



IL GREEN BOOK

PER LA GESTIONE SOSTENIBILE DEI RIFIUTI
NELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE



Perché un Green Book?

Questo **Green Book** è un manuale dedicato alle attività che svolgono **preparazione di cibo e/o bevande**, con o senza consumo sul posto, per guidarle nel **fare bene la raccolta differenziata e gestire al meglio i rifiuti**:

<i>Bar</i>	<i>Ristoranti (anche in alberghi o stabilimenti balneari)</i>	<i>Pub</i>
<i>Gelaterie</i>	<i>Pasticcerie</i>	<i>Street Food</i>
<i>Forni</i>	<i>Gastronomie (macellerie, pasta fresca)</i>	
<i>Chioschi</i>	<i>Mense e Tavole calde</i>	

Il miglioramento della gestione dei rifiuti contribuisce ad un **utilizzo sostenibile** delle risorse, favorendo una minore necessità di materie prime e consentendo di ridurre gli impatti ambientali.

Le imprese come la tua, sono protagoniste importanti dello sviluppo economico, ambientale, culturale e sociale del nostro territorio.



SOMMARIO

1. Distinguere i tipi di rifiuto: urbani e speciali
2. I contenitori per i rifiuti
3. I servizi ambientali che Hera mette a disposizione
4. Conferire i rifiuti in modo corretto
5. I flussi dei rifiuti nell'attività
6. Organizzare i contenitori dei rifiuti
7. Il Referente per i rifiuti
8. Diffondere le informazioni sulla raccolta differenziata tra dipendenti
9. Coinvolgere i Clienti nel percorso green dell'attività
10. Il miglior rifiuto è quello non prodotto
11. Lo sviluppo sostenibile e l'economia circolare
12. Altri spunti per essere sostenibili

1. Distinguere i tipi di rifiuto: urbani e speciali

L'igienicità e la qualità del cibo passano anche attraverso una **corretta gestione dei rifiuti** sia in termini di **riduzione** che di **corretta differenziazione**: separazione, raccolta e conferimento.

E' importante **distinguere i tipi di rifiuto**: separa i **rifiuti speciali** dai **rifiuti urbani** (se hai qualche dubbio verifica al Servizio Clienti **800 999 700** oppure chiedendo ai tecnici Hera):

- **Rifiuti Speciali**: devono essere **conferiti a soggetti autorizzati** per la gestione di tali tipi di rifiuti stipulando appositi contratti dedicati.

*Es. **oli alimentari**, i **RAEE** (rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, ad eccezione dei RAEE DUAL USE ovvero i RAEE generalmente usati anche in ambito domestico, che sono considerati urbani), **pile e batterie**, **imballaggi che hanno contenuto sostanze pericolose** come materiali infiammabili, corrosivi, tossici o cancerogeni (ad esempio solventi o prodotti per la pulizia), rifiuti da **piccole e grandi demolizioni**.*

- **Rifiuti Urbani**: possono essere conferiti al **servizio pubblico di raccolta** (i rifiuti urbani avviati a recupero non si è comunque obbligati a conferirli al gestore dei rifiuti urbani).



Alcuni esempi di codici CER molto usati

Rifiuto	Descrizione	Codice CER
Vetro	Imballaggi in vetro	150107
	Vetro	200102
Tessile	Imballaggi in materia tessile	150109
	Abbigliamento	200110
	Prodotti tessili	200111
Toner	Toner per stampa esauriti diversi da quelli di cui alla voce 080317*	080318
Vernici, inchiostri, adesivi e resine	Vernici, inchiostri, adesivi e resine diversi da quelli di cui alla voce 200127	200128
Detergenti	Detergenti diversi da quelli di cui alla voce 200129*	200130
Altri rifiuti	Altri rifiuti non biodegradabili	200203
Rifiuti urbani indifferenziati	Rifiuti urbani indifferenziati	200301

Rifiuto	Descrizione	Codice CER
Rifiuti organici	Rifiuti biodegradabili di cucine e mense	200108
	Rifiuti biodegradabili	200201
	Rifiuti dei mercati	200302
Carta e cartone	Imballaggi in carta e cartone	150101
	Carta e cartone	200101
Plastica	Imballaggi in plastica	150102
	Plastica	200139
Legno	Imballaggi in legno	150103
	Legno, diverso da quello di cui alla voce 200137*	200138
Metallo	Imballaggi metallici	150104
	Metalli	200140
Imballaggi compositi	Imballaggi materiali compositi	150105
Multimateriale	Imballaggi in materiali misti	150106
Ingombranti	Rifiuti ingombranti	200307

1. Distinguere i tipi di rifiuto

Ci sono diversi modi per separare i rifiuti **bene, velocemente e nel rispetto delle norme igieniche** salvaguardando **la qualità del materiale separato** e rispettando le regole di conferimento del servizio.

Rispondi a queste domande per individuare il **modo più adatto e applicabile al tuo esercizio**:

- ▶ ***In che momento e in che luogo*** il mio personale o i miei clienti producono rifiuti? Di quale tipologia?
- ▶ Quali sono le **tipologie e i volumi di rifiuti prevalenti** nei principali luoghi di produzione?
- ▶ Ho individuato **quali tipologie di rifiuti intercettare in modo separato nei punti di produzione** per rendere massima la raccolta differenziata tenuto conto degli spazi a disposizione?
- ▶ Nei punti in cui si producono rifiuti, **sono disponibili solo i contenitori interni necessari** per tipologia e grandezza dove conferirli comodamente in modo separato?
- ▶ Ho valutato la **logistica degli svuotamenti/spostamenti e la capienza dei contenitori** interni, per garantire sempre la disponibilità di conferimento e la conformità all'HACCP?
- ▶ Dai luoghi/contenitori in cui si produce rifiuto a quelli previsti per il conferimento al servizio pubblico è necessario **un trasbordo da un contenitore ad un altro e/o una zona di deposito temporaneo**? nel caso dove, come, quando e in che modo effettuo il trasbordo?
- ▶ **Quanti e quali contenitori interni** (grandezza e tipo rifiuto) devo posizionare nel mio locale per zona?
- ▶ La tipologia individuata per i contenitori interni garantisce **semplicità, velocità e igienicità nelle operazioni di conferimento e trasferimento/trasbordo**?
- ▶ E' chiaro e indicato su ogni contenitore posizionato a che **tipologia di rifiuto è destinato**?

2. I contenitori per i rifiuti: raccolta interna

Nell'Esercizio i rifiuti urbani vengono raccolti in luoghi idonei, **in prossimità dei punti di produzione** in modo differenziato **in contenitori adatti per tipologia, numero e dimensione, ubicazione e frequenza di svuotamento.**

Individuare **gli spazi e le attrezzature** idonee ti porterà a raggiungere i tuoi obiettivi più velocemente!

Ogni contenitore impiegato dovrà **essere adatto per dimensioni e fattura alla tipologia di rifiuto cui è dedicato.** Ecco alcuni esempi:

Contenitore per l'organico:

- ✓ **chiusura a pedale** e possibilmente **ermetica** (antiodori);
- ✓ **contenitore foderato con sacco** (in materiale compostabile dello spessore adatto) e realizzato in materiale facilmente lavabile;
- ✓ **contenitore dimensionato per la produzione** del giorno/turno;
- ✓ eventuale disponibilità di **contenitori di “trasbordo” di grande dimensione con sacco e coperchio.**

Contenitore per la carta:

- ✓ possibilità di riutilizzare come contenitori **scatoloni o fascine legate**;
- ✓ **necessità** di ridurre la grandezza degli imballaggi **piegando o tagliando i cartoni** più grandi e riducendo le scatole a 2 dimensioni.

Contenitore per la plastica/lattine:

bidoni o sacchi anche di grande grandezza (compatibili con il sistema di raccolta) per il conferimento di imballaggi (vuoti e sciacquati).

Contenitore per il vetro:

bidoni meglio se foderati con sacchi (imballaggi conferiti vuoti).

2. I contenitori per i rifiuti: raccolta interna

Sul mercato sono facilmente reperibili **contenitori in ogni forma e dimensione**, che possono aiutarti a **organizzare la tua micro-raccolta interna**. Puoi scegliere il tipo di contenitore più idoneo alle tue esigenze in termini di dimensione, coperchio, pedale, ruote, tenuta, maniglia... Prima di acquistare **ragiona bene su quali sono le tue necessità!**

Di seguito trovi esempi di contenitori di media/piccola grandezza con chiusura e azionamento coperchio a pedale utilizzabili per la raccolta rifiuti nel luogo di **produzione** (es. cucina) con successivo **trasbordo** (es. organico in sacchetti compostabili ben chiusi) a contenitori di media/grande grandezza per il **conferimento al sistema pubblico di raccolta**.

Bidoni con coperchio a tenuta, anche multiscampo, in plastica o metallo



Bidoni fissi o carrellati anche con reggi sacco



Bidoni colorati con pedale a scomparsa anche con apertura basculante



Set pattumelle o sportine, coordinate per raccolta differenziata



2. I contenitori per i rifiuti: raccolta interna

Segnala ai clienti i punti per la raccolta differenziata!



2. I contenitori per i rifiuti: contenitori stradali

Hera mette a tua disposizione vari **contenitori**. Il numero, la dimensione e la tipologia dei contenitori (bidone carrellato, cassonetto) possono variare a seconda di:

- **tipo di raccolta** attiva sul territorio (Porta a Porta integrale, Porta a Porta misto);
- **tipologia e dimensione di attività** che gestisci e soprattutto i tipi di rifiuti da te prodotti;
- disponibilità di **spazi** e vincoli logistici.

Hera è a disposizione per **sopralluoghi** personalizzati con i propri tecnici per individuare la soluzione più adatta alle tue esigenze e consigliare la migliore soluzione per una raccolta differenziata efficace e sostenibile.

SISTEMA DI RACCOLTA MISTO: raccolta domiciliare per indifferenziato e organico



SISTEMA DI RACCOLTA INTEGRALE: raccolta domiciliare per tutte le frazioni di rifiuto



3. I servizi ambientali che Hera mette a disposizione

Il Rifiutologo: tante funzioni, una sola App

La App “Il Rifiutologo” è qui per rispondere a tutte le tue domande. Sempre aggiornata, sempre gratuita. Valida per i territori serviti da Hera.



il Rifiutologo

La App che semplifica la raccolta differenziata.

Dove si buttano i cellulari non più funzionanti? E le assi da stiro? Come puoi segnalare un cassonetto troppo pieno o dei rifiuti abbandonati? Porti un materiale alla stazione ecologica e vuoi conoscere gli sconti previsti in bolletta?

La App “Il Rifiutologo” è qui per rispondere a tutte le tue domande. Sempre aggiornata, sempre gratuita, è valida per i territori serviti da Hera ed è geolocalizzata, quindi le informazioni che offre sono specifiche del tuo comune e numero civico.

“Il Rifiutologo” non è solo una App ma anche un sito web a tua disposizione.

La raccolta differenziata ha sempre un risultato positivo.



il Rifiutologo: tante funzioni, una sola App

-  **Cerca un rifiuto** per scoprire dove va conferito. Puoi fare la ricerca scrivendo **il nome** del prodotto da buttare o anche scansionando il **codice a barre**.
-  Trova **le stazioni ecologiche** più vicine (mappa, orari, materiali trattati, sconti in bolletta). In aggiunta alle stazioni ecologiche sono segnalate **isole interrate, colonnine oli alimentari, punti raccolta RAEE e punti di distribuzione sacchi e bidoncini**.
-  Potrai **consultare il Calendario del Porta a Porta**, ricevere una **notifica che ti avvisa** quando esporre i vari rifiuti e anche **scaricarlo** in formato pdf.
-  **Scatta una foto e segnala** problemi di pulizia e raccolta rifiuti (es. svuotamento cassonetti, rifiuti abbandonati, pulizia strade, ecc.).
-  Con la **Skill de “Il Rifiutologo”** per **Amazon Alexa** hai un aiuto in più per fare bene la raccolta differenziata e per il tuo Porta a Porta. Poche parole all'assistente vocale e potrai sapere **il giorno in cui viene raccolto un rifiuto**.

Scarica la App o vai sul sito: 

 **il Rifiutologo.it**



 **il Rifiutologo.it**

3. I servizi ambientali che Hera mette a disposizione

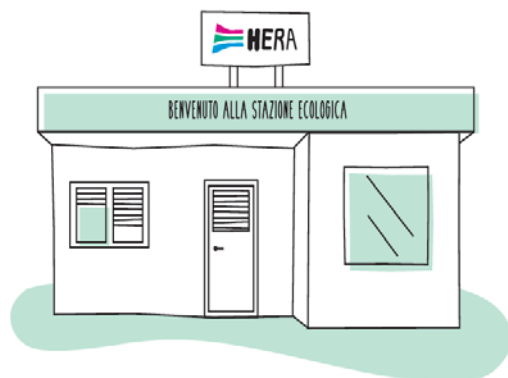
Le Stazioni Ecologiche: la soluzione più sostenibile

Oltre ai servizi di raccolta rifiuti, Hera mette a disposizione le **stazioni ecologiche**. Quelle della provincia di Ravenna sono **intercomunali**: i cittadini e le attività, come la tua, possono utilizzare anche la Stazione Ecologica del Comune NON di residenza.

Negli orari di apertura (consultabili anche sul sito Hera, App Rifiutologo, o nella brochure) è possibile **conferire gratuitamente tutte le diverse tipologie di rifiuto differenziabile domestico** (e simile al domestico).

Gli **orari** delle Stazioni Ecologiche sono consultabili sul sito www.ilRifiutologo.it

Sconti: per ogni conferimento di vetro, carta, cartone, plastica (imballaggi), lattine, viene riconosciuto uno sconto sul tributo TARI pari a **0,15 € al chilogrammo**, sino al completo abbattimento della intera quota variabile, come da regolamento Comunale.



Alcuni esempi di cosa si può portare le Utenze non domestiche in Stazione Ecologica

Carta e imballaggi di cartone

Scatole e scatoloni (riplegati per ridurre il volume), cartoncino da confezione, carta bianca uso ufficio...

Imballaggi di plastica:

(bottiglie, flaconi polistirolo, ecc...)

Vetro

Bottiglie e contenitori, damigiane, lastre in vetro...

Lattine e barattoli

Legno

Pallet, tavoli, mobili o parti di mobili...

Scarti vegetali, potature e sfalci

Rottami metallici

Abiti usati

Ingombranti misti (se non recuperabili con il progetto "Cambia il finale")
Materassi, divani, scaffalature, reti letto...

Toner stampanti

RAEE di tipo domestico (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche)
Grandi e piccoli elettrodomestici, computer, cellulari, neon, led...

4. Conferire i rifiuti in modo corretto

Sono **poche le regole da ricordare** per conferire in modo corretto ed efficiente:

- ▶ Getta i rifiuti separandoli in modo corretto nei contenitori previsti: **fare una raccolta differenziata di qualità è importante**. Alcuni errori di conferimento possono rendere vani tutti gli sforzi fatti;
- ▶ **Riduci i volumi degli imballaggi**, così sfrutterai al meglio i volumi e gli spazi a tua disposizione;
- ▶ Utilizza se previsto, **sacchi compatibili con il tipo di rifiuto**. Ricorda per l'organico non devi utilizzare sacchetti in plastica;
- ▶ Nel caso di una raccolta porta a porta, **rispetta le regole riportate nel calendario**: modalità di esposizione, giornate e gli orari, cura dei contenitori, etc.

I rifiuti raccolti opportunamente confezionati possibilmente in **sacchi ben chiusi** (a parte la carta e il cartone) dovranno essere opportunamente conferiti al Servizio pubblico di raccolta per evitare l'accumulo dei rifiuti nei luoghi di manipolazione di sostanze alimentari, ridurre i potenziali impatti (soprattutto di frazione organica e residuale) e **mantenere condizioni di ordine e pulizia in tutto l'Esercizio**.

Le **modalità e le frequenze di conferimento differenziato** e l'utilizzo dei bidoni anche di elevata grandezza da utilizzarsi per trasbordo o stoccaggio dipenderanno dalle condizioni di produzione (quantità, modalità, tipologia), di spazi disponibili nell'esercizio e dalle disponibilità/frequenze del Servizio pubblico di raccolta.

4. Conferire i rifiuti in modo corretto

Sono **poche le regole da ricordare** per conferire in modo corretto i rifiuti raccolti con **servizio porta a porta**:



Esponi i contenitori la mattina, entro le ore 11 di mattina della giornata di raccolta indicata nel calendario.



Non lasciare mai il bidone sul suolo pubblico una volta svuotato.



Esponi i contenitori solo quando pieni, ben chiusi, su suolo pubblico nei pressi dell'accesso all'area privata, senza intralci per la circolazione, in sicurezza, ben visibili e facili da raggiungere per gli operatori ecologici. Ove non sia possibile, contattare i tecnici Hera per concordare il punto di esposizione.



È tuo compito lavare i contenitori e averne cura. Nel caso di rotture o smarrimenti, è possibile richiedere una sostituzione motivata presso le Stazioni Ecologiche.



Chiudi il coperchio dei contenitori con il manico rivolto verso l'alto.



I rifiuti vanno esposti nei giorni di raccolta e nella fascia oraria indicata in questo calendario. In caso di errori dell'utente (giorno/contenitore/rifiuto sbagliato) il rifiuto non verrà ritirato e andrà esposto nuovamente con le modalità corrette.



Per i rifiuti indifferenziati, esponi solo il contenitore consegnato. Sacchi/rifiuti depositati fuori dal contenitore non vengono ritirati e sono considerati scarichi abusivi.



Per particolari esigenze certificate (consumo di prodotti assorbenti, pannolini/pannoloni, ecc.) sono disponibili servizi aggiuntivi di raccolta dedicata. Il servizio aggiuntivo deve essere richiesto con una specifica domanda autocertificata. Contatta il Servizio Clienti Hera o vai su www.gruppohera.it per scaricare i moduli disponibili.

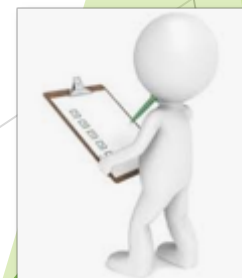


5. I Flussi dei rifiuti nell'attività

Ogni locale è diverso sia per lo spazio a disposizione sia per il tipo di attività svolta.

Non esiste una regola uguale per tutti, ci sono però alcune indicazioni che possono aiutare a trovare la soluzione giusta per te.

- Verifica **dove** vengono prodotti i rifiuti, **chi li produce**;
- Osserva quali sono i **rifiuti effettivamente prodotti e in quali quantità e tipologie**, ricorda che non serve posizionare contenitori che nessuno usa;
- Rendi **comodo e facilmente accessibile** l'uso dei contenitori;
- Metti solo i contenitori **necessari e della grandezza utile**;
- Tieni puliti i contenitori e organizza la frequenza **degli svuotamenti** in modo da mantenere sempre la grandezza necessaria per i conferimenti e il mantenimento di igiene e ordine nel locale;
- **Adegua** il tipo, e soprattutto il numero, di **contenitori agli spazi** che hai a disposizione;
- Non esiste un numero minimo o un numero massimo di contenitori, esiste un numero adatto rispetto alle tue esigenze : ai rifiuti che devi raccogliere e agli spazi che riesci a ricavare dentro e fuori il tuo locale.



5. I Flussi dei rifiuti nell'attività

Come analizzare il proprio Flusso rifiuti ? Un semplice esempio per aiutarti in questo percorso



5. I Flussi dei rifiuti nell'attività

Ritorno piatti sporchi dalla sala



Ridurre i rifiuti prodotti

Differenziare gli scarti



Differenziare gli imballaggi



Toilette e zone comuni



Differenziare gli imballaggi



Ridurre i rifiuti indifferenziati

Altri flussi da separare



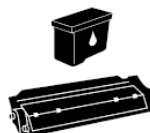
PILE E BATTERIE



TESSILE E
ABBIGLIAMENTO



IMBALLAGGI CONTAMINATI



TONER E CARTUCCE



6. Organizzare i contenitori dei rifiuti

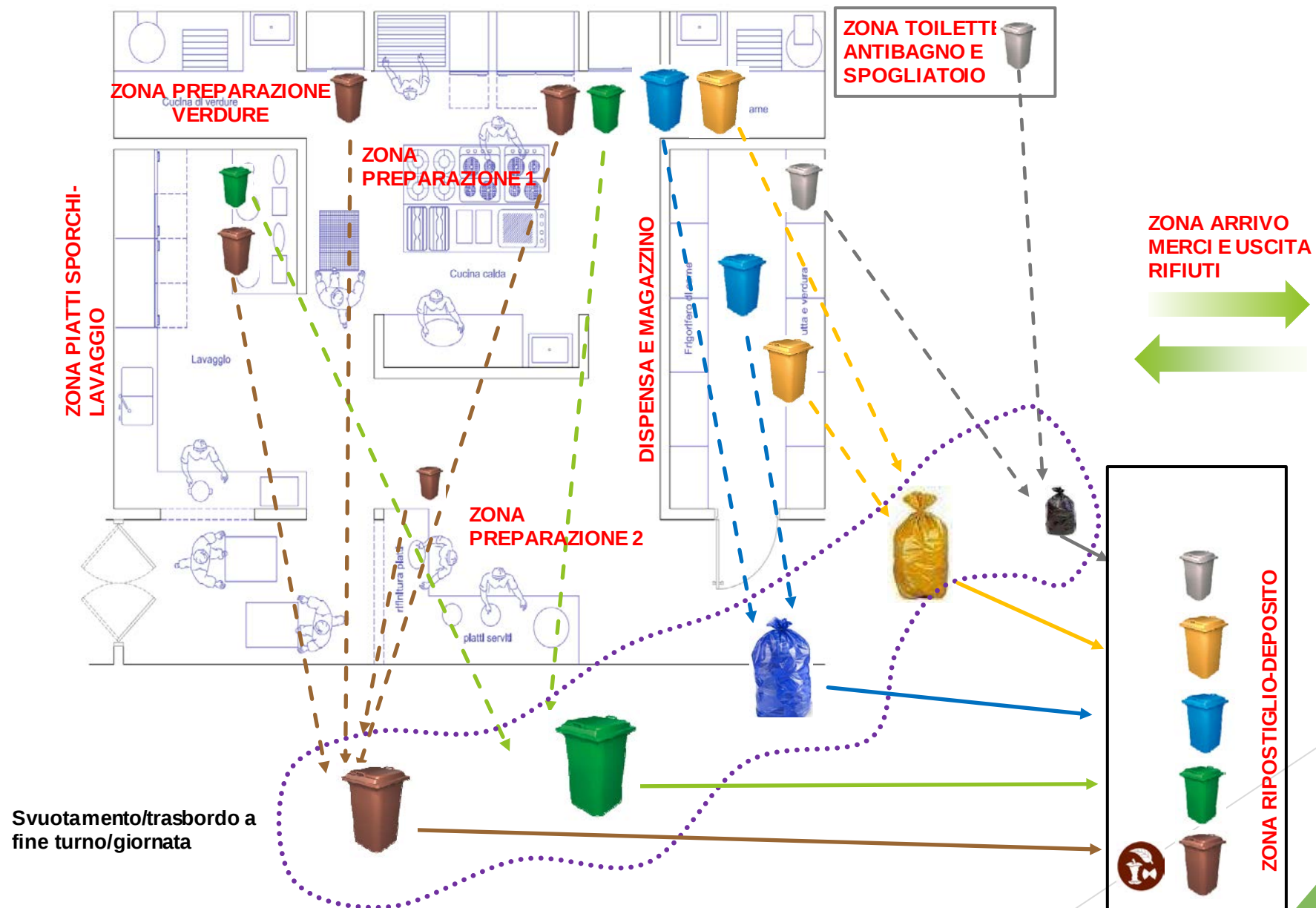
- ✓ **Identificare aree di produzione rifiuti** → in zona preparazione esistono vari tipi di attività che richiedono tipologie e quantità di contenitori diversi.
- ✓ **Scegli i contenitori più adatti alle esigenze** → i rifiuti vengono raccolti in contenitori di media-piccola grandezza foderati di sacchi, dotati di chiusura anti-odori e apertura coperchio a pedale.
- ✓ **Identifica il flusso di uscita dei rifiuti** → i sacchi vengono trasbordati in contenitori di maggiore grandezza carrellati posti in altro locale (ripostiglio/magazzino) per il conferimento al servizio pubblico di raccolta.

I rifiuti differenziati vengono raccolti dove sono prodotti, in contenitori adatti di media-piccola grandezza; i **contenitori** sono opportunamente **foderati di sacchi dotati** di chiusura anti-odori e apertura coperchio a pedale. I sacchi ben chiusi vengono poi **trasbordati** in **contenitori di maggiore grandezza carrellati** posti in un altro locale dedicato (ripostiglio/deposito), per il successivo conferimento al servizio di raccolta di Hera.



6. Organizzare i contenitori dei rifiuti: in cucina

Posizionamento contenitori, logica e flussi



6. Organizzare i contenitori dei rifiuti: in cucina

Esempio di gestione del rifiuto **CARTA/CARTONE**



Esempio di gestione del rifiuto **VETRO**



6. Organizzare i contenitori dei rifiuti: in cucina

Esempio di gestione del rifiuto **ORGANICO**



6. Organizzare i contenitori dei rifiuti: es. bar, pasticceria, gelateria

Flusso del rifiuto **ORGANICO**



cialda, cono, cornetto, panino...



residui di cibi cotti o crudi



bustine da tè, fondi di caffè....



bucce di frutta o verdura, cibo decorativo, carta assorbente sporca di residui di alimenti



coppette, posate e altri imballaggi in materiale compostabile (es. MATERBI o legno)



tovaglia, tovagliolo o imballaggi in carta sporchi di residui di alimenti



cenere da braci spente (forno a legna o barbecue)



Flusso rifiuto **CARTA/CARTONE**



tovaglia, tovagliolo, fazzoletto o tovaglietta pulita senza residui di cibo



bicchieri, contenitori e vassoi per alimenti in carta puliti, senza significativi residui di cibo e/o liquidi



cartoni per pizza e altri imballaggi in materiale cartaceo per alimenti puliti, senza significativi residui di cibo e/o liquidi



imballaggi per alimenti in materiale composto (es. TETRAPAK), puliti senza significativi residui di cibo e/o liquidi



giornali, riviste, depliant, manifesti ecc....



altri imballaggi in carta e cartone non sporchi di residui organici e opportunamente ridotti di volume



Organizzare i contenitori dei rifiuti: es. bar, pasticceria, gelateria

Flusso rifiuto **PLASTICA/LATTINE**



bottiglie, bottigliette e bicchieri in plastica puliti senza significativi residui di cibo e/o liquidi



bicchieri, piatti, coppette e altri contenitori e vassoi in plastica puliti, senza significativi residui di cibo e/o liquidi



pellicole e sacchetti per alimenti puliti, senza significativi residui di cibo e/o liquidi



taniche, dispenser, casse per detergenti, saponi, alimenti ecc.... senza residui significativi



barattoli vari, senza residui significativi



vassoi, stampi, pellicole e altri imballaggi in alluminio

Flusso rifiuto **VETRO**



bottiglie di vetro senza residui significativi



bicchieri di vetro no cristallo o pirex



Organizzare i contenitori dei rifiuti: es. bar, pasticceria, gelateria

Flusso rifiuto INDIFFERENZIATO (tutta la frazione residua dalle raccolte precedenti)



posate di plastica usa e getta e altri
oggetti in plastica non riciclabili



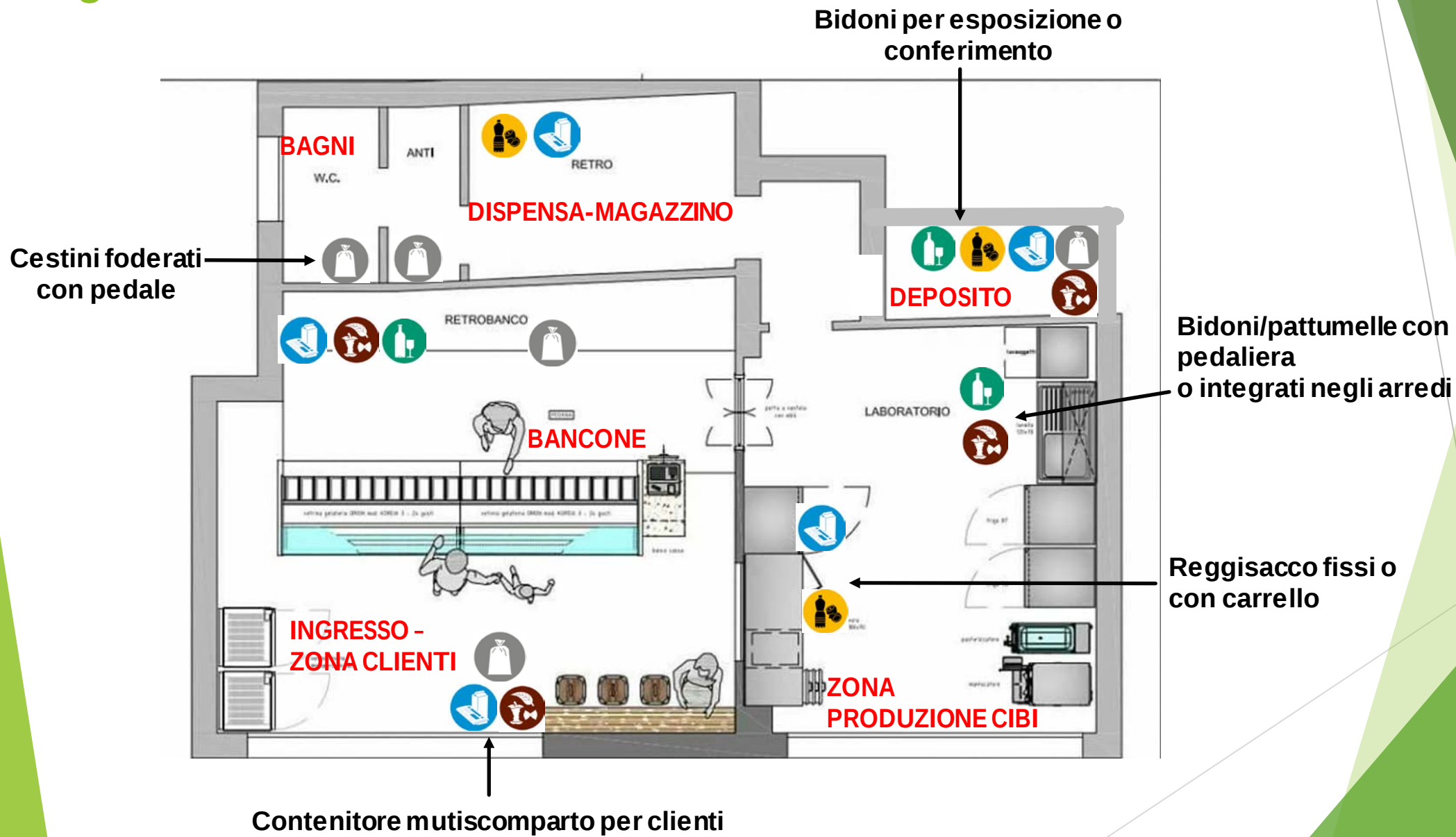
bicchieri di cristallo, cocci di ceramica o
pyrex non riciclabili



mozziconi di sigaretta, polvere, sabbia,
inerti, ecc...
materiali sporchi o imbrattati o composti
non facilmente ripulibili o separabili



Organizzare i contenitori dei rifiuti: es. bar, pasticceria, gelateria



Organizzare i contenitori dei rifiuti: es. lo stabilimento balneare

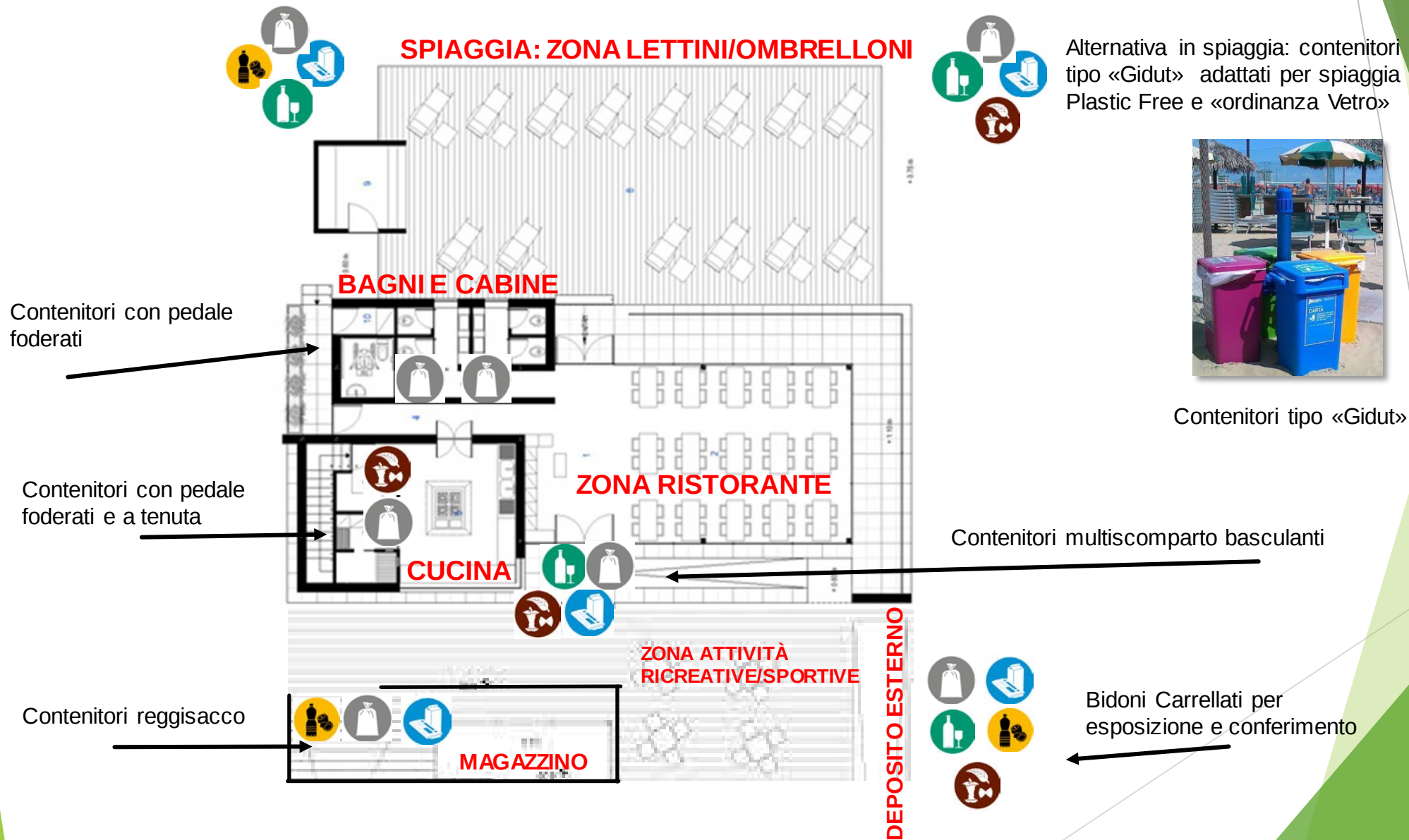
PIANIFICA

- ✓ I clienti hanno necessità di conferire rifiuti ? **Sì**
- ✓ La spiaggia è già «plastic free?» **Sì**
- ✓ Quali rifiuti prevalenti producono i clienti in spiaggia? **Carta, vetro, organico e indifferenziato**
- ✓ Quali rifiuti prevalenti producono i clienti nella «zona ristoro»? **Organico, carta e vetro**
- ✓ Quali rifiuti prevalenti producono i clienti nella zona «attività ricreative»? **Carta, plastica, vetro, indifferenziato**
- ✓ Ho vincoli di spazio nella zona di preparazione? **Sì, spazi limitati**
- ✓ Quali rifiuti produco prevalentemente nella zona di preparazione? **Organico, vetro, cartone e plastica**
- ✓ Ho altre zone da servire? **Sì, bagni, cabine, spiaggia, retro bagno e ricevimento merce**
- ✓ Ho spazi di magazzino o deposito ? **Sì**

ORGANIZZA

- ✓ **Scegli i contenitori più adatti alle esigenze** → i rifiuti vengono raccolti in contenitori di media-piccola grandezza foderati di sacchi, dotati di chiusura anti-odori e apertura coperchio a pedale. Per i clienti vengono messi a disposizione dei cestini multi-rifiuto
- ✓ **Identificata il flusso di uscita dei rifiuti** → i sacchi vengono trasbordati in contenitori di maggiore grandezza carrellati posti in altro locale (ripostiglio/magazzino o all'esterno in area in concessione) per il conferimento al servizio pubblico di raccolta.

Organizzare i contenitori dei rifiuti: es. lo stabilimento balneare



7. Il Referente per i rifiuti

Individua il tuo **Referente Rifiuti**: puoi essere tu o un tuo collaboratore di **fiducia**.

Nominare un Referente significa assumersi la responsabilità di **mantenere alta l'attenzione** sulle buone pratiche di **riduzione dei rifiuti** e di **corretta separazione e conferimento** con una vista complessiva su processi, vincoli, opportunità e potenzialità.

- **forma, informa, vigila e richiama** sull'adozione da parte di tutti gli operatori dell'esercizio delle corrette modalità di gestione dei rifiuti;
- **si interfaccia con** Associazione di riferimento, per concordare soluzioni, verificare la tariffazione e la correttezza normativa e gli adempimenti, chiedere eventualmente servizi integrativi;
- **acquisisce e conserva** la documentazione prevista da normativa in materia di rifiuti;
- **individua** i rifiuti speciali **e propone** la stipula di contratti per la gestione dei medesimi;
- **propone** modifiche per migliorare il sistema di raccolta interno all'Esercizio;
- **individua e propone** altre iniziative per migliorare la sostenibilità dell'Esercizio;
- **coinvolge** i clienti comunicando e divulgando le buone pratiche adottate.



8. Diffondere le informazioni sulla raccolta differenziata tra i dipendenti

Coinvolgi il tuo personale!

- **spiega** loro in modo chiaro e semplice qual è l'obiettivo e che tutti sono coinvolti in prima persona
- **organizza** il lavoro e gli spazi, coinvolgendo i tuoi dipendenti. Assicurati sempre con il tuo personale che le scelte fatte ad esempio sulla tipologia, quantità e ubicazione delle dotazioni (contenitori, sacchi, etc.), siano ottimali rispetto al loro lavoro quotidiano
- metti le **informazioni ben visibili** nei luoghi in cui lavorano: **utilizza i poster** forniti da Hera che contengono **esempi pratici di come e dove** separare i rifiuti, in:
 - cucina
 - ai tavoli
 - al bancone del bar

I poster sono consultabili e scaricabili sul sito Gruppo Hera nella sezione di **Ravenna Futura** (<https://www.gruppohera.it/insieme/progetti/ravenna-futura>).



9. Coinvolgere i Clienti nel percorso green dell'attività

Il Cliente è parte fondamentale del processo e va consigliato e coinvolto

Ricorda, chi ha a cuore l'ambiente oggi fa parte di una maggioranza silenziosa che di norma anche in vacanza, attende e apprezza indicazioni pratiche per fare la propria parte e sentirsi membro di una comunità con valori condivisi.

Ecco di seguito alcuni esempi per darti qualche spunto, poi non rimane altro che iniziare e provare!

Ogni bidone ha il suo colore...ma i colori e le scritte dei contenitori non sono sempre le stesse.. Paese che vai, colori che trovi. Quindi non dare per scontato che turisti italiani o stranieri abbiano le stesse abitudini e convenzioni.

Un contenitore che parla chiaro: i clienti possono diventare protagonisti di questo percorso. Se ad esempio hanno il compito di liberare il loro vassoio a fine pasto, allestisci il contenitore con illustrazioni e colori e aiutali a capire facilmente la destinazione di ogni scarto.

E per finire... **informa il tuo cliente di tutte le buone pratiche che hai intrapreso**. Fagli sapere come lui può aiutarti a mantenerle. Così ti potrà dare una mano a fare bene e avrà modo di apprezzare l'impegno ambientale e sociale del tuo locale «sostenibile».

Ad esempio puoi creare un cavalierino o un portatovagliolo da mettere sul tavolo per **raccontare il tuo percorso**, oppure appendere un piccolo poster o dedicare una pagina nel tuo menù.. O perché non usare un piccolo box sulla tovaglietta.



10. Il miglior rifiuto è quello non prodotto

La miglior pratica per la gestione dei rifiuti è **non produrre rifiuti**, alcuni **esempi di buone pratiche**:

- **PROMUOVI L'ACQUA DEL RUBINETTO** (ad es. acqua del rubinetto in caraffe, punti di prelievo per riempire le borracce con acqua di rete, acqua/bevande alla spina);
- **RIDUCI I MONOUSO UTILIZZANDO MATERIALI LAVABILI** (stoviglie, tovaglie e tovaglioli, salviette, ecc...);
- **UTILIZZA PRODOTTI CONCENTRATI** anche per i prodotti di pulizia oppure utilizza le ricariche;
- **RECUPERA GLI SCARTI ALIMENTARI**

Se nel tuo esercizio hai spazi idonei, puoi anche valutare di gestire gli scarti alimentari a Km 0 con il **compostaggio**, per produrre direttamente un ottimo ammendante naturale per l'orto o il giardino.

Le porzioni sono mediamente troppo grandi? Riducile o adatta il tuo menù ad esempio con diversi formati: piatti baby per i più piccini, medium oppure large per grandi appetiti.

Se nonostante tutto avanza qualcosa, **proponi ai tuoi clienti di portare a casa il cibo avanzato**

<https://www.gruppohera.it/offerte-e-servizi/business/ambiente/perche-ravenna-futura->

Ricorda che il cibo avanzato può essere destinato alle fasce di popolazione più fragili. Informati sui circuiti esistenti nella tua città. Prendi spunto da **progetto di Cibo Amico**:

<https://www.gruppohera.it/insieme/progetti/ciboamico/>



10. Il miglior rifiuto è quello non prodotto

Segui alcune di queste buone pratiche per essere più green!!

1. Utilizzare e proporre l'acqua di rete;
2. Cedere il cibo non consumato a mense (per iniziative sociali) o ai clienti stessi (foodbag);
3. Acquistare ricariche e prodotti concentrati (ad esempio per pulizie);
4. Evitare l'usa e getta in plastica (cannucce, bicchieri, posate) o in materiale cartaceo (fazzolettini, tovagliette, salviette etc.);
5. Attivare accordi per «Vuoto a rendere» che coinvolgano fornitori e clienti;
6. Ridurre confezioni secondarie e terziarie (anche con accordi vs. fornitori);
7. Evitare l'utilizzo di porzioni monouso;
8. Maggiore attenzione nella pianificazione degli acquisti per ridurre le eccedenze;
9. Privilegiare l'acquisto di beni di qualità (lunga garanzia) e di facile manutenzione;
10. Pianificare e fare la manutenzione prevista dei beni durevoli e delle attrezzature;
11. Migliorare il sistema di conservazione delle materie prime e dei semilavorati;
12. Valutare correttamente una dimensione delle portate adeguata alle diverse esigenze dei clienti;
13. Compostaggio, non solo per residui da «cucina», ma anche per gestire sfalci, foglie e piccole potature;
14. Cedere a onlus o al «centro del riuso» ingombranti o raee ancora in buono stato e riutilizzabili;
15. Valutare il «riuso creativo di design» anche per il tuo esercizio;
16.



11. Lo sviluppo sostenibile e l'economia circolare

Sviluppo sostenibile e economia circolare sono i valori di riferimento per rendere migliore l'ambiente che ci circonda.

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità.

Sottoscritta nel 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU, l'Agenda è costituita da **17 Obiettivi (Goals) per lo Sviluppo Sostenibile** inquadrati all'interno di un programma d'azione più vasto da raggiungere in ambito ambientale, economico, sociale e istituzionale **entro il 2030.**

Questo programma non risolve tutti i problemi, ma rappresenta una buona base comune da cui partire per dare a tutti la possibilità di vivere in un mondo sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale, economico.

L'economia circolare rappresenta il modo per **estendere il ciclo di vita dei prodotti**, contribuendo a **ridurre i rifiuti** al minimo. Una volta che il prodotto ha terminato la sua funzione, i materiali di cui è composto vengono infatti reintrodotti, laddove possibile, nel ciclo economico. Così si possono continuamente riutilizzare all'interno del ciclo produttivo **generando ulteriore valore.**



11. Lo sviluppo sostenibile e l'economia circolare: l'impegno di Hera

► Sono tante le iniziative che Hera dedica al territorio che rispondono agli obiettivi contenuti nelle principali politiche europee e nazionali in tre ambiti principali: uso intelligente dell'energia, uso efficiente delle risorse e innovazione e sviluppo del territorio. Link bilancio di sostenibilità (www.gruppohera.it/gruppo/sostenibilita/bilancio-di-sostenibilita/bs)

► **La raccolta differenziata** è uno strumento importante per raggiungere questi obiettivi.

Per questo il Gruppo Hera mette a disposizione servizi ambientali (www.ilrifiutologo.it), che favoriscono buone abitudini e contribuiscono a recuperare quantità sempre maggiori di organico, carta, plastica, vetro, metalli.



È un impegno che aiuta a prolungare il più possibile il ciclo di vita dei materiali e a ridurre il consumo di risorse naturali: non abbiamo un "pianeta B" da consumare.

L'impegno nella raccolta differenziata è certificato dal report Sulle tracce dei rifiuti che Hera diffonde ogni anno.

Ad esempio, nel 2019 è **stato recuperato il 92%** della quantità di carta, organico, vetro, plastica, verde, legno, ferro e metalli che hai differenziato. Di questa quantità, quindi **il 92% viene riciclata e il resto è destinata a recupero energetico.**

Link Sulle tracce dei rifiuti. (www.gruppohera.it/gruppo/sostenibilita/non-solo-bilancio-di-sostenibilita/sulle-tracce-dei-rifiuti)

12. Altri spunti per essere sostenibili

La tua attività può essere ancora più green, avviando un **percorso di sostenibilità**.

Ti lasciamo qualche spunto:

- ✓ Organizzazione dei rifiuti responsabile, attenta, ordinata;
- ✓ Riduzione/prevenzione rifiuti e sprechi;
- ✓ Tutela dell'acqua e riduzione dei prodotti potenzialmente pericolosi per la salute e l'ambiente;
- ✓ Lotta al littering e azioni «plastic free»;
- ✓ Sostenibilità energetica, emissioni e trasporti;
- ✓ Ingredienti di qualità (locali, stagionali, tipici), cibi e bevande da produzioni sostenibili;
- ✓ Utilizzo di prodotti, imballaggi o servizi a marchio ecologico (da fonti sostenibili, a basso impatto e a vita utile estesa);
- ✓ Attenzione ai clienti, alle diversità e promozione delle buone pratiche per la sostenibilità.