



Carta volontaria
del ristorante sostenibile



La ristorazione incontra l'ambiente

Soluzioni, servizi e prodotti ecologici per la ristorazione

Bologna - 10 ottobre 2011 ore 9.00 - 16.00

Viale della Fiera n. 6/8 - "Terza Torre" della Regione Emilia-Romagna

È il titolo dell'iniziativa organizzata da Confesercenti dell'Emilia-Romagna, in collaborazione con la Fiepet (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) per favorire l'incontro fra i ristoratori, e più in generale gli operatori turistici, e le aziende fornitrici di prodotti e servizi ecologici con l'obiettivo di proporre soluzioni per diminuire l'impatto ambientale e risparmiare con l'ambiente in questo settore.

L'iniziativa, che si terrà a **Bologna Lunedì 10 ottobre** presso la "terza torre" della Regione Emilia-Romagna, prevede un **convegno** di approfondimento, momenti di discussione e confronto (**tavole rotonde e dibattiti**) in cui anche la platea potrà intervenire con domande e suggestioni e, in una piccola **area espositiva**, l'incontro diretto con alcune delle principali aziende che producono e distribuiscono prodotti e servizi ecologici per la ristorazione. L'iniziativa si svolge in sinergia con le azioni di presentazione del **Nuovo Piano Triennale delle Attività Produttive della Regione Emilia Romagna**.

Nel convegno, che darà il via all'iniziativa, interverranno:

Gian Carlo Muzzarelli - *Assessore alle Attività Produttive, Piano Energetico e Sviluppo Sostenibile, Economia Verde, Edilizia, Autorizzazione Unica Integrata della Regione Emilia-Romagna*

Maurizio Melucci - *Assessore al Turismo e Commercio Regione Emilia-Romagna*

Raffaella Raffaelli - *Direttore SGI:SQE ARPA Emilia-Romagna*

Matteo Guidi - *Last Minute Market Università di Bologna*

Lorenza Longo, Marco Niro - *Progetto Eco-Ristorazione Provincia Autonoma di Trento*

Antonio Cherchi - *Presidente Slow Food Emilia Romagna*

Esmeralda Giampaoli - *Presidente Nazionale Fiepet*

Stefano Bollettinari - *Direttore Confesercenti Emilia Romagna*

e saranno presentati diversi progetti inerenti al tema della sostenibilità nella ristorazione tra i quali: la "**Carta volontaria del Ristorante sostenibile**", realizzata da Confesercenti con il supporto scientifico di ARPA Emilia Romagna, i progetti europei a cui ha partecipato l'Assessorato al Turismo della Regione Emilia Romagna "**ECORUTOUR**" "*Turismo rurale eco-compatibile per uno sviluppo sostenibile a zero emissione di gas ad effetto serra*" ed **ERNEST** "*European research network on sustainable tourism*", il progetto "**Eco-Ristorazione Trentino**", realizzato dalla Provincia Autonoma di Trento, il progetto "**Last minute Market**", realizzato dall'Università di Bologna, ed altri.

Le tavole rotonde, che caratterizzeranno la seconda parte della mattinata ed il primo pomeriggio, avranno un taglio estremamente operativo: tecnici di settore e aziende che propongono soluzioni efficienti ed ecologiche per la ristorazione illustreranno le caratteristiche e saranno pronti a rispondere, in maniera semplice e concreta, alle domande degli interessati. I temi trattati saranno i seguenti:

- **Risparmiare con l'ambiente:** soluzioni e tecnologie che consentono un immediato risparmio economico sui costi di gestione della struttura riducendone anche l'impatto ambientale generato da riscaldamento/raffrescamento, illuminazione, acqua di rete, carta tissue.
- **L'efficienza energetica per le cucine professionali:** le tecnologie più innovative per ridurre al minimo i consumi energetici (e quindi le emissioni di CO₂) correlabili a cucine, forni, abbattitori, lavastoviglie, frigoriferi professionali.
- **Prodotti biologici, arredi e forniture ecologiche:** fuori e dentro al piatto, rendere *green* le proprie forniture può diventare un elemento distintivo e una vincente scelta di marketing.

- **I prodotti ecologici per la pulizia e l'igiene nella ristorazione:** come garantire l'igiene e la pulizia nel locale utilizzando prodotti e soluzioni a basso impatto ambientale, dai lavamani, ai detersivi per pavimenti, dai panni ai sistemi di pulizia.

Nel corso dell'iniziativa sarà possibile incontrare e confrontarsi con un gruppo di aziende selezionate, leader dei settori trattati nell'ambito delle tavole rotonde, per visionare materiale e porre domande e richieste dettagliate.

Saranno presenti: **INNOVA** (servizi avanzati per la qualità, l'ambiente e l'energia); **ALCE NERO & MIELIZIA** (prodotti alimentari biologici); **ASPIC** (soluzioni per la raccolta differenziata); **CARTONSPECIALIT** (stoviglie biodegradabili); **CELLI** (erogatori di acqua di rete liscia, gasata, refrigerata); **COMENDA** (lavastoviglie professionali); **ECOZEMA** (stoviglie biodegradabili); **ELECTROLUX Italia** (cucine professionali); **FHP - VILEDA PROFESSIONAL** (sistemi meccanici e utensili per le pulizie); **IMECA** (utensili professionali in legno per ristoranti); **KROLL** (detergenza professionale); **MARENO** (cucine professionali); **MITO SISTEMA AMBIENTE** (sistemi di pulizia); **PROBER** (alimentazione biologica); **SUTTER PROFESSIONAL** (detersivi per la pulizia professionale); **TORK** (carta tissue e sistemi di dispensazione); **WISSENLUX** (soluzioni a tecnologia LED per spazi commerciali).

L'iniziativa è realizzata dal CAT Confesercenti Emilia Romagna



con il patrocinio di



Assessorato Attività produttive, piano energetico e sviluppo sostenibile, economia verde, edilizia, autorizzazione unica integrata

con la collaborazione di



La partecipazione all'evento è gratuita, ma occorre effettuare la "[Registrazione on-line](#)" oppure scaricare il "**Modulo registrazione**" dal sito www.catconfesercenti.it o www.tipicoatavola.it e inviarlo allo 051/325502 o a redazione@catconfesercenti.it

Per maggiori informazioni: g.gervasio@catconfesercenti.it

Segreteria organizzativa:

Cat Confesercenti Emilia-Romagna

Via Don G. Bedetti, 26, Bologna

Tel.051/6380311 fax 051/325502

www.catconfesercenti.it www.tipicoatavola.it

redazione@catconfesercenti.it