



**MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE**  
**ISOLE AMICHE DEL CLIMA**

**DISCIPLINARE STRUTTURE**

Ospitalità

strutture di ristorazione

## INTRODUZIONE

Il Parco Nazionale Arcipelago di La Maddalena, attraverso il Marchio d'Area **Isole Amiche del Clima** rivolto al settore dell'ospitalità - ricettività e ristorazione -, intende diffondere e sviluppare pratiche di ecosostenibilità, innovazione e valorizzazione finalizzate alla qualificazione dell'offerta turistica, in un quadro di collaborazione sinergica con gli esercenti che aderiscono al Marchio. Le strutture si impegnano ad adottare una serie di azioni secondo un programma di adeguamenti progressivi finalizzati a mitigare gli impatti ambientali derivanti dalla loro attività migliorando l'offerta ricettiva nel rispetto di uno sviluppo economico sostenibile e durevole.

## APPROCCIO STRATEGICO

L'Ente Parco di La Maddalena, titolare e responsabile del Marchio **Isole Amiche del Clima**, nell'ambito della politica ambientale che caratterizza la sua operatività, promuove e favorisce nel territorio un'integrazione dei valori dello sviluppo sostenibile nel modello di business.

In particolare attraverso il Marchio il Parco intende promuovere il territorio e la sostenibilità ambientale come vantaggio competitivo, valorizzando la cultura della destinazione turistica.

## STRUTTURE AMMISSIBILI

Le strutture di ristorazione ammissibili sono di seguito individuate:

- *ristorazione dentro il perimetro urbano*
  - i) ristorante
  - ii) trattoria
  - iii) pizzeria
  - iv) chiosco - bar

---

- *ristorazione fuori dal perimetro urbano*
  - i) ristorante
  - ii) chiosco - bar
  - iii) altri esercizi stagionali

In questo disciplinare sono definiti e descritti i requisiti obbligatori e di miglioramento corrispondenti ai settori individuati e che devono essere soddisfatti per ottenere la licenza all'uso del Marchio.

Qualora si eserciti anche un'altra attività come, per esempio, quella alberghiera, oltre ad essere in possesso dei requisiti previsti per il settore *ristorazione*, sarà necessario che l'esercente faccia domande separate all'Ente Parco per l'adesione al Marchio, rispettando i disciplinari di settore specifici.

Qualora un esercente abbia più di una struttura di ristorazione, sarà necessario presentare domanda all'Ente Parco per ognuna di esse.

## IL PROCESSO DI ADESIONE

I requisiti obbligatori costituiscono la base per l'adesione delle strutture al Marchio **Isole Amiche del Clima**. È previsto - per un periodo limitato e condizionato - un livello di accesso provvisorio che prevede il possesso di un numero inferiore di requisiti obbligatori (cfr. "Schema processo di adesione al Marchio").

La fase di accesso provvisorio resta aperta sino al soddisfacimento dei requisiti obbligatori mancanti entro il termine di 12 mesi, passati i quali la domanda decade.

La struttura può, comunque, riattivare la domanda in ogni momento.

## SETTORI DI QUALITÀ

I settori di qualità sono suddivisi in: energia, acqua, rifiuti, acquisti, alimentazione, sensibilizzazione.

Il titolare della struttura che richiede l'accesso compila la scheda di autovalutazione predisposta ("Scheda di autovalutazione per tipologia di settore - *check-list*") per la verifica della soddisfazione dei requisiti obbligatori e di miglioramento.

La scheda di autovalutazione viene verificata in sede di istruttoria dall'Ente Parco.

# RISTORAZIONE DENTRO IL PERIMETRO URBANO

## Requisiti obbligatori

Settori	Requisiti obbligatori
<b>ENERGIA</b>	Lampade a risparmio energetico
<b>ACQUA</b>	Dispositivi di risparmio idrico
<b>RIFIUTI</b>	Gestione e controllo differenziazione rifiuti
<b>ACQUISTI</b>	Sostenibilità prodotti e confezionamento
<b>SENSIBILIZZAZIONE</b>	Informazione sulla politica ambientale adottata

### Energia

- Presenza di lampade a basso consumo o a led in almeno il 60% dei punti luce

### Acqua

- Presenza in bagni e cucine di dispositivi per il risparmio idrico – rubinetti con riduttori di flusso, controllo a pedale, a fotocellula o a tempo – (almeno 60% sul totale dei rubinetti)

### Rifiuti

- Garanzia di una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti secondo le modalità individuate dall'Ente locale di appartenenza e presenza negli ambienti e/o spazi per gli utenti di adeguati contenitori per la raccolta differenziata

### Acquisti

- Almeno il 60% degli acquisti di saponi, detersivi, ecc. per gli utenti e per le pulizie deve essere Ecolabel e/o altamente biodegradabile (90 % di biodegradabilità) e devono essere presenti dosatori/dispenser dove tali prodotti vengono adoperati

### Sensibilizzazione

- Presenza di bacheche informative sui comportamenti sostenibili (riduzione consumi energetici e idrici, raccolta differenziata, uso acqua pubblica, uso mezzi pubblici, ecc.)

# RISTORAZIONE DENTRO IL PERIMETRO URBANO

## Requisiti / obiettivi di miglioramento

Settori	Requisiti / obiettivi di miglioramento
ENERGIA	Impianti a basso consumo energetico
	Riduzione / controllo temperatura interna
	Dispositivi e impianti di controllo (sensori)
	Fornitura energia da fonti rinnovabili
	Produzione energia da fonti rinnovabili
	Riduzione / controllo inquinamento acustico
ACQUA	Offerta acqua di rete e/o a km limitato e filiera corta
	Riduzione consumi cassette WC
	Acque piovane
RIFIUTI	Limitazione utilizzo confezioni monodose
	Sostenibilità piatti e stoviglie
	Gestione rifiuti organici / frazione umida
	Limitazione offerta bevande in lattina, vetro, ecc.
	Gestione oli alimentari/vegetali esausti e rifiuti speciali
ACQUISTI	Prodotti stagionali
	Filiera corta - km limitato (<200 km)
	Menù totalmente con prodotti territoriali e stagionali
	Offerta dog bag
	Asciugamani elettrici e/o utilizzo prodotti in carta riciclata
SENSIBILIZZAZIONE	Formazione / aggiornamento del personale
	Materiale informativo sostenibile
	Accordi commerciali per servizi di mobilità sostenibile

## Energia

- Utilizzo di elettrodomestici e impianti di climatizzazione di Classe A+ (o superiore)
- Regolazione autonoma della temperatura interna in ogni vano/ambiente, ma comunque entro i seguenti limiti: in inverno <19°C, in estate >26°C
- Presenza di sensori di prossimità per controllare l'illuminazione nei bagni, corridoi e in altri vani/ambienti poco frequentati (ripostigli, ecc.)
- Contratto di fornitura dove l'energia elettrica consumata è garantita tramite certificazioni che attestano l'origine rinnovabile delle fonti utilizzate dagli impianti di produzione
- Regolazione della rumorosità prodotta dall'esercizio tra <70 Db (se l'esercizio si trova in zona commerciale ad alta intensità di traffico) e <50 Db negli altri casi (ospedali, scuole, spiagge isolate zone protette a vario titolo)

## Acqua

- Offerta di acqua di rete e solo su esplicita richiesta acqua minerale in bottiglia di vetro con vuoto a rendere proveniente da fonti e stabilimenti quanto più possibile a km limitato e filiera corta (Sardegna)
- Presenza di doppio scarico nei wc e/o di sistemi di riduzione del volume dello sciacquone (preferibilmente a 5-6 litri)
- *Presenza di un sistema per il recupero delle acque piovane e di riutilizzo delle stesse per gli scarichi dei WC e/o di altri impianti della struttura (per usi consentiti dalla normativa vigente)*

## Rifiuti

- Non utilizzo, qualora non richiesto dalla normativa vigente, di confezioni monodose (ad es. zucchero, olio, aceto e condimenti, maionese, ketchup, senape, ecc.)
- Non utilizzo di piatti e stoviglie usa e getta (SOLO PER ESERCIZI SENZA CIBO DA ASPORTO)
- Utilizzo di piatti e stoviglie di carta/cartone, materiale compostabile (tipo mater bi), o materiale lavabile (SOLO PER ESERCIZI CON CIBO DA ASPORTO)
- *Donazione delle eccedenze alimentari ad aziende agricole o allevatori in luogo del conferimento della frazione organica e/o presenza di una compostiera in cui viene depositata quotidianamente tale frazione*
- Servizio di somministrazione bevande prevalentemente (80%) alla spina
- Gestione e conferimento adeguati (secondo le prescrizioni dell'Ente locale di appartenenza) di oli e grassi alimentari e dei rifiuti speciali e pericolosi

## Acquisti

- Utilizzo per la preparazione dei pasti (portate, panini, snack, macedonie take away, ecc.) di almeno il 70% (in peso) di frutta e verdura fresca di stagione
- Utilizzo per la preparazione dei pasti (portate, panini, snack, macedonie take away, ecc.) di almeno l'80% di prodotti a km limitato e filiera corta (<300 km) se consentito dalla normativa vigente
- Preparazione di menù e/o singole portate (piatti, panini, snack, ecc.) realizzati totalmente con prodotti stagionali e a km limitato e filiera corta (<50 km) con indicazione della provenienza dei prodotti
- Possibilità per i clienti di asportare il proprio cibo avanzato e contestuale fornitura degli appositi contenitori (da realizzare in accordo con l'Ente Parco)
- Bagni dotati di asciugamani elettrici e/o di salviette in carta riciclata e carta igienica in carta riciclata ed Ecolabel

## Sensibilizzazione

- Partecipazione del personale fisso e stagionale a corsi di formazione sulle regole, divieti, autorizzazioni, comportamenti, eventi, ecc. relativi Parco Nazionale di La Maddalena
- Realizzazione di materiale informativo/pubblicitario della struttura in carta riciclata e/o certificata FSC e/o Ecolabel
- Presenza di accordi commerciali con soggetti (Associazioni Onlus e/o commerciali) che offrono accoglienza e servizi di mobilità sostenibile

# RISTORAZIONE FUORI DAL PERIMETRO URBANO

## Requisiti obbligatori

Settori	Requisiti obbligatori
<b>ENERGIA</b>	Lampade a risparmio energetico
<b>ACQUA</b>	Dispositivi di risparmio idrico
<b>RIFIUTI</b>	Gestione e controllo differenziazione rifiuti
<b>ACQUISTI</b>	Sostenibilità prodotti e confezionamento
<b>SENSIBILIZZAZIONE</b>	Informazione sulla politica ambientale adottata

### Energia

- Presenza di lampade a basso consumo o a led in almeno il 60% dei punti luce

### Acqua

- Presenza in bagni e cucine di dispositivi per il risparmio idrico – rubinetti con riduttori di flusso, controllo a pedale, a fotocellula o a tempo – (almeno 60% sul totale dei rubinetti)

### Rifiuti

- Garanzia di una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti secondo le modalità individuate dall'Ente locale di appartenenza e presenza negli ambienti e/o spazi per gli utenti di adeguati contenitori per la raccolta differenziata

### Acquisti

- Almeno il 60% degli acquisti di saponi, detersivi, ecc. per gli utenti e per le pulizie deve essere Ecolabel e/o altamente biodegradabile (90 % di biodegradabilità) e devono essere presenti dosatori/dispenser dove tali prodotti vengono adoperati

### Sensibilizzazione

- Presenza di bacheche informative sui comportamenti sostenibili (riduzione consumi energetici e idrici, raccolta differenziata, uso acqua pubblica, uso mezzi pubblici, ecc.)

# RISTORAZIONE FUORI DAL PERIMETRO URBANO \*

## Requisiti / obiettivi di miglioramento

Settori	Requisiti / obiettivi di miglioramento
ENERGIA	Impianti a basso consumo energetico
	Dispositivi e impianti di controllo (sensori)
	Fornitura energia da fonti rinnovabili
	Riduzione / controllo inquinamento acustico
	Produzione energia da fonti rinnovabili
ACQUA	Offerta acqua di rete e/o a km limitato e filiera corta
RIFIUTI	Limitazione utilizzo confezioni monodose
	Gestione rifiuti organici / frazione umida
	Limitazione offerta bevande e altro in contenitori di plastica
	Gestione oli alimentari/vegetali esausti e rifiuti speciali
	Gestione rifiuti speciali / pozzo nero
ACQUISTI	Riciclabilità imballaggi
	Prodotti stagionali e filiera corta - km 0 o limitato (<200 km)
	Menù totalmente con prodotti territoriali e stagionali
	Offerta dog bag
SENSIBILIZZAZIONE	Formazione / aggiornamento del personale
	Materiale informativo sostenibile
	Accordi commerciali per servizi di mobilità sostenibile

\* Chioschi/esercizi stagionali localizzati fuori dal perimetro urbano non collegati alle reti di servizi (acqua e fogne)

## Energia

- Utilizzo di elettrodomestici e impianti di climatizzazione di Classe A+ (o superiore)
- Presenza di sensori di prossimità per controllare l'illuminazione nei bagni, corridoi e in altri vani/ambienti poco frequentati (ripostigli, ecc.)

- Contratto di fornitura dove l'energia elettrica consumata è garantita tramite certificazioni che attestano l'origine rinnovabile delle fonti utilizzate dagli impianti di produzione
- Regolazione della rumorosità prodotta dall'esercizio ad un valore non maggiore di **50 Db**
- Produzione autonoma di energia elettrica tramite fotovoltaico, micro-eolico o altre fonti rinnovabili

## Acqua

- Offerta di acqua di rete e solo su esplicita richiesta acqua minerale in bottiglia di vetro con vuoto a rendere proveniente da fonti e stabilimenti quanto più possibile a km limitato e filiera corta (Sardegna)

## Rifiuti

- Non utilizzo, qualora non richiesto dalla normativa vigente, di confezioni monodose (ad es. zucchero, olio, aceto e condimenti, maionese, ketchup, senape, ecc.)
- *Donazione delle eccedenze alimentari ad aziende agricole o allevatori in luogo del conferimento della frazione organica e/o presenza di una compostiera in cui viene depositata quotidianamente tale frazione*
- Servizio di somministrazione bevande prevalentemente (60%) in vetro e/o lattina
- Gestione e conferimento adeguati (secondo le prescrizioni dell'Ente locale di appartenenza) di oli e grassi alimentari e dei rifiuti speciali e pericolosi
- Smaltimento regolare dei rifiuti prodotti dai bagni chimici (se presenti)
- Gestione e smaltimento regolare liquami pozzo nero (se presente)

## Acquisti

- Prevalenza (60%) di prodotti venduti nell'esercizio che presentino sistemi di etichettatura che comunichino in maniera chiara il grado di riciclabilità dell'imballaggio
- Utilizzo per la preparazione dei pasti (portate, panini, snack, macedonie take away, ecc.) di almeno il 70% (in peso) di frutta e verdura fresca di stagione
- Preparazione di menù e/o singole portate (piatti, panini, snack, ecc.) realizzati totalmente con prodotti stagionali e a km limitato e filiera corta (<50 km) con indicazione della provenienza dei prodotti
- Possibilità per i clienti di asportare il proprio cibo avanzato e contestuale fornitura degli appositi contenitori (da realizzare in accordo con l'Ente Parco)

## Sensibilizzazione

- Partecipazione del personale fisso e stagionale a corsi di formazione sulle regole, divieti, autorizzazioni, comportamenti, eventi, ecc. relativi Parco Nazionale di La Maddalena
- Realizzazione di materiale informativo/pubblicitario della struttura in carta riciclata e/o certificata FSC e/o Ecolabel
- Presenza di accordi commerciali con soggetti (Associazioni Onlus e/o commerciali) che offrono accoglienza e servizi di mobilità sostenibile

PARCO NAZIONALE  
dell'  
ARCIPELAGO DI LA MADDALENA

