

## Regolamento interno

### REQUISITI E IMPEGNI PER AZIENDE AGRICOLE

- **CERTIFICAZIONE BIOLOGICA**

- le aziende agricole aderenti all'Associazione devono essere in possesso di certificazione biologica (o *in conversione*) rilasciata da un ente certificatore.

- **FORMAZIONE E COMUNICAZIONE**

- l'azienda agricola deve informare all'interno degli spazi visitabili dal pubblico (*se presenti*) sulle misure di rispetto ambientale (gli impegni presi nei confronti dell'eco-sostenibilità) e dell'appartenenza all'associazione attraverso **cartelli informativi** ben visibili agli ospiti;
- l'azienda agricola si impegna a dare **informazioni specifiche** rispetto alle possibilità di visita e attività sul territorio, promuovendo i ristoranti e le strutture ricettive aderenti all'associazione; a tal fine, l'azienda agricola si rende disponibile a seguire una **formazione** circa la realtà delle strutture aderenti all'associazione e la relativa offerta;
- l'azienda agricola si impegna ad esporre materiali informativi (depliant, biglietti da visita...) dei ristoranti e delle strutture ricettive aderenti all'associazione;

- **PROGETTI DA SVILUPPARE INSIEME**

- l'azienda agricola si impegna a ideare un "Menu Biodiverso" insieme ai ristoranti aderenti all'Associazione, con l'obiettivo di valorizzare la biodiversità agricola del territorio;
- l'azienda agricola si impegna a instaurare un dialogo con i ristoranti aderenti all'Associazione per valorizzare la stagionalità e la disponibilità dei prodotti;
- l'azienda agricola si impegna a organizzare serate e cene a tema legate ai prodotti dell'Associazione.

## Regolamento interno

### REQUISITI E IMPEGNI PER RISTORANTI E STRUTTURE RICETTIVE

(da raggiungere entro 6 mesi dall'adesione all'Associazione)

#### • PRODOTTI DETERGENTI

- **prodotti per l'igiene personale:** almeno un prodotto dell'igiene personale, a disposizione dei clienti della struttura (se presenti), deve possedere una certificazione ecologica (ad esempio Ecolabel UE, EcoCert etc)
- **detersivi e disinfettanti certificati:** devono essere utilizzati almeno due prodotti detergenti certificati (es. Ecolabel UE, EPD, A.I.S.E. Charter o indicazione di elevata biodegradabilità)
- **utilizzo:** il personale deve essere istruito sul corretto utilizzo delle quantità degli stessi, affinché non sia superiore alle dosi consigliate nelle istruzioni.

#### • RACCOLTA DIFFERENZIATA

- I rifiuti (rifiuti residui, carta, plastica, metallo / alluminio, rifiuti organici) vengono separati, riciclati e smaltiti dal personale in modo adeguato, superando l'80% di differenziazione.
- Vengono messi a disposizione degli ospiti nelle aree comuni appositi contenitori per la raccolta differenziata di carta, vetro, plastica e lattine.
- Vengono fornite informazioni agli ospiti sulla raccolta differenziata invitandoli a contribuire

#### • MEZZI DI TRASPORTO

- La clientela ed il personale devono essere informati sui servizi di trasporto pubblici disponibili sul territorio e sulla possibilità di raggiungere la struttura con mezzi pubblici oppure, qualora non siano previsti, devono essere istruiti sulla possibilità di utilizzare altri mezzi di trasporto idonei sotto il profilo ambientale.
- La struttura offre informazioni sui servizi di trasporto pubblico disponibili sul territorio (gli orari dei trasporti, indicazioni sul proprio sito internet ...) ed incentiva i clienti al loro utilizzo.

#### • CARTA CERTIFICATA

- La struttura deve prevedere l'utilizzo di almeno il 50% di carta riciclata o certificata (FSC, PEFC) **per usi di cancelleria;**
- La struttura deve prevedere l'utilizzo di almeno il 90% di carta riciclata o certificata (FSC, PEFC) **per uso igienico.**

#### • LAMPADINE A BASSO CONSUMO

- La struttura riduce il consumo di energia elettrica utilizzando lampade a risparmio energetico. Almeno il 60% di tutte le lampadine installate nella struttura ricettiva ha un'efficienza energetica di classe A.
- La struttura promuove un'azione di sensibilizzazione degli ospiti al risparmio energetico.

- **CAMBIO ASCIUGAMANI SU RICHIESTA**

- La struttura usa una pratica di cambio della biancheria degli ospiti su richiesta (o comunque non quotidiana). Ciò consente di risparmiare notevoli quantità di energia e di acqua, di ridurre l'uso di detersivi e le emissioni di gas serra.
- La struttura comunica in modo chiaro agli ospiti la possibilità di riutilizzare le lenzuola e asciugamani, responsabilizzando l'ospite sulla frequenza del lavaggio.

- **CONSUMO DI ACQUA**

- la struttura riduce i consumi di acqua utilizzando appositi riduttori di flusso: aeromiscelatori che limitano il flusso fino a meno di 6 litri/minuto rafforzando il getto del flusso
- la struttura promuove un'azione di sensibilizzazione degli ospiti al risparmio idrico.

- **ALIMENTI**

- **per la colazione:** la struttura deve proporre almeno un prodotto (alimento o bevanda) proveniente dai produttori dell'Associazione; Il nome dell'azienda agricola che fornisce il prodotto dovrà essere evidenziato;
- **per pranzi/cene:** all'interno del menu è presente almeno un piatto che utilizza ingredienti provenienti dai produttori dell'Associazione. Il nome dell'azienda agricola che fornisce il prodotto dovrà essere presente sul menu;
- la struttura non utilizza prodotti monodose usa e getta, riducendo la produzione di rifiuti
- la struttura informa la clientela della possibilità di ordinare acqua del rubinetto, con conseguente riduzione delle emissioni da trasporto e della produzione di rifiuti;
- la struttura garantisce ai clienti la possibilità di portare a casa eventuali cibi avanzati o bottiglie di vino aperte;
- la filosofia generale per la scelta dei prodotti e delle materie prime deve tendere a criteri di acquisto responsabile (prodotti locali, commercio equo, prodotti biologici...)

- **FORMAZIONE E COMUNICAZIONE**

- la struttura deve informare gli ospiti sulle misure di rispetto ambientale (gli impegni presi nei confronti dell'eco-sostenibilità) e dell'appartenenza all'associazione attraverso **cartelli informativi** ben visibili agli ospiti;
- il personale della struttura si impegna a dare **informazioni specifiche** sui piatti proposti, valorizzando il territorio, il prodotto e l'azienda agricola fornitrice; a tal fine, il personale della struttura si rende disponibile a seguire una **formazione** circa la realtà delle aziende agricole aderenti all'associazione e i relativi prodotti;
- la struttura si impegna ad esporre materiali informativi (depliant, biglietti da visita...) delle aziende agricole aderenti all'associazione e - *se possibile* - alcuni prodotti;
- la struttura si impegna a promuovere il territorio segnalando agli ospiti interessati la possibilità di visita alle aziende agricole dell'Associazione, eventuali eventi, luoghi di interesse...

- **PROGETTI DA SVILUPPARE INSIEME**

- la struttura si impegna a ideare un "Menu Biodiverso" insieme alle aziende agricole dell'Associazione, con l'obiettivo di valorizzare la biodiversità agricola del territorio;
- la struttura si impegna a instaurare un dialogo con le aziende agricole dell'Associazione per valorizzare la stagionalità e la disponibilità dei prodotti;
- la struttura si impegna a organizzare serate e cene a tema legate ai prodotti dell'Associazione.