristoranti si intendono quei locali che mirano ad ottimizzare la loro attività sotto ogni aspetto ambientale. Queste includono la prevenzione dei rifiuti, la riduzione del consumo di energia e acqua, la riduzione di emissioni. Questo foglio illustrativo si concentrerà tuttavia solo sullo spreco di cibo e sugli imballaggi. **Meno spreco di cibo significa più guadagni per il ristorante!**

Si possono intraprendere molte misure per diventare Eco-ristorante contro gli sprechi alimentari: dare la possibilità di scegliere ai clienti tra porzione piccola, media e grande, cambiare le proprie abitudini quando facciamo la spesa, quando mettiamo il cibo nel frigo o in dispensa o cuciniamo, incoraggiare i clienti a portarsi a casa gli avanzi con il doggy bag, ridistribuire il cibo ancora buono oppure farne cibo per animali, fare il compost dagli scarti alimentari che non sono più utilizzabili in alcun modo. I benefici di queste azioni sono molteplici: dal reimmettere al consumo quello che sarebbe diventato rifiuto organico, alla pratica del compostaggio e quindi alla diminuzione dei rifiuti organici, il ristorante risparmierà soldi e migliorerà la propria impronta ecologica.

Questa azione è applicabile anche nelle mense scolastiche e aziendali. Anche se le condizioni sono differenti le misure da intraprendere sono simili!

Informazioni generali



riduzione



difficoltà

Tipo di rifiuto



riuso



impatto
sull'ambiente



carta



imballaggi



riciclo



costi



RAEE



organico

Obiettivi

- ▶ Ridurre al minimo il cibo buttato via durante i pasti;
- ▶ Rendere consapevoli cuochi, camerieri e proprietari dei ristoranti su come possono cambiare le proprie abitudini in fatto di programmazione, acquisto, immagazzinamento dei prodotti e cucina;
- ▶ Ottimizzare il sistema così che gli scarti di cibo siano donati alle banche del cibo o altre istituzioni che si prendono cura dei più bisognosi, oppure dati agli animali o farne compost organico;
- ▶ Creare la cultura della sostenibilità nel ristorante e tra i clienti;
- ▶ Incoraggiare i clienti a prendere parte all'iniziativa ordinando i piatti con intelligenza e coscienza;
- ▶ Rendere consapevoli i clienti circa l'ammontare del cibo buttato dai pasti serviti;

Che cosa prevede?

- ▶ Adottare **comportamenti sostenibili** circa la pianificazione di attività, acquisti, immagazzinamento dei cibi e cucina;
- ▶ Permettere ai consumatori di scegliere tra **porzioni di diversa misura** (piccola, media e grande)
- ▶ Dare delle borse (**doggy bag**) per gli avanzi (alluminio/carta/plastica)
- ▶ Offrire un piatto fatto con gli avanzi nel menu
- ▶ **Informare i clienti** circa la nuova politica del locale scrivendo le informazioni su poster, depliant o tovaglie
- ▶ Dare olio, sale, pepe e aceto sfusi
- ▶ Usare tovaglioli di stoffa

Di cosa avete bisogno

- ▶ Uno o più **ristoranti** che aderiscano all'iniziativa
- ▶ **Materiale comunicativo:** usa il materiale della SERR per informare lo staff e i clienti del ristorante sullo spreco di cibo e sulle misure da adottare (pianificazione, acquisti, immagazzinamento del cibo e cucina); scarica i poster e pubblicizza la tua azione. Prepara materiale specifico per pubblicizzare la tua azione e informare i clienti circa le misure prese.
- ▶ **Strumenti:** Doggy bag, tovaglioli in stoffa, contenitori riutilizzabili per olio, sale, pepe e aceto. Guarda la sezione sotto sugli strumenti.

Strumenti per fare l'azione

Doggy bag per portare a casa gli avanzi

- ▶ Cos'è? Le doggy bag sono borse di carta disponibili per i clienti che vogliono portare a casa gli avanzi della cena.
- ▶ Come fare/come usarle?
 - Chiedi allo staff di informare i clienti che possono portarsi a casa i loro avanzi.
 - Informa i clienti che questa azione aiuta a combattere lo spreco di cibo.
- ▶ Come monitorare? Pesa l'ammontare di rifiuti organici proveniente dai piatti prima e durante l'azione. Conta il numero di doggy bag usate e pesale.



Un'immagine o un adesivo per prevenire lo spreco di pane

- ▶ Che cos'è? Una piccola immagine o un adesivo sul menu che informa i clienti che il pane è portato sul tavolo solo su richiesta e nella quantità richiesta, per evitarne lo spreco.
- ▶ Come usarlo?
 - Incolla questa immagine o adesivo sui menu.
 - Chiedi al tuo staff di informare i clienti che questa azione va contro lo spreco di cibo.
- ▶ Come valutarlo? Pesa il totale del pane buttato via prima e durante l'azione.



Un'immagine o un adesivo sul menu o un nuovo menu che informano sulle dimensioni delle porzioni.

- ▶ Che cos'è? Alcuni ristoranti offrono grandi quantità di cibo nei piatti. Mettendo a disposizione diverse misure per i piatti, i clienti possono ordinare secondo la propria fame e evitare spreco di cibo.
- ▶ Come usarlo?
 - Incolla un'immagine o un adesivo sui menu o stampa un nuovo menu informando i clienti che possono ordinare porzioni differenti.
 - Informa i clienti che questa azione previene lo spreco di cibo.
- ▶ Come valutarlo? Pesa l'ammontare di rifiuti organici provenienti dai piatti prima e dopo l'azione. Conta il numero di porzioni piccole, medie o grandi ordinate.



Una brocca che promuove l'uso di acqua alla spina

- ▶ Che cos'è? Una brocca che promuove l'uso di acqua alla spina tra i clienti.
- ▶ Come usarlo?
 - Prepara una brocca piena d'acqua alla spina su tutti i tavoli.
 - Incoraggia i clienti a bere acqua alla spina per ridurre i rifiuti.
- ▶ Come valutarlo? Pesa il totale dell'acqua alla spina erogata prima e dopo l'iniziativa.



Strumenti di supporto per la comunicazione

Un pannello per mostrare le migliori pratiche nella prevenzione dei rifiuti

- ▶ Che cos'è? Sul pannello ci sarà una checklist con tutti gli impegni e gli obiettivi presi dal ristorante per ridurre i rifiuti. Questo incoraggerà lo staff e indirettamente clienti e fornitori per fare sempre un buon lavoro.
- ▶ Come usarlo?
 - Fai la lista dei tuoi impegni, determina gli obiettivi e scrivi sul pannello.
 - Controlla tutti gli obiettivi raggiunti.
 - Disponi il pannello in un punto strategico del ristorante o sul tuo sito web.
- ▶ Come valutarlo? Numero di obiettivi raggiunti. Evoluzione dei risultati raggiunti con riguardo alla prevenzione di spreco di cibo sul tempo dell'azione.



Un poster/adesivo distintivo

- ▶ Che cos'è? Un adesivo o un poster per informare i clienti che il ristorante sperimenta best practice nella prevenzione dei rifiuti.
- ▶ Come usarlo?
 - Disponi l'adesivo o il poster in posti strategici.
- ▶ Come valutarlo? Numero di ristoranti partecipanti e quantità di rifiuto organico evitato dai ristoranti aderenti.



Preparando l'azione

Prima della SERR (un mese prima)

- ▶ Preparare le informazioni e distribuire il materiale comunicativo allo staff del ristorante
- ▶ Appendere un poster che pubblicizzi l'azione SERR
- ▶ Fare un primo audit sullo spreco di cibo nel ristorante per valutare dove (pianificazione/spesa/immagazzinamento/cucina) e come si produce lo spreco. E' utile anche un'analisi per sapere dove va il rifiuto organico (compost, cibo per animali, recupero energetico, discarica).
- ▶ Fai una valutazione di quanta acqua in bottiglia viene consumata
- ▶ Organizza la logistica e la rete di trasporto se necessario; per esempio, per trasportare il rifiuto organico

differenziato ai siti di compostaggio

- ▶ Invita le persone a partecipare
- ▶ Verifica con l'autorità locale se supportano questo genere di iniziative, in termini di raccolta dei rifiuti gratuita (per gli avanzi di cibo trasferiti alla banca del cibo) o di contenitori riutilizzabili per il trasporto di cibo
- ▶ Decidi quali azioni saranno messe in atto e compra o stampa gli strumenti necessari (doggy bags, brocche..), informa lo staff della cucina di servire differenti porzioni di cibo a richiesta e i camerieri di non servire pane a meno che non sia espressamente richiesto.

Prima della SERR (una o due settimane prima)

- ▶ Migliora la pubblicità sull'evento
- ▶ Ricorda alle persone la tua azione
- ▶ Fornisci allo staff e ai clienti informazioni chiare circa l'iniziativa e come aderirvi
- ▶ Informa i clienti e i fornitori degli impegni che hai assunto

Il giorno dell'azione

- ▶ Disponi i materiali informative in una posizione visibile
- ▶ Gestisci la tua iniziativa
- ▶ Informa i clienti e i fornitori degli impegni che stai assumendo
- ▶ Chiedi al tuo staff di presentare la possibilità di acqua alla spina
- ▶ Chiedi al tuo staff di informare i clienti circa la possibilità di portare via gli avanzi di cibo in una doggy bag
- ▶ Fai qualche foto e video dell'azione
- ▶ Promuovi l'uso della doggy bag spiegando l'impatto dello spreco di cibo
- ▶ Usa l'evento per informare circa i problemi causati dallo spreco di cibo e per dare consigli su come ridurre lo spreco di cibo nella vita di tutti i giorni
- ▶ Ricorda di seguire le misure messe in atto e di monitorare la quantità di spreco di cibo evitata

Valutazione e resoconto

Dopo la SERR

- ▶ Valuta gli strumenti utilizzati:
 - Doggy bag, adesivi e porzioni di differente misura:
 - Pesa il totale degli avanzi portati via con le doggy bag. Paragonalo con l'ammontare del rifiuto organico da cibo buttato. L'azione avrà avuto successo se il totale degli avanzi di cibo portati via con le doggy bag cresce e il totale dello spreco di cibo diminuisce.
 - Pesa l'ammontare di pane buttato via. Paragonalo con il totale di cibo buttato via. L'azione avrà avuto successo se il pane buttato via diminuisce in relazione al rifiuto organico da cibo.
 - Pesa l'ammontare degli avanzi buttati via dai pasti. Paragonali con l'ammontare totale del cibo buttato via. L'azione è stato un successo se il totale degli avanzi buttati via diminuisce in rapporto al totale del cibo buttato via.
 - Per questa valutazione puoi anche usare il calcolatore SERR per lo spreco di cibo
 - Brocche per l'acqua alla spina: pesa l'ammontare di bottiglie usate. Paragona la sua evoluzione dal momento in cui inizi a servire acqua alla spina. L'azione è stata un successo se l'acqua minerale alla spina servita aumenta.



- ▶ Fai un altro audit sullo spreco di cibo per paragonare la situazione di partenza e quella finale.
- ▶ Fai un resoconto da dare al Coordinatore nazionale: numero di partecipanti (clienti), totale di rifiuti evitati, etc.
- ▶ Invia foto e video dell'azione al tuo coordinatore nazionale
- ▶ Continua a monitorare i risultati dell'azione, è molto importante e nel lungo periodo dà buoni frutti

informazioni

▶ Materiale informativo

- Spreco di cibo e il suo impatto: [Do you dare to be aware?](#)
- Consigli per non sprecare:
 - [Shopping & Planning](#)
 - [Storing](#)
 - [Cooking & Eating](#)
 - [Use-by / best-before dates](#)
- Ricette per cucinare con gli avanzi: www.ewwr.eu/en/support/thematic-days-2014-stop-food-waste

▶ Esempi di azioni

- Food waste awareness campaign at an agricultural college (FR) 2013:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Education_Trophees-SERD-2013_CSF.pdf
- « ...di meno in Meglio » Project (IT) 2012:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf
- Ensemble, réduisons nos déchets – Together, let's reduce waste (FR) 2012:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Educational_France1.pdf
- New Appetite for Change at schools (UK) 2010:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_Scotland.pdf
- Minimize The Waste - Better Production And Handling Of Food Waste (SE) 2009:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2009-case-studies_Business_Eurest_SV.pdf

▶ Contatto del Coordinatore nazionale: serr@envi.info

▶ Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti: www.ewwr.eu www.menorigiuti.org

▶ Portatori d'interesse importanti:

- [Sustainable Restaurant Association](#)
- Urbact: [Sustainable Canteen Project](#)
- [Sustainable Canteens Brussels](#)
- [Food Waste Reduction Alliance](#)

▶ Link interessanti

- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Think.Eat.Save.](#)
- [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
- [Love Food Hate Waste](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- European Commission: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency](#) (EEA):
- [European Environmental Bureau](#) (EEB):
- Slow Food Movement: www.slowfood.com
- Too good to waste campaign: [tips for restaurants](#)





- [Ethical Eats](#)
- Council hall of Reus (Catalonia): EWWR action: “[Regala’t aigua](#)”
- Bruxelles Environnement (IBGE) : [Cantine durable](#)
- Unilever: [Wise Up Your Waste](#) (free APP)
- WRAP: [Food waste reduction in the hospitality and food service](#).

Publicazioni

- International Solid Waste Association (ISWA): [Food Waste As A Global Issue. From the perspective of municipal solid waste management](#).
- Environmental Protection Agency (EPA) Ireland: [Less food waste, more profit](#).
- Intertek/ rdc/ Brussels Environment/ EcoRes: [Réduction des déchets organiques du secteur HoReCa](#)
- SimplyFood/ Bruxelles Environnement/ Wallonie: [Guide pratique cantine durable](#)

