



# **Valutazione degli impatti ambientali, economici e culturali derivanti dall'applicazione del marchio di qualità ambientale Ecoristorazione Trentino -**

## **ABSTRACT**

---

[Dicembre 2015] La valutazione degli impatti ambientali, culturali ed economici derivanti dall'applicazione del marchio Ecoristorazione Trentino fa parte di una più ampia indagine voluta dalla Provincia autonoma di Trento e realizzata dall'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente (APPA Trento), che riguarda anche il marchio Ecolabel Europeo per il turismo ed il marchio di qualità ambientale provinciale Ecoacquisti Trentino.

L'indagine è stata svolta mediante questionari online e interviste rivolte ai ristoranti certificati Ecoristorazione Trentino e a un campione di ristoranti non certificati, definiti "standard", su cui è stato effettuato il confronto.

L'indice sintetico di sostenibilità, elaborato per fotografare le prestazioni ambientali complessive degli esercizi ristorativi in termini di gestione dei rifiuti, emissioni di CO<sub>2</sub>, gestione energetica, gestione idrica e utilizzo di prodotti biologici, evidenzia come gli eco-ristoranti, su una scala di prestazione ambientale che va da zero (peggior prestazione) a 100 (miglior prestazione), ottengano 24 punti in più rispetto agli esercizi standard (68 contro 44).

In termini concreti e in confronto agli esercizi standard, le performance ambientali si traducono per gli eco-ristoranti in una minor produzione di rifiuti (-1,01 kg/mq/anno) e di CO<sub>2</sub> (-80,55 kg/mq/anno), in un minor consumo di energia (-4,54 KWh/mq/anno) e di acqua (-0,07 mc/mq/anno), e in un maggior utilizzo di prodotti derivanti da agricoltura biologica (+0,05 kg/mq/anno).

L'indagine economica sottolinea come le performance ambientali correlabili ad alcuni criteri del disciplinare Ecoristorazione Trentino<sup>1</sup> generino risparmi economici stimabili mediamente in 3.170 € all'anno rispetto ad un ristorante standard, per quanto, a fronte di questo, vi siano altri criteri del disciplinare medesimo che possono comportare un aggravio di costi rispetto alle pratiche standard. Il 74% dei gestori di eco-ristoranti sostiene, infatti, che per ottenere la certificazione ha dovuto sostenere degli aumenti di costo, correlati principalmente all'acquisto di prodotti biologici (58%), di 1 B1 "Eliminazione dei monodose", B7 "Tovaglie e Tovaglioli", B8 "Asciugamani", D1 "Scarichi nei bagni", D2 "Flusso d'acqua da rubinetti", C2 "Energia rinnovabile", C3 "Illuminazione".



prodotti ecologici certificati<sup>2</sup> (26%) e di prodotti a filiera trentina (16%). Inoltre, nonostante gli eco-ristoranti conseguano un'effettiva e significativa riduzione dei rifiuti, l'attuale sistema di tariffazione premia poco il loro impegno (il risparmio medio è pari a 0,76 € al metro quadrato rispetto agli esercizi standard), in quanto i risultati di tale impegno si ripercuotono solo sulla quota variabile della tariffa rifiuti, relativa alla produzione di rifiuti indifferenziati, e non sulla quota fissa, che è per i ristoranti generalmente molto alta e che viene attualmente applicata senza distinguere tra eco-ristoranti e ristoranti standard.

Relativamente alla scelta di proporre ai clienti l'acqua del rubinetto, è stata svolta una valutazione economica specifica: per sopperire al mancato ricavo derivante dalla vendita di acqua minerale in bottiglia, sarebbe necessario aumentare il prezzo del coperto di 0,79 € se l'acqua del rubinetto fosse offerta sia naturale che gasata (mediante quindi un impianto di gasazione) e di 0,51€ se soltanto naturale (utilizzando per l'acqua gasata bottiglie di vetro vuoto a rendere).

L'indagine evidenzia come il progetto Ecoristorazione Trentino abbia contribuito concretamente ad aumentare il numero di clienti che richiedono di portare a casa il cibo non consumato e/o di bere acqua del rubinetto (+ 12% rispetto agli standard in entrambi i casi). Dall'indagine emerge infatti che il 24% dei clienti si vergogna a ordinare l'acqua del rubinetto e il 40% a chiedere di portare a casa il cibo avanzato: non lo farebbero se non fosse il cameriere a proporglielo o non fosse ben esplicitato nel menù.

Il progetto Ecoristorazione Trentino sta dando un contributo significativo anche alla promozione dei prodotti alimentari del territorio: l'87% dei clienti degli eco-ristoranti ha scelto almeno una volta una portata del "menù a filiera trentina", anche se l'indagine ha messo in evidenza che l'informazione sul menù relativa ai produttori alimentari presso cui gli eco-ristoratori si riforniscono è ancora troppo scarsa.

Infine è molto positivo il fatto che il 70,1% dei clienti apprezzi molto il progetto Ecoristorazione Trentino ed il suo disciplinare, mentre il 61,2% si fidi molto del marchio. Secondo i gestori degli eco-ristoranti sono i turisti quelli che apprezzano maggiormente il progetto. Anche il 57,4% dei gestori lo apprezza molto, e solo il 2,9% non lo apprezza affatto.

### **Studio realizzato da**

Provincia autonoma di Trento – Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente

Per maggiori informazioni, contattare APPA Trento scrivendo a [ecoristorazione@provincia.tn.it](mailto:ecoristorazione@provincia.tn.it)

<sup>2</sup> Prodotti per le pulizie, prodotti in carta.