

# La ristorazione incontra l'ambiente

Soluzioni, servizi e prodotti ecologici per la ristorazione

**Bologna - 10 ottobre 2011 ore 9.00 - 16.00**



È il titolo dell'iniziativa organizzata da Confesercenti dell'Emilia-Romagna, in collaborazione con la Fiepet (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) per favorire l'incontro fra i ristoratori, e più in generale gli operatori turistici, e le aziende fornitrici di prodotti e servizi ecologici con l'obiettivo di proporre soluzioni per diminuire l'impatto ambientale e risparmiare con l'ambiente in questo settore.

L'iniziativa, che si terrà a **Bologna Lunedì 10 ottobre** presso la "terza torre" della Regione Emilia-Romagna, prevede un **convegno** di approfondimento, momenti di discussione e confronto (**tavole rotonde e dibattiti**) in cui anche la platea potrà intervenire con domande e suggestioni e, in una piccola **area espositiva**, l'incontro diretto con alcune delle principali aziende che producono e distribuiscono prodotti e servizi ecologici per la ristorazione. L'iniziativa si svolge in sinergia con le azioni di presentazione del **Nuovo Piano Triennale delle Attività Produttive della Regione Emilia Romagna**.

Nel convegno, che darà il via all'iniziativa, saranno presentati diversi progetti inerenti al tema della sostenibilità nella ristorazione tra i quali: la "**Carta volontaria del Ristorante sostenibile**", realizzata da Confesercenti con il supporto scientifico di ARPA Emilia Romagna, i progetti europei a cui ha partecipato l'Assessorato al Turismo della Regione Emilia Romagna "**ECOROUTOUR**" "*Turismo rurale eco-compatibile per uno sviluppo sostenibile a zero emissione di gas ad effetto serra*" ed **ERNEST** "*European research network on sustainable tourism*", il progetto "**Eco-Ristorazione Trentino**", realizzato dalla Provincia Autonoma di Trento, il progetto "**Last minute Market**", realizzato dall'Università di Bologna, ed altri.

Le tavole rotonde, che caratterizzeranno la seconda parte della mattinata ed il primo pomeriggio, avranno un taglio estremamente operativo: tecnici di settore e aziende che propongono soluzioni efficienti ed ecologiche per la ristorazione illustreranno le caratteristiche e saranno pronti a rispondere, in maniera semplice e concreta, alle domande degli interessati. I temi trattati saranno i seguenti:

- **Risparmiare con l'ambiente:** soluzioni e tecnologie che consentono un immediato risparmio economico sui costi di gestione della struttura riducendone anche l'impatto ambientale generato da riscaldamento/raffrescamento, illuminazione, acqua di rete, carta tissue.
- **L'efficienza energetica per le cucine professionali:** le tecnologie più innovative per ridurre al minimo i consumi energetici (e quindi le emissioni di CO<sub>2</sub>) correlabili a cucine, forni, abbattitori, lavastoviglie, frigoriferi professionali.
- **I prodotti ecologici per la pulizia e l'igiene nella ristorazione:** come garantire l'igiene e la pulizia nel locale utilizzando prodotti e soluzioni a basso impatto ambientale, dai lavamani, ai detersivi per pavimenti, dai panni ai sistemi di pulizia.
- **Prodotti biologici, arredi e forniture ecologiche:** fuori e dentro al piatto rendere *green* le proprie forniture può diventare un elemento distintivo e una vincente scelta di marketing.

Nel corso dell'iniziativa sarà possibile incontrare e confrontarsi con un gruppo di aziende selezionate, leader dei settori trattati nell'ambito delle tavole rotonde, per visionare materiale e porre domande e richieste dettagliate.

Saranno presenti: **CONSORZIO NAZIONALE INNOVA ENERGIA** (soluzioni per l'efficienza energetica); **ACQUISTIVERDI.IT** (portale web di prodotti ecologici); **ALCE NERO & MIELIZIA** (prodotti alimentari biologici); **ASPIC** (soluzioni per la raccolta differenziata); **CELLI** (erogatori di

acqua di rete liscia, gasata, refrigerata) **COMENDA** (lavastoviglie professionali); **CONSORZIO PANNELLO ECOLOGICO** (mobili e arredi); **ECOZEMA** (stoviglie biodegradabili); **ELECTROLUX Italia** (cucine professionali); **FHP - VILEDA PROFESSIONAL** (sistemi meccanici e utensili per le pulizie); **IMECA** (utensili professionali in legno per ristoranti); **KROLL** (detergenza professionale); **MARANO** (cucine professionali); **MITO SISTEMA AMBIENTE** (sistemi di pulizia); **PROBER** (alimentazione biologica); **SUTTER PROFESSIONAL** (detersivi per la pulizia professionale); **TORK** (carta tissue e sistemi di dispensazione); **WISSENLUX** (soluzioni a tecnologia LED per spazi commerciali)

Il programma completo dell'evento sarà disponibile nei prossimi giorni

**La partecipazione all'evento è gratuita, ma occorre effettuare la “[registrazione on-line](#)” oppure inviare il “Modulo registrazione” allegato allo 051/325502 o a [redazione@catconfesercenti.it](mailto:redazione@catconfesercenti.it)**

**Per maggiori informazioni:** [g.gervasio@catconfesercenti.it](mailto:g.gervasio@catconfesercenti.it) [filippo@punto3.info](mailto:filippo@punto3.info)

**Segreteria organizzativa:** Cat Confesercenti Emilia-Romagna - Via Don G. Bedetti, 26 – 40129 Bologna - Tel.051/6380311 fax 051/325502  
[www.catconfesercenti.it](http://www.catconfesercenti.it) [redazione@catconfesercenti.it](mailto:redazione@catconfesercenti.it)