

IL **RISTORANTE DIDATTICO** dell'**I.I.S. N. BOBBIO**  
E' STATO RICONOSCIUTO COME  
**ECORISTORANTE**

perché si è **IMPEGNATO** a mantenere nel Ristorante e  
nella Scuola  
**COMPORAMENTI ECO-SOSTENIBILI**



- Distribuzione di acqua da rubinetto con gasatore/filtratore
- Uso di grissini sfusi (non preconfezionati)
- Utilizzo di tovaglie in stoffa e tovaglioli in stoffa
- Utilizzo di piatti e bicchieri in vetro/ceramica e posate in acciaio
- Non utilizzo di materiale a perdere nei bagni (bicchieri in plastica, saponette confezionate, bustine di prodotti vari), preferendo ricariche o saponette di dimensioni normali
- Comunicare all'interno dell'esercizio, tramite messaggi scritti (sul menù, ad esempio), l'importanza del consumo consapevole del cibo
- Creazione del menù "rifiuti zero", inserito stabilmente nell'offerta del ristorante, promuovendolo ai clienti e mettendone in luce i punti di forza, avente queste caratteristiche:
  - porzione intera e mezza porzione, con conseguente prezzo differenziato
  - uso di acqua in brocca
  - stoviglie e bicchieri riutilizzabili (ceramica e vetro) o al massimo compostabili
  - asporto del cibo non consumato a fine pasto (non è possibile)

Prediligere la pubblicità e la promozione informatizzata via web rispetto alla distribuzione di materiale cartaceo.



L'**ECORISTORANTE** dell'**I.I.S. N. BOBBIO** ha  
partecipato alla settimana Europea per LA RIDUZIONE DEI  
RIFIUTI DAL 17 AL 23 NOVEMBRE 2012 con le seguenti azioni:

- **PARTECIPAZIONE AL PROGETTO "...di meno in Meglio"**
- **INVITO A RIFLETTERE SUI SEGUENTI PROBLEMI:**
  - *bisogna lottare contro lo spreco di cibo*
  - *oggi la riduzione dei rifiuti rappresenta un risparmio economico*