

HO.RE.CA

Informazioni di contatto

- Nome e cognome
- Azienda di appartenenza
- Funzione/ruolo all'interno dell'ente
- E-mail
- Telefono
- Sito web

Tipologia attività commerciale

Ristorante /Mensa /Fast food /Pizzeria /Catering /Agriturismo /Altro (specificare)

PRODUZIONE DI ECCEDENZE E SCARTI ALIMENTARI

1. Domanda: **Il valore complessivo delle eccedenze/scarti alimentari prodotti dalla vostra attività è:**

- Inferiore allo 0.05% delle vendite
- Tra lo 0.05 e lo 0.1% delle vendite
- Tra lo 0.1 e lo 0.3% delle vendite
- Tra lo 0.3 e lo 0.5% delle vendite
- Superiore allo 0.5% delle vendite

2. Domanda: **Quale è la quantità di eccedenze/scarti selezionati (no FORSU) che attualmente viene prodotta durante l'anno?** (Indicare quantitativi e codici CER dove possibile)

2.1 Cibo sfuso:

- Frutta e verdura
- Carne
- Pesce
- Latticini
- Pane, farine e derivati
- Altro (Specificare)

2.2 **Cibo confezionato** (Indicare le 3 categorie principali e il tipo di imballaggio)

Categoria 1 ed imballo

Categoria 2 ed imballo

Categoria 3 ed imballo

3. Domanda: **La quantità e la tipologia di eccedenze/scarti selezionati (no FORSU) seguono una stagionalità?** Risposta: SI/NO

3.1 Se SI: **Indicare per le eccedenze/scarti selezionati (no FORSU) quantitativi/periodi (mesi o stagioni)**

4. Domanda: **Prima di essere smaltiti, le eccedenze/scarti selezionati (no FORSU) vengono stoccati in centri di raccolta/magazzini?** Risposta: SI/NO

4.1 Se SI:

4.1.1 **Indicare l'indirizzo di stoccaggio**

4.1.2 **Se solidi vengono stoccati in:**



Le attività di i-Rexfo hanno avuto inizio il 1° Settembre 2017 con il contributo dello strumento finanziario LIFE dell'Unione Europea LIFE16ENV/IT/000547.

Coordinatore: Dipartimento di Ingegneria, Università degli Studi di Perugia.



i-REXFO è partner ufficiale dell'iniziativa Save Food della FAO
www.fao.org/save-food



- a. sfusi (cassoni o vasche)
- b. bancali
- c. altro (specificare)

4.1.3 Se liquidi vengono stoccati in:

- a. cisterne
- b. automezzi cisterna
- c. altro (specificare)

CAUSE E GESTIONE DI ECCEDENZE/SCARTI

5. Domanda: **Quali delle seguenti cause, a vostro avviso, rivestono maggiore importanza nella produzione di eccedenze/scarti?** Indicare per ogni categoria un punteggio da 1 a 5, dove 5 rappresenta la principale causa.

- a. **Raggiungimento della data di scadenza dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti**
- b. **Rimanenze dei clienti nella consumazione dei pasti**
- c. **Sfrido di lavorazione** (perdite tecniche dovute al processo di lavorazione)
- d. **Altro** (Indicare la principale causa individuata)

6. Domanda: **Una volta generata l'eccedenza alimentare nella sua azienda, come viene gestita?** Indicare SI se una delle seguenti gestioni è attuata all'interno della vostra azienda e valutare l'importanza in termini quantitativi con un valore da 1 a 5 (dove 5 indica il valore maggiore)

- a. **Donazione a strutture caritative attraverso cessione diretta o a Banco alimentare (specificare)**
- b. **Conferimento/vendita ad azienda di trasformazione mangimistica o per prodotti non destinati al consumo umano**
- c. **Conferimento ad aziende di trasformazione in prodotti diversi (Compost o altro)**
- d. **Conferimento/vendita ad impianto di trasformazione energetica**
- e. **Smaltimento come rifiuto**
- f. **Altro** (Indicare la modalità di gestione dell'eccedenza alimentare attualmente utilizzata)

7. Domanda: **Collaborate già con associazioni e/o progetti che si occupano di attività rivolte alla riduzione delle eccedenze alimentari?** Risposta: SI/NO

7.1 Se SI:

- a. **Quali?** Risposta libera da parte dell'utente
- b. **Che tipologia di servizio offrono?** Risposta libera da parte dell'utente
- c. **Queste associazioni, forniscono materiale informativo al fine di aumentare l'adesione dei clienti alle iniziative proposte?** Risposta: SI/NO
- d. **Che tipo di materiale informativo viene fornito?** Risposta: Flyer/ Roll-up/ Vetrofania/ Materiale pop

7.2 Se NO:

- a. **Perché no?** Risposta libera da parte dell'utente
- b. **Sareste disponibili a collaborare in progetti che vi aiutino a valorizzare le vostre eccedenze/scarti alimentari?** Risposta: SI/NO
- c. **Che tipo di incentivo potrebbe farvi cambiare idea:**
 - Riduzione del costo di smaltimento/TARI forfettaria minima (Specificare la percentuale%)
 - Riduzione del costo di smaltimento/TARI maggiore proporzionale ai consumi
 - Bollino qualità ambientale



Le attività di i-Rexfo hanno avuto inizio il 1° Settembre 2017 con il contributo dello strumento finanziario LIFE dell'Unione Europea LIFE16ENV/IT/000547.

Coordinatore: Dipartimento di Ingegneria, Università degli Studi di Perugia.



i-REXFO è partner ufficiale dell'iniziativa Save Food della FAO
www.fao.org/save-food



- Altro (Specificare)

8. Domanda: **Sareste disponibili ad installare all'interno della vostra attività dei contenitori per la raccolta di eccedenze/scarti alimentari confezionati e portarli, una volta pieni, nelle isole ecologiche?** *Risposta: SI/NO*

9. Domanda: **Attualmente offrite un servizio di take-away per il cibo ordinato e non consumato dai clienti?** *Risposta: SI/NO*

9.1 Se SI:

a. **L'intervento in questione nasce da:**

Risposta: Un'iniziativa volontaria dell'azienda/È stato richiesto da un'Autorità Pubblica/È stato richiesto da uno o più clienti

b. **Che tipologia di packaging state adottando?**

Risposta: Confezione realizzata ad hoc/Contenitori alimentari classici/Altro

9.2 Se NO:

a. **Per quale motivo non avete ancora pensato e/o introdotto questa tipologia di servizio?**

Risposta libera da parte dell'utente

b. **Avete richieste da parte dei vostri clienti, per questa tipologia di servizio?** *Risposta: SI/NO*

c. **Fatta 10 la totalità dei clienti presenti mediamente durante una normale giornata di apertura della vostra attività, quanti richiedono questa tipologia di servizio?** *Risposta libera da parte dell'utente*

10. Domanda: **Ritenete che offrire un servizio di take away per il cibo ordinato e non consumato dai clienti, possa essere un valore aggiunto per la vostra attività commerciale?** *Risposta: SI/NO*

11. Domanda: **Credete che offrire un packaging accattivante, possa incentivare il cliente nel richiedere un servizio di take away per il cibo ordinato e non consumato?** *Risposta: SI/NO*

12. Domanda: **Quale aspetto ritenete sia più importante al fine di offrire un packaging funzionale ad un servizio di take away per il cibo ordinato e non consumato (di efficacia?)**

Risposta: Materiali di realizzazione/Design del packaging/Dimensioni del packaging/Possibilità di riutilizzo da parte del cliente

13. Domanda: **Sareste disponibili a testare materiali per la produzione di packaging efficaci al fine di offrire un servizio valido di take-away per il cibo ordinato e non consumato dai clienti?** *Risposta: SI/NO*

14. Domanda: **Sareste disponibili ad introdurre riferimenti in merito al servizio di take-away offerto?** *Risposta: SI/NO*

Se SI: **Quali tipologie di attività siete interessati ad introdurre?**

a. Riferimento all'interno del menù (ad es. bollino);

b. Vetrofanie;

c. Riferimento all'interno del sito web;

15. Domanda: **Crede che l'allestimento di una postazione all'ingresso della vostra attività, con materiale informativo e punto di ritiro delle confezioni take-away, possa aumentare la sensibilizzazione del cliente al progetto?** *Risposta: SI/NO*



Le attività di i-Rexfo hanno avuto inizio il 1° Settembre 2017 con il contributo dello strumento finanziario LIFE dell'Unione Europea LIFE16ENV/IT/000547.

Coordinatore: Dipartimento di Ingegneria, Università degli Studi di Perugia.



i-REXFO è partner ufficiale dell'iniziativa Save Food della FAO
www.fao.org/save-food



15.1 Se SI: **Che tipologia di materiale informativo sareste interessati ad utilizzare?** *Risposta: Flyer/Roll-up/Vetrofania/Pubblicità su schermi/Altro*

ANALISI CRITICITA'

16. Domanda: **Partecipereste ad un gruppo di lavoro con i principali attori (stakeholders) del settore per confrontarsi e proporre azioni su questi temi?**

Risposta: SI/NO

16.1 Se SI:

a. A quante riunioni partecipereste?

b. Con quale cadenza?

16.2 Se NO: **Perché no?**

17. Domanda: **Secondo voi, esistono vincoli e/o barriere che attualmente impediscono l'attuazione di attività mirate alla riduzione degli scarti alimentari?** *Risposta: SI/NO*

17.1 Se SI: **Quale tipologia di barriere avete e/o state incontrando?**

17.1.1 **Economiche** (specificare)

17.1.2 **Tecnologiche** (specificare)

17.1.3 **Normative** (specificare)



Le attività di i-Rexfo hanno avuto inizio il 1° Settembre 2017 con il contributo dello strumento finanziario LIFE dell'Unione Europea LIFE16ENV/IT/000547.

Coordinatore: Dipartimento di Ingegneria, Università degli Studi di Perugia.



i-REXFO è partner ufficiale dell'iniziativa Save Food della FAO
www.fao.org/save-food

