

Guida pratica per esercenti

Come ridurre gli sprechi nella ristorazione

Misure per ridurre prodotti monouso:

- ☐ **Ho ridotto gli imballaggi** (sacchetti, contenitori,...) **e i prodotti usa e getta evitabili** (posate, cannucce, condimenti,...), evitando di offrirli gratuitamente ai clienti o dandoli solo su richiesta.
- ☐ **Offro un'alternativa riutilizzabile ai contenitori e ai prodotti monouso:**
 - Per il take-away metto a disposizione (vendita/noleggior) borse e sacchetti riutilizzabili, recipienti in vetro o contenitori con deposito.
 - Offro un servizio di vuoto a rendere sui prodotti che vengono consumati a domicilio (bevande in bottiglia, conserve,...).
 - Li sostituisco con la variante ricaricabile (zuccheriera, saliera,...) o riutilizzabile (cannuccia in acciaio/vetro,...) o perlomeno riciclabile/compostabile.
- ☐ **Mi impegno a non acquistare acqua in bottiglia:**
 - Sensibilizzo i clienti al consumo di acqua del rubinetto mettendo a disposizione gratuitamente delle caraffe o un distributore self-service.
 - Utilizzo un gasatore per offrire acqua gasata prodotta in loco con servizio di ri-imbottigliamento.
- ☐ **Riduco l'utilizzo di tovaglioli e tovaglette usa e getta:**
 - Utilizzo tovaglioli lavabili per il servizio, mentre per l'asporto fornisco, solo se richiesto, tovaglioli in carta riciclata certificata.
 - Sostituisco le tovaglette usa e getta con delle varianti riutilizzabili (tovaglie in stoffa o sottopiatte in legno, acciaio, silicone, bambù,...).
- ☐ Nelle toilette del locale metto a disposizione **prodotti ricaricabili** (sapone) e lavabili (asciugamani).
- ☐ Applico le presenti misure anche nel caso di fornitura di servizi catering.

Misure di gestione interna o con terze parti:

- ☐ Collaboro con fornitori di bibite che permettono e favoriscono il sistema di **vuoto a rendere** (deposito).
- ☐ Prediligo l'acquisto di materie prime biologiche, di stagione e provenienti da fornitori locali, applicando i criteri della **Carta per un'alimentazione sostenibile** adottata dal Canton Ticino.
 - www4.ti.ch/fileadmin/DFE/DE-CSR/doc/Carta_alimentazione_sostenibile.pdf
- ☐ Effettuo la **separazione corretta di tutti i materiali riciclabili** che non ho potuto evitare (PET, plastiche, carta, vetro, alluminio, olio, umido) e il personale del locale è formato su come ottimizzare la separazione.
- ☐ Chiedo al cliente se desidera lo scontrino prima di stamparlo.
- ☐ Favorisco i **fornitori locali** per ridurre le emissioni dovute al trasporto e per promuovere il commercio locale. Scopri:
 - ticinoatavola.ch, l'iniziativa di GastroTicino che promuove la conoscenza e l'utilizzo dei prodotti ticinesi nei ristoranti.
 - ticinoate.ch, la rete dei produttori agroalimentari ticinesi.
- ☐ Incoraggio i **fornitori** a ridurre gli sprechi domandando loro di consegnare i prodotti dentro **imballaggi riutilizzabili** (idealmente con sistema vuoto a rendere) o perlomeno riciclabili/compostabili.

Misure infrastrutturali:

- ☐ Utilizzo per quanto possibile l'**arredamento di seconda mano** o fai da te con materiali locali, durevoli e riciclabili.
- ☐ Per la pulizia utilizzo **prodotti ricaricabili non inquinanti**:
 - Vedi il sito labelinfo.ch per conoscere in dettaglio i marchi che applicano standard di sostenibilità.
- ☐ Mi impegno ad aumentare la quota di **carta riciclata** per carta igienica, carta da cucina, salviette per le mani.
- ☐ Prediligo **elettrodomestici e/o apparecchi elettronici** di seconda mano e/o ad **alta efficienza energetica** (classe A) assicurandone il corretto smaltimento.
 - Vedi il sito www.topten.ch.
- ☐ Installo dei regolatori di flusso sui rubinetti per **ridurre il consumo d'acqua**.
- ☐ Utilizzo lampade a LED con la miglior **etichetta energetica**.

Misure per ridurre lo spreco dal campo alla tavola:

- ☐ Minimizzo gli scarti e gli sprechi alimentari:
 - Elaboro delle **riciclette** al fine di utilizzare anche le parti meno nobili degli alimenti e comunico al cliente che il **piatto è zero spreco**.
 - Offro la possibilità di ordinare una **mezza porzione** dal menù.
 - Promuovo l'abitudine di **portare via il cibo avanzato** preparando gli avanzi in **contenitori riutilizzabili**.
 - Durante i catering comunico in modo chiaro e anticipato che gli avanzi possono essere portati a casa.

- ☐ **Ho ridotto lo spreco di prodotti prossimi alla scadenza o al termine minimo di conservazione (TMC+)** cedendoli ad organizzazioni caritatevoli o offrendo sconti al pubblico dell'ultimo minuto.

Si raccomanda di **rispettare le disposizioni dell'USAV** per l'utilizzo o la commercializzazione di derrate alimentari dopo il TMC+ che possono variare da +6 a +365 giorni. Per maggiori informazioni vedi:

 - www.foodwaste.ch/it/informazioni-e-toolbox-per-il-commercio-al-dettaglio/

NB: al contrario dei prodotti con TMC, i prodotti con data di scadenza non possono più essere commercializzati dopo la scadenza. Tuttavia, nel caso di **prodotti adatti alla surgelazione**, si raccomanda di **congelarli** al più tardi il giorno della data di scadenza. Per maggiori informazioni vedi:

 - **Lettera informativa 2021/9.1 dell'USAV**

- ☐ Sensibilizzo il personale in materia di etichettatura e datazione del cibo, prestando particolare attenzione alla differenza tra termine minimo di conservazione (TMC) e data di scadenza.

- ☐ **Ho introdotto il compostaggio per gli scarti di cucina:**
 - Verifica se il tuo Comune offre incentivi per l'acquisto di compostiere. In alternativa, verifica che sia disponibile il servizio di raccolta dell'umido anche per gli esercenti o rivolgiti a un'azienda privata che ricicla gli scarti in Ticino.

- ☐ Mi impegno ad **acquistare derrate alimentari di seconda/ terza categoria** o i surplus di produzione, per ridurre le perdite alimentari sul campo.



Misure di comunicazione verso i clienti:

- ☐ Promuovo e condivido le mie **buone pratiche nella lotta agli sprechi** alimentari attraverso i canali di cui dispongo.
- ☐ Ho aderito all'iniziativa **Qui accettiamo i tuoi contenitori** di ZeroWaste Switzerland, per comunicare ai clienti tramite l'apposito adesivo la possibilità di **utilizzare i propri contenitori per il take-away**.
 - Applico una riduzione ai clienti che utilizzano i propri contenitori.
 - Entra a far parte delle rete di commercianti impegnati nella lotta agli sprechi su www.zerowasteswitzerland.ch/it/mappa-zws/.
 - **Ordina l'autocollante tramite zerorifiuti@acsi.ch.**



- ☐ Comunico ai miei clienti, tramite un apposito flyer o in prima persona che **portare via i propri avanzi è ben accetto**.
- ☐ Inserisco nel menù un **piatto zero spreco**.
- ☐ Partecipo o organizzo corsi di **upcycling culinario**, comunicando il mio impegno e interesse attraverso i canali di cui dispongo.



Con la collaborazione di



Dipartimento
del territorio



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern



testedirapa
ZERO WASTE BIO



ZEROWASTE
SWITZERLAND



www.acsi.ch

