



Consigli pratici
PER
EVENTI
ECO SOSTENIBILI



Co.S.R.A.B.
CONSORZIO SMALTIMENTO RIFIUTI AREA BELLESE



OK MANGIARE, BERE E DIVERTIRSI,
MA CASPITA STI RIFIUTI!



Campagna di
sensibilizzazione ambientale
attraverso la diffusione
di buone pratiche
per l'organizzazione
di **EVENTI ECO SOSTENIBILI**
sul **TERRITORIO BIELLESE.**

Consigli pratici
PER
EVENTI
ECO SOSTENIBILI



Giusto per **INTRODURRE** **L'ARGOMENTO...**

Il territorio biellese, soprattutto nel periodo estivo, è ogni anno teatro di numerose **sagre e manifestazioni eno-gastronomiche** che riescono a coinvolgere un elevato numero di persone, provenienti anche da fuori Provincia; tali eventi sono inevitabilmente caratterizzati dalla **produzione di grandi quantità di rifiuti** che, se non correttamente differenziati, verrebbero conferiti al Polo Tecnologico di Cavaglià, **incidendo notevolmente tanto sui costi a carico della collettività**, quanto in termini di danno all'ambiente che ci circonda.

Il **Consorzio Smaltimento Rifiuti Area Biellese – Co.S.R.A.B.** ritiene che questi eventi, organizzati con gli adeguati accorgimenti, possano diventare ottimi vettori di comunicazione e sensibilizzazione sulle tematiche ambientali ed in particolare proprio sul tema della riduzione e della differenziazione dei rifiuti.

Anche il Piano Regionale di Gestione dei Rifiuti al capitolo 7.4.4 inquadra tali eventi come **“un’occasione per sensibilizzare la popolazione sul tema della riduzione dei rifiuti”**, a patto che siano supportati da apposite campagne di comunicazione.

Da qui la necessità di individuare una serie di interventi atti a permettere ai soggetti organizzatori di trasformare manifestazioni e sagre in una vera e propria...



Parliamo di **ECO FESTE** E CERCHIAMO DI CAPIRCI...

Una **ECOFESTA** è una manifestazione in cui vengono promosse e diffuse buone pratiche di riduzione dei rifiuti e di raccolta differenziata, con l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali generati dall'evento.

Gli Enti Pubblici territoriali (quali i Comuni e le Comunità Montane), le Associazioni e le Pro Loco che finanziano, organizzano, gestiscono e coordinano lo svolgimento di manifestazioni quali le Feste o le Sagre locali possono contribuire al raggiungimento di importanti obiettivi di natura ambientale, con pochi e significativi accorgimenti, sintetizzabili nei seguenti punti:

1. Organizzazione dell'evento
2. Prevenzione e riduzione della produzione (in peso ed in volume) dei rifiuti
3. Promozione della raccolta differenziata di tutte le frazioni merceologiche avviabili a recupero
4. Riduzione degli altri impatti ambientali collegati, a titolo di esempio, alla mobilità ed ai consumi energetici
5. Sensibilizzazione degli utenti





Mettiamoci comodi,
carta e penna alla mano

E ORGANIZZIAMO L'EVENTO!

È importante che all'interno del comitato organizzatore dell'evento si individui un **referente/responsabile** che si occupi di:

- verificare che la **comunicazione e la pubblicità** dell'evento sia effettuata **privilegiando internet ed i social network** rispetto ai supporti fisici, che dovrebbero comunque essere realizzati in **materiali ecocompatibili**;
 - **contattare il Comune ed il Consorzio** per l'organizzazione del servizio di raccolta differenziata durante l'evento; per eventi di grandi dimensioni è ipotizzabile prevedere un incontro preliminare con rappresentanti del **Consorzio** e del gestore del servizio **S.E.A.B. S.p.A.**;
 - pianificare, in collaborazione con SEAB e Cosrab, il **posizionamento dei contenitori** sull'area dell'evento, con l'ausilio di una planimetria;
 - formare, attraverso l'utilizzo dell'**app Junker** e di **materiale fornito dal Consorzio**, gli eventuali volontari che si occuperanno di gestire il conferimento dei rifiuti e di dare indicazioni ai partecipanti, nonché chi si occuperà della ristorazione per assicurarsi che vengano correttamente separati imballaggi, scarti alimentari ecc”;
 - garantire un facile accesso ai contenitori per la raccolta da parte dei mezzi deputati allo svuotamento.
- 

Prevenzione e riduzione DELLA SOLITA CATASTA DI MALEDETTI RIFIUTI

STOVIGLIE, POSATE E BICCHIERI

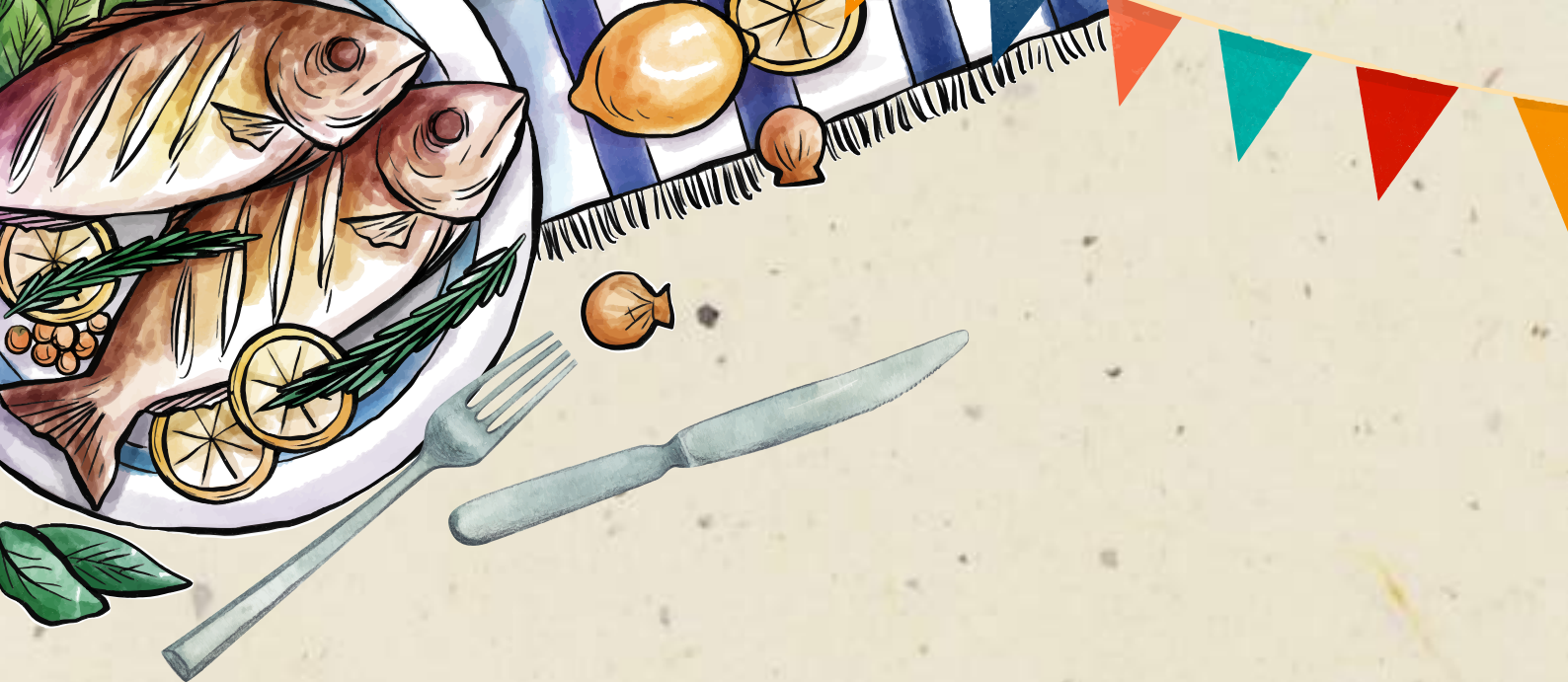
Per prima cosa occorre premettere come l'impiego di stoviglie non riutilizzabili sia una delle principali fonti di produzione di rifiuti nell'ambito di manifestazioni ed eventi in cui si prevede la somministrazione di cibo e bevande (le altre sono l'impiego di tovaglie non riutilizzabili e gli imballaggi delle bevande quali bottiglie in plastica e vetro).

È pertanto importante individuare tipologie di materiali da evitare, a causa del più elevato impatto ambientale:

1. Posate in plastica monouso sono non differenziabili, in quanto non riconosciute da COREPLA come imballaggi.

2. Piatti e bicchieri monouso in plastica rappresentano una soluzione a bassa ecocompatibilità in quanto, pur conferibili in maniera differenziata e destinati ad impianti di recupero, non sono coerenti con la recente Direttiva Europea SUP (Single Use Plastics), che impone il divieto di commercializzazione dei manufatti monouso in plastica per la somministrazione di cibi e bevande (piatti, bicchieri, posate, capsule caffè, ecc)





3. Posate, bicchieri e piatti in materiale biodegradabile (o, per dare una definizione tecnicamente più corretta, in **“plastiche compostabili”** con riferimento alla norma UNI EN 13432), rappresentano una soluzione con buona ecocompatibilità: tali materiali sono pienamente compostabili, sebbene con tempi di maturazione più lunghi rispetto agli scarti di cucina, aspetto che può generare qualche problema negli impianti di compostaggio di vecchia generazione, ma non in quelli dotati di nuove tecnologie”.

4. La soluzione a maggior ecocompatibilità risulta pertanto nell’impiego di stoviglie, posate e bicchieri riutilizzabili: stoviglie riutilizzabili realizzate in ceramica o, alternativamente, in plastica dura lavabile posate riutilizzabili realizzate in metallo o altro materiale lavabile (ad esempio in poliestere), sebbene tali materiali possano rappresentare, in determinati contesti, una criticità nell’applicazione del c.d. “Decreto Gabrielli” in materia di sicurezza durante gli eventi pubblici.

L’impiego di posate, piatti e bicchieri riutilizzabili impone l’utilizzo di lavastoviglie e lavabicchieri al fine di un idoneo trattamento igienico-sanitario delle stesse e, pertanto, di un allaccio idrico, elettrico e un adeguato scarico o, in alternativo, di un servizio di noleggio stoviglie, che vengono fornite pulite in contenitori e poi ritirate sporche e lavate dal noleggiatore.

Sta all’organizzatore dell’evento valutare quale soluzione sia più compatibile con le proprie necessità organizzative ed economiche, nonché con le vigenti normative in materia di sicurezza durante eventi pubblici”.

Per quanto riguarda feste della birra o del vino, che non prevedono la consumazione di bevande solo nell’area ristorazione, ma degustazioni su più postazioni, un’opzione a basso impatto ambientale è rappresentata dalla **distribuzione di un bicchiere in plastica rigida a ciascun partecipante**, all’ingresso dello spazio ospitante l’evento.

Il partecipante potrà quindi utilizzare più volte il bicchiere e, a fine evento, restituirlo o portarlo a casa.

In tal caso occorre prevedere delle postazioni per il lavaggio dei bicchieri, a disposizione degli utenti.



TOVAGLIE E TOVAGLIOLI

È opportuno che le tovaglie siano realizzate in materiali lavabili e quindi riutilizzabili o in materiali compostabili, conferibili nel rifiuto organico.

Tovaglie in carta usa e getta, con conferimento nel contenitore della carta, possono essere una soluzione, ma il personale deve stare attento a non raccogliere scarti di cibo o altri rifiuti insieme alla tovaglia, per non inquinare il resto della carta differenziata.

Prodotti in materiali poliacoppiati (es. tovaglie in carta con film interno in plastica) vanno conferiti nel contenitore del materiale prevalente.

È fondamentale non conferire le tovaglie usa e getta colorate nell'organico, in quanto contenenti inchiostri, che vanno ad inquinare il rifiuto organico.

Per quanto riguarda i tovaglioli, anche qui da preferire materiali lavabili e riutilizzabili. Nel caso di utilizzo di prodotti usa e getta, possono essere conferiti nell'organico (in tal caso occorre tassativamente scegliere tovaglioli non colorati)

In tal caso i tovaglioli devono essere in tessuto di cellulosa bianco preferibilmente dotati di marchio Ecolabel e/o marchio FSC (Forest Stewardship Council) per attestarne la maggior compatibilità ambientale.



SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE

L'utilizzo di bevande imbottigliate rappresenta uno degli aspetti più impattanti dal punto di vista della produzione di rifiuti, oltre a richiedere grandi quantità di energia per la

produzione ed il trasporto.

Per quanto riguarda l'acqua, la soluzione migliore sotto il profilo ambientale è l'utilizzo dell'acqua del rubinetto, il cui costo tra l'altro è nettamente inferiore rispetto all'acqua imbottigliata. Si può prevedere l'acquisto o il noleggio di impianti per il trattamento (mediante filtri a struttura composta con approvazione ministeriale), la refrigerazione e l'aggiunta di anidride carbonica.





Una soluzione alternativa consiste nel ricorrere alla distribuzione di acqua in bottiglie di vetro con vuoto a rendere.

Per la fornitura del vino la soluzione ottimale è la spillatura in caraffe di vetro da damigiane che una volta vuote, saranno restituite alla cantina fornitrice.

In ogni caso, per tutti i tipi di bevande, la soluzione più opportuna è ricorrere a distributori alla spina, evitando di consegnare ai partecipanti imballaggi (bottiglie o, ove permesso, lattine di alluminio).



ECCEDENZE ALIMENTARI



Nel corso delle manifestazioni eno-gastronomiche si producono grandi quantità di cibo che, se non consumato, diventa rifiuto organico. È opportuno prevedere la possibilità di portarsi a casa il cibo non consumato completamente, con l'utilizzare di contenitori riutilizzabili o differenziabili per l'asporto del cibo avanzato (doggie bag).

È altresì opportuno prevedere la possibilità di realizzare “mezze porzioni”, soprattutto quando si prevede grande affluenza di bambini. In ultimo è ipotizzabile pensare, ove possibile, alla donazione di alimenti non utilizzati ad associazioni solidaristiche del territorio e di scarti di cibo a canili e gattili.



PULIZIE DEI LOCALI

Al fine di ridurre la produzione di imballaggi è opportuno dotarsi di prodotti per la pulizia concentrati da diluire sul posto.

Per la riduzione degli impatti ambientali, i prodotti dovrebbero rispettare alcune specifiche tecniche minime:

- le sostanze tensioattive devono essere rapidamente biodegradabili
 - i prodotti non devono contenere i seguenti ingredienti:
 - alchilfenoletossilati (APEO) e relativi derivati
 - EDTA (etilendiamminatetracetato) e relativi Sali
- 



- Muschi azotati e muschi policiclici
- Sostanze o preparati classificati o classificabili con una o più frasi di rischio (R40, R46, R49, R50-53, R59, R60, R61, R62, R63, R68) ai sensi della direttiva 67/548/CEE e successive modifiche e della direttiva 1999/45/CE in una quantità superiore allo 0,01% del peso del prodotto finale.
- Sostanze o preparati classificati o classificabili con le frasi di rischio R42 o R43 ai sensi della direttiva 67/548/CEE e successive modifiche e della direttiva 1999/45/CE in una quantità superiore allo 0,1% del peso del prodotto finale.
- Il marchio Ecolabel europeo (Reg. CE n. 66/2010) può costituire mezzo di prova per attestare la rispondenza dei prodotti.

PULIZIA DI STOVIGLIE E PENTOLAME

Al fine di ridurre la produzione di imballaggi è opportuno dotarsi di prodotti per la pulizia concentrati da diluire sul posto.

Per la riduzione degli impatti ambientali, i prodotti dovrebbero rispettare alcune specifiche tecniche minime:

- le sostanze tensioattive devono essere rapidamente biodegradabili
- i prodotti non devono contenere sostanze o preparati classificati o classificabili con una o più frasi di rischio (R40, R45, R46, R49, R50-53, R 51-53, R60, R61, R62, R63, R64, R68) ai sensi della direttiva 67/548/CEE e successive modifiche e della direttiva 1999/45/CE.

Il marchio Ecolabel europeo (Reg. CE n. 66/2010) può costituire mezzo di prova per attestare la rispondenza dei prodotti.



Compito a casa...

PROMOZIONE DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA

È necessario garantire per tutta la durata dell'evento una **corretta differenziazione di tutte le tipologie di rifiuti** prodotti durante lo svolgimento delle attività, secondo le specifiche previste per il territorio Comunale, verificabili attraverso l'app **Junker**.

Il servizio di raccolta, da effettuarsi tramite fornitura dei contenitori e relativo svuotamento, saranno concordati con il Consorzio ed il gestore del servizio S.E.A.B. S.p.A. coinvolgendo, se necessario, anche il Comune sede della manifestazione, in special modo se sarà esso a farsi carico delle relative spese.

Per manifestazioni di grandi dimensioni è possibile prevedere di organizzare un tavolo tecnico preliminare alla presenza di **tecnici Cosrab e SEAB** per definire i dettagli dei servizi di raccolta.

Deve essere prevista la creazione di postazioni per la raccolta differenziata, dotate di tutti i contenitori necessari, da destinarsi ad uso interno (ad esempio per il personale delle cucine o di servizio ai tavoli) e postazioni per la raccolta differenziata destinate ai partecipanti.





POSTAZIONI DI RACCOLTA DIFFERENZIATA AD USO INTERNO

È opportuno prevedere l'organizzazione di uno o più punti di raccolta ad uso interno, per il personale delle cucine e/o per quello di servizio ai tavoli, non accessibili ai partecipanti. Tali punti di raccolta saranno organizzati con contenitori di volumetria compresa tra 360 e 1100 litri, che verranno svuotati dal gestore del servizio sulla base degli accordi presi.

Saranno forniti contenitori per la raccolta di:

- rifiuto indifferenziato
- carta e cartone
- plastica
- vetro, alluminio, latta
- organico (sul territorio dei Comuni in cui tale raccolta non è attiva, è possibile concordare un servizio ad hoc, compatibilmente con le disponibilità organizzative ed economiche)

È opportuno prevedere, se utilizzate, un punto di raccolta per cassette in legno.

Dovrà essere redatta da parte dell'organizzazione dell'evento una planimetria dell'area interessata, nella quale indicare il posizionamento, concordato con il gestore del servizio, dei contenitori, nonché dell'area in cui gli operatori potranno effettuare il travaso sui mezzi di raccolta.

POSTAZIONI DI RACCOLTA DIFFERENZIATA PER I PARTECIPANTI

È opportuno prevedere postazioni di raccolta differenziata ad uso esclusivo dei partecipanti, costituite da:

- 1 contenitore per la raccolta della plastica
- 1 contenitore per la raccolta della carta
- 1 contenitore di colore blu per la raccolta delle lattine (se previsto l'utilizzo)

Si sconsiglia il posizionamento di contenitori per la raccolta dell'organico aperti a tutti, in quanto risulta impossibile effettuare continuo monitoraggio sul loro corretto utilizzo; è possibile ovviare a tale criticità utilizzando **materiale di consumo** (piatti, bicchieri, posate, eventuali incarti del cibo, tovaglioli, tovaglette ecc) **interamente compostabile**. Ogni postazione di raccolta differenziata dovrà essere opportunamente segnalata ed ogni contenitore dovrà essere provvisto di adesivi indicanti la tipologia di materiale conferibile.



Ogni postazione dovrà essere perfettamente visibile ed identificabile da parte dei partecipanti, nonché facilmente raggiungibile ed utilizzabile.

Il numero di postazioni di raccolta aperte al pubblico va definito con i tecnici di Cosrab e Seab in funzione dell'affluenza prevista per ciascuna giornata/serata in modo da non congestionare il sistema e poter effettuare operazioni di monitoraggio.

Nelle immediate vicinanze dell'area ristorazione, ove presente, è opportuno dotare le postazioni di raccolta anche di contenitori dell'organico, preferibilmente oggetto di controllo da parte dei volontari, per scongiurare conferimenti errati.

Nel caso di manifestazioni enogastronomiche che prevedano a titolo di esempio, singoli stand disposti su tutta l'area interessata dall'evento per la degustazione di cibi o bevande, è opportuno valutare il posizionamento di singoli contenitori per la raccolta di carta e plastica nelle immediate vicinanze di ogni stand (o gruppi di stand).

Dovrà essere redatta da parte dell'organizzazione dell'evento una planimetria dell'area interessata, nella quale indicare il posizionamento, concordato con il gestore del servizio, dei contenitori, nonché dell'area in cui gli operatori potranno effettuare il travaso sui mezzi di raccolta.

I contenitori dovranno essere spostati dagli organizzatori dell'evento in una zona che permetta agli operatori del gestore del servizio di effettuare il travaso nei mezzi di raccolta con le tempistiche concordate.

Raccolta del vetro (solo per uso interno):

- Bottiglie per bevande, vasi e vasetti per alimenti
- Contenitori in alluminio
- Contenitori in latta
- Carta stagnola

Raccolta dell'alluminio (solo per i partecipanti, ove previsto)

- Lattine in alluminio
- Carta stagnola

Raccolta della plastica

- Contenitori per liquidi
- Imballaggi per alimenti
- Piatti e bicchieri qualora si optasse per una fornitura in plastica monouso causa esaurimento scorte precedentemente acquistate





Raccolta di carta e cartone

- Cartoni per imballaggi
- Tovaglie, tovaglioli e tovagliette in carta puliti se si optasse per una fornitura in carta

Raccolta dell'organico

- Scarti ed avanzi di cibo
- Tovaglioli o tovagliette sporche

Raccolta dell'indifferenziato (solo ad uso interno):

- Tutti i rifiuti non differenziabili

Raccolta degli oli da frittura

Alcuni comuni del territorio hanno attivato il servizio di raccolta di oli e grassi di origine vegetale ed animale con la ditta Due Maich Servizi.

Tale servizio prevede la fornitura e successivo ritiro, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, di contenitori specifici per feste e sagre.

È opportuno prevedere tale raccolta, se la manifestazione è organizzata sul territorio di un Comune in cui tale servizio è attivo.

VOLONTARI

I volontari presenti durante l'evento dovranno avere anche il compito di **vigilare sul corretto conferimento dei rifiuti** da parte dei partecipanti, nonché fornire indicazioni ai partecipanti sulle corrette modalità di differenziazione dei rifiuti; la formazione dei volontari sull'argomento potrà essere effettuata con materiale fornito dal Consorzio e attraverso l'app Junker.

E' pertanto opportuno che i volontari abbiano **scaricato sul loro smartphone l'app Junker**, che permette di riconoscere in tempo reale ogni tipologia di rifiuto, indirizzando verso il corretto contenitore di raccolta.

Soluzione ottimale, se non già adottata, sarebbe quella di rendere i **volontari facilmente riconoscibili** (attraverso t-shirt o pettorine) soprattutto se posizionati in prossimità dei luoghi deputati alla ristorazione ed alle postazioni di raccolta differenziata.



E per finire in bellezza...

RIDUZIONE DEGLI ALTRI IMPATTI AMBIENTALI

MOBILITÀ

È opportuno promuovere l'accesso alla sede con mezzi pubblici, anche attraverso un sistema di navette e di percorsi pedonali protetti.

E' possibile valutare l'istituzione di un servizio di parcheggio a pagamento per mezzi privati in aree attrezzate, destinando l'introito a progetti di compensazione ambientale (es. piantumazione di alberi) o per la copertura di costi legati all'acquisto di materiale ecocompatibile.

CONSUMI ENERGETICI

È opportuno dotarsi di attrezzature per la cucina e la pulizia dalle alte prestazioni energetiche nonché prevedere l'installazione di punti luce con tecnologia LED.

SCELTA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Al fine di ridurre la mobilità delle merci e di favorire l'economia locale, è opportuno valutare, ove possibile, l'**approvvigionamento di prodotti alimentari a chilometro zero** (ovvero da produttori provinciali/regionali), di stagione ed a filiera corta.

È opportuno evitare l'approvvigionamento di prodotti surgelati e/o provenienti dall'estero.



SENSIBILIZZAZIONE DEGLI UTENTI

Parallelamente agli interventi tecnici/scelte di acquisto o di fornitori, per la **buona riuscita di una manifestazione ecocompatibile è importante sottolineare che la riduzione dei rifiuti ha effetto sulla singola “impronta ecologica” di ciascun partecipante**, al fine di stimolare una comprensione attiva sul senso delle iniziative, con attenzione particolare sulle azioni concrete messe in campo.

Ipotizzando un target variegato e presente alla manifestazione per fruire di servizi (ristorazione, beverage ecc.) non direttamente affini alle tematiche ambientali è importante ipotizzare materiali informativi di veloce, semplice ed immediata fruizione, sostituendo il materiale cartaceo con strumenti digitali ed utilizzando, quali eventuali supporti fisici, solo pochi totem/manifesti o, ancor meglio, schermi e/o maxischermi su cui proiettare immagini e brevi animazioni.

Il Consorzio ha attivato sul territorio biellese l'**App Junker** che permette di ottenere informazioni sulle modalità di differenziazione dei rifiuti e sul loro conferimento per l'avvio a recupero/smaltimento.

È opportuno prevedere di comprendere la **diffusione dell'utilizzo dell'app** tra i partecipanti all'evento.



Differenziata?
Nessun dubbio!

 **Junker**
Ricicla. Riusa. Rivoluziona.

Scarica l'app!


Download on the
App Store


Get it on
Google play