



Regione Emilia-Romagna  
Programma Triennale  
Attività Produttive e PRRIITT  
2012-2014

**Carta volontaria  
del ristorante sostenibile**

# La ristorazione incontra l'ambiente

**Soluzioni, servizi e prodotti ecologici**

**Bologna - 10 ottobre 2011**

Viale della Fiera n. 6/8 - "Terza Torre" della Regione Emilia-Romagna - Sala Piano Terra

## PROGRAMMA

Ore 9.00 **Registrazione dei partecipanti**

Ore 9.15 **APERTURA AREA ESPOSITIVA**

Ore 9.30 **CONVEGNO: SCENARI E OPPORTUNITÀ PER LA RISTORAZIONE SOSTENIBILE**  
Presentazione di alcune esperienze inerenti al tema della sostenibilità nella ristorazione

*Presiede: Marco Pasi - Cat Confesercenti Emilia Romagna*

### Interventi:

**Gian Carlo Muzzarelli** - *Assessore alle Attività Produttive, Piano Energetico e Sviluppo Sostenibile, Economia Verde, Edilizia, Autorizzazione Unica Integrata della Regione Emilia-Romagna*

**Maurizio Melucci** - *Assessore al Turismo e Commercio Regione Emilia-Romagna*

**Raffaella Raffaelli** - *Direttore SGI:SQE ARPA Emilia-Romagna*

**Matteo Guidi** - *Last Minute Market Università di Bologna*

**Lorenza Longo, Marco Niro** - *Progetto Eco-Ristorazione Provincia Autonoma di Trento*

**Antonio Cherchi** - *Presidente Slow Food Emilia Romagna*

**Esmeralda Giampaoli** - *Presidente Nazionale Fiepet*

**Stefano Bollettinari** - *Direttore Confesercenti Emilia Romagna*

Ore 11.45 **Pausa lavori e visita all'area espositiva**

## APERTURA TAVOLE ROTONDE

Ore 12.00 **Risparmiare con l'ambiente**

*Soluzioni e tecnologie che consentono un immediato risparmio economico sui costi di gestione della struttura, riducendone anche l'impatto ambientale generato da riscaldamento/raffrescamento, illuminazione, acqua di rete, carta tissue. Interverranno: INNOVA, SCA-Tork, Celli water division, Wissenlux.*

Ore 12.45 **L'efficienza energetica per le cucine professionali**

*Le tecnologie più innovative per ridurre al minimo i consumi energetici (e quindi le emissioni di CO<sub>2</sub>) correlabili a cucine, forni, abbattitori, lavastoviglie, frigoriferi professionali. Interverranno: Electrolux, Comenda, Mareno, Dama di cuore.*

**Ore 13.30** **Pausa lavori e visita all'area espositiva**

**Ore 14.30** **Prodotti biologici, arredi e forniture ecologiche**

*Fuori e dentro al piatto, rendere green le proprie forniture può diventare un elemento distintivo e una vincente scelta di marketing. Interverranno: INNOVA, Consorzio Pannello Ecologico, PROBER, Ecozema.*

**Ore 15.15** **I prodotti ecologici per la pulizia e l'igiene nella ristorazione**

*Come garantire l'igiene e la pulizia nel locale utilizzando prodotti e soluzioni a basso impatto ambientale, dai lavamani, ai detersivi per pavimenti, dai panni ai sistemi di pulizia. Interverranno: Sutter, Kroll, Vileda, INNOVA.*

**Ore 16.00 FINE LAVORI. CHIUSURA AREA ESPOSITIVA**

#### **AZIENDE ESPOSITRICI**

INNOVA (Servizi Avanzati per la Qualità, l'Ambiente e l'Energia); ALCE NERO & MIELIZIA (prodotti alimentari biologici); ASPIC (soluzioni per la raccolta differenziata); CARTONSPECIALIT (stoviglie biodegradabili); CELLI (erogatori di acqua di rete liscia, gasata, refrigerata); COMENDA (lavastoviglie professionali); ECOZEMA (stoviglie biodegradabili); ELECTROLUX Italia (cucine professionali); FHP - VILEDA PROFESSIONAL (sistemi meccanici e utensili per le pulizie); IMECA (utensili professionali in legno per ristoranti); KROLL (detergenza professionale); MARENO (cucine professionali); MITO SISTEMA AMBIENTE (sistemi di pulizia); PROBER (alimentazione biologica); SUTTER PROFESSIONAL (detersivi per la pulizia professionale); TORK (carta tissue e sistemi di dispensazione); WISSENLUX (soluzioni a tecnologia LED per spazi commerciali).

---

*La partecipazione all'evento è gratuita, ma occorre effettuare la "Registrazione on-line" o scaricare il "Modulo registrazione" dal sito [www.catconfesercenti.it](http://www.catconfesercenti.it) o [www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it).*

*L'iniziativa è realizzata dal CAT Confesercenti Emilia Romagna*



*con il patrocinio di*



Assessorato Attività produttive, piano energetico  
e sviluppo sostenibile, economia verde, edilizia,  
autorizzazione unica integrata

*con la collaborazione di*



#### **Segreteria organizzativa:**

*Cat Confesercenti Emilia-Romagna*

*Via Don G. Bedetti, 26, Bologna*

*Tel.051/6380311 fax 051/325502*

*[www.catconfesercenti.it](http://www.catconfesercenti.it) [www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it)*

*[redazione@catconfesercenti.it](mailto:redazione@catconfesercenti.it)*