

Guida pratica per Organizzatori di eventi

Come organizzare manifestazioni sostenibili

Misure per ridurre prodotti monouso:

- ☐ **Utilizzare stoviglie monouso.** Durante l'evento utilizzate un set completo di stoviglie multiuso (piatti, bicchieri, posate, tazzine, ecc.) applicando un deposito di 2 CHF almeno sui bicchieri (o seguite le istruzioni dell'azienda fornitrice). Organizzate dei punti di ritiro per le stoviglie comunicando in modo chiaro dove vanno riconsegnate. Se utilizzate tovaglie, sceglietele in materiale lavabile. Ancora meglio non utilizzarle.
- ☐ **Eliminare le decorazioni monouso e le confezioni monodose.** Evitate articoli di decorazione monouso (es. palloncini) e riutilizzate per quanto possibile quelle degli anni precedenti. Servite le diverse salse (senape, maionese, ketchup, ecc.) tramite un distributore a pompa.
- ☐ **Offrire bevande alla spina e senza cannuccia.** Favorite fornitori locali che applicano il sistema "vuoto a rendere". Servite bibite alla spina (sfuse) in contenitori ricaricabili e restituiteli al fornitore dopo l'evento. Questo vi permetterà di evitare di dover smistare i rifiuti e di ridurli alla fonte. Le bevande in bottiglia dovranno essere somministrate con vuoto a rendere dietro rilascio di un deposito cauzionale.
- ☐ **Prevenire lo spreco alimentare.**
 - Evitate proposte di menu completi le cui portate non siano ordinabili singolarmente.
 - Servite porzioni corrette da calcolare sulla base della piramide alimentare della SSN (vedi scheda "Piramide alimentare svizzera - Raccomandazioni alimentari per adulti che conciliano piacere ed equilibrio nell'alimentazione" sul sito www.sge-ssn.ch).
 - Pianificate le giuste quantità in base al numero atteso di partecipanti e conservate gli alimenti in modo corretto di modo che siano ancora commestibili dopo l'evento.



Promuovete l'asporto del cibo non consumato mettendo a disposizione appositi contenitori (riutilizzabili o riciclabili). In alternativa, donate il cibo non distribuito a associazioni che recuperano il cibo (Tavolino Magico, Action Swiss, ecc.). Come ultima opzione affidatevi a un'azienda che ricicla l'umido in Ticino (BAG-E, Biorecycling, ecc.).

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



GASTROTICINO