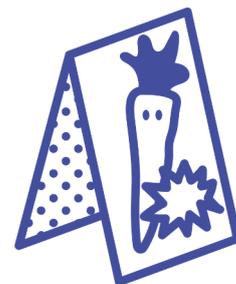


Bistro, caffè, ristorante

Queste liste di controllo sono strumenti di lavoro per aiutare il vostro museo a muoversi verso un futuro ancora più sostenibile. Le misure suggerite non sono esaustive, ma hanno lo scopo di incoraggiare una riflessione continua. Potete trovare online tutti i link, le fonti e gli esempi di cui avete bisogno. Le liste di controllo vi danno un'idea di ciò che già sapete e di ciò che potete ancora fare. Per avere una visione d'insieme, si consiglia di coordinare l'uso delle diverse liste di controllo.



Misure a forte impatto



Misure di facile implementazione

To do Doing Done

Gli elettrodomestici installati (p. es. frigorifero, congelatore, macchina del caffè, ecc.) hanno un basso consumo energetico?

Vengono utilizzate lavastoviglie a basso consumo d'acqua?

Esistono strategie per ridurre al minimo gli sprechi alimentari (p. es. adattamento flessibile del menu, possibilità di portare via gli avanzi, donazione di cibo, ecc.)?

È stato fissato un obiettivo di riduzione dei rifiuti alimentari?

Vengono offerte porzioni più piccole con la possibilità prendere una seconda porzione?

I rifiuti della cucina vengono raccolti separatamente e smaltiti come rifiuti biodegradabili?

Le eccedenze alimentari vengono donate a banche alimentari o rifugi per senzatetto?

I menu in eccesso sono disponibili su Too Good To Go?

La pianificazione delle quantità di produzione è ottimizzata (p. es. ordini più piccoli, utilizzo dell'intero prodotto, formazione mirata dei dipendenti, ecc.)

Gli scarti alimentari (p. es. pane duro, croissant avanzati, ecc.) vengono riutilizzati in modo creativo?

Si tiene conto delle diverse diete (p. es. intolleranze, allergie)?

Vengono offerte opzioni di menu vegetariane e vegane interessanti (menu accattivanti, prezzi accattivanti, buona presentazione)?

I menu a basso impatto ecologico sono segnalati come tali?

Sistemi di incentivazione favoriscono la scelta di menu sani e sostenibili?

I menu a base di carne sono ridotti al minimo?

Vengono offerte alternative vegetali ai prodotti animali (p. es. latte vegetale invece di latte vaccino)?

Gli ingredienti utilizzati sono prevalentemente regionali e di stagione?

Sono state create partnership con enti fornitori e aziende produttrici locali per garantire la trasparenza e la tracciabilità della catena di approvvigionamento?

To do Doing Done

Vengono incoraggiati i partenariati volti a sostenere iniziative nel campo dell'agricoltura solidale/ecologicamente sostenibile?

I pasti sono preparati principalmente con prodotti freschi, senza ricorrere a prodotti processati o piatti pronti?

I prodotti ecologici e le pratiche di commercio equo e solidale hanno la priorità?

Si rinuncia ad alimenti importati per via aerea?

Sono evitate verdure provenienti da serre riscaldate?

Si è pensato di creare un giardino o delle fioriere per coltivare il proprio cibo biologico?

Le persone che vivono in povertà possono prendere un caffè gratis e partecipare così alla vita pubblica?

È disponibile l'acqua del rubinetto (se sì, a un prezzo ragionevole)?

Si evita l'uso di prodotti monouso?

I clienti sono incoraggiati a portare i propri bicchieri o contenitori riutilizzabili?

I clienti sono informati sulle attività e sulle misure legate al tema della sostenibilità?

Per saperne di più: Fonti e altri collegamenti



www.happymuseums.ch/happy-museum-links

