Autovalutazione

Gestione e comunicazione – Sezione 1 di 10

1.1 Punteggio massimo: 30

L'azienda ha redatto una dichiarazione di intenti (politica aziendale) per una gestione aziendale sostenibile e responsabile

- [ ] Sì 30P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

1.2 Punteggio massimo: 30

La dichiarazione di intenti (politica aziendale) fa riferimento ad almeno il 50% dei seguenti criteri relativi a un comportamento responsabile

- [ ] Diritti umani 3P
- [ ] Norme e condizioni di lavoro 3P
- [ ] Tutela dell'ambiente 3P
- [ ] Approvvigionamenti più rispettosi dell'ambiente e sostenibili in tutti i settori 3P
- [ ] Sistema di gestione dei rischi e delle crisi 3P
- [ ] Impegno sociale 3P
- [ ] Aspetti socioculturali della catena del valore turistico 3P
- [ ] Efficienza economica/Impegno per il miglioramento continuo 3P
- [ ] Gestione della qualità 3P
- [ ] Misure per garantire un ambiente di lavoro sano e sicuro 3P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

1.3 Punteggio massimo: 10

La dichiarazione di intenti (politica aziendale) è pubblicata sul sito web ed è accessibile a tutti gli interessati

- [ ] Sì 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

1.4 Punteggio massimo: 40

L'azienda ha nominato un responsabile per la sostenibilità, l'ambiente e la responsabilità sociale d'impresa (CSR) e ne ha dato documentazione

- [ ] Sì 25P
- ◯ Come funzione principale 15P

- ◯ La funzione è esercitata da un dirigente/specialista 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

1.5 Punteggio massimo: 20

Il responsabile CSR*/qualità dell'azienda monitora e avvia processi e misure di miglioramento nel campo della sostenibilità e ne riferisce regolarmente durante le riunioni

- ☐ Sì 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

1.6 Punteggio massimo: 40

L'azienda dispone di un programma di sostenibilità che comprende obiettivi definiti, con aree di intervento opportunamente classificate per priorità, relativi obiettivi, misure e responsabilità.

- ◯ Sì 25P
- ◯ Sì, per l'azienda/la struttura o il gruppo di aziende/l'ente gestore 25P
- ☐ Il programma di sostenibilità viene sottoposto a una revisione annuale e, se necessario, ad adeguamenti 15P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

1.7 Punteggio massimo: 10

Il personale è coinvolto nello sviluppo e nell'attuazione del programma di sostenibilità

- ☐ Sì, durante lo sviluppo 5P
- ☐ Sì, nella fase di attuazione 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

1.8 Punteggio massimo: 20

L'azienda informa gli stakeholder tramite il sito web in merito alle attività di sostenibilità; facoltativamente, anche tramite una voce di menu dedicata

- ☐ Sì 10P
- ☐ Sul sito web ufficiale dell'azienda è presente una voce di menu dedicata alle attività di sostenibilità 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

1.9 Punteggio massimo: 30

L'azienda redige un rapporto sulla sostenibilità, sull'ambiente o sulla responsabilità sociale d'impresa (CSR)

- ◯ Sì 30P
- ☐ All'interno dell'azienda è stata implementata un'identità visiva aziendale uniforme 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

1.10 Punteggio massimo: 10

All'interno dell'azienda è stata implementata un'identità visiva aziendale uniforme

- [ ] Sì 5P
- [ ] La sostenibilità si manifesta attraverso partnership sostenibili 5P

Documentazione:

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

1.11 Punteggio massimo: 10

Il materiale pubblicitario e la comunicazione di marketing sono precisi e trasparenti in materia di sostenibilità

- [ ] Le immagini presenti nel materiale pubblicitario corrispondono alle attività effettivamente offerte 5P
- [ ] La pubblicità che promuove esperienze a contatto con la natura o eventi culturali è veritiera 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

1.12 Punteggio massimo: 30

L'azienda coinvolge i propri principali stakeholder a livello operativo nella strategia di sostenibilità e ha adottato misure adeguate

Dipendenti

	5P
	5P
	5P

Ospiti

	5P
	5P
	5P

Partner/Fornitori

	5P
	5P
	5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

Ambiente: Energia – Sezione 2 di 10

2.1 Punteggio massimo: 30

L'azienda rileva e controlla regolarmente e sistematicamente i consumi energetici, nella misura in cui l'energia venga acquistata dall'azienda stessa (e non venga fatturata forfettariamente dal proprietario dell'edificio).

- [ ] Sì 5P
- ◯ Mensile 10P
- ◯ Ogni anno 5P

Si prega di indicare (consumo annuo in kWh)

Elettricità totale		5P

Esprimere il fatturato in termini significativi, come fatturato per ospite, per tavolo occupato, per metro quadrato e simili. 5P

Riscaldamento complessivo 5P

Calcolare i costi di riscaldamento in base a parametri di riferimento significativi, quali il consumo di energia elettrica per ospite, per tavolo occupato, per metro quadrato e simili. 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

2.2 Punteggio massimo: 30

L'azienda registra e valuta i propri fornitori di energia, a condizione che l'energia venga acquistata dall'azienda stessa (e non venga fatturata forfettariamente dal proprietario dell'edificio).

- [ ] Sì 20P
- [ ] I collaboratori sono informati e, su richiesta, sono in grado di fornire informazioni sui fornitori di energia 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

2.3 Punteggio massimo: 20

L'azienda garantisce che, in caso di nuovi acquisti di apparecchiature elettroniche, si ricorra ad alternative a basso consumo energetico

- [ ] Sì 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

2.4 Punteggio massimo: 60

L'edificio è di nuova costruzione (non ha più di cinque anni) ed è stato realizzato secondo criteri di efficienza energetica

- [ ] Sì 10P

Anno di costruzione

- [ ] Il nuovo edificio è stato realizzato secondo gli standard DGNB, LEED o un altro sistema di certificazione edilizia riconosciuto simile 20P
- [ ] Il nuovo edificio è stato realizzato secondo criteri di sostenibilità 30P

Se no, negli ultimi 10 anni si è verificato quanto segue:

- [ ] Un intervento di efficientamento energetico dell'involucro edilizio 15P
- [ ] Una riqualificazione energetica degli interni 15P
- [ ] L'isolamento del tetto 15P
- [ ] L'isolamento della cantina 15P
- [ ] Un vetro isolante con un valore UV pari a $\leq 1{,}3$ W/(m²K) 15P
- [ ] Tutti i materiali isolanti sono ecologici e riciclabili 15P

Altro: 15P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

2.5 Punteggio massimo: 30

L'azienda garantisce che tutti gli impianti elettrici siano sottoposti a manutenzione e riparazione periodica

- [ ] Sì 20P
- [ ] La manutenzione e la riparazione sono garantite grazie a una registrazione digitale 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

2.6 Punteggio massimo: 60

L'azienda utilizza energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili per migliorare il proprio bilancio climatico

- ◯ nel mix energetico per almeno il 75% 30P
- ◯ nel mix energetico al 100% 60P

Fornitori di energia elettrica

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

2.7 Punteggio massimo: 60

L'azienda produce energia da fonti rinnovabili

- [ ] Centrale di cogenerazione (BHKW) 30P
- [ ] Energia solare 30P
- [ ] Fotovoltaico 30P
- [ ] Energia idroelettrica 30P
- [ ] Energia eolica 30P
- [ ] Bioenergia 30P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

2.8 Punteggio massimo: 60

L'azienda utilizza energia termica proveniente da fonti sostenibili per migliorare il proprio bilancio climatico

- [ ] Centrale di cogenerazione (BHKW) 30P
- [ ] Scambiatore di calore 30P
- [ ] Impianto a pellet di legno o a cippato di legno 30P
- [ ] Biogas 30P
- [ ] Teleriscaldamento da incenerimento dei rifiuti 30P
- [ ] Recupero centralizzato dalle acque reflue 30P
- [ ] Recupero decentralizzato dalle acque reflue 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

2.9 Punteggio massimo: 60

La struttura dispone di impianti sostenibili in tutti i reparti

Impianto per il trattamento dell'energia primaria con riscaldamento e distribuzione del calore

- [ ] Condutture isolate nel collettore di riscaldamento 10P
- [ ] Moderne caldaie a condensazione con recupero di calore dai fumi e dalla condensa 10P

- [ ] Diverse caldaie collegate in cascata per un bilanciamento ottimale del fabbisogno variabile 10P
- [ ] In alternativa: sistema di riscaldamento geotermico con pompa di calore 10P

Trattamento dell'aria

- [ ] Impianto di trattamento dell'aria con recupero di calore 10P
- [ ] Impianto di trattamento dell'aria con gruppi compressori 10P

Refrigerante per l'impianto di climatizzazione

- [ ] Gestione del freddo per l'utilizzo simultaneo delle relative tubazioni come pompa di calore e per il prelievo di acqua calda 10P
- [ ] Pieno sfruttamento del calore residuo dell'impianto di climatizzazione 10P
- [ ] Impianto di refrigerazione abbinato a un accumulatore di ghiaccio per compensare le fluttuazioni della domanda 10P

Produzione di energia elettrica

- [ ] Impianto di cogenerazione con recupero di calore e immissione in rete 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

2.10 Punteggio massimo: 60

Per migliorare ulteriormente l'efficienza energetica, in cucina sono state attuate le seguenti misure

---

Cucina

- [ ] Utilizzo di dispositivi a osmosi per garantire una maggiore durata delle apparecchiature (prevenzione dei depositi di calcare) 5P
- [ ] Almeno l'80% delle attrezzature di produzione rientra nelle classi di efficienza energetica A o B 5P
- [ ] Posizionamento di frigoriferi e congelatori (ad esempio, non vicino al riscaldamento o ai fornelli, in ambienti ben ventilati) 5P
- [ ] Gli apparecchi vengono accesi solo poco prima dell'uso 5P
- [ ] Arresto degli impianti di produzione in base al processo produttivo 5P
- [ ] Disponibilità e utilizzo di coperchi adeguati per tutte le pentole e le padelle 5P
- [ ] Spegnimento delle attrezzature di produzione e di lavaggio al termine del lavoro 5P
- [ ] Sono state definite e vengono rispettate le norme relative all'utilizzo degli apparecchi di mantenimento del calore (ad es. bagni d'acqua, carrelli riscaldanti, Thermoporte) (riempimento adeguato con acqua, orari e temperature prestabiliti per il preriscaldamento e il mantenimento del calore, carico completo, copertura totale con coperchi) 5P

Apparecchi di cottura

- [ ] Gli apparecchi vengono accesi solo poco prima dell'uso 5P
- [ ] Gli elettrodomestici da cucina funzionano a pieno regime quando vengono utilizzati 5P
- [ ] Pulizia e spolveratura regolari degli elettrodomestici da cucina 5P
- [ ] Controllo periodico delle guarnizioni degli elettrodomestici da cucina 5P

Zona di lavaggio

- [ ] Almeno l'80% delle lavastoviglie presenta una classe di efficienza energetica A o B 5P
- [ ] La tecnica di lavaggio è adeguata al volume di lavaggio 5P
- [ ] Accensione del sistema di lavaggio con adeguato anticipo rispetto al processo di lavaggio 5P
- [ ] Utilizzare la lavastoviglie solo quando è completamente piena 5P
- [ ] Spegnimento del sistema di lavaggio al termine del lavoro 5P
- [ ] Prelavaggio solo con acqua fredda 5P
- [ ] Gli orari di lavaggio sono prestabiliti e vengono rispettati 5P
- [ ] Le stoviglie vengono raggruppate e lavate dopo essere state pre-selezionate 5P
- [ ] Per il lavaggio delle stoviglie da produzione è disponibile una lavastoviglie per pentole 5P
- [ ] Decalcificazione regolare della/e lavastoviglie 5P
- [ ] Il calore residuo viene sfruttato attivamente 5P

Gestione delle scorte

- [ ] Almeno l'80% delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento rientra nelle classi di efficienza energetica A o B 5P
- [ ] Dimensioni e capacità adeguate degli apparecchi di refrigerazione e congelamento e dei locali di stoccaggio 5P
- [ ] Sono presenti misure per evitare la dispersione di calore all'apertura delle porte (guarnizioni a striscio / in gomma) 5P
- [ ] Impostazione della giusta temperatura di raffreddamento (ad es. temperatura del congelatore -18 gradi, temperatura del frigorifero 2-7 gradi) 5P
- [ ] I frigoriferi e i congelatori non devono essere collocati vicino al riscaldamento o ai fornelli, ma in locali ben ventilati 5P
- [ ] Gli apparecchi di refrigerazione e congelamento e i locali di stoccaggio vengono sbrinati regolarmente 5P
- [ ] Le alette di raffreddamento dei frigoriferi, dei congelatori e dei gruppi frigoriferi vengono pulite e spolverate regolarmente 5P
- [ ] Gli apparecchi di refrigerazione e congelamento e i locali di stoccaggio vengono riempiti in modo adeguato 5P
- [ ] Gli apparecchi di refrigerazione e congelamento e i locali di stoccaggio non necessari vengono disattivati 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

2.11 Punteggio massimo: 60

Al fine di migliorare ulteriormente l'efficienza energetica, sono state attuate le seguenti misure nei settori indicati di seguito

Bilancio energetico/Gestione energetica

- [ ] È stata effettuata una verifica energetica con un consulente specializzato (determinazione del fabbisogno e del consumo energetico, descrizione e analisi dei punti deboli, sono state fornite proposte di misure di risparmio) 10P
- [ ] È stato implementato il sistema di gestione dell'energia secondo la norma ISO 50001 (in alternativa EMAS) 10P
- [ ] All'interno dell'azienda è stato nominato un responsabile per l'energia 10P

Varie

- [ ] Utilizzo di rotoli di asciugamani in tessuto sostituibili nelle aree comuni 10P
- [ ] Utilizzo di carta riciclata per l'asciugatura delle mani nei bagni pubblici e nell'area riservata al personale 10P
- [ ] Spegnere computer, schermi e stampanti al termine del lavoro (ad esempio negli uffici amministrativi) 10P
- [ ] Informazioni sulla sensibilizzazione dei dipendenti in materia di efficienza energetica in cucina 10P
- [ ] Utilizzo di sistemi di schermatura (ad es. tende, persiane) 10P
- [ ] Informazioni sulla sensibilizzazione degli ospiti in materia di efficienza energetica) 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

2.12 Punteggio massimo: 30

L'azienda punta su un sistema di illuminazione ad alta efficienza energetica

- [ ] Temporizzatori e/o rilevatori di movimento per esterni 15P
- [ ] Temporizzatori e/o sensori di movimento per interni 15P
- [ ] Sfruttamento della luce naturale nella progettazione degli spazi 10P
- [ ] Altro 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

2.13 Punteggio massimo: 20

Il locale propone ogni giorno un piatto "rispettoso del clima*"

- [ ] Sì 10P
- [ ] Questo piatto rispettoso del clima è chiaramente contrassegnato come tale 5P
- [ ] Questo piatto rispettoso del clima viene pubblicizzato in modo esplicito 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

2.14 Punteggio massimo: 20

L'azienda adotta (ulteriori) misure volte alla riduzione continua e al risparmio delle risorse energetiche

Misura		10P
Misura		10P
Misura		10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

Ambiente: Acqua – Sezione 3 di 10

3.1 Punteggio massimo: 30

L'azienda rileva regolarmente e sistematicamente il consumo idrico per tipologia, a condizione che l'acqua sia fornita dall'azienda stessa (e non venga fatturata forfettariamente dal proprietario dell'edificio). Facoltativamente, ciò avviene tramite uno strumento di monitoraggio digitale.

- ☐ Sì 5P
- ◯ Mensile 10P
- ◯ Ogni anno 5P

Si prega di specificare:

Consumo idrico totale		5P
Esprimere il consumo idrico in termini di parametri di riferimento significativi, quali il consumo idrico per ospite, per tavolo occupato, per metro quadrato e simili.		5P

- ☐ Nota: l'azienda utilizza a tal fine uno strumento di monitoraggio digitale 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

3.2 Punteggio massimo: 30

L'azienda garantisce che gli impianti idraulici siano sottoposti a regolare manutenzione e riparazione

- ☐ Sì 30P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

3.3 Punteggio massimo: 60

All'interno dell'azienda sono state attuate le seguenti misure volte al risparmio idrico e alla tutela delle risorse idriche

- ☐ Rubinetti (max. 8 litri/min.) 10P
- ☐ Portata limitata dello scarico del WC/dell'orinatoio grazie alla funzione di scarico a intermittenza/pulsante di risparmio (max. 5 litri/minuto) 10P
- ☐ Utilizzo di rubinetteria dotata di tecnologia a sensori negli spazi pubblici 10P

- [ ] È presente un impianto centrale di decalcificazione 10P
- [ ] Utilizzo sicuro delle acque grigie o piovane senza causare danni alla popolazione e all'ambiente 10P
- [ ] Le acque reflue prodotte dall'attività aziendale vengono smaltite in impianti di trattamento riconosciuti dal comune o dalle autorità competenti, ove disponibili 10P
- [ ] Qualora in loco non sia disponibile un adeguato sistema di trattamento delle acque reflue, verrà utilizzato un sistema alternativo che non comporti ripercussioni negative sulla popolazione locale o sull'ambiente e che sia conforme ai requisiti di qualità delle acque reflue 10P
- [ ] I separatori di amido e grassi sono presenti e funzionanti 10P
- [ ] Gli alimenti non vanno scongelati né raffreddati sotto l'acqua corrente 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

3.4 Punteggio massimo: 60

Per risparmiare acqua e preservarne le risorse, sono state attuate ulteriori misure all'interno dell'azienda

Pulizia

- [ ] Utilizzo di detergenti/prodotti chimici ecocompatibili 20P

Sensibilizzazione

- [ ] Informazioni volte a sensibilizzare gli ospiti sul tema del risparmio idrico 10P
- [ ] Informazioni per sensibilizzare i dipendenti sul tema della conservazione dell'acqua (ad es. consigli ambientali sul posto di lavoro) 10P

Varie

- [ ] È presente un sistema di riciclaggio dell'acqua autonomo 20P
- [ ] Impianto di depurazione biologico proprio 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

3.5 Punteggio massimo: 20

L'azienda adotta ulteriori misure volte alla riduzione continua del consumo idrico e alla conservazione delle risorse idriche

Misura 10P

Misura 10P

Misura 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

Ambiente: Rifiuti - Sezione 4 di 10

4.1 Punteggio massimo: 30

L'azienda raccoglie e verifica regolarmente e sistematicamente i dati relativi alla produzione di rifiuti. Facoltativamente, ciò avviene tramite uno strumento di monitoraggio digitale.

- [ ] Sì 10P
- ( ) Mensile 10P
- ( ) Ogni anno 5P
- [ ] L'azienda utilizza uno strumento di monitoraggio digitale a tale scopo. 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.2 Punteggio massimo: 30

I rifiuti vengono separati in base al tipo di materiale riciclabile all'interno dell'azienda

- [ ] Sì 30P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.3 Punteggio massimo: 30

I materiali riciclabili vengono reimmessi nel ciclo dopo l'uso

- [ ] Sì 30P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.4 Punteggio massimo: 30

L'azienda affronta il tema dello spreco alimentare in modo separato

- [ ] L'azienda tiene un registro statistico dei rifiuti umidi 10P
- [ ] L'azienda registra una percentuale di spreco alimentare e di scarti di cibo* (%) 10P
- [ ] Si analizzano le cause e si definiscono e attuano misure volte a ridurre il tasso di spreco alimentare e di spreco di pietanze* 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.5 Punteggio massimo: 60

L'azienda applica standard relativi alla riduzione e alla prevenzione della produzione di rifiuti nei confronti dei fornitori e nell'ambito degli acquisti.

Fornitori

- [ ] Il fornitore utilizza sistemi a valore aggiunto 10P
- [ ] Il fornitore ritira gli imballaggi 10P

Acquisti

- [ ] Acquisti in base alle esigenze 10P
- [ ] Utilizzo di impianti di dosaggio per sapone, detergenti e disinfettanti 10P
- [ ] Prevenzione dell'uso di prodotti monodose non riciclabili 10P
- [ ] I prodotti in porzioni sono certificati come sostenibili 10P
- [ ] Acquisto prevalentemente di contenitori/imballaggi di grandi dimensioni 10P

Percentuale dei prodotti confezionati in porzioni rispetto al totale degli acquisti di merci

- ◯ meno del 10% 15P
- ◯ meno del 15% 10P
- ◯ meno del 20% 5P

Sensibilizzazione

- [ ] Informazioni per sensibilizzare gli ospiti sul tema della prevenzione e della riduzione dei rifiuti 10P
- [ ] Informazioni sulla sensibilizzazione dei dipendenti in materia di prevenzione e riduzione dei rifiuti 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.6 Punteggio massimo: 20

Per evitare i rifiuti da imballaggio, vengono offerti pasti "zero rifiuti"

- [ ] Sì 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.7 Punteggio massimo: 60

Nell'azienda, il principio "Cradle to Cradle"* viene applicato come segue

- [ ] Almeno il 10% del volume monetario degli acquisti dell'azienda è costituito da prodotti della categoria "Arredamento, attrezzature e apparecchiature" in possesso della certificazione C2CPII (Cradle to Cradle Products Innovation Institute) 20P
- [ ] Dopo l'uso, le apparecchiature tecniche vengono restituite al produttore 20P
- [ ] È presente un proprio cumulo di compost 20P
- [ ] I materiali riciclabili vengono raccolti e reimmessi nel ciclo del riciclaggio 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.8 Punteggio massimo: 40

Durante la lavorazione, il principio "Root-to-Stem*" o "Nose-to-Tail*" viene applicato ai seguenti alimenti:

Alimentari		10P
Alimentari		10P
Alimentari		10P
Alimentari		10P
Alimentari		10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.9 Punteggio massimo: 40

L'azienda adotta misure volte a prevenire lo spreco alimentare

- [ ] Nella filiera alimentare (ad es. acquisti ottimali, stoccaggio, rispetto delle date di scadenza) 5P
- [ ] Tenuta di una "statistica dei corridori e dei vagabondi"* 5P
- [ ] Tenere conto dei desideri e delle preferenze degli ospiti nella pianificazione dei menù 5P
- [ ] Calcolo preventivo e a posteriori del menu e dei volumi di produzione 5P
- [ ] Controllo periodico delle date di scadenza 5P
- [ ] Utilizzo privilegiato di alimenti e bevande con breve durata di conservazione (MHD) nella produzione di pasti 5P
- [ ] Sono disponibili le ricette per tutti i piatti e gli ingredienti 5P
- [ ] Sono state stabilite porzioni adeguate alle esigenze per tutti i piatti e le componenti 5P
- [ ] Produzione di pasti su misura 5P
- [ ] Utilizzo delle eccedenze di produzione nell'attuale offerta gastronomica 5P
- [ ] Servizio di distribuzione dei pasti con piatti, secondo le richieste o l'ordine 5P
- [ ] Nel sistema a buffet, il rifornimento e il porzionamento mirati e adeguati alle esigenze vengono effettuati da personale qualificato 5P
- [ ] Le aziende di ristorazione collettiva effettuano regolarmente e in modo sistematico la raccolta delle preferenze relative ai menù 5P
- [ ] Nei servizi di ristorazione collettiva, in ogni zona di distribuzione sono disponibili schemi di distribuzione e attrezzature adeguate per la distribuzione 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.10 Punteggio massimo: 20

L'azienda promuove attivamente il servizio di asporto degli avanzi di cibo

- [ ] Sì 10P
- [ ] Sono disponibili contenitori di trasporto riutilizzabili 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.11 Punteggio massimo: 20

L'azienda promuove partnership e collaborazioni volte a prevenire o riutilizzare gli scarti alimentari e i rifiuti di cibo

- [ ] Sì 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.12 Punteggio massimo: 40

L'azienda utilizza imballaggi e soluzioni sostenibili per la consegna dei piatti e/o per il ritiro autonomo da parte dei clienti

- [ ] Imballaggi riutilizzabili 20P
- [ ] Imballaggi riciclabili 10P
- [ ] Imballaggi compostabili 10P
- [ ] La riduzione dei rifiuti da imballaggio ottenuta in questo modo viene attivamente comunicata 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.13 Punteggio massimo: 20

Nel locale, i menu sono realizzati con i seguenti materiali

- [ ] Carta riciclata 10P
- [ ] I menù del giorno o i piatti del giorno sono indicati su una lavagna 10P
- [ ] Esclusivamente digitale 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.14 Punteggio massimo: 30

L'azienda utilizza prodotti realizzati con carta riciclata proveniente da foreste gestite in modo sostenibile nei seguenti settori

- [ ] Intera azienda 30P
- [ ] Menu e avvisi 10P
- [ ] Servizi igienici 10P
- [ ] Cucina 10P
- [ ] Ufficio 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.15 Punteggio massimo: 50

L'azienda adotta le seguenti misure per ridurre il consumo di carta

- [ ] L'azienda punta su processi senza carta in tutte le sue attività 50P

- [ ] È disponibile un software per la gestione dei pasti, che viene ampiamente utilizzato 10P
- [ ] L'acquisto avviene esclusivamente in formato digitale 10P
- [ ] I fornitori sono invitati a inviare le offerte promozionali esclusivamente online 5P
- [ ] Le offerte vengono inviate online 5P
- [ ] Le conferme di prenotazione vengono inviate online 5P
- [ ] Le fatture vengono inviate online 5P
- [ ] Viene effettuata l'archiviazione elettronica delle pratiche 5P
- [ ] Tutti i collaboratori hanno accesso alle informazioni digitali che li riguardano 5P
- [ ] I materiali stampati (ad es. i menu) sono disponibili online 5P
- [ ] I dipendenti sono invitati a stampare il meno possibile 5P
- [ ] È stata impostata una firma e-mail con, ad esempio, la dicitura “Thinking before printing” 5P
- [ ] All'interno dell'azienda si privilegiano la carta da appunti e la carta riciclata 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.16 Punteggio massimo: 40

Qualora sia necessario l'uso di sostanze nocive (pesticidi, prodotti chimici), la loro gestione viene documentata e tali sostanze vengono conservate separatamente.

- [ ] È stata effettuata un'analisi delle sostanze inquinanti 10P
- [ ] Le sostanze chimiche indispensabili vengono stoccate e gestite in modo corretto 10P
- [ ] Vengono utilizzati prodotti che contengono sostanze naturali (di origine vegetale), biologiche e biodegradabili. 10P
- [ ] Un dipendente è responsabile del corretto utilizzo, della corretta manipolazione e dello smaltimento delle sostanze chimiche 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.17 Punteggio massimo: 30

L'azienda adotta misure volte a ridurre al minimo l'inquinamento acustico, luminoso, delle acque di scarico, da erosione, da sostanze che riducono lo strato di ozono, nonché l'inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo

- [ ] L'azienda adotta misure volte a ridurre al minimo l'inquinamento acustico durante l'attività operativa 10P
- [ ] L'azienda adotta pratiche volte a ridurre al minimo l'inquinamento luminoso nelle proprie attività 10P
- [ ] L'azienda adotta pratiche volte a ridurre al minimo l'inquinamento causato dalle acque reflue all'interno dello stabilimento 10P
- [ ] L'azienda adotta pratiche volte a ridurre al minimo l'inquinamento causato da sostanze che danneggiano lo strato di ozono 10P
- [ ] L'azienda adotta misure volte a ridurre al minimo l'inquinamento atmosferico 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

4.18 Punteggio massimo: 20

L'azienda adotta ulteriori misure per ridurre costantemente la produzione di rifiuti

Misura 10P

Misura 10P

Misura 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

Diversità e patrimonio culturale – Sezione 5 di 10

5.1 Punteggio massimo: 20

Ai fini della tutela della biodiversità, l'azienda attua le seguenti misure nell'ambito dell'approvvigionamento delle merci e dell'offerta gastronomica

- [ ] I piatti tipici della regione fanno parte dell'offerta 5P
- [ ] È presente un orto di erbe aromatiche o un orto da frutto di proprietà 5P
- [ ] Utilizzo delle proprie erbe aromatiche nella preparazione dei piatti 5P
- [ ] L'azienda dispone di un proprio frutteto misto 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

5.2 Punteggio massimo: 20

L'azienda attua le seguenti misure volte a favorire la presenza degli insetti, nell'ottica della biodiversità

- [ ] Sono disponibili alveari propri e strutture di nidificazione 5P
- [ ] Sostegno a un apicoltore della zona 5P
- [ ] Creazione di strisce fiorite intorno all'azienda agricola 5P
- [ ] L'uso di arbusti e alberi autoctoni e locali nel giardino 5P
- [ ] Illuminazione esterna a misura di insetti 5P
- [ ] Si privilegia la lotta naturale contro i parassiti 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

5.3 Punteggio massimo: 20

L'azienda ha attuato le seguenti misure generali a favore della biodiversità

- [ ] Parete ricoperta da una ricca varietà di piante in una delle aree (ingresso, sala da pranzo ecc.), 5P
- [ ] L'inverdimento dei tetti, se presente, favorisce la biodiversità 5P
- [ ] Sostegno finanziario alle aree protette o ai progetti di tutela ambientale 5P
- [ ] Progettazione di alcune parti dell'area nel rispetto della natura 5P
- [ ] Conservazione o rinaturalizzazione degli ecosistemi a compensazione della superficie impermeabilizzata 5P
- [ ] Chi fosse interessato ha la possibilità di contribuire finanziariamente alle iniziative a favore della biodiversità (ad esempio attraverso l'adozione di api o campagne di piantumazione di alberi) 5P
- [ ] Partnership con un parco naturale o un'istituzione simile 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

5.4 Punteggio massimo: 20

I collaboratori vengono informati su come comportarsi in relazione alle specificità locali, agli spazi pubblici e/o alle norme sociali del contesto in cui operano.

- [ ] Sì 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

5.5 Punteggio massimo: 20

L'azienda sostiene le imprese locali nello sviluppo di prodotti e servizi sostenibili che attingono alla natura, alla storia e alla cultura della regione

- [ ] Sì 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

Acquisti – Sezione 6 di 10

6.1 Punteggio massimo: 100

L'azienda attua una politica di acquisti che privilegia fornitori e prodotti ecologicamente sostenibili

- [ ] Sì 40P
- [ ] La politica degli acquisti riguarda sia i materiali di consumo che le attrezzature, i pasti e le bevande 20P

La politica degli acquisti si basa sui seguenti principi

- [ ] Acquisti orientati alla sostenibilità ambientale 10P
- [ ] Acquisti a base vegetale 10P
- [ ] Prestare attenzione ai produttori e ai fornitori regionali (nel raggio di ≤ 100 km dalla sede) 10P
- [ ] Considerazione dei prodotti stagionali (anche provenienti da coltivazioni protette, ma senza riscaldamento) 10P
- [ ] Acquisto di prodotti del commercio equo e solidale 10P
- [ ] Rispetto della legge sugli obblighi di diligenza nella catena di approvvigionamento (LkSG) 10P
- [ ] Acquisti senza olio di palma né olio di cocco Acquisti senza OGM 10P
- [ ] Acquisto di grassi prevalentemente non idrogenati 10P
- [ ] Acquisti senza OGM 10P
- [ ] Acquisti orientati al benessere degli animali 10P
- [ ] Prevenzione dei rifiuti da imballaggio 10P
- [ ] Altro 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.2 Punteggio massimo: 60

Gli alimenti vengono acquistati da coltivazioni e produzioni regionali (nel raggio di ≤ 100 km dalla sede)

Sì, e precisamente:

- ○ dal 30% al 60% 20P
- ○ dal 60% al 90% 40P
- ○ >90% 60P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.3 Punteggio massimo: 60

Tutti i prodotti alimentari provengono da agricoltura biologica

Sì, e precisamente:

- ○ dal 30% al 60% 20P
- ○ dal 60% al 90% 40P
- ○ >90% 60P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.4 Punteggio massimo: 40

L'azienda si rifornisce di frutta proveniente da frutteti tradizionali

Sì, e precisamente:

- ◯ dal 30% al 60% 10P
- ◯ dal 60% al 90% 25P
- ◯ >90% 40P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.5 Punteggio massimo: 60

L'azienda offre le seguenti bevande regionali (prodotte in un raggio di ≤ 100 km)

Acqua regionale:		20P
Succhi regionali:		20P
Birra regionale:		20P
Vino regionale:		20P
Liquori regionali:		20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.6 Punteggio massimo: 30

L'azienda offre acqua del rubinetto gratuita

- ☐ Sì 20P
- ☐ Sono disponibili distributori d'acqua 10P
- ☐ Si fa espressamente riferimento all'offerta 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.7 Punteggio massimo: 60

Il locale offre piatti e bevande vegani a ogni pasto

- ☐ Sì 60P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.8 Punteggio massimo: 40

Il locale offre piatti vegetariani a ogni pasto

- ☐ Sì 40P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.9 Punteggio massimo: 50

Il locale propone piatti di stagione a ogni pasto

- ☐ Sì 50P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.10 Punteggio massimo: 60

L'azienda acquista i seguenti prodotti certificati biologici

Prodotto certificato ecologico/biologico		10P
Prodotto certificato ecologico/biologico		10P
Prodotto certificato ecologico/biologico		10P
Prodotto certificato ecologico/biologico		10P
Prodotto certificato ecologico/biologico		10P
Prodotto certificato ecologico/biologico		10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.11

Punteggio massimo: 60

L'azienda privilegia i prodotti del commercio equo e solidale e acquista i seguenti articoli

Prodotto proveniente dal commercio equo e solidale		10P
Prodotto proveniente dal commercio equo e solidale		10P
Prodotto proveniente dal commercio equo e solidale		10P
Prodotto proveniente dal commercio equo e solidale		10P
Prodotto proveniente dal commercio equo e solidale		10P
Prodotto proveniente dal commercio equo e solidale		10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.12

Punteggio massimo: 60

L'azienda acquista i seguenti prodotti vegani come alternativa ai prodotti di origine animale

Legumi (piselli, fagioli, soia, lenticchie)		10P
Cereali e pseudocereali (quinoa, miglio, grano saraceno, amaranto)		10P
Quorn		10P
Bevande a base di piante		10P
Varie		10P
Varie		10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.13 Punteggio massimo: 60

L'azienda si rifornisce di pesce proveniente da allevamenti biologici e da metodi di pesca sostenibili

Sì, e precisamente:

- ◯ dal 30% al 60% 20P
- ◯ dal 60% al 90% 40P
- ◯ >90% 60P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.14 Punteggio massimo: 60

L'azienda acquista carne e prodotti a base di carne provenienti da allevamenti biologici o che rispettano il benessere degli animali

Sì, e precisamente:

- ◯ dal 30% al 60% 20P
- ◯ dal 60% al 90% 40P
- ◯ >90% 60P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.15 Punteggio massimo: 60

L'azienda si rifornisce di prodotti lattiero-caseari provenienti da allevamenti biologici o che rispettano il benessere degli animali

Sì, e precisamente:

- ◯ dal 30% al 60% 20P
- ◯ dal 60% al 90% 40P
- ◯ >90% 60P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.16 Punteggio massimo: 30

L'azienda acquista latte da pascolo

Sì, e precisamente:

- ◯ dal 30% al 60% 10P
- ◯ dal 60% al 90% 20P
- ◯ >90% 30P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.17 Punteggio massimo: 30

Nell'acquisto dei seguenti prodotti, l'azienda presta attenzione al contenuto di grassi secondo lo standard DGE

	10P
	10P
	10P

10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.18 Punteggio massimo: 60

L'azienda acquista esclusivamente uova che soddisfano i seguenti criteri

- [ ] Certificato biologico 40P
- [ ] Galli fratelli 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.19 Punteggio massimo: 20

La cucina utilizza ingredienti freschi e rinuncia a prodotti alimentari contenenti esaltatori di sapidità, coloranti, conservanti, additivi artificiali e numeri E.

Sì, e precisamente su:

- ◯ dal 30% al 60% 10P
- ◯ dal 60% al 90% 15P
- ◯ >90% 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.20 Punteggio massimo: 30

La quota di prodotti alimentari pronti all'uso nella struttura non supera il 30%

- [ ] Sì 30P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.21 Punteggio massimo: 20

Nei piatti proposti vengono utilizzati/offerti prodotti integrali

Sì, e precisamente:
Gruppo di prodotti "Frutta e verdura" rispetto al totale del rispettivo gruppo di assortimento

- ◯ dal 60% al 90% 10P
- ◯ oltre il 90% 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.22 Punteggio massimo: 20

Vengono utilizzate/proposte varietà antiche (ad es. la bietola) come ingredienti dei piatti offerti

Sì, e precisamente:
Gruppo di prodotti "Frutta e verdura" rispetto al totale del rispettivo gruppo di assortimento

- ◯ dal 60% al 90% 10P
- ◯ oltre il 90% 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.23 Punteggio massimo: 30

L'azienda ha nominato e documentato (ad es. organigramma, descrizione della mansione) un responsabile degli acquisti, incaricato di attuare la politica di acquisto

- [ ] Sì 10P
- ◯ Come funzione principale 20P
- ◯ La funzione è esercitata da un dirigente/specialista 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.24 Punteggio massimo: 40

L'acquisto di altri beni di consumo (ad es. tovaglioli, posate, prodotti per la pulizia) viene effettuato presso fornitori situati in un raggio ≤ 100 km dalla sede

Sì, e precisamente:

- ◯ dal 30% al 60% 20P
- ◯ dal 60% al 90% 30P
- ◯ oltre il 90% 40P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.25 Punteggio massimo: 40

Il lavaggio di vari articoli (ad es. tovaglioli, panni, divise del personale) viene effettuato presso una lavanderia regionale

- ◯ Lavanderia interna 40P
- ◯ 10 km 30P
- ◯ 20 km 20P
- ◯ 30 km 10P
- [ ] La lavanderia è certificata come sostenibile 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.26 Punteggio massimo: 40

L'azienda presta attenzione all'acquisto, al leasing o al noleggio di tessuti prodotti in modo sostenibile

- [ ] Tovaglie 10P
- [ ] Tende 10P
- [ ] Abbigliamento da lavoro 10P
- [ ] Tovaglioli di stoffa 10P
- [ ] Utensili per la pulizia 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.27 Punteggio massimo: 20

Al momento dell'acquisto di attrezzature da cucina, l'azienda presta attenzione al tipo di materie prime utilizzate nella loro produzione

Prodotto 10P

Prodotto 10P

Prodotto		10P
Prodotto		10P
Prodotto		10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.28 Punteggio massimo: 40

L'acquisto di prodotti certificati come sostenibili in diverse categorie merceologiche avviene

Sì, e precisamente:

- ◯ dal 30% al 60% 20P
- ◯ dal 60% al 90% 30P
- ◯ oltre il 90% 40P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

6.29 Punteggio massimo: 20

L'azienda adotta (ulteriori) misure volte a ottimizzare i processi di approvvigionamento, a rafforzare la catena del valore sostenibile o all'acquisto di prodotti sostenibili e vegani

Misura		10P
Misura		10P
Misura		10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

Territorialità e mobilità – Sezione 7 di 10

7.1 Punteggio massimo: 10

Il locale indica e fornisce informazioni sulla provenienza dei prodotti presenti nel menu/nel programma dei pasti

- ☐ Sì 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

7.2 Punteggio massimo: 20

Gli ospiti possono acquistare presso l'azienda prodotti regionali o di produzione propria, che riflettono la cultura, la storia e l'ambiente naturale dell'azienda

Prodotto regionale/artigianale		5P
Prodotto regionale/artigianale		5P
Prodotto regionale/artigianale		5P
Prodotto regionale/artigianale		5P
Prodotto regionale/artigianale		5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

7.3 Punteggio massimo: 10

I dipendenti conoscono la provenienza e la qualità dei prodotti e dei fornitori della regione

- [ ] Sì 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

7.4 Punteggio massimo: 30

Almeno la metà dei dipendenti dell'azienda risiede in un raggio massimo di 30 km dall'azienda

- ◯ 10 km 30P
- ◯ 20 km 20P
- ◯ 30 km 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

7.5 Punteggio massimo: 40

Dati relativi alla mobilità del personale aziendale

- [ ] Almeno il 40% dei dipendenti si reca al lavoro a piedi o in bicicletta 20P
- [ ] Almeno il 40% dei dipendenti si reca al lavoro con i mezzi pubblici o tramite carpooling 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

7.6 Punteggio massimo: 50

La struttura punta sull'accessibilità fisica e sull'accessibilità per le persone con e senza limitazioni motorie

- [ ] Posti auto 10P
- [ ] Accesso alle aree comuni 20P
- [ ] Informazioni chiare e precise sono accessibili a tutti in qualsiasi momento 10P
- [ ] L'accessibilità è stata certificata o confermata dai gruppi di utenti e dagli esperti di riferimento 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

7.7 Punteggio massimo: 30

L'azienda utilizza mezzi di trasporto sostenibili per la consegna dei pasti

- [ ] Sì 30P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

Gestione della qualità e sviluppo sostenibile - Sezione 8 di 10

8.1 Punteggio massimo: 50

All'interno dell'azienda è stato implementato un sistema di gestione della qualità

- [ ] È stata ottenuta la certificazione di qualità secondo la norma ISO 45001 20P

- [ ] I processi aziendali (ad es. le istruzioni operative) e la struttura organizzativa dell'azienda sono documentati in un manuale sulla qualità e la sostenibilità 10P
- [ ] È stata ottenuta la certificazione di qualità secondo la norma ISO 9001 20P
- [ ] È stata ottenuta la certificazione di gestione ambientale secondo la norma ISO 14001 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.2 Punteggio massimo: 30

L'azienda ha individuato e documentato le seguenti postazioni

- [ ] Responsabile acquisti 10P
- [ ] Responsabile della RSI 10P
- [ ] Responsabile della sicurezza sul lavoro 10P
- [ ] Responsabile dell'igiene 10P
- [ ] Responsabile della qualità 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.3 Punteggio massimo: 30

L'azienda effettua almeno una volta all'anno una valutazione dei fornitori in base ai criteri fondamentali di qualità, regionalità e sostenibilità

- [ ] Sì, ≥ il 50% dei fornitori è locale 10P
- [ ] Sì, almeno il 50% dei fornitori opera secondo un programma di sostenibilità 10P
- [ ] Sì, ≥ il 50% dei fornitori è certificato in materia di sostenibilità 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.4 Punteggio massimo: 10

I fornitori vengono informati in merito alla politica di acquisto, che privilegia fornitori e prodotti ecologicamente sostenibili.

- [ ] Sì 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.5 Punteggio massimo: 10

I fornitori rispettano le regole della politica aziendale, in linea con gli standard sociali, ambientali ed etici dell'azienda

- [ ] Sì 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.6 Punteggio massimo: 20

Il tema della sostenibilità è considerato come un processo di miglioramento continuo all'interno dell'azienda

- [ ] L'azienda dispone di un gruppo di lavoro sulla sostenibilità che si occupa attivamente di vari progetti 10P
- [ ] Vengono concordati regolarmente accordi di Zierl con le relative scadenze 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.7 Punteggio massimo: 20

I dipendenti e i nuovi assunti ricevono dall'azienda informazioni scritte sui comportamenti sostenibili nei vari ambiti lavorativi

- [ ] Sì 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.8 Punteggio massimo: 10

L'azienda utilizza i detergenti in modo controllato e, se necessario, ricorre alla disinfestazione preventiva.

- [ ] Controllo dei detergenti utilizzati 5P
- [ ] Se necessario, viene effettuato un trattamento preventivo contro i parassiti 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.9 Punteggio massimo: 30

In azienda è stato introdotto un sistema di stoccaggio*

- [ ] Le scorte vengono controllate regolarmente per verificare le date di scadenza 20P
- [ ] Dopo la consegna della spesa, i prodotti che devono essere conservati in frigorifero vengono riposti immediatamente 10P
- [ ] Si applica il principio FeFo* 10P
- [ ] Sono disponibili spazi di stoccaggio fissi per alimenti e bevande 10P
- [ ] Esistono spazi di stoccaggio fissi per gli articoli non alimentari 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.10 Punteggio massimo: 20

L'azienda rileva e verifica regolarmente il grado di soddisfazione degli ospiti

- [ ] La procedura di misurazione della soddisfazione è documentata 10P
- [ ] La procedura (di reclamo) è regolamentata e documentata 10P
- [ ] La struttura offre la possibilità agli ospiti di lasciare una recensione 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.11 Punteggio massimo: 20

L'azienda rileva regolarmente il livello di soddisfazione dei dipendenti

- [ ] Sì 5P
- [ ] Il processo (di reclamo) è regolamentato e documentato 10P

Si prega di specificare:

Soddisfazione dei dipendenti in percentuale 5P

Anzianità media di servizio in anni 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.12 Punteggio massimo: 10

I dipendenti possono presentare proposte di miglioramento all'interno dell'azienda attraverso una procedura ben definita. A tal fine è previsto, facoltativamente, anche un sistema di incentivi.

- [ ] È in corso un processo 5P
- [ ] A tal fine è previsto un sistema di incentivi (monetari/materiali/immateriali) 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.13 Punteggio massimo: 60

L'azienda ha effettuato un calcolo delle emissioni di CO_2.

- [ ] Calcolo delle emissioni di CO_2 20P
- [ ] Calcolo delle emissioni di CO_2 secondo il GHG (Greenhouse Gas Protocol) completo 20P
- [ ] Calcolo delle emissioni di CO_2 dell'offerta gastronomica 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.14 Punteggio massimo: 50

L'azienda compie una compensazione delle emissioni di CO2

- [ ] Sì 50P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

8.15 Punteggio massimo: 40

L'azienda dispone di attrezzature sostenibili e attente alla salute, che attingono alla cultura locale

- [ ] Tutti i materiali da costruzione, di arredo e di allestimento sono ecologici, riciclati o riciclabili 10P
- [ ] In caso di ristrutturazioni o nuove costruzioni, si privilegiano tecniche costruttive e materiali sostenibili, possibilmente corredati della relativa certificazione 10P
- [ ] Per le decorazioni nei locali vengono utilizzati materiali naturali 10P
- [ ] Ove possibile, si ricorre a materiali, tecniche e artigianato locali 10P
- [ ] L'arte e l'artigianato locali vengono integrati nel design e nell'arredamento 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

Responsabilità sociale - Sezione 9 di 10

9.1 Punteggio massimo: 20

L'azienda definisce i principi per un rapporto equo con tutti gli stakeholder

- [ ] Sì 20P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

9.2 Punteggio massimo: 40

L'azienda sostiene iniziative o progetti volti a promuovere la comunità locale o il patrimonio culturale

- [ ] Sì 40P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

9.3 Punteggio massimo: 30

L'azienda offre corsi di formazione

- [ ] Apprendisti 20P
- [ ] Tirocinanti 5P
- [ ] Studenti lavoratori 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

9.4 Punteggio massimo: 50

L'azienda dispone di norme documentate per iscritto in materia di orario di lavoro, straordinari, ferie, mance e retribuzione.

- [ ] Sì 30P
- [ ] Il livello salariale viene monitorato e adeguato regolarmente agli standard di un salario di sussistenza nel paese di assunzione 10P
- [ ] I contratti di lavoro prevedono il contributo per l'assicurazione sanitaria e/o la previdenza sociale 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

9.5 Punteggio massimo: 60

I dipendenti partecipano regolarmente a corsi di formazione e aggiornamento professionale

- [ ] Sì 60P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

9.6 Punteggio massimo: 30

In questi corsi di formazione vengono trattati i seguenti temi relativi alla sostenibilità

- [ ] Pratiche ambientali 5P
- [ ] Pratiche sociali e culturali 5P
- [ ] Questioni economiche e qualitative 5P
- [ ] Questioni relative ai diritti umani 5P
- [ ] Pratiche in materia di salute e sicurezza 5P
- [ ] Cucina vegana 5P
- [ ] Prodotti alimentari da agricoltura biologica 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

9.7 Punteggio massimo: 40

In azienda è stato istituito un sistema che prevede iniziative per la gestione della salute sul posto di lavoro

- [ ] Nelle aree riservate al personale è disponibile un rifornimento giornaliero di frutta e verdura 5P
- [ ] Iniziative sportive, ricreative e alimentari per i dipendenti 5P
- [ ] Il medico del lavoro è a disposizione 5P
- [ ] È stata effettuata la valutazione dei rischi fisici e psicologici sui posti di lavoro 15P

☐ Postazione di lavoro progettata in modo ottimale per ridurre lo stress fisico e psicologico 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

9.8 Punteggio massimo: 10

L'azienda raccoglie regolarmente dati sulla struttura occupazionale

☐ Sì

Si prega di specificare:

Numero di dipendenti (equivalenti a tempo pieno)		3P
Numero di apprendisti		3P
Numero di posizioni dirigenziali		3P
Percentuale di donne in posizioni dirigenziali		3P
Numero di lavoratori qualificati		3P
Numero di lavoratori temporanei/stagionali		3P
Numero di dipendenti locali		3P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

9.9 Punteggio massimo: 60

L'azienda è un'azienda inclusiva

☐ Sì 60P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

9.10 Punteggio massimo: 60

L'azienda adotta un approccio gestionale incentrato sulla diversità per garantire le pari opportunità

☐ Sì 30P

☐ L'azienda tiene conto, nella composizione del personale e nelle attività di reclutamento, dei gruppi per i quali sussiste un rischio di discriminazione 20P

☐ Le promozioni interne includono questi gruppi 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

9.11 Punteggio massimo: 30

L'azienda ha adottato una politica contro lo sfruttamento e le molestie di natura commerciale, sessuale o di altro tipo

☐ La presente direttiva è documentata 20P

☐ La direttiva si applica a bambini, adolescenti, donne, minoranze e altri gruppi vulnerabili 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

9.12 Punteggio massimo: 60

L'azienda offre ai propri dipendenti i seguenti vantaggi

- [ ] Regolamento sugli straordinari 5P
- [ ] Retribuzione superiore a quella prevista dal contratto collettivo 5P
- [ ] Diritto di partecipazione alla definizione dei turni di servizio 5P
- [ ] Prestazioni sociali facoltative 5P
- [ ] Pagamento della tredicesima e delle indennità di ferie 5P
- [ ] Abbonamento per il trasporto pubblico locale 5P
- [ ] Organizzazione dell'orario di lavoro a misura di famiglia 5P
- [ ] Offerta di lavoro a tempo parziale 5P
- [ ] Settimana lavorativa di 4 giorni a tempo pieno 5P
- [ ] Colloquio con il dipendente documentato 5P
- [ ] Spazi sociali accoglienti 5P
- [ ] Pianificazione delle vacanze (≥ 3 settimane) 5P
- [ ] Tariffe "Family & Friends" / Agevolazioni per i dipendenti 5P
- [ ] Trasferimento di mansioni all'interno (ad esempio tra stabilimenti di un gruppo di stabilimenti) 5P
- [ ] Programma di sostegno per gli apprendisti 5P
- [ ] Concessione del congedo formativo 5P
- [ ] Sovvenzione/copertura dei costi per corsi di formazione continua 5P
- [ ] Accademia propria (di formazione continua) 5P
- [ ] Collaborazioni con enti di formazione per la formazione continua parallela all'attività lavorativa 5P
- [ ] Programmi di sviluppo professionale 5P
- [ ] Incentivi materiali per il raggiungimento degli obiettivi 5P
- [ ] Benefici in denaro 5P
- [ ] Dotazioni quali cellulari e computer portatili per i responsabili di reparto 5P
- [ ] Ristorazione per i dipendenti 5P
- [ ] Piatti vegani o biologici 5P
- [ ] Asilo nido o scuola dell'infanzia propria oppure sostegno finanziario a tal fine 5P
- [ ] Gita aziendale/Festa aziendale 5P
- [ ] Assemblea del personale 5P
- [ ] Tutor personale per il periodo di inserimento 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

9.13 Punteggio massimo: 20

Il locale propone ai propri ospiti le seguenti alternative salutari nel menu

Alternativa a ridotto contenuto di zucchero		3P
Alternativa a ridotto contenuto calorico		3P
Alternativa a ridotto contenuto di grassi		3P
Alternativa a basso contenuto di sale		3P
Alternativa senza glutine		3P
Alternativa senza lattosio		3P
Varie		3P
Varie		3P
Varie		3P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

Responsabilità economica - Sezione 10 di 10

10.1 Punteggio massimo: 40

L'azienda raccoglie regolarmente dati economici e finanziari e, sulla base di questi, definisce periodicamente degli indicatori chiave di prestazione (KPI), che vengono documentati.

- [ ] Sì 40P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

10.2 Punteggio massimo: 30

L'azienda dispone di un piano di investimenti a lungo termine

- [ ] Sì 20P
- [ ] Nel piano di investimenti si tiene conto degli aspetti ambientali 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

10.3 Punteggio massimo: 10

I collaboratori vengono regolarmente informati sugli indicatori aziendali (ad esempio durante le riunioni)

- [ ] Sì 10P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

10.4 Punteggio massimo: 40

L'azienda dispone di un sistema di gestione dei rischi relativi agli aspetti ambientali, sociali ed economici

- [ ] Sì 40P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0

10.5 Punteggio massimo: 60

Negli ultimi 3 anni l'azienda ha registrato un continuo sviluppo nei seguenti settori

- [ ] Fatturato 5P
- [ ] Rendimento 5P
- [ ] Investimento 5P
- [ ] Numero di ospiti 5P
- [ ] Numero di dipendenti 5P
- [ ] Numero di posti di formazione 5P
- [ ] Soddisfazione del cliente 5P
- [ ] Soddisfazione dei dipendenti 5P
- [ ] Formazione del personale 5P
- [ ] Grado di innovazione 5P
- [ ] Reti qualitative 5P

- [ ] Impegno sociale 5P
- [ ] Fornitori regionali 5P
- [ ] Utilizzo di prodotti provenienti da coltivazione/produzione biologica 5P
- [ ] Prodotti vegani 5P
- [ ] Prodotti Fairtrade 5P
- [ ] Prodotti con emissioni del ciclo di vita interamente compensate 5P
- [ ] Indicatori ambientali 5P

Nessun file trasmesso

Punteggio raggiunto: 0