



**Adesione alla Mappa del Cibo Responsabile AITR**



### **Associazione di promozione sociale Volo Della Rondine**

Il Volo Della Rondine è da sempre sensibile al rispetto dell'ambiente in tutte le sue forme per garantire alle future generazioni un mondo sostenibile.

L'Associazione sin dalla nascita ha attuato forme di prevenzione e riduzione dei rifiuti, promuovendo questa attenzione tra i propri Associati.

Come Associazione aderente di A.I.T.R. ha immediatamente sottoscritto la Mappa del Cibo Responsabile alla cui realizzazione ha contribuito in primo piano!

Trovate di seguito le riflessioni scaturite in relazione alla adesione ai singoli punti.

COMUNICAZIONE - SALA 5/10

★ **SI** Prediligere la pubblicità e la promozione informatizzata via web rispetto alla distribuzione di materiale cartaceo; nel caso di distribuzione di gadget, prediligere quelli biodegradabili o a basso impatto ambientale; comunicare attraverso questi strumenti l'importanza del consumo consapevole del cibo

NOTE: Sito Web, Pagina Facebook. Materiali cartacei dell'Associazione ridotti al minimo (tessere associative, volantini, libretto ricette) e stampati a basso impatto ambientale (carta Algae, senza legno, etc.)

★ **SI** Comunicare anche all'interno dell'esercizio l'importanza del consumo consapevole del cibo: su locandine o direttamente sui menu e altri materiali già presenti. Predisporre un'azione formativa per il proprio personale per l'attenzione allo spreco e per saperlo comunicare a chi utilizza i tuoi servizi

NOTE: incontro settimanale di due ore con gli ospiti (personale dipendente e volontari possono liberamente partecipare) sulla visione alimentare del Volo Della Rondine: scelta vegana, alimentazione consapevole, gestione degli sprechi, bacheca Informativa.

★ **SI** Promuovere un menu "rifiuti zero", offerto e illustrato stabilmente ai clienti, con queste caratteristiche:

- SI uso di acqua in brocca
- SI stoviglie e bicchieri riutilizzabili (ceramica e vetro) o compostabili si
- SI porzione intera e mezza porzione, con conseguente prezzo differenziato\*
- NO asporto del cibo non consumato a fine pasto; (difficile dato il caldo, si x frutta)
- NO menu bimbi (anche se vengono preparati piatti specifici per i bambini)

NOTE: \* Al Volo il cibo viene impiattato e quindi la quantità del cibo offerta varia in base alla tipologia dei consumatori (il prezzo è differenziato in base alla scontistica bambini).

★ NO Uso di grissini sfusi (non preconfezionati)

NOTE: non si utilizzano grissini

★ NO Utilizzo di tovaglie in stoffa e tovaglioli in stoffa

NOTE: non si utilizza lavatrice, detersivo bucato

★ **SI** Evitare l'acqua imbottigliata per abbattere le emissioni di CO2

NOTE: rubinetto a disposizione acqua potabile

★ **SI** Variare le quantità del cibo offerte in base alla tipologia dei consumatori

★ NO Offrire buffet alternativi con minor prodotti, di maggior qualità, privilegiando l'aspetto salutare. Non limitarsi ai tagli pregiati di carne, a pochissime specie di pesce e solo alcune varietà di verdure e di frutta

NOTE: non usiamo buffet

★ NO Promuovere l'asporto delle pietanze non consumate dal cliente con Doggy Bag o similari, mettendo a proprio agio i clienti che vorrebbero portare a casa gli avanzi

NOTE: Si tratta soprattutto della frutta, gli altri alimenti non si conservano in tenda al caldo estivo, si cerca soprattutto di orientare le persone a minimizzare gli avanzi

## **CUCINA** 8/9

★ **SI** Attenzione al rispetto ambientale nel processo di produzione, somministrazione e consumo sia nella gestione dei locali (mantenimento pulizia, smaltimento oli, smaltimento rifiuti differenziato). Evitare l'abuso di oli e grassi per cucinare

★ **SI** Utilizzare stoviglie e strumenti di durata considerando il loro impatto sul riciclo (padelle, testi in terracotta, refrattaria, teglie ecc.)

★ NO Avvio al compostaggio domestico dei propri scarti organici

★ **SI** Ottimizzare la gestione degli avanzi: essere creativi con gli scarti, riutilizzarli oppure permettere ai dipendenti di usufruirne o donarli a una "banca del cibo" o a un'organizzazione che aiuta i senzatetto. O a una fattoria per nutrire gli animali

★ **SI** Curare una ottimale gestione del frigo. Una corretta conservazione consente di poter consumare in sicurezza il cibo anche oltre la data indicata con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" che attiene esclusivamente al mantenimento delle qualità organolettiche. Basta verificare bene la qualità prima di buttarli. La pianificazione degli acquisti deve corrispondere a una filosofia di produzione del cibo e seguire l'andamento delle provviste. Cucinare alimenti che hanno un minor impatto sull'ambiente permette un minor impatto sul cambio climatico e sul consumo del suolo e delle risorse:

★ **SI** Nella scelta dei menu privilegiare l'acquisto diretto dal produttore di prodotti freschi e di stagione che subiscono trasporti più brevi, privilegiando la produzione a filiera corta, perché il modo migliore di tutelare la biodiversità è quello di mangiarla e diffonderla

★ **SI** Cercare di diminuire il consumo di carne e latticini e proporre le carni bianche e/o ovine che dal punto di vista nutrizionale sono pressoché equivalenti, così come lo sono le proteine vegetali, ad es. i legumi

**NOTE: Al Volo l'alimentazione non prevede il consumo di carne e latticini e promuove l'utilizzo di proteine alternative.**

SI Ridurre la proposta di pesce d'allevamento perché questo non significa ridurre il prelievo dai mari, e quindi tutelare la risorse

SI Proporre le specie ittiche meno pregiate (meno costose e spesso più fresche perché pescate localmente) e chiedere ai pescatori e/o ai nostri anziani le ricette da utilizzare, riscoprendo anche i piatti della tradizione.

**NOTE: Al Volo l'alimentazione propone il pesce una volta a settimana solo se richiesto, pescato localmente, non di allevamento.**

### **ACQUISTI e UTILIZZO 3/5**

★ SI Scegliere almeno un fornitore con certificazione ambientale (ISO 14001, biologico, ecolabel, ecc.)

★ NO Acquisto e uso di prodotti con vuoti a rendere o alla spina per la pulizia e l'igienizzazione dell'esercizio, come detersivi, disinfettanti e detergenti

★ NO Distribuzione di acqua da rubinetto con gasatore/filtratore

NOTE: l'acqua distribuita non è gasata e filtrata

★ SI Utilizzo di piatti e bicchieri in vetro/ceramica e posate in acciaio

★ SI Acquisto di prodotti con imballaggi di vetro o carta, anziché di plastica, per latte, yogurt, passate, succhi di frutta e altri prodotti necessari per l'attività ristorativa