



Ristoranti “verdi”: prove tecniche di trasmissione

Il concetto di sostenibilità è sempre più attuale e diffuso nell’ambito dell’industria dei centri commerciali, dove si è ormai imposto come tema imprescindibile per le varie componenti della filiera. Nella consapevolezza della sua vitale valenza strategica per il mondo del retail e per tutti gli stakeholder, Spazio Futuro Group è entrato a fare parte di Green Building Council Italia, associazione non profit che fa riferimento all’esperienza pionieristica dell’U.S. Green Building Council, promossa nel 2008 dalla Società Consortile Distretto Tecnologico Trentino. Obiettivo principale di tale organismo è la diffusione di una cultura dell’edilizia sostenibile, sen-

IL TEMA DELL’ECOCOMPATIBILITÀ È SEMPRE PIÙ TRASVERSALE E PUÒ TROVARE SINERGIE DI PARTICOLARE INTERESSE ALL’INTERNO DEL MONDO DELLA RISTORAZIONE

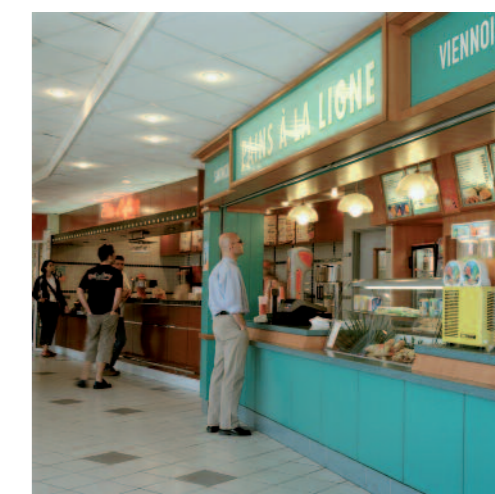
sibilizzando opinione pubblica e istituzioni circa l’impatto che le modalità di progettazione, costruzione e gestione degli immobili hanno sulla qualità complessiva della vita dei loro fruitori e dell’intera collettività e di fornire nel contempo oggettivi parametri di riferimento agli operatori, ispirandosi alle best practice

internazionali, attraverso l’adozione del protocollo di certificazione indipendente Leed (Leadership in Energy and Environmental Design), che è adesso disponibile nella sua versione italiana, adattata alle peculiarità locali. Le implicazioni della progressione di una coscienza ecologica in termini di real estate sono d’immediata evidenza e CC& ha dato un apprezzabile contributo di conoscenza grazie ai numerosi articoli dedicati alle tematiche in questione. Vogliamo qui svolgere qualche breve considerazione specificamente riferita al mondo della ristorazione, anch’esso investito da dinamiche da non sottovalutare, che vanno oltre la sfera immobiliare.

Qualche dato

Secondo un sondaggio pubblicato a fine luglio 2009 da Eurobarometro, l’80% degli europei tiene conto dell’impatto ambientale dei prodotti quando fa la spesa e auspica l’adozione di un’etichetta che quantifichi e certifichi l’incidenza degli stessi sotto il profilo delle emissioni di gas serra. Venendo al settore alimentare, secondo le stime diffuse da Coldiretti, un pasto medio percorre più di 1.900 chilometri su camion, navi e aerei prima di essere consumato, con punte di 9.000 km (si pensi, a titolo esemplificativo, ai pur pregiati vini australiani). E’ peraltro

potrebbero beneficiare di politiche favorevoli allo sviluppo della cosiddetta filiera corta. Qualcosa è già stato fatto, molto resta da fare. Le grandi catene della distribuzione stanno intanto dedicando una crescente attenzione a tali aspetti. In particolare, Auchan ha avviato un progetto di valorizzazione del patrimonio enogastronomico regionale italiano, con il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali: un’iniziativa che concerne oltre 10.000 prodotti realizzati da piccole e medie imprese, al debutto l’11 febbraio con



meno dei “farmers market” o mercati “dal produttore al consumatore”, che propongono prodotti a chilometro zero, è ancora agli albori, ma pare avviato a un forte sviluppo. Nel contesto pubblico, invece, il “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nei settori delle pubbliche amministrazioni”, introdotto con decreto interministeriale nell’aprile 2008 (n. 135), fissa le linee guida per il cosiddetto “green procurement”. Al riguardo, segnaliamo che un esperimento significativo è in atto nelle mense scolastiche del Comune di Corsico, nell’hinterland milanese, dove viene privilegiata la scelta di materie prime provenienti da fornitori locali, nel quadro di una politica organica, che coinvolge anche risparmio idrico ed energetico, prevenzione dei rifiuti (non vengono usati materiali a perdere) e raccolta differenziata.

Green Restaurant

In ambito americano, il principio dell’“eat locally” è sempre più rilevante e vede nella coppia presidenziale Barack & Michelle Obama il più efficace testimonial. Se l’abbattimento dell’anidride carbonica passa anche dalla tavola, non c’è dubbio che le scelte improntate all’ecocompatibilità possano costituire una grande opportunità di business. Vogliamo ricordare

Leed: uno strumento olistico e flessibile

Il protocollo Leed (Leadership in Energy and Environmental Design) è stato introdotto negli Stati Uniti su impulso dell’U.S. Green Building Council e rappresenta lo standard più diffuso in materia di valutazione dei profili di ecocompatibilità di ambito immobiliare. La certificazione è articolata su quattro livelli, che riflettono il grado di sostenibilità delle soluzioni tecnico-costruttive adottate: certified (26-32 punti), silver (33-38), gold (39-51) e platinum (52-69).

Il rating complessivo scaturisce dalla somma dei punti ottenuti in relazione a ciascuna delle sei aree oggetto di esame, focalizzando l’attenzione su: siti (possono essere attribuiti fino a un massimo di 14 punti), gestione dell’acqua (5 punti), energia e atmosfera (17 punti), materiali e risorse (13 punti), qualità degli ambienti interni (15 punti) ed elementi d’innovazione progettuale (5 punti). Ne esistono varie versioni che si applicano alle diverse tipologie d’intervento e destinazioni d’uso. La sua traduzione italiana, promossa da Green Building Council Italia, recependo le specificità della nostra industria, è appena stata lanciata.

(Fonte: www.usgbc.org, www.gbccitalia.org)

nota la presenza sul nostro territorio di moltissimi prodotti locali tradizionali che

la presentazione della linea a marchio proprio Saporì delle Regioni. Mentre il feno-

che la Green Restaurant Association, attiva negli Stati Uniti dal 1990, ha promosso un programma (GRA Certification) che prevede l'attribuzione di un rating da 2 a 4 stelle ai ristoranti certificati, che si impegnano poi a migliorare costantemente i punteggi ottenuti in relazione alle varie categorie prese in esame. Per gli edifici di nuova costruzione o frutto di ristrutturazioni, l'associazione ha implementato il protocollo Sustainabuild. I ritorni riguardano diversi aspetti, quali pubblicità, taglio dei costi, incremento della produttività del personale, consentendo inoltre di attrarre nuovi clienti e fidelizzare quelli abituali, anticipa-



re le disposizioni legislative, creare un ambiente più salubre. Tornando al primo punto, è chiaro che in un Paese dove l'80% degli interpellati si dichiara attento alle

tematiche ambientali, aderire a un programma con le caratteristiche sopra citate può rappresentare un poderoso strumento di marketing. Anche in Europa i player più lungimiranti si sono mossi da tempo. Il "Rapporto di Sostenibilità" del Gruppo Autogrill offre numerosi spunti in proposito. Sul piano operativo, con riferimento all'Italia, ci limitiamo a menzionare il restyling del format Spizzico, ispirato ad avanzati criteri di sostenibilità, che comprendono l'utilizzo di materiali "verdi", il potenziamento della raccolta differenziata dei rifiuti all'interno del locale e la sistematica applicazione di "Key Performance Indicator" ambientali. A proposito di fast food, infine, nel corso dell'ultima edizione del Mapic di Cannes abbiamo avuto modo di visionare il concept transalpino "prêt-à-manger" Noée, un esempio innovativo di ristorazione veloce "naturale", all'insegna della qualità delle proposte e di un impegno a tutto tondo, rivolto a un target di fruitori consapevoli: un tentativo di coniugare i diversi elementi che concorrono al benessere e all'ecocompatibilità, puntando, da un lato, su un apporto nutrizionale ottimale garantito da prodotti bio e, dall'altro, su ambienti, materiali e processi gestionali sostenibili. Alimentare, Watson!

**Presidente di Spazio Futuro Group*

Certified Green Restaurant Sustainabuild

Categorie	Punteggio
Efficienza idrica	30 punti
Riduzione dei rifiuti e riciclo	12,5 punti
Arredamento e materiali sostenibili	20 punti
Cibo sostenibile	10 punti
Energia	90 punti
Materiali a perdere	10 punti
Riduzione delle componenti inquinanti	30 punti
Punti ottenibili da ogni categoria	2,5 punti
Minimo richiesto	205 punti

Ai fini della certificazione è necessario raggiungere un totale di 205 punti, con soglie minime previste per ogni singola categoria considerata, avere adottato un piano complessivo per il riciclo, non utilizzare polistirolo e svolgere attività annuali di formazione specifiche.

(Fonte: www.dinegreen.com)