

DISCIPLINARE RISTORAZIONE

CRITERI OBBLIGATORI	
SEZIONE 1 – ACCESSIBILITA'	<ul style="list-style-type: none">a. L'esercizio è accessibile a persone con disabilità fisiche/psichiche e/o altre particolari necessità, in maniera appropriata alla natura dell'esercizio e al tipo di disabilitàb. Viene fornita una chiara e accurata informazione sul livello di accessibilità
SEZIONE 2- ACQUA	<ul style="list-style-type: none">a. Sono installate tecnologie per il risparmio idrico <u>in tutti</u> i bagni dell'eserciziob. Orti e giardini, qualora presenti, sono innaffiati nel periodo serale/notturno, preferibilmente con un sistema di irrigazione a gocciac. Il personale è invitato, attraverso apposita comunicazione, ad utilizzare consapevolmente la risorsa idricad. Vengono utilizzati almeno l'80% di prodotti con certificazione ecologica per le pulizie e il lavaggio biancheria e stoviglie
SEZIONE 3 – ACQUISTI ECOSOSTENIBILI	<ul style="list-style-type: none">a. Il menu prevede almeno una pietanza per portata (antipasto, primo, secondo) realizzata prevalentemente con il pescato locale (esclusivamente specie pescate regolarmente seguendo la vigente normativa locale, nazionale e comunitaria)b. Almeno il 50% dei principali ingredienti utilizzati deve essere di provenienza locale (km zero);c. la frutta e la verdura acquistata devono essere almeno per il 50% stagionali e almeno per il 30% provenienti da mercato locale;d. almeno l'80 % della carta igienica/tessuto carta e/o della carta da ufficio è munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I nazionale o regionale;
SEZIONE 4 – EDUCAZIONE AMBIENTALE E FORMAZIONE	<ul style="list-style-type: none">a. Il personale deve essere informato sul marchio ottenuto e sui suoi effetti sull'ambiente, attraverso materiale informativo;b. I clienti devono essere informati sul marchio ottenuto e sui suoi effetti sull'ambiente, attraverso materiale informativo;c. I clienti devono essere informati circa le regole e le iniziative organizzate dall'AMP, anche attraverso esposizione di materiale informativo istituzionale fornito dell'Ente gestore.
SEZIONE 5 - ENERGIA	<ul style="list-style-type: none">a. Installare ovunque possibili sistemi di illuminazione a basso consumo (lampade a basso consumo o luci a LED)b. Preferire nella scelta dei nuovi elettrodomestici, quelli a classe energetica più alta e consumo energetico più basso

	<ul style="list-style-type: none"> c. Invitare il personale, attraverso apposita comunicazione, a minimizzare il consumo di energia. d. Presenza di sistemi per l'ombreggiamento degli edifici, naturali o artificiali
SEZIONE 6 - RIFIUTI	<ul style="list-style-type: none"> a. Separare i rifiuti secondo le frazioni (umido, vetro plastica, lattine, metallo, carta-cartone) supportate dall'azienda di servizio oppure recarsi nelle isole ecologiche e consegnare i rifiuti che non vengono ritirati dall'azienda competente b. Disporre in un punto visibile e utilizzabile dalla clientela i contenitori per la raccolta differenziata e dare informazioni riguardo la corretta separazione dei rifiuti c. Separare e avviare a corretto smaltimento rifiuti pericolosi quali pile e batterie esauste, medicinali scaduti, lampade a basso consumo esaurite, cartucce e toner delle stampanti d. Limitare il più possibile la presenza di prodotti confezionati durante il servizio al tavolo e. Utilizzare per le pulizie degli ambienti ed eventualmente della biancheria, detersivi concentrati
SEZIONE 7 - VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO NATURALE E CULTURALE	<ul style="list-style-type: none"> a. Promuovere i beni e gli eventi culturali e/o ambientali del territorio con l'esposizione del materiale di riferimento b. Fornire agli ospiti informazioni circa gli eventi culturali e le manifestazioni tradizionali della zona c. Formare e informare il personale in relazione al patrimonio culturale naturale della zona
SEZIONE 8 - ORGANIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> a. Conoscenza e rispetto delle regolamentazioni dell'Area Marina Protetta; b. Rispetto della legislazione nazionale e regionale per la categoria di appartenenza;
CRITERI FACOLTATIVI	
SEZIONE 2 - ACQUA	<ul style="list-style-type: none"> a. Sono presenti WC a doppio scarico in tutti i bagni dell'esercizio
SEZIONE 3 – ACQUISTI ECOSOSTENIBILI	<ul style="list-style-type: none"> a. Almeno il 30% del pesce servito deve avere il Marchio del Pescato AMP; b. Almeno il 30% dei principali ingredienti utilizzati deve essere da coltivazione biologica
SEZIONE 4 – EDUCAZIONE AMBIENTALE E FORMAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> a. Il personale dovrà essere informato sul marchio ottenuto e sui suoi effetti sull'ambiente attraverso corsi di formazione e seminari specifici; b. Partecipazione a iniziative di educazione e sostenibilità ambientale promosse dall'AMP;
SEZIONE 5 - ENERGIA	<ul style="list-style-type: none"> a. E' stato installato un impianto solare termico per produzione di acqua calda sanitaria; b. È stato installato un sistema fotovoltaico che è destinato a fornire almeno il 50 % del consumo annuo complessivo di elettricità; c. Sono stati installati sensori di movimento per l'accensione delle luci nei bagni comuni d. Sono stati installati sistemi di raffrescamento ad alta efficienza e. Sono stati effettuati interventi di riqualificazione energetica dell'edificio quali coibentazioni, installazione di infissi termoisolanti, sostituzione di

	caldaie con sistemi ad alta efficienza, installazione di sistemi di domotica
SEZIONE 6 – GESTIONE RIFIUTI	<ul style="list-style-type: none">a. Utilizzare solo tovagliato in cotone o in materiale riutilizzabile o in carta ecologica certificatab. Utilizzare solo stoviglie lavabili o in materiali compostabilic. Utilizzare contenitori da asporto solo in materiali compostabilid. Offrire l'acqua ai tavoli solo in bottiglie di vetro a rendere e/o installare erogatori d'acqua