



Marchio di qualità "Ospitalità ecosostenibile Frignano"

Esercizi a cui è rivolta l'iniziativa	Nelle aree di pertinenza del Parco, nella fascia di pre-parco e nel territorio esteso (comuni di Fanano, Fiumalbo, Frassinoro, Montecreto, Pievepelago, Riolunato, Sestola)	Alberghi e pensioni (che offrono servizi di ristorazione)
		Alberghi garnì, locande e bed&breakfast
		Appartamenti e case vacanza (senza servizi di ristorazione)
		Rifugi montani
		Campeggi

ELENCO CRITERI OBBLIGATORI IMMEDIATI

<i>Energia</i>		
<i>n° Riferimento</i>	<i>Aspetti</i>	<i>Criteri</i>
1	Consumo di energia	La struttura deve disporre di procedure per la rilevazione e il controllo dei dati sul consumo complessivo di energia, di elettricità ed energia per il riscaldamento (kWh)
2	Controllo emissioni	La manutenzione e il controllo sulle emissioni delle caldaie devono avvenire almeno una volta all'anno da parte di personale qualificato
3	Combustibili a basso impatto	Non vengono utilizzati combustibili con un tenore di zolfo superiore allo 0,2% (carbone, olio combustibile pesante)
4	Utilizzo di legna di recupero	Si utilizza come combustibile legna di recupero (potature, cippature, ramaglie, etc.).
5	Spegnimento delle luci	Devono essere disponibili informazioni accessibili per ricordare agli ospiti di spegnere le luci quando escono dalle stanze
6	Dispersione del calore	Disponibilità di informazioni accessibili per ricordare agli ospiti di chiudere porte e finestre con gli impianti di riscaldamento in funzione
7	Efficienza elettrodomestici	Almeno il 30% degli elettrodomestici deve avere un'etichettatura di classe energetica A

8	Efficienza lampadine	Almeno il 60% delle lampadine deve avere efficienza energetica di classe A
Acqua		
<i>n° Riferimento</i>	<i>Aspetti</i>	<i>Criteri</i>
9	Consumo di acqua	La struttura deve disporre di procedure per la rilevazione e il controllo dei dati sul consumo complessivo di acqua (litri)
10	Monitoraggio impianto idrico	Il personale è stato addestrato a verificare periodicamente eventuali perdite (rubinetti, docce,...) ed attivarsi per le relative azioni correttive; gli ospiti devono essere invitati ad informare il personale dell'eventuale presenza di perdite
11	Flusso e temperatura acqua	Flusso e temperatura regolabili per almeno l' 80% dei rubinetti
12	Risparmio idrico	Nei bagni devono essere presenti informazioni adeguate sul risparmio idrico
13	Annaffiatura piante e giardini	L'annaffiatura di piante e giardini deve avvenire prima delle ore calde o dopo il tramonto
14	Cestino nelle toilette	Ogni toilette deve essere dotata di idoneo cestino al fine di evitare intasamenti ed eccessivo consumo idrico per lo scarico di prodotti nel water
15	Scarichi fognari	Escludere tassativamente qualsiasi scarico fognario nell'ambiente: tutte le acque reflue devono essere trattate o collegandosi a un impianto locale, oppure attraverso proprio impianto (fossa Imhoff) conformemente alla normativa locale, nazionale o europea
Rifiuti solidi		
<i>n° Riferimento</i>	<i>Aspetti</i>	<i>Criteri</i>
16	Raccolta differenziata	Separazione delle tipologie di rifiuti previste dal sistema di raccolta differenziata del comune di competenza; se l'amministrazione locale non dispone di un sistema di raccolta differenziata la struttura è chiamata a sollecitarne l'adozione
17	Contenitori per la raccolta differenziata	Se non vengono utilizzati i contenitori del Comune, i contenitori centrali di raccolta dei rifiuti hanno caratteristiche tali da impedire la fuoriuscita del contenuto e sono etichettati

18	Sensibilizzazione alla raccolta differenziata	Esistono modalità specifiche di informazione degli ospiti riguardo alla raccolta differenziata all'interno del campeggio/albergo; devono essere presenti idonei contenitori per la raccolta differenziata
19	Contrassegno contenitori cucina	I contenitori all'interno della cucina o in altre aree dell'albergo sono contrassegnati con il contenuto e dotati di coperchio
20	Rinnovo arredi	Tessuti e mobili usati devono essere venduti o ceduti in beneficenza ad associazioni
21	Smaltimento dei grassi di frittura	Gli oli/grassi di frittura (se presenti) vengono smaltiti attraverso una ditta autorizzata (COOU)
Approvvigionamento di beni di consumo		
<i>n° Riferimento</i>	<i>Aspetti</i>	<i>Criteri</i>
22	Prodotti usa e getta	Non devono essere utilizzati i seguenti prodotti <i>usa e getta</i> : prodotti per il corpo monodose o monouso, stoviglie e bicchieri di plastica
23	Confezioni monodose	Non devono essere usate confezioni monodose per la prima colazione
24	Bottiglie riutilizzabili	Almeno una fra acqua, birra e bevande non alcoliche deve essere offerta in bottiglie riutilizzabili
25	Carta ecologica	Almeno il 50% della carta usata per usi igienici deve avere l'Ecolabel
26	Prodotti da agricoltura biologica	Gli ingredienti di almeno un prodotto offerto nel menu deve provenire da agricoltura biologica
Sostanze chimiche e pericolose		
<i>n° Riferimento</i>	<i>Aspetti</i>	<i>Criteri</i>
27	Disinfettanti	I disinfettanti devono essere utilizzati solo dove necessario per conformarsi alle disposizioni di legge in materia di igiene
28	Detersivi	Almeno il 40% dei detersivi per stoviglie e bucato devono avere l'Ecolabel o altri marchi ecologici
29	Smaltimento rifiuti pericolosi	Il personale deve separare i rifiuti pericolosi (2000/532/CE) come toner, cartucce di inchiostro per stampanti, dispositivi di refrigerazione, batterie e prodotti farmaceutici

30	Concimi chimici e pesticidi	Sostituire i concimi chimici, i diserbanti ed i pesticidi con prodotti a basso impatto ambientale o con lotta biologica integrata. Impegno alla riduzione progressiva da concordare in sede di convenzione.
Promozione ambientale e della realtà locale		
<i>n° Riferimento</i>	<i>Aspetti</i>	<i>Criteri</i>
31	Prodotti tipici locali	Nel menù è presenti almeno un prodotto tipico della zona o un vino della zona, e vengono utilizzati acque minerali, latte e prodotti lattiero-caseari locali
32	Informazione ambientale	La struttura deve garantire la comunicazione e l'educazione ambientale degli ospiti mediante avvisi riguardanti la biodiversità locale, il paesaggio e le misure di conservazione ambientale locale
33	Questionari agli ospiti	Vengono raccolte informazioni dagli ospiti come risposta sulle attività di comunicazione svolte sugli aspetti ambientali della struttura (ad es. questionari di soddisfazione del cliente)
34	Responsabilità ambientale	Deve essere definito un responsabile ambientale della struttura
35	Divulgazione politiche ambientali e certificazione	La struttura ricettiva deve informare gli ospiti sulla politica ambientale che applica, sulle azioni adottate e sul marchio di qualità ecologica (divulgazione all'arrivo ed affissione/esibizione di materiale informativo)
36	Partecipazione attiva	La struttura recettiva deve rendersi disponibile a partecipare attivamente alle iniziative promosse dal Parco, anche eventualmente mettendo a disposizione, ove possibile, le proprie strutture
37	Spazi per fumatori	Deve essere adibita un'area attrezzata per i fumatori (con posacenere anche all'esterno dei locali)
Formazione del personale		
<i>n° Riferimento</i>	<i>Aspetti</i>	<i>Criteri</i>
38	Responsabilità raccolta differenziata	Sono state definite responsabilità specifiche tra il personale della cucina e di pulizia per il controllo dell'efficacia della raccolta differenziata
39	Sensibilizzazione personale	Sensibilizzazione del personale alle tematiche ambientali e a comportamenti ecologici attraverso procedure scritte o manuali entro un mese dall'inizio dell'attività
40	Uso dei detersivi	Il personale viene istruito a non utilizzare quantità di detersivi e disinfettanti superiori alle dosi indicate sull'imballaggio dei prodotti
Edilizia, strutture fisse e gestione - Comunità		
<i>n° Riferimento</i>	<i>Aspetti</i>	<i>Criteri</i>
41	Manutenzione	Tutte le apparecchiature devono essere mantenute e riparate da personale qualificato

42	Mezzi pubblici	Devono essere fornite adeguate informazioni sui mezzi pubblici disponibili per raggiungere la struttura e le altre zone del Parco
43	Volontariato	Devono essere garantite 4 giornate uomo all'anno per attività di volontariato su specifiche iniziative di interesse per la Comunità
44	Trasparenza	Obbligo di esibire a chiunque lo richieda la convenzione sottoscritta
45	Giornate di informazione	Rendersi disponibili a partecipare ad alcune iniziative di informazione (3 all'anno) sulla conoscenza del Parco e delle sue attività e iniziative

ELENCO CRITERI DIFFERITI

<i>n° Riferimento</i>	<i>Aspetti</i>	<i>Criteri</i>
46	Occupazione razionale degli edifici	Organizzare razionalmente l'occupazione delle stanze della struttura in modo da procedere al progressivo riempimento della struttura per piani, stanze o ali, permettendo la disattivazione momentanea del riscaldamento o del condizionamento nelle porzioni dell'edificio non occupate
47	Cambio biancheria	Informare gli ospiti sulla politica ambientale della struttura ricettiva, che prevede il cambio di asciugamani e lenzuola su richiesta degli ospiti o automaticamente due volte a settimana
48	Sciacquoni	Installare dispositivi di arresto dell'acqua negli sciacquoni o utilizzo di scarico con doppio flusso
49	Flusso acqua	Il flusso da rubinetti e docce deve essere inferiore a 12 litri/minuto
50	Acque piovane	Raccogliere le acque piovane e trattarle per scopi non potabili
51	Educazione ambientale	Fornire a ciascun cliente sacchetti per raccogliere i rifiuti dopo le visite nell'area Parco
52	Carta per stampa	Utilizzare carta riciclata per la propria comunicazione sia interna che esterna
53	Bottiglie riutilizzabili	Offrire tutte le bevande in bottiglie riutilizzabili
54	Frutta e verdura biologica	Utilizzo almeno dell' 80% di frutta e verdura di provenienza da coltivazione biologica o locale

55	Detersivi	Tutti i detersivi utilizzati all'interno della struttura devono avere il marchio Ecolabel o altri marchi ecologici ISO
56	Carta ecologica	Tutta la carta usata per usi igienici deve avere l'Ecolabel
57	Mezzi alternativi alle auto/moto	Motivare i clienti all'utilizzo di mezzi di trasporto alternativi alle automobili/moto
58	Escursioni nel territorio del Parco	Organizzare in proprio o attraverso guide delle escursioni all'interno del territorio del Parco per i propri clienti
59	Prodotti tipici locali	Nel menù sono presenti almeno due prodotti tipici della zona e un vino della zona, e vengono utilizzati acque minerali, latte e prodotti lattiero-caseari locali
60	Beni durevoli	Almeno il 10% dei beni durevoli della struttura (biancheria, asciugamani, PC, televisori, materassi, elettrodomestici,...) deve avere l'Ecolabel o marchio di qualità ambientale analogo (vedi elenco GPP)
61	Biciclette	Mettere a disposizione un locale per deposito biciclette
62	Fornitori	Almeno uno dei fornitori o erogatori di servizi della struttura deve essere registrato in base al sistema EMAS o ISO 14001
63	Interventi edili per ridurre consumi energetici	In caso di ristrutturazione degli edifici, sarà garantita l'adozione dei criteri di selezione dei materiali per migliorare l'efficienza energetica dell'edificio (ad esempio utilizzo di infissi con doppi vetri, adeguato isolamento termico delle pareti, ...) e compatibili con gli aspetti paesaggistici e tradizionali del contesto locale
64	Bibite in lattina	Non devono essere somministrate bibite in lattina usa e getta