

SCHEDA DI MONITORAGGIO

SCHEDA DI MONITORAGGIO SAGRA/MANIFESTAZIONE WASTE-LESS - 1° PARTE: analisi qualitativa			
	SI	NO	Note
AZIONI REALIZZATE			
1 Utilizzo di stoviglie, posate e bicchieri durevoli			
Sono utilizzati stoviglie, posate e bicchieri durevoli al posto degli usa e getta?			
2. Utilizzo del vuoto a rendere e/o di erogatori			
Sono utilizzate bottiglie in PET e/o vetro a perdere?			
3. Eliminazione di prodotti monodose e riduzione degli imballaggi			
Sono distribuiti prodotti confezionati monoporzione (es. dolci o dessert confezionati)?			
4. Smaltimento di oli e grassi in cucina			
Gli oli e i grassi, usati per la preparazione dei pasti, sono raccolti e smaltiti in modo separato dal resto dei rifiuti?			
5. Utilizzo di carta ecologica e/o riciclata			
Sono presenti iniziative quali:			
<i>l'utilizzo di carta certificata (es.Ecolabel) e/o riciclata per la realizzazione dei materiali della manifestazione (es. manifesti pubblicitari, menù)</i>			
<i>l'utilizzo di carta certificata (es.Ecolabel) e/o riciclata per tovaglioli e carta assorbente</i>			
<i>Viene utilizzata carta certificata (es.Ecolabel) e/o riciclata per le tovaglie?</i>			
6. Predisposizione di un'isola ecologica e informativa			
E' messa a disposizione dei clienti un'area con gli appositi contenitori per la raccolta differenziata?			
7. Riduzione dello spreco alimentare			
Sono presenti iniziative volte alla riduzione dello spreco alimentare, quali:			
<i>l'ottimizzazione delle fasi di acquisto degli ingredienti e di preparazione delle portate</i>			
<i>l'attivazione di convenzioni con strutture di ricovero animali per la fornitura degli avanzi di preparazione</i>			
<i>la fornitura ai clienti di appositi contenitori per portar via i pasti o le bevande non consumati</i>			
8. Utilizzo di prodotti locali e biologici, soprattutto di quelli freschi			
Nel menù sono inseriti almeno due prodotti locali e di stagione?			
9. Utilizzo di detersivi sfusi o detersivi concentrati in flaconi riutilizzabili			
Per le pulizie sono utilizzati unicamente detersivi sfusi o detersivi concentrati in flaconi riutilizzabili?			

SCHEDA DI MONITORAGGIO SAGRA/MANIFESTAZIONE WASTE-LESS - 2° PARTE: analisi quantitativa
--

Anno di riferimento	
----------------------------	--

da compilare per ciascuna sagra

	numero
coperti	

ACQUA EROGATA		
Numero bottiglie a perdere usate		
Tipologia	Capacità	Numero
	l	n
vetro	<i>0,5</i>	
vetro	<i>1</i>	
plastica	<i>0,5</i>	
plastica	<i>1,5</i>	
Numero di litri erogati da acqua di rete		
	numero litri	intervallo temporale
Acqua erogata		

SUGGERIMENTI APPLICATIVI

	<p>Utilizzare stoviglie, posate e bicchieri durevoli eliminando quelli monouso in modo da ridurre il rifiuto in plastica e il consumo di materie prime ed energia per la loro produzione.</p>
	<p>Utilizzare bottiglie in vetro consente di ridurre il rifiuto in plastica e di risparmiare materie prime ed energia. Le bottiglie a rendere possono essere riportate da consumatore e poi riempite fino a 30-40 volte prima di essere smaltite.</p>
	<p>L'acquisto di prodotti in grandi confezioni è fondamentale all'interno di sagre e di fiere nell'ottica della riduzione dei rifiuti, visti i grandi quantitativi di alimenti consumati e i relativi imballaggi di contenimento. In aggiunta ai benefici ambientali (riduzione del rifiuto da imballaggio, minor impiego di materie prime e della relativa energia per trasformarle) sono da considerare i benefici economici dell'acquirente per il ridotto costo del prodotto dovuto al minor imballaggio. All'interno di un evento come una sagra il risparmio può essere anche notevole.</p>
	<p>La predisposizione di contenitori che consentano di effettuare una corretta raccolta differenziata è basilare ai fini della differenziazione dei rifiuti.</p>