

ALLEGATO 1**RISTORANTI**

Denominazione struttura:	Requisiti	
	in possesso	da acquisire
Risparmio energetico		
Gli elettrodomestici e/o macchinari (frigoriferi, congelatori, condizionatori, lampade) utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE?		
Sono utilizzati lampioni esterni a risparmio energetico e dotati di sensori per il movimento finalizzati all'auto spegnimento		
Sono presenti dispositivi per il miglioramento del livello di isolamento termico delle strutture (serramenti, ecc.)		
Sono utilizzate caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)		
Sono usate batterie ricaricabili		
Parte delle apparecchiature per ufficio sono ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001)		
Sono utilizzate caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)		
Contenimento dei consumi idrici		
Sono presenti aeromiscelatori e arresto automatico dei rubinetti		
Parte delle cassette di scarico sono a flusso regolabile		
Contenimento energetico delle strutture e bioedilizia		
Sono utilizzati materiali tradizionali e naturali aventi buone capacità di coibentazione		
Sono utilizzati materiali di costruzione ed arredi con materiali naturali locali e non inquinanti		
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili		
La gestione del ristorante tende a ridurre l'utilizzo di materiali usa e getta		
Sono utilizzati prodotti riciclabili, preferibilmente certificati con marchi di qualità ecologica e di efficienza energetica		
Utilizzo di fonti di energia rinnovabile		
Produzione di acqua calda con impianti solari termici, nel rispetto dei vincoli previsti nei rispettivi comuni		
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti		
Il gestore del ristorante attua la raccolta differenziata e la gestione adeguata di oli e grassi alimentari, rifiuti speciali, pericolosi, ecc.		
Sono utilizzati materiali riciclabili		
Sono utilizzati materiali riutilizzabili		
Sono utilizzati materiali biodegradabili		
Adeguato smaltimento dei reflui		
E' presente un impianto idrico duale		
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi all'aperto (dove applicabile)		
Non sono utilizzati fertilizzanti, pesticidi, diserbanti, insetticidi chimici di sintesi		
Si realizza la cura, la conservazione e/o il ripristino degli spazi verdi con specie autoctone		
Tutela dei beni naturali (*)		
Si garantisce la vigilanza e tutela dei beni naturali e culturali ricadenti all'interno della propria struttura (specificare quali o ò .)		
Nell'attrezzare la struttura e nella scelta dei materiali sono adottati accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale dei luoghi		
Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni		
Non consentire il parcheggio in aree che non sono all'uso dedicate		
Nel caso siano presenti piazzali, aree esterne e parcheggi, questi non debbono presentare superfici impermeabilizzate		
Le coperture dei parcheggi sono realizzate non impiegando essenze arboree alloctone, ma solo specie arboree del luogo tipiche della macchia mediterranea (lecci, carrubi, ò), o specie arboree agricole del luogo		
Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili		
Sono usati detersivi e/o disinfettanti biodegradabili nel quantitativo minimo necessario		
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti		
È adottato un programma annuale di manutenzione e mantenimento di mezzi ed impianti		
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili		
Viene assicurata la presenza di materiale informativo (in italiano/inglese) che spieghi il corretto comportamento da tenere per la tutela della flora, della fauna e degli habitat naturali del Parco		
Sono distribuite e/o esposte note informative per la riduzione dei rifiuti e il loro corretto smaltimento, oltre che sulla riduzione dei consumi energetici e dei consumi idrici		
Sono distribuite e/o esposte note informative su come raggiungere altre destinazioni locali con i mezzi pubblici o su altri mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale		
Sono distribuite e/o esposte note informative sui prodotti biologici e sulle produzioni tipiche ottenute nell'area Parco		
Impiego di personale svantaggiato		
È impiegato personale appartenente a categorie sociali svantaggiate (persone provenienti da comunità di recupero, ecc.)		
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili		
Sono adottati provvedimenti e attrezzature per l'accessibilità e fruibilità delle strutture a persone con ridotta capacità motoria e sensoriale		
Sono rafforzate le collaborazioni con associazioni attrezzate per l'accessibilità, l'accompagnamento e l'animazione per i disabili		
Impiego di personale locale		
Si garantisce l'impiego di personale locale		

Fruibilità da parte dei bambini		
Sono presenti attrezzature e spazi attrezzati specifici per i bambini		
Sono presenti menù specializzati per bambini (se viene fornito almeno il servizio di prima colazione)		
Sono presenti servizi di baby-sitting e di animazione specifica per bambini, anche utilizzando tematiche ambientali		
Collaborazione fra gli operatori della rete e promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali		
Vanno incrementate le collaborazioni con gli erogatori di servizi turistici per rafforzare la rete tra gli operatori locali che rispettano i principi della sostenibilità e che concorrono a differenziare e destagionalizzare l'offerta turistica (es. escursioni, visite guidate, attività di educazione ambientale, promosse dal Parco o da cooperative e associazioni collegate al Parco)		
È distribuito ed esposto materiale informativo relativo: a) agli operatori turistici del Sistema del Parco delle Dune Costiere che rispettano i principi della sostenibilità, b) al sistema dei beni storico-culturali ed ambientali del Parco delle Dune Costiere; c) alla storia e le tradizioni del Sistema Parco; d) alla reperibilità dei prodotti locali agroalimentari ed artigianali, e dei servizi (recapiti, numeri di telefono, cartine, ecc.)		
Sono utilizzati prodotti artigianali tipici del sistema nell'ambito della propria attività		
Parte dei prodotti agroalimentari utilizzati nella ristorazione sono di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT (Reg. CEE 2081/92; 2082/92), Presidi Slow Food, ecc. ottenute preferibilmente		
Sono utilizzati prodotti agroalimentari ottenuti con metodi di produzione biologica (Reg.CEE 2092/91 e successive modifiche) ottenuti preferibilmente da aziende agricole dell'area Parco		
Sono presenti menù tradizionali con prodotti ottenuti da aziende del Sistema del Parco delle Dune Costiere contenenti le informazioni sulle caratteristiche, l'origine dei prodotti, ed i punti vendita delle diverse specialità		
I prodotti biologici sono opportunamente indicati nel menù corredato con le informazioni sulle caratteristiche, l'origine dei prodotti, ed i punti vendita delle diverse specialità		
Sono presenti spazi espositivi e/o di vendita dedicati alle produzioni artigianali e agroalimentari locali ottenuti preferibilmente da aziende agricole dell'area Parco		
Parte delle stoviglie utilizzate per la somministrazione è di provenienza dell'artigianato tipico locale		
Utilizzo di prodotti dell'economia solidale		
Sono utilizzati prodotti del commercio equo-solidale non in concorrenza con i prodotti locali		
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali e culturali connesse alla propria attività		
Garantire che il personale venga istruito (distribuendo materiale informativo o attraverso corsi) sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta: risparmio energetico, risparmio idrico, rifiuti, corretto utilizzo delle sostanze chimiche, ecc.		
Il personale è stato formato su tutti gli elementi che compongono il sistema del Parco delle Dune Costiere, e sulle caratteristiche e le tradizioni legate ai prodotti alimentari somministrati		

N.B. lo sfondo corrisponde a requisiti obbligatori; lo sfondo corrisponde a requisiti non obbligatori

è necessario minimo 1 requisito obbligatorio per ogni area tematica

(*) Area tematica da considerare solo per le strutture che includono beni naturali

(**) Area tematica da considerare solo per le strutture che forniscono il servizio di prima colazione.