

LOCALI DELLA DECRESCITA

SCHEDA PER L'ADESIONE DI UN NUOVO LOCALE

(da inviare a francescobadalini@gmail.com)



NOME LOCALE: _____

INDIRIZZO: _____

RECAPITO TELEFONICO: _____

SITO E -EMAIL (facoltativo): _____

TIPO DI CUCINA / MENU': _____

COSTO MEDIO (escluso bevande): _____

RISPETTO DEI SEGUENTI CRITERI:

- 1 Usa prodotti a filiera corta, per quanto possibile da piccoli produttori locali e indica nel menù la loro provenienza
- 2 Segnala i prodotti che coltiva e produce in proprio
- 3 Usa frutta e ortaggi di stagione nella maggior misura possibile consentita dalla natura
- 4 Usa prodotti coltivati biologicamente nella misura del...
- 5 Applica ricette tradizionali del territorio
- 6 Fornisce di regola un incarto per riportare a casa cibo e vino avanzati
- 7 Fa la raccolta differenziata di questi rifiuti
- 8 Effettua il compostaggio dell'organico
- 9 Non utilizza bottiglie di plastica, serve acqua dell'acquedotto filtrata e s'impegna a ridurre l'acqua consumata seguendo i consigli indicati.
- 10 Conferisce a organizzazioni caritative e mense pubbliche i cibi non utilizzati in prossimità di scadenza (last minute market)
- 11 Si è impegnato a ridurre/ha ridotto i propri consumi di energia attuando misure che saranno appositamente indicate
- 12 Utilizza detersivi biologici
- 13 Non ha la televisione nella sala da pranzo
- 14 Tiene conto di esigenze alimentari particolari(include nel menù piatti vegani e menù gluten-free)
- 15 E' disponibile ad ospitare corsi dell'Università del Saper Fare (Unisf) e iniziative del punto kilovinozero locale, qualora fosse presente sul territorio
- 16 Non ha barriere architettoniche.

VETROFANIA ASSEGNATA:

- VETROFANIA TRASPARENTE (7-9 requisiti)
- VETROFANIA ARGENTATA (10-13 requisiti)
- VETROFANIA DORATA (14-16 requisiti)

Per approfondimenti telefonare a Francesco Badalini francescobadalini@gmail.com cell. 340 4915732