

io bevo

Aiuta l'ambiente

SOLUZIONI SOSTENIBILI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Menzione Speciale "Miglior Prodotto"



1° Premio "uso dei materiali e rifiuti"



Menzione per la prevenzione rifiuti



Impatto ambientale dell'acqua in bottiglia

- 154.000.000.000 di litri di acqua in bottiglia consumata ogni anno nel mondo
- 12.000.000.000 di litri di acqua in bottiglia consumata ogni anno in Italia
- 665.000.000 di chilogrammi di petrolio ogni anno in Italia per produrre le bottiglie
- 400.000 Tonnellate di rifiuti ogni anno in Italia
- 13.000.000 di Tonnellate di trasporti ogni anno in Italia
- 910.000 di Tonnellate di CO2 emesse




Descrizione sintetica del servizio freebeverage per la ristorazione collettiva

Il servizio freebeverage, erogato a fronte di un costo fisso per la società di gestione della mensa, consiste nella distribuzione self service a consumo libero di :

- acqua microfiltrata naturale e gassata**
- bevande equo e solidali**
- succhi e bevande naturali**
- bibite gassate**
- birra a 0° gradi alcolici**



Elementi del servizio

- **Consumo libero per gli utenti**
 - **Costo fisso a pasto per la società di gestione**
 - **Costo fisso tutto compreso: installazione macchine, manutenzione e fornitura prodotti**
 - **Costo fisso del servizio inferiore al costo della sola acqua confezionata**
 - **Varietà di prodotti**
 - **Costante attenzione alla qualità dell'acqua**
- 

Bevande equo e solidali



FAIRTRADE

Nell'ambito del servizio freebeverage, General Beverage promuove in particolare le Bevande prodotte con materie prime acquistate dal mercato Equo e Solidale e garantite da Fairtrade, marchio internazionale di garanzia del Commercio Equo e Solidale che garantisce:

- riconoscimento di un prezzo equo
- rapporti commerciali stabili
- prefinanziamenti
- partnership con organizzazioni che hanno
- scarse possibilità di accesso al mercato.

Distributori self service freebeverage



io bevo
per un ambiente

vantaggi ambientali del servizio

Prevenzione 99% dei rifiuti.
Risultato 2008 in Italia:
2.200 tonnellate di rifiuti
prevenuti grazie al freebeverage
applicato in 60.000.000 di pasti



Prevenzione 96% di trasporti.
Risultato 2008 in Italia:
92.000 tonnellate di merce
NON trasportata grazie al servizio
freebeverage in 60.000.000 di pasti



Sostenibilità ambientale

- ▶ riduzione dei rifiuti
- ▶ riduzione dei trasporti

Sostenibilità economica

- ▶ riduzione del costo-bevanda
- ▶ certezza del costo
- ▶ riduzione dei costi logistici

Sostenibilità commerciale

- ▶ consumo libero nella varietà e quantità
- ▶ ampia varietà di bevande
- ▶ green marketing

sostenibilità

ECO

logica - nomica

- **Sostenibilità economica come politica ambientale**
- **Sostenibilità ambientale come politica economica**
- **Necessità di approccio integrato alla sostenibilità**
- **Necessità di efficienza nelle politiche ambientali**
- **Necessità di misurazione dei risultati**



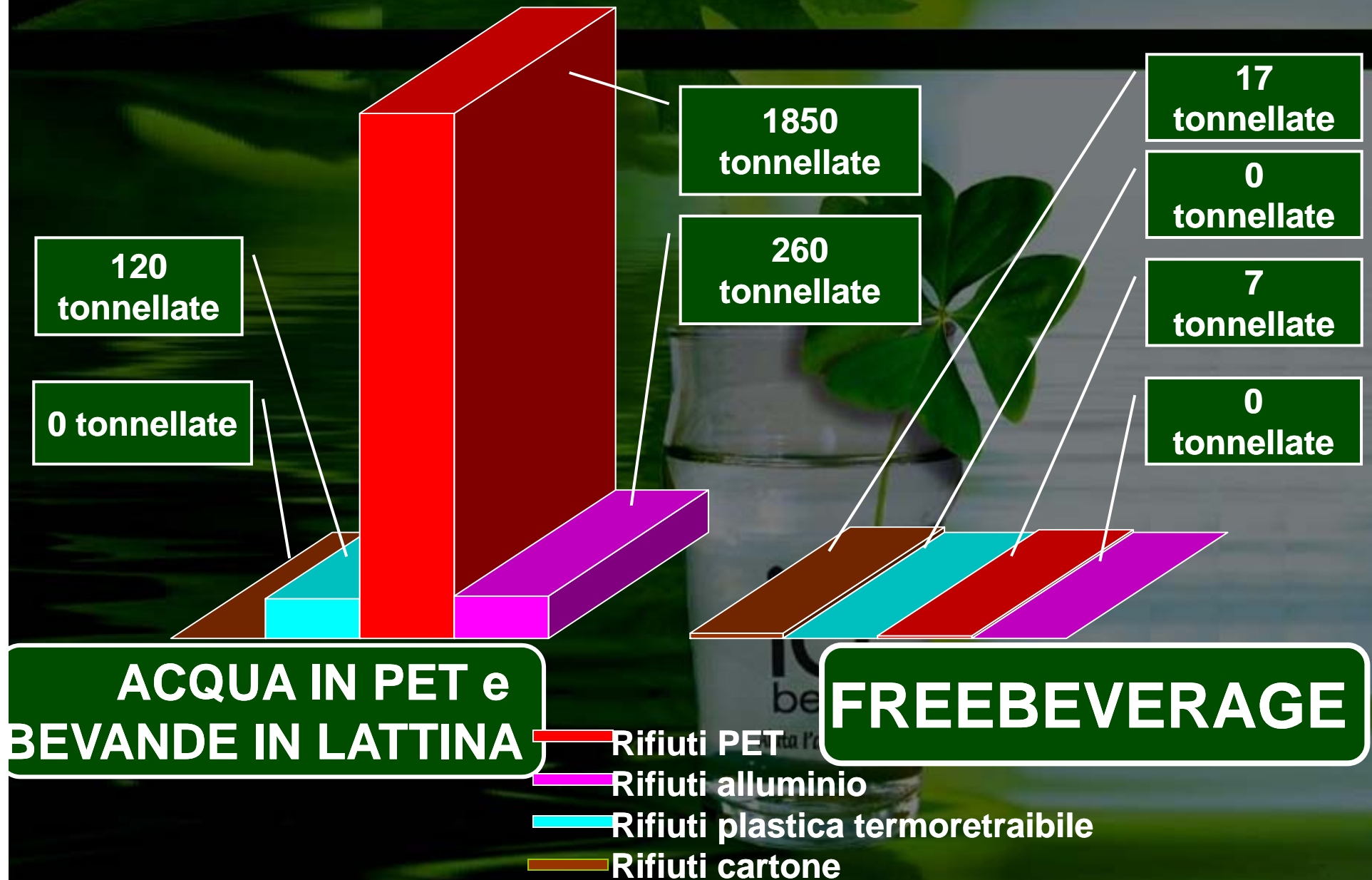
Alcuni enti che lo utilizzano in Italia

- Finmeccanica
- Sole 24 ore
- RCS Gruppo Rizzoli
- Piaggio
- Pirelli
- Nuovo Pignone
- Italtel
- Dalmine
- Mediaset
- Mondadori
- Alitalia
- Banca Intesa
- Siemens
- ENI
- Esercito Italiano
- Marina Militare Italiana
- Aeronautica Italiana
- Ministero dell'Interno
- Vigili del Fuoco
- Arma dei Carabinieri
- Guardia di Finanza
- Regione Toscana
- Acciaierie Lucchini
- Arcelor
- Menarini
- Galbani
- Alstom

Università che utilizzano il freebeverage

- Roma La Sapienza
 - Roma Tor Vergata
 - Firenze
 - Siena
 - Pisa
 - Trento
 - Macerata
 - Genova
 - Savona
 - Bari
 - Lecce
 - Benevento
 - Teramo
 - Sant'Anna di Pisa
 - LUISS
 - Perugia
 - Bolzano
 - Udine
 - Viterbo
 - Benevento
 - Gemona
 - Pescara
 - I. U. Europeo di Fiesole
 - Pordenone
 - Catania
- 

rifiuti imballaggi bevande per 60.000.000 di pasti annui



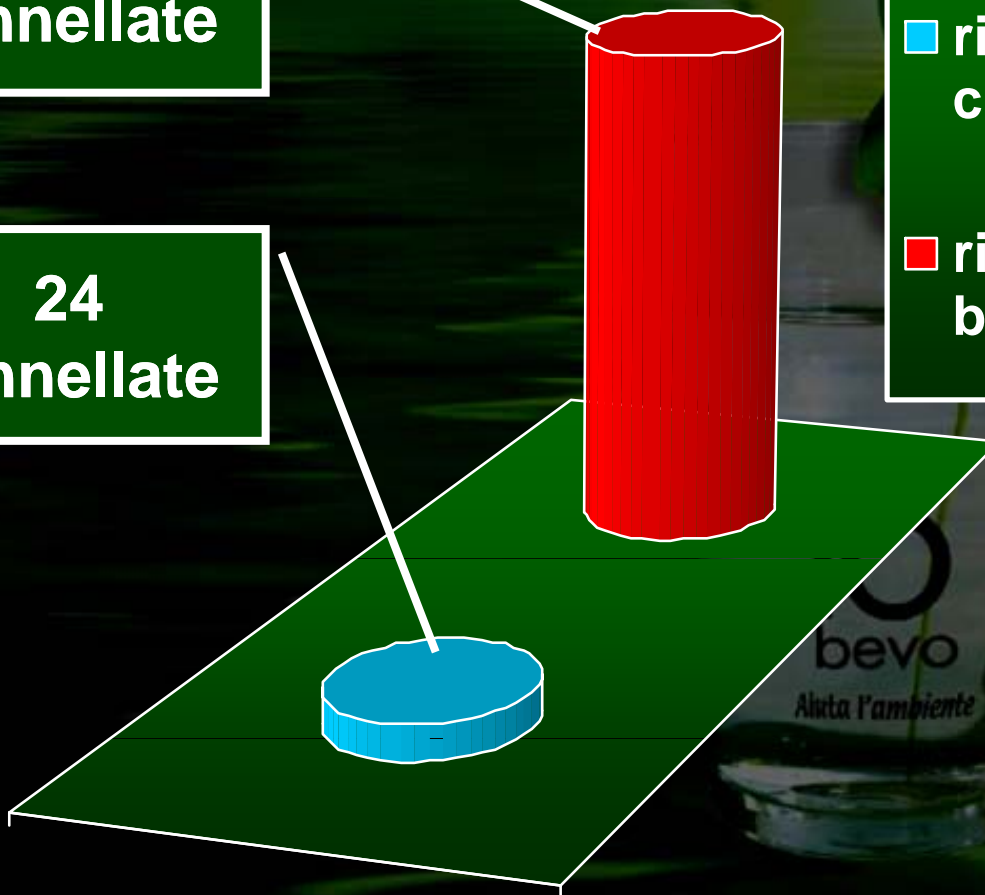
sintesi rifiuti imballaggi bevande per 60.000.000 di pasti annui in Italia

2230
tonnellate

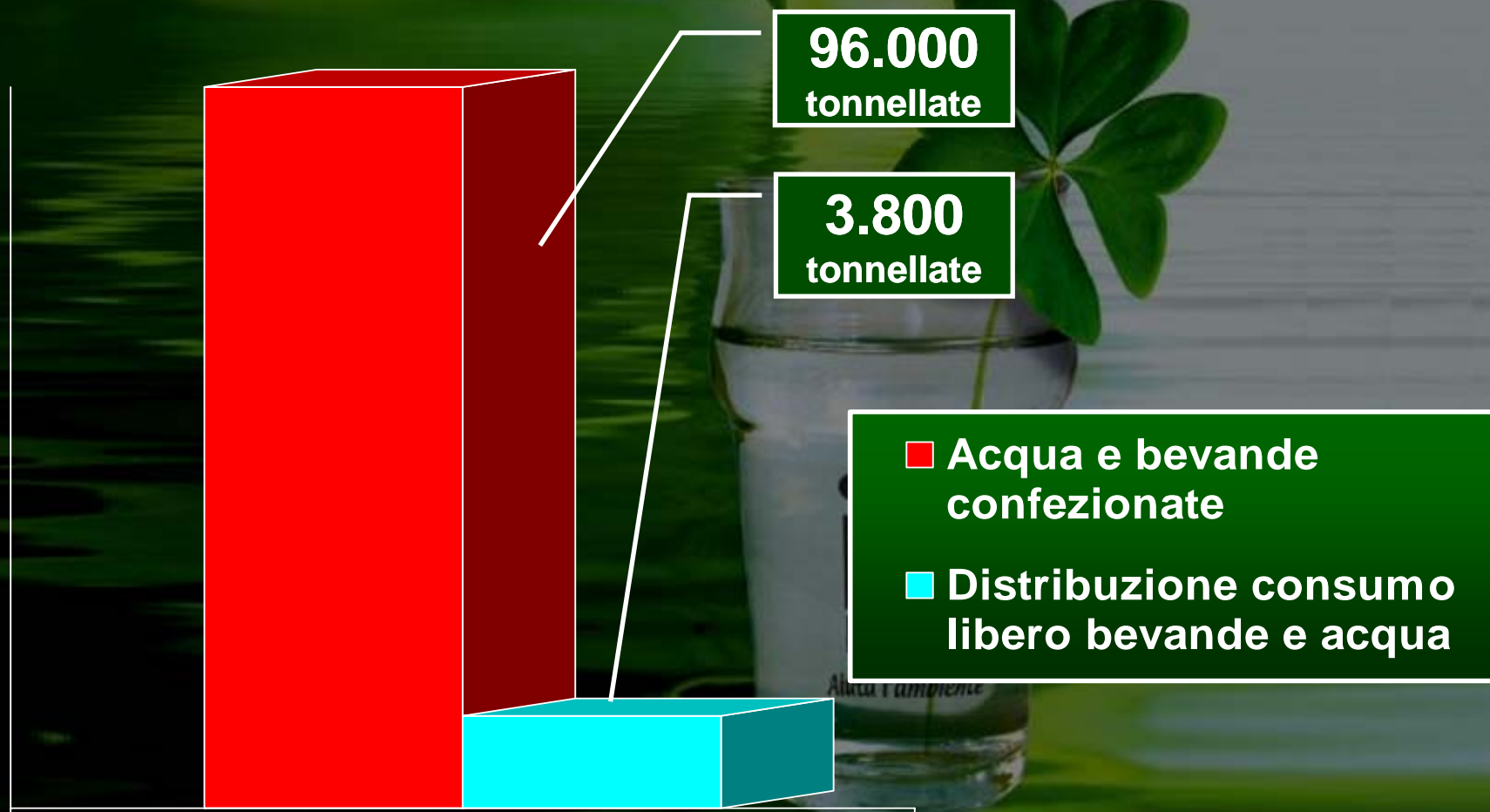
24
tonnellate

■ rifiuti con distribuzione a
consumo libero

■ rifiuti con acqua e
bevande confezionate



**trasporto complessivo acqua e bevande
per 60.000.000 di pasti annui in Italia
calcolato su una percorrenza media di 250 Km**



Altri possibili ambiti di intervento nella ristorazione collettiva

- **Eliminazione dell'acqua e bevande confezionate in altri settori di ristorazione collettiva (+ 200%) mediante freebeverage o altre soluzioni sostenibili**
- **Riduzione impatto stoviglie mediante soluzioni eco-sostenibili**
- **Prevenzione cibo non consumato (Buon Samaritano)**
- **Riduzione impatto confezioni materie prime**

Strumenti operativi

- **Il capitolato di ristorazione sostenibile**
- **Protocolli di intesa con aziende pubbliche e private**
- **Riduzione della TIA a fronte di azioni di riduzione**
- **Strumenti di Green Public Procurement**

L'ordine delle Azioni rispetto al problema dei rifiuti

- 
1. prevenzione
 2. riutilizzo
 3. riciclo
 4. recupero di materia
 5. recupero di energia
 6. smaltimento

Altre iniziative io bevo sostenibili

- **Eliminazione, mediante l'utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e di walky cup, negli uffici e negli ambienti di lavoro di acqua confezionata in bottiglia o in boccioni**
- **Eliminazione di acqua e bevande confezionate in palestre e centri sportivi mediante sistemi di eco-vending**
- **Riduzione di imballi bevande nella GDO mediante utilizzo di contenitori pluriuso e distribuzione di bibite e succhi equo e solidali alla spina in apposite Isole di eco-beverage**
- **Eliminazione di acqua e altri prodotti preconfezionati nella ristorazione scolastica e sanitaria**



Perché il GPP nel settore della ristorazione collettiva

- **Direzionalità e pianificazione delle scelte amministrative**
- **Certezza e immediatezza dei risultati ambientali**
- **Sistematicità dei risultati ambientali**
- **Rilevanza quantitativa dei risultati**
- **Influenza delle scelte della PA sulle scelte del mercato**
- **Incidenza sulla produzione agroalimentare**
- **Sviluppo di filiere di produzione e consumo sostenibili**
- **La ristorazione come momento di comunicazione ambientale e di educazione a pratiche virtuose**

I capitoli tecnici della ristorazione

- L'introduzione di nuove prassi di prevenzione nella ristorazione collettiva richiede la modifica dei capitoli tecnici
- Nei capitoli tecnici dovrebbero essere previste come obbligatorie soluzioni eco-sostenibili che non incidono negativamente sul costo-pasto
- I capitoli vengono modificati a fatica per abitudini consolidate e timori legati ai problemi sottolineati in precedenza (obiezioni degli utenti, costi etc.)
- La P.A può introdurre nuove soluzioni nei capitoli solo dopo averne verificata la sostenibilità effettiva e l'assenza di controindicazioni economiche o commerciali