

RIDUZIONE DEI RIFIUTI DERIVANTI DA CONTENITORI DI CIBO E BEVANDE

CHECKLIST IN 10 STEP PER IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

**WORLD
FOODTRAVEL
ASSOCIATION** | See how else we can help you.
The world's leading authority on food and beverage travel.
<http://www.WorldFoodTravel.org>

Roberta Garibaldi
EXPLORING • FOOD • TOURISM

1

Elimina cannuce e posate di plastica

Le cannuce stanno riempiendo le nostre discariche e i nostri oceani, ma sono davvero necessarie? Sostituiscile con cannuce di carta o di metallo. Ai clienti con disabilità che hanno bisogno di cannuce può essere offerta una tra queste alternative, così come esistono anche svariate alternative per le posate, ad esempio il bamboo.

Per saperne di più

- <http://www.SkyOceanRescue.com>
 - #PassOnPlastic
- <http://www.StrawlessOcean.org/Seattle>



Sostituisci i contenitori del cibo d'asporto

I contenitori del cibo d'asporto di plastica sono ormai passati di moda. Sostituiscili con contenitori fatti di carta riciclata o addirittura di materiale biodegradabile, come la plastica di mais.

Per saperne di più

- <http://en.wikipedia.org/wiki/Bioplastic>
- www.BiomeBioPlastics.com



Compra all'ingrosso/Utilizza contenitori ricaricabili

Comprare prodotti alimentari in grande quantità ridurrà la tua produzione di rifiuti e, soprattutto, ti farà risparmiare denaro per la tua attività. Inoltre, invece di avere piccole confezioni individuali, potrai utilizzare contenitori più grandi e ricaricabili per prodotti come ketchup e altre salse, zucchero, sale e pepe, ...



Utilizza sacchetti di carta

Scegli sacchetti di carta invece che di plastica per i tuoi ordini di cibo d'asporto. Non solo i sacchetti di carta sono riciclabili, ma possono anche essere di marca e alla moda.



Promuovi l'iniziativa "Porta la tua tazza"

Offri sconti ai clienti che portano la loro tazza.

Questa iniziativa riduce l'utilizzo di bicchieri d'asporto e i tuoi clienti impareranno una nuova abitudine, nel momento in cui si renderanno conto di quanto sia facile cambiare

Per saperne di più

- <http://www.telegraph.co.uk/money/consumer-affairs/coffee-shops-will-offer-50pc-discount-reusing-cup>



Installa una postazione per la raccolta differenziata

Installa una postazione per la raccolta differenziata e il riciclo con colori coordinati, etichettata e semplice da utilizzare, così che sia i clienti che i dipendenti sappiano come utilizzarla e siano incoraggiati a farlo.



Fai un controllo dei tuoi rifiuti plastici

Effettua un controllo professionale dei tuoi rifiuti plastici. È la tua opportunità per capire davvero cosa può essere cambiato o ridotto.

Per saperne di più

Noi possiamo esserti d'aiuto attraverso il nostro programma di accreditamento professionale per le imprese del settore del turismo enogastronomico. Infatti, i tuoi clienti vogliono sapere quali sono le azioni che metti in campo per ridurre i tuoi rifiuti plastici. Visita la sezione "Business Accreditation" nel sito www.worldfoodtravel.org.



Non accettare imballaggi in polistirolo

Se un venditore ti consegna della merce imballata nel polistirolo rifiutala e/o domanda perché stia ancora utilizzando del polistirolo. Tu sei il cliente e i venditori vogliono renderti felice.

Per saperne di più

- www.1millionwomen.com.au/blog/why-you-should-say-no-to-styrofoam/



Dai il buon esempio

Parla con i tuoi fornitori per sensibilizzarli verso l'utilizzo di prodotti con un packaging minimale. Mostragli esempi di prodotti che hai trovato e che illustrano questa possibilità.



Installa una postazione di acqua potabile

Le postazioni di acqua potabile riducono gli sprechi derivanti dall'utilizzo delle bottiglie e incoraggiano i consumatori all'utilizzo di contenitori riciclabili. Se risiedi in un luogo con un clima caldo, assicurati di cambiare spesso l'acqua e prendi in considerazione l'idea di aggiungere una goccia di cloro per far sì che l'acqua rimanga immune da batteri e virus.



Riduzione dei rifiuti derivanti da contenitori di cibo e bevande

Checklist in 10 step

- Elimina cannucce e posate di plastica
- Sostituisci i contenitori del cibo d'asporto
- Compra all'ingrosso / utilizza contenitori ricaricabili
- Utilizza sacchetti di carta
- Incoraggia l'iniziativa "Porta la tua tazza"
- Disponi una postazione per il riciclo
- Revisiona i tuoi rifiuti plastici
- Rifiuta qualsiasi tipo di polistirolo
- Dai il buon esempio ai tuoi fornitori
- Fornisci una postazione di acqua potabile



UN'ALTRA GRANDE RISORSA VI METTIAMO A DISPOSIZIONE

LA WORLD FOOD TRAVEL ASSOCIATION COLLABORA CON *ABTA - ASSOCIATION OF BRITISH TRAVEL AGENTS* E SUPPORTA LA LORO CAMPAGNA MIRATA A RENDERE LE VACANZE PIÙ “VERDI”

PER SAPERNE DI PIÙ

www.MakeHolidaysGreener.org.uk

ORA CHE HAI FATTO QUANTO TI ABBIAMO PROPOSTO, COS'ALTRO PUOI FARE?

1

CONDIVIDI QUESTO TOOLKIT

FAI SAPERE AI TUOI CLIENTI CIÒ CHE STAI FACENDO, LORO RACCONTERANNO AD ALTRI LA TUA ESPERIENZA

2

POSTA E CONDIVIDI FOTOGRAFIE DI CIÒ CHE HAI FATTO SUI SOCIAL MEDIA

3

CREA E CONDIVIDI VIDEO PROMOZIONALI SUL TUO CANALE YOUTUBE