



Achtsam am Berg
Rispetta la montagna
Respetea la montes
Respect the mountain



Ridurre i rifiuti in modo semplice:

Consigli pratici per le imprese

turistiche

**IDM Alto Adige / Ripartizione Natura, paesaggio e
sviluppo del territorio / Agenzia provinciale per l'ambiente e
la tutela del clima**



Consigli per un approccio consapevole sull'uso delle risorse preziose nelle strutture alberghiere, nei ristoranti e nei rifugi

Le aziende turistiche possono dare un contributo significativo alla protezione dell'ambiente e all'uso consapevole di risorse preziose. Un elemento importante in questo contesto è il fatto di evitare gli sprechi. Il focus di questo vademecum è posto sulla riduzione degli imballaggi e dello spreco alimentare. I rifiuti che comunque si producono devono essere separati e raccolti correttamente.

Sensibilizzare gli ospiti sull'argomento rifiuti è importante, soprattutto prima del loro arrivo nella struttura ricettiva. Questo per evitare che portino con sé in vacanza rifiuti inutili, come per esempio bottiglie di plastica.

In collaborazione con le aziende pilota del progetto del comune di Castelrotto, sono stati raccolti vari suggerimenti su come una struttura turistica possa orientarsi verso la sostenibilità anche con piccoli accorgimenti nel lavoro quotidiano.

Cucina, Buffet

- Per evitare **imballaggi**, è importante comprare grandi quantità e poi porzionarle direttamente in struttura. Per questo è utile richiedere attivamente preso il rivenditore le merci sfuse o in maxi-confezioni, ancor meglio se riutilizzabili.
- **Cucina olistica**: Il menu può essere impostato in modo tale che nella preparazione vengano utilizzate possibilmente tutte le parti (anche quelle meno conosciute) di verdure e carne. I dipendenti dovrebbero anche essere formati alla cucina olistica e all'uso degli scarti e degli avanzi.



Achtsam am Berg
Rispetta la montagna
Respetta la montes
Respect the mountain



"Nose to tail" significa "dalla testa alla coda" riferendosi all'uso dell'animale intero, cioè l'uso di tutte le parti consumabili di un animale macellato. Nella primavera del 2022, per esempio, sarà offerto un corso di cucina con il gestore e chef della "Locanda Sudtirolese" Patauner, Florian Patauner.

<https://kultur.bz.it/de/veranstaltung/samstagskueche-from-nose-to-tail-e45068>



- Un **menu con meno piatti**, cioè con piatti selezionati con cura e con ingredienti di alta qualità, contribuisce a ridurre lo spreco di cibo. Soprattutto nei rifugi, il trasporto e lo stoccaggio di molti alimenti diversi è spesso complicato e costoso e porta ad uno spreco evitabile.
- Un altro passo importante per limitare i **rifiuti di alimentari** è quello di dare all'ospite la possibilità di scegliere liberamente

tra diverse dimensioni di porzioni e/o diversi contorni.

Il progetto "Ecoristorazione Trentino" si è posto l'obiettivo di ridurre l'inquinamento ambientale nel settore della gastronomia. Si consiglia ai ristoranti di offrire porzioni di diverse dimensioni e quindi di contrastare lo spreco di cibo.

http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/pagina10.html

- Per evitare di dover buttare via gli avanzi di cibo, si può offrire agli ospiti un **contenitore** fatto con **materiale sostenibile** per portare a casa i propri avanzi.

Il progetto pilota "RicibiAMO" mira a ridurre lo spreco di cibo e ha sviluppato dei contenitori per alimenti fatti di materiale riciclato per il cibo avanzato.

http://www.piacecibosano.com/it/projects/RicibiAMO_5

- Per ridurre le distanze di trasporto e promuovere i prodotti regionali, è importante prestare attenzione ai **produttori locali**. Anche la frutta e la verdura "imperfetta" può essere richiesta al contadino o al fornitore locale e



Achtsam am Berg
Rispetta la montagna
Respecta la montes
Respect the mountain



utilizzata in cucina, riducendo significativamente lo spreco alimentare in generale.

<https://www.oekoring.com/index.php?id=171>



La riduzione degli sprechi alimentari è anche uno dei punti centrali del programma di certificazione "Ristorazione 360°". È il primo programma italiano di sostenibilità nel settore dell'ospitalità che copre aspetti ecologici, economici e sociali.

<https://www.ristorazione sostenibile360.it/>

Spazi comuni e camere

- Sistemi di **separazione dei rifiuti** chiari e ben etichettati nelle camere e negli appartamenti degli ospiti, così come negli spazi comuni o nel corridoio, facilitano la separazione dei rifiuti, meglio ancora se vengono spiegati agli ospiti all'arrivo. È altrettanto importante che i dipendenti siano formati alla corretta separazione e all'importanza della raccolta differenziata dei rifiuti.





Achtsam am Berg
Rispetta la montagna
Respecta la montes
Respect the mountain



- Per incentivare gli ospiti a bere **l'acqua del rubinetto**, che in Alto Adige è di alta qualità, al posto dell'acqua in bottiglie di plastica, si possono mettere avvisi e adesivi appositi nelle camere o negli appartamenti, e si possono fornire caraffe e bicchieri per facilitarne l'uso.



- Anche in **bagno** si possono risparmiare risorse in vari modi. Per esempio, i rotoli di carta igienica già in parte usati possono essere riutilizzati. Anche il ricambio solo su richiesta di lenzuola e asciugamani ormai è già prassi in molte strutture. Gli ospiti hanno già familiarità con questo sistema che aiuta a ridurre il consumo di acqua ed energia. Il metodo di richiesta attiva (presso la reception) può essere utilizzato anche per i prodotti di cortesia (saponi,

shampoo, ecc). Inoltre, anche qui si possono usare contenitori ricaricabili o, meglio ancora, articoli a “rifiuti zero”.

Gli articoli “zero waste” sono senza imballaggio. Invece dello shampoo in un contenitore, ci sono già diverse offerte per le cosiddette barrette di shampoo. Questi cubetti non richiedono plastica come imballaggio e sono basati su ingredienti naturali. Spesso assommano le proprietà di shampoo e cura del corpo.

<https://www.teamdrioseph.com/c/zero-waste-kosmetik/>



SapoCycle è un'organizzazione non-profit in Svizzera che raccoglie il sapone usato dagli alberghi, lo elabora e lo trasforma in nuove saponette. I saponi vengono riciclati da persone diversamente abili e poi distribuiti



Achtsam am Berg
Rispetta la montagna
Respecta la montes
Respect the mountain



per migliorare le condizioni igieniche di famiglie bisognose.

<https://sapocycle.org/de/>

- Al posto dei soliti prodotti per **frigo-bar** nelle camere, si possono mettere a disposizione prodotti regionali e bevande in bottiglie riutilizzabili oppure una bottiglia di vino con bicchieri. Questo non solo fa risparmiare rifiuti, ma valorizza anche l'economia locale.



- Invece di fornire agli ospiti numerosi materiali stampati, è preferibile uno schermo alla reception **con informazioni aggiornate** (programma giornaliero, meteo, notizie, ecc.), una cartella informativa digitale e riviste on-line (accessibili tramite il sito web) così come fatture elettroniche. In questo modo si risparmiano risorse preziose e si evitano rifiuti. Volantini per

eventi possono essere sostituiti da conversazioni e consigli personali, sempre apprezzati dai turisti. A volte, però, è difficile rinunciare al materiale informativo stampato: in questo caso la scelta ecologica è la carta riciclata.

- In linea di massima, l'uso di **materiali** sostenibili e durevoli per la **stampa, la decorazione e l'arredamento** aiuta a risparmiare risorse. Alcuni esempi sono: legno, vetro, articoli decorativi regionali e stagionali, fiori e piante del proprio giardino, carta riciclata o FSC.
- Per la **zona wellness** si possono mettere a disposizione accapatoi sottili. Questi richiedono meno acqua e detergente per la pulizia. Anche le ciabatte da bagno, se sono di alta qualità e possibilmente non imballate,



sono riutilizzabili dagli ospiti e forse verranno anche riutilizzate in un futuro soggiorno presso la struttura.

- L'uso di **detergenti o prodotti naturali** (aceto, bicarbonato, ecc.) con imballaggi ridotti o in confezioni sfuse contribuisce notevolmente a risparmiare risorse. Se possibile, una restituzione dei contenitori può essere concordata con i fornitori. La pulizia della camera può essere offerta su richiesta invece

che quotidianamente. Inoltre, il sovradosaggio e lo spreco possono essere evitati seguendo le istruzioni di dosaggio. Per questo motivo, anche il personale dovrebbe essere regolarmente formato sull'uso corretto dei detergenti. La scelta rispettosa verso l'ambiente è quella di prodotti per la pulizia ecologicamente certificati (per esempio Ecolabel UE o EcoCert) o prodotti a zero rifiuti (vedi box informativo).

Bar e sala da pranzo

- Si devono possibilmente evitare le **confezioni monodose** (zucchero, biscotti, dolci, cioccolato, miele, ketchup, maionese, aceto, olio, patatine, ecc.) I prodotti sfusi danno l'idea di una qualità superiore, di essere fatti in modo artigianale e sono più

attraenti. I prodotti possono anche essere acquistati all'ingrosso.

- I prodotti per il **buffet** di alta qualità, accuratamente selezionati e fatti in casa riducono gli imballaggi e i rifiuti





Achtsam am Berg
Rispetta la montagna
Rispetta la montes
Respect the mountain



alimentari e valorizzano l'offerta.

Circa sei anni fa, "Frühstücken in Südtirol" (Colazione in Alto Adige), insieme agli albergatori e ai rappresentanti di varie istituzioni, ha sviluppato una serie di proposte e un concetto di qualità per dare alla colazione una caratteristica tipica degli alberghi che aderiscono all'iniziativa. In seguito, questi criteri sono stati esaminati anche dal punto di vista della sostenibilità.

Dal 3 luglio 2021, i prodotti in plastica monouso, per esempio le cannuce o le stoviglie monouso, sono stati vietati nell'UE.

- Ci sono numerose **alternative ecologiche**, per esempio: cannuce di vetro o di metallo, ma anche sottobicchieri di legno, ritagli di tessuto o sughero. Al posto degli ombrellini per i cocktail o le coppe, si possono usare elementi decorativi ecologici (frutta, biscotti, fiori, erbe aromatiche o simili).





Achtsam am Berg
Rispetta la montagna
Respecta la montañas
Respect the mountain



- In aziende turistiche come rifugi o aree bar, o dove l'uso di **tovaglioli di stoffa** non è pratico, i tovaglioli di carta certificati FSC o riciclati rappresentano una valida alternativa.



per i seminari, al bar o nella sala da pranzo. Inoltre, mettere a disposizione stoviglie riutilizzabili presso le stazioni di succhi di frutta, tè e caffè può aiutare a ridurre i rifiuti.



Nei negozi gastronomici "Pur Südtirol" gli ospiti possono versarsi l'acqua del rubinetto gratis in qualsiasi momento.

- Gli ospiti possono essere informati nel menu che si può ordinare **acqua del rubinetto**. Una presentazione elegante rende questa opzione ancora più attraente. Le brocche sono più costose da acquistare, ma si evita la consegna e la restituzione delle bottiglie d'acqua col vuoto a rendere.
- **L'acqua del rubinetto può essere fornita gratuitamente:** nella sala ristoro del personale, nelle sale comuni, negli spazi



Altre buone pratiche interessanti da paesi confinanti

- La brochure di *Naturfreunde Österreich* "**Naturfreunde-Hütten kochen auf**" (i rifugi degli amici della natura cucinano) informa con ricette e consigli contro lo spreco di cibo.
https://umwelt.naturfreunde.at/files/uploads/2019/08/NF_Huettenkochbuch_V03_Letzterversion.pdf
- Con l'aiuto della lista di controllo di "**United Against Waste**" e **DEHOGA**, le imprese hanno la possibilità di avere una prima visione di dove si trovano per quanto riguarda lo spreco alimentare e in quali aree potrebbero agire per ridurre lo spreco alimentare.
<https://www.united-against-waste.de/downloads/dehoga-checkliste.pdf>
- Il premio nazionale "**Zu gut für die Tonne**" (troppo buono per il bidone) del ministero tedesco per l'alimentazione e l'agricoltura con i suoi vincitori e le sue vincitrici e candidati annuali nella categoria gastronomia è una buona fonte di ispirazione.
<https://www.zugutfuerdietonne.de/unsere-aktivitaeten/der-bundespreis/>



Achtsam am Berg
Rispetta la montagna
Rispetta la montes
Respect the mountain



Coordinamento del progetto:



- © HGV Südtiroler Gasthaus
- © Ökoinstitut Südtirol / Alto Adige
- © Piacce Cibo Sano
- © Südtiroler Bäuerinnen Organisation
- © Seiser Alm Marketing
- © Hotel Goldknopf
- © TDJ Zero Waste



Achtsam am Berg
Rispetta la montagna
Respetea la montes
Respect the mountain



AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE

PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN
SÜDTIROL



www.klimaland.bz/it/respectthemountain