

Eco Ristorazione



 **GROSSIMPIANTI**
CATERING EQUIPMENT



Ci sono tanti modi per rispettare l'ambiente e, tra questi, possiamo applicarne molti al nostro settore: consumare meno energia, produrre meno rifiuti o ridurre il volume per diminuire il numero di trasporti alla discarica o all'impianto di riciclaggio, contribuire alla raccolta differenziata, ridurre o eliminare le emissioni gassose, utilizzare meno materie prime e più materie riciclate, consumare meno acqua, riciclare piuttosto che proporre servizi che siano il frutto di processi produttivi più rispettosi per l'ambiente.



La domanda di ristorazione sostenibile

La domanda di ristorazione sostenibile è, al pari di altri settori, tra le nuove priorità nei desideri dei consumatori e diventerà presto elemento non solo di distinzione ma di approdo etico indispensabile per una tipologia di clientela sempre più attenta e trasversale al livello economico del consumo.

Il contesto internazionale è già diffusamente sensibile al tema della ristorazione sostenibile da veder proliferare numerose associazioni sia di categoria che terze parti attive nel diffondere best practice e disciplinari e rilasciare certificazioni a fronte di verifiche e controlli.



Queste indicazioni sono specifiche del mondo della ristorazione e non contemplano ciò che si può realizzare dal punto di vista generale, edilizio ed impiantistico (fotovoltaico, solare termico, geotermico, qualità isolamento termico, piantumazione, installazione di caldaie a condensazione o ad alta efficienza, WC a doppio tasto, lampade a LED, manutenzione circuito idrico etc.)



L'impatto energetico della ristorazione

Il settore della ristorazione italiana rappresenta un impatto energetico di tutto rispetto con un consumo di 26 TWh/anno tra elettrico e gas (Dati 2009 del Servizio Studi Economici di Federazione ANIE).

In attesa di poter acquisire i vantaggi derivanti dalla certificazione energetica dei prodotti che Ceced Italia e le aziende associate stanno predisponendo si possono attuare senza oneri aggiuntivi, anzi, spesso con saldi economici positivi, scelte consapevoli e virtuose di efficienza energetica ed in generale di rispetto per l'ambiente.

Riduzione dei consumi energetici e idrici

Fondamentale porsi come criterio di scelta di un prodotto il parametro del consumo energetico e/o idrico (possibilmente valutandolo nei 12 mesi di esercizio) a parità di capacità tecniche.

Il prodotto che riduce la quantità di energia e di acqua necessaria per il suo funzionamento deve essere premiato dal ristoratore non solo per l'effetto positivo sulle utenze, divenute da alcuni anni voci di costo pesantissime, ma anche per il progresso dell'ecosostenibilità.

••• Acquistare prodotti ad alta efficienza energetica ed idrica verificando i consumi sulle schede tecniche di prodotto ed in futuro per i consumi energetici affidarsi alle certificazioni di classe energetica (obbligatorie per tutti i prodotti professionali a partire dal 2013).

••• Porre attenzione alla coibentazione della macchina (forno, lavastoviglie etc.) quale presupposto per la riduzione delle dispersioni termiche e la migliore efficienza energetica.

••• Verificare e scegliere macchine ed impianti che lavorano sullo scambio termico e la micro cogenerazione (il calore prodotto in un'attività primaria viene riutilizzato in una secondaria)

••• Controllare periodicamente la tenuta delle guarnizioni di frigoriferi e celle e pulire periodicamente i filtri dei loro motori o delle unità esterne.

••• Installare rubinetteria con riduttori di flusso e dotare quella delle toilette di timer o di sensori.





Riduzione dei rifiuti

Proporsi una politica di gestione dei rifiuti dell'attività di ristorazione dovrebbe rientrare tra gli obiettivi sanitari ed etici di questa professione. La ristorazione produce ingenti quantità di rifiuti soprattutto organico e di imballaggio quindi sarebbe sufficiente formare il personale di sala e cucina ad una corretta ed efficiente differenziata per ottenere sostanziali vantaggi ecologici. E' importante ricordare che il collocamento dell'organico nell'indifferenziato causa in discarica, per fermentazione, un'emissione dannosa quanto l'anidride carbonica.

...❖ Dotare la cucina di un compattatore per ridurre il volume degli imballi (latte, cassette, plastiche etc.)

...❖ Utilizzare pattumiere differenziate in base al tipo di rifiuto.

...❖ Organizzare una somministrazione dell'acqua di rete per evitare la movimentazione, la gestione e lo smaltimento di contenitori in vetro o in PET (in quest'ultimo caso si stima in 250 g di CO₂ per ogni 1,5 litri di acqua di rete il differenziale ecologico_Univ.tà di Siena, S. Botto, 2009)

...❖ Attrezzare le zone di preparazione e pre-lavaggio con il dissipatore e/o disidratatore di rifiuti nel rispetto delle normative e delle disposizioni regionali e provinciali.

...❖ Concordare con i propri fornitori una politica di imballaggi a rendere e premiare chi usa imballaggi ridotti o meglio di materiale riciclato.





Miglioramento della qualità dell'aria e dell'acqua

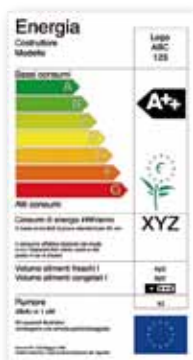
Le immissioni inquinanti nell'aria e nell'acqua possono essere ridotte tramite scelte consapevoli che possano interrompere o ridimensionare il loro impatto negativo. L'ambiente cucina professionale ha nelle apparecchiature del freddo una forte concentrazione di responsabilità e quindi di potenzialità (ogni anno vengono sostituite mediamente circa 600.000 apparecchiature_dati ANIE, 2009) poiché i gas refrigeranti utilizzati nel circuito frigorifero possono rappresentare un pregiudizio per lo strato di ozono.

...✦ Inserire tra i criteri di scelta delle apparecchiature del freddo (frigoriferi, congelatori, abbattitori, vetrine, celle frigorifere etc.) la tipologia di gas refrigerante utilizzato avendo cura di privilegiare gli ozon friendly.

...✦ Esporre nei bagni delle camere d'albergo cartelli che sensibilizzino il cliente ad un uso responsabile della biancheria per ridurre il numero dei lavaggi e la conseguente immissione di prodotti chimici nelle reti idriche di scarico.

...✦ Avere cura di non immettere in rete o nell'ambiente gli oli esausti gestendoli in modo differenziato.

...✦ Utilizzare ove è possibile detersivi con basse componenti inquinanti possibilmente con marchio Ecolabel.





Conservazione delle risorse naturali e processi produttivi responsabili

Una piena consapevolezza ecologica non si ferma al risparmio energetico ed alla gestione dei rifiuti ma si spinge lungo la filiera e cerca di condizionare con piccoli comportamenti le scelte di chi lavora e si relaziona con il ristoratore.

••• Premiare con le proprie scelte di acquisto chi dimostra di avere rispetto per l'ambiente è un modo di comunicare e propagare questa sensibilità.

••• Premiare i prodotti ed i servizi delle aziende che hanno stabilimenti certificati ISO 14001 o che quantomeno dimostrano di seguire una policy di tipo ambientale.

••• Scegliere prodotti che hanno acquisito certificazioni specifiche di eco sostenibilità (EnergyStar, FSC, Ecolabel, Plastica seconda vita etc.)

••• Vigilare e preoccuparsi che lo smaltimento di un'apparecchiatura o di un arredo usati siano realizzati da strutture adeguate alla salvaguardia ambientale.





Sede di Frosinone

via Casilina Nord 387
03100 Frosinone
tel 0775 270800
fax 0775 270810

Sede di Latina

via Via Piave 6/8
04100 Latina
tel 0773 690699
fax 0773 690699

Sede di Roma

via Via R. Leoncavallo 27
00199 Roma
tel 06 7910787
fax 06 92931806

mail info@grossimpianti.it
web www.grossimpianti.it

