Carta aziendale per una ristorazione sostenibile

Destinato a tutti gli operatori interni o esterni

Versione 2/2024

Su mandato dell'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM)

beelong

Indice

1 Preambolo 3

1.1 Quadro 3

1.2 Introduzione 3

2 I 14 principi per una ristorazione sostenibile 4

2.1 Variare le fonti di proteine e ridurre i prodotti di origine animale 4

2.2 Evitare lo spreco alimentare 4

2.3 Preferire i prodotti provenienti da produzioni sostenibili e dal commercio equo 5

2.4 Bandire le specie ittiche a rischio 5

2.5 Favorire i prodotti di stagione 6

2.6 Favorire i prodotti locali 6

2.7 Ridurre gli imballaggi delle derrate alimentari 6

2.8 Rispettare l'equilibrio nutrizionale dei pasti 7

2.9 Informare i consumatori in merito agli allergeni 7

2.10 Prevedere un monitoraggio duraturo della sostenibilità 8

2.11 Ridurre il consumo di energia in cucina 8

2.12 Preferire i prodotti di pulizia ecologici 9

2.13 Evitare tutti i contenitori monoso 9

2.14 Favorire il trasporto ecologico dei pasti dalla cucina di produzione al luogo di consumo .. 9

1 Preambolo

1.1 Quadro

Questa carta si colloca nell'ambito delle raccomandazioni per degli acquisti pubblici sostenibili, emesse dall'Uffico federale dell'ambiente (UFAM). Essa si rivolge a tutti gli operatori, sia interni (direzione d'azienda, personale di cucina e di servizio) che esterni (consumatori, fornitori di prodotti alimentari, di attrezzature di cucina di di prodotti di pulizia e di ristorazione collettiva.

Lo scopo è di aiutare gli operatori a capire le sfide ecologiche, che il nostro ristorante ritiene fondamentali, cosi come le implicazioni che questi obbiettivi conportano, sia sul nostro modo di lavorare, che sulle scelte dei prodotti alimentari da utilizzare, sino ai piatti proposti e ai prezzi.

Questa carta ha anche come scopo di evindenziare gli orientamenti voluti dalla nostra azienda, in materia di ristorazione sostenibile.

1.2 Introduzione

In Svizzera, il 28 % dell'impatto dei consumi sull'ambiente è dovuto all'alimentazione, il 24 % alle abitazioni e il 12 % alle modalità di trasporto[1]. I ristoratori e gli attori dell'industria alimentare (produttori, trasformatori, fornitori ecc.) hanno dunque un ruolo cruciale sul futuro del nostro pianeta.

Le scelte effettuate quotidianamente dai professionisti della ristorazione, hanno importanti conseguenze sui diversi aspetti dello sviluppo sostenibile in particolare;
Le emissioni dei gas a effetto serra, (p.e. CO2), l'impatto sul clima e la biodiversità, l'inquinamento dell'acqua, l'impoverimento dei suoli, i rifiuti, il benessere animale o ancora le condizioni di lavoro, la sicurezza alimentare e la salute.

Il volume dei pasti serviti ogni giorno, nella ristorazione, che sia collettiva o commerciale, sono in numero considerevole e quindi conferiscono a questo settore delle responsabilità di fronte ai loro partner, alla loro clientela, ai cittadini e all'ambiente.
Questa responsabilità includono in particolare l'elaborazione di piatti rispettosi dei consumatori e del pianeta.

Questa carta testimonia la nostra volontà di integrare i principi dello sviluppo sostenibile, in ogni aspetto della professione di ristorazione e di promuoverli nelle relazioni con tutti i nostri partners. Per quanto sia possibile, essa deve essere rispettata quotidianamente.

[1] meschoixenvironnement.ch

2 14 principi per una ristorazione sostenibile

2.1 Variare le fonti di proteine e ridurre i prodotti di origine animale

Le proteine, in quantità sufficienti e di origine diversa, sono essenziali per mantenere una dieta equilibrata. Tuttavia, il consumo eccessivo di prodotti di origine animale mette a dura prova le risorse naturali, il clima, il benessere degli animali e la salute umana. Il consumo moderato di proteine animali, integrato da un apporto più consistente di proteine vegetali, è la chiave di un'alimentazione sana, etica ed ecologica.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Alternare proteine animali a proteine vegetali (ad es. legumi).
- Ridurre il consumo di prodotti di origine animale: proporre la carne al massimo 2–3 volte alla settimana, come raccomandato dalla Società Svizzera di Nutrizione (SSN).
- Non superare 120 grammi di carne per porzione, come raccomandato dalla SSN.
- Segnalare in modo chiaro, visibile e attraente i piatti vegetariani e vegani; applicare a questi ultimi un prezzo inferiore ai piatti a base di carne.
- Formare i cuochi alla cucina vegetariana e sensibilizzare il personale in merito all'impatto sulla salute e sull'ambiente dovuto a un consumo eccessivo di prodotti di origine animale.

2.2 Evitare le perdite alimentari

In Svizzera, il 28 % dell'impatto sull'ambiente è legato all'alimentazione. Ciononostante, una parte consistente degli alimenti prodotti non viene consumata. Le cosiddette «perdite alimentari» si manifestano in varie fasi della filiera: nella produzione delle materie prime, nella trasformazione, nella distribuzione o nel consumo. Le perdite alimentari determinano uno spreco di risorse preziose (terre coltive, acqua, energia, prodotti fitosanitari, fertilizzanti), ma anche di finanze e manodopera. Non da ultimo, sono una fonte di inquinamento evitabile.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Organizzare annualmente una campagna volta a misurare le perdite alimentari evitabili e inevitabili su un periodo di attività ordinaria della durata di quattro settimane consecutive.
- Durante tale campagna, pesare quotidianamente le perdite alimentari in contenitori separati secondo le tre categorie seguenti: «In cucina e in magazzino», «Presso il cliente (restituzione dei piatti)» e «Scarti di preparazione (evitabili e inevitabili)»
- Servendosi dei dati di cui nel modulo di raccolta, venire definiti obiettivi di riduzione chiari in conformità alla guida per la riduzione delle perdite alimentari nel settore della ristorazione (in francese e tedesco)
- Attuare misure nelle quattro settori predefinite (settore Gestione efficiente delle derrate alimenti, settore Presso il cliente, settore Informazione, formazione e comunicazione, settore Trasferimento delle derrate alimenti) in conformità alla guida per la riduzione delle perdite alimentari nel settore della ristorazione

- Organizzare ogni anno una formazione di sensibilizzazione e perfezionamento per tutti i collaboratori del settore della ristorazione, e in particolare per gli addetti di cucina, sulle misure pertinenti per ridurre le perdite alimentari
- Evitare i resti e gli avanzi nei piatti acquistando, cucinando e servendo le quantità raccomandate secondo le disposizioni della Società Svizzera di Nutrizione (SSN).
- Includere l'utilizzo di prodotti di seconda scelta (p. es. tagli di carne di seconda scelta, minestra di broccoli con i gambi) nonché frutta e verdura fuori calibro nella programmazione dei menu.
- Nella misura del possibile, preferire pietanze al piatto ai buffet, che solitamente comportano perdite alimentari maggiori.

2.3 Preferire i prodotti provenienti da produzioni sostenibili e dal commercio equo

Il metodo di produzione agricola comprende vari aspetti, quali i metodi di coltivazione (gestione dei fertilizzanti e dei prodotti fitosanitari, gestione del suolo e dell'acqua, mantenimento della biodiversità) o i metodi di allevamento (benessere degli animali, sfruttamento delle risorse ed emissioni di gas serra). Infine, il metodo di produzione incide anche sulle condizioni di lavoro degli addetti nel settore agricolo. Nelle commesse pubbliche, l'osservanza degli 8 accordi di base dell'Organizzazione mondiale del lavoro (OIL) rientra nelle condizioni di partecipazione.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Privilegiare i prodotti che recano un marchio biologico raccomandato dalle guide ufficiali (ad es. la Gemma di Bio Suisse o equivalenti).
- Privilegiare i pesci che recano un marchio affidabile (ad esempio MSC, ASC, la Gemma di Bio Suisse o equivalenti).
- Privilegiare i prodotti (carne, uova e prodotti lattiero-caseari) provenienti da allevamenti le cui condizioni di detenzione garantiscono il rispetto delle risorse naturali e un elevato benessere degli animali (ad es. i marchi raccomandati dalle guide ufficiali, i programmi SSRA e URA o equivalenti).
- Privilegiare l'allevamento all'aria aperta o in condizioni consone alle esigenze della specie.
- Privilegiare i prodotti esotici (ad es. tè, caffè, cacao, cioccolato, succhi di frutta e frutta) che recano un marchio di commercio equo (ad es. Max Havelaar o equivalente).

2.4 Bandire le specie ittiche a rischio

Per evitare il degrado degli ecosistemi marini e la perdita della biodiversità. Il pescato è considerato sostenibile se la specie non è a rischio a causa della pesca eccessiva, la tecnica di pesca rispetta l'ecosistema (ad es. fondi marini, catture accidentali) ed è rispettata la taglia minima.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Proporre piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei al massimo 2–4 volte al mese (compresi anche i prodotti ittici utilizzati nelle insalate, nei panini ecc.).

- Privilegiare l'acquisto di specie ittiche non a rischio e provenienti da una pesca o da un allevamento rispettosi (ad es. pesca con la lenza).
- Proporre specie ittiche sotto sfruttate, le cui riserve non sono considerate a rischio secondo le guide ufficiali.

2.5 Favorire i prodotti di stagione

La stagionalità rappresenta il ciclo naturale di frutta e verdura nel Paese di produzione. Un prodotto di stagione, quindi, non proviene da serre riscaldate artificialmente. Attenzione però: la stagionalità non corrisponde necessariamente alla regionalità. Ad esempio, d'inverno si possono trovare facilmente pomodori svizzeri provenienti da serre riscaldate, quindi di origine locale ma prodotti fuori stagione.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Acquistare preferibilmente frutta e verdura non coltivate in serre riscaldate.
- Moderare il consumo di frutta e verdura esotiche[2] e prediligere frutta e verdura locali di stagione.
- Evitare i prodotti importati per via aerea consultando un calendario delle stagioni.

2.6 Favorire i prodotti locali

E promuovere la tracciabilità degli alimenti. I prodotti locali beneficiano di percorsi di trasporto brevi e dunque sono freschi. Le materie prime provengono dalla regione. Ciò significa che sono state coltivate, allevate o pescate nella regione. Attenzione però: qui il termine «locale» non si riferisce al luogo di trasformazione, lavorazione o confezionamento del prodotto.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Preferire l'acquisto di prodotti coltivati, allevati o pescati nella regione (regola non applicabile ai bandi di concorso che sottostanno all'osservanza degli accordi internazionali).
- Evitare i prodotti importati per via aerea.
- Comunicare chiaramente l'origine di carne e pesce nei menu e/o su un apposito cartello, come stabilito nell'articolo 5 capoverso 1 lettera b dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID).
- Preferire i prodotti che presentano una buona tracciabilità delle materie prime e/o degli ingredienti.

2.7 Ridurre gli imballaggi delle derrate alimentari

Il principale obiettivo degli imballaggi è garantire la conservazione degli alimenti (ed evitare così il più possibile lo spreco alimentare). Ciononostante, molti imballaggi si potrebbero evitare. Va detto che l'impatto della produzione alimentare sull'ambiente è notevolmente superiore a quello degli imballaggi.

[2] Prodotti non coltivabili in Svizzera, compresi i succhi.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Preferire l'acquisto di prodotti venduti sfusi in contenitori riutilizzabili (ad es. le cassette IFCO).
- Evitare di comprare prodotti che presentano imballaggi non necessari o eccessivi.
- Evitare di comprare l'acqua in bottiglia, preferire quella del rubinetto.

2.8 Rispettare l'equilibrio nutrizionale dei pasti

Un'alimentazione sana, vale a dire equilibrata e variata, consente di prevenire le malattie dovute all'alimentazione. Purtroppo, in Svizzera molte persone consumano sale, zucchero e grassi in quantità eccessive, il che favorisce malattie come il diabete e l'obesità o patologie cardiovascolari. Per rimediarvi, varie istituzioni nazionali e internazionali diffondono raccomandazioni sugli apporti nutrizionali.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Proporre un'alimentazione varia e conforme alle quantità prescritte dalla SSN in base all'età (cfr. «Strumenti»).
- Evitare i prodotti trasformati, nonché una quantità eccesiva di zuccheri, sale e additivi alimentari quali conservanti, esaltatori di sapidità e coloranti (cfr. «Strumenti»).
- Utilizzare materie grasse di buona qualità sotto il profilo nutrizionale (ad es. l'olio di colza e l'olio di oliva) e rispettare le quantità prescritte (cfr. «Strumenti»).
- Proporre pasti che abbiano la seguente ripartizione: 2/5 di verdure, 2/5 di farinacei e 1/5 di alimenti proteici.
- Facilitare l'accesso all'acqua del rubinetto.

2.9 Informare i consumatori in merito agli allergeni

Per legge, ogni consumatore può chiedere e ottenere l'elenco degli allergeni eventualmente contenuti negli ingredienti utilizzati per la preparazione dei pasti, compresi quelli presenti solo in tracce (artt. 10 e 11 OID). Tali informazioni devono essere fornite per iscritto, ma possono essere comunicate anche verbalmente a determinate condizioni (art. 5 OID). L'elenco dei 14 allergeni alimentari secondo il regolamento UE 1169/2011 serve da riferimento.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Informare il personale di servizio affinché possa rispondere alle domande dei consumatori sugli allergeni.
- Informare i consumatori con modalità adeguate (ad es. sul contenuto, anche modesto, di farina di frumento o glutine nelle salse).
- Specificare gli allergeni sulle etichette dei piatti da asporto.
- Scegliere per quanto possibile prodotti privi di allergeni quando si utilizzano leganti, condimenti (ad es. brodo granulare, preparati per salse, spezie in polvere) e liofilizzati (ad es. creme, minestre in bustina).

2.10 Prevedere un monitoraggio duraturo della sostenibilità

Per seguire un approccio di sostenibilità a lungo termine devono essere fissati e pubblicati determinati obiettivi che riguardano la struttura. Ciò consente da un lato di ufficializzare tale approccio con collaboratori, consumatori e fornitori, dall'altro di renderlo permanente a prescindere dai cambiamenti di personale. Gli obiettivi perseguiti dovrebbero includere il rispetto dell'equilibrio budgetario e la selezione di partner competenti, puntando altresì, con gli sforzi intrapresi, a sensibilizzare tutte le parti interessate.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Formalizzare e pubblicare gli obiettivi di sostenibilità SMART per ogni tema applicabile alla struttura; determinare un metodo di monitoraggio di questi obiettivi, ad esempio mediante i criteri proposti nel presente documento.
- Programmare una procedura di monitoraggio mensile del budget per gli acquisti.
- Comunicare regolarmente con il personale e i consumatori per sensibilizzarli in merito al potenziale di miglioramento del bilancio ambientale e all'impatto dell'alimentazione sull'ambiente, sulla salute e sulle condizioni di lavoro dei produttori.
- In caso di gestione in concessione, scegliere un partner di ristorazione con competenze che permettano di raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile perseguiti.

2.11 Ridurre il consumo di energia in cucina

In cucina, i costi legati al consumo di energia sono relativamente modesti rispetto a quelli del personale, delle merci e della locazione dei locali. Tuttavia il potenziale di risparmio è notevole (fino al 40 %) e può essere applicato facilmente, informandosi correttamente e cambiando alcuni comportamenti. Le moderne tecnologie consentono di ottenere circa la metà del risparmio energetico. Anche il corretto utilizzo delle attrezzature, ad esempio il fatto di spegnere gli elettrodomestici durante i periodi di inattività, consente un notevole risparmio energetico.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Formare i collaboratori sui problemi ambientali ed energetici al fine di garantire un utilizzo efficiente delle attrezzature ed evitare sprechi di energia inutili.
- In caso di ristrutturazione della cucina o dell'allestimento di una nuova, calcolare e confrontare i consumi energetici e idrici per trovare una soluzione ecosostenibile e per ridurre i costi di esercizio sul lungo periodo.
- Nell'acquisto di nuova attrezzatura, scegliere quella che risparmia più energia e acqua.
- Preferire le cucine a induzione.
- Preferire i comandi intelligenti, ad esempio i distributori automatici e i frigoriferi per bevande che passano automaticamente in modalità stand-by al di fuori delle ore di utilizzo (sempre che si tratti di derrate alimentari non deperibili).

2.12 Preferire i prodotti di pulizia ecologici

I prodotti di pulizia sono il sapone per le mani e i detersivi per le stoviglie, il bucato e le pulizie. Questi prodotti non sono innocui né per l'ambiente né per la salute: i microinquinanti contaminano infatti laghi, fiumi e falde acquifere. Inoltre molti di questi prodotti possono causare problemi respiratori o irritazioni cutanee. Alcune sostanze sono nocive anche per i microrganismi che intervengono nella depurazione delle acque reflue.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Utilizzare saponi per le mani e prodotti di pulizia che soddisfano i requisiti di un ecolabel europeo, come l'Ecolabel UE, Blauer Engel, Ecocert o equivalenti.
- Moderare la quantità di prodotto utilizzato, dosandolo con parsimonia.
- Evitare il più possibile gli spray, particolarmente dannosi per la salute e l'ambiente.
- Non utilizzare i seguenti prodotti: disgorganti per scarichi, candeggina, tavolette igienizzanti per WC, disinfettanti, deodoranti, salviettine detergenti usa e getta.

2.13 Evitare tutti i contenitori monoso

Con il notevole incremento dell'offerta di cibi e bevande da asporto, il volume dei rifiuti prodotti sta raggiungendo dimensioni sempre più preoccupanti. Risorse non rinnovabili come la sabbia (necessaria per produrre il vetro), l'alluminio (lattine) o il petrolio (plastica) sono oggi eccessivamente sfruttate e spesso estratte in condizioni poco sostenibili. La maggior parte di questi rifiuti è difficile da riciclare e costituisce una notevole fonte di inquinamento.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Incoraggiare il consumo di acqua del rubinetto come bevanda principale.
- Nei ristoranti vietare contenitori, stoviglie e posate monouso.
- Nella ristorazione da asporto mettere a disposizione contenitori, stoviglie e posate riutilizzabili (sistema del vuoto a rendere o vendita dei contenitori).
- Se i contenitori monoso non possono essere evitati, utilizzare almeno quelli in carta/cartone (se possibile certificati FSC e/o riciclati).
- Bandire le cannucce e i bastoncini di miscelazione monoso.

2.14 Favorire il trasporto ecologico dei pasti dalla cucina di produzione al luogo di consumo

Queste raccomandazioni sono applicabili alle consegne di pasti caldi o freddi preparati al di fuori della struttura. In questo caso, la consegna dei pasti preparati dalla cucina di produzione al luogo di consumo è parte integrante del servizio di ristorazione e l'offerente è responsabile della flotta. Il trasporto di pasti pronti su strada, incide in modo significativo sul cambiamento climatico e quindi dovrebbe essere il più efficiente possibile.

Per quanto possibile ci impegnammo a:

- Effettuare possibilmente le consegne con un mezzo di trasporto alternativo, ad esempio la bicicletta, i veicoli elettrici o ibridi.

- Per quanto riguarda i mezzi pesanti e leggeri a benzina, preferire i veicoli conformi almeno alla norma Euro 5.
- Impostare un piano per ottimizzare i percorsi, tenere conto del carico trasportato e preferire percorsi di consegna brevi.