

“Zero Waste e Sostenibilità Turistica”

Linee Guida per Eventi Sostenibili nel Tarvisiano

Il Co.Pro.Tur. del Tarvisiano aderisce al progetto “Zero Waste e Sostenibilità Turistica” promosso dalla Direzione Centrale Regionale Difesa dell’Ambiente, Energia e Sviluppo Sostenibile e condotto dall’Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Lingue e Letterature, Comunicazione, Formazione e Società e che vede coinvolta anche NET S.p.A.

L’obiettivo del progetto è quello di individuare azioni volte a contribuire allo sviluppo di un turismo sostenibile attraverso una riduzione della produzione di rifiuti, favorendo una corretta gestione degli stessi, una riduzione dei prodotti usa e getta e degli sprechi alimentari.

In quest’ottica il Consorzio, dopo aver ottenuto la certificazione internazionale GSTC come destinazione turistica sostenibile, vuole contribuire a rendere tutti gli eventi del Tarvisiano il più sostenibile possibile fornendo delle linee guida volte alla gestione virtuosa dei rifiuti. Gli operatori coinvolti nell’organizzazione di eventi nel Tarvisiano sono pertanto caldamente invitati a rispettare le seguenti indicazioni:

1. Utilizzare esclusivamente stoviglie (posate, piatti, bicchieri) compostabili/biodegradabili;
2. Contribuire a rendere l’evento *plastic free* acquistando per la somministrazione di bevande esclusivamente bottiglie/contenitori cartonati (tetrapak), invece di bottiglie di plastica; quando possibile somministrare l’acqua di rubinetto e servirsi di un gasatore per quella frizzante;
3. Acquistare prodotti che minimizzano l’impiego di imballaggi (plastica, cartone) preferendo, ove possibile, l’acquisto di prodotti sfusi, evitando l’impiego di prodotti alimentari e accessori monodose;
4. Fare la raccolta differenziata (organico, plastica, carta, vetro e alluminio, rifiuto secco) nel retro banco dei chioschi di somministrazione;
5. Utilizzare sacchi di colore diverso in base alla tipologia di rifiuto. Non usare sacchetti di plastica per i rifiuti di carta e per i rifiuti organici: questi ultimi devono essere conferiti in sacchetti biodegradabili;
6. Raccogliere gli oli alimentari esausti (es. oli da friggitrice) in appositi contenitori per il corretto smaltimento e conferimento presso l’Eco-piazzola;
7. Prevedere un momento informativo prima dell’evento per tutti gli addetti al servizio volto a spiegare le modalità della raccolta differenziata: chiarire qualsiasi dubbio, risolvere eventuali criticità e delineare chiaramente i ruoli nella gestione dei rifiuti;
8. Implementare un numero sufficiente di “isole ecologiche” facilmente accessibili per la clientela. Identificare ogni bidone con i colori, la descrizione corretta e, possibilmente, utilizzando le diverse lingue italiano, tedesco, sloveno e inglese (si veda “Toolkit Zero Waste_eventi sostenibili” scaricabile nella sezione sostenibilità del sito del Tarvisiano);
9. Presidiare le isole ecologiche con personale appositamente formato (eco-volontari);
10. Quotidianamente, portare i rifiuti (correttamente differenziati) nel punto di raccolta;
11. Esporre il materiale informativo e di sensibilizzazione fornito (vedi allegati);
12. Assicurarci, al termine dell’evento, che la location sia pulita e priva di rifiuti;
13. Impegnarsi ad acquistare prodotti locali e pianificare attentamente la quantità di prodotti necessaria al fine di evitare sprechi;
14. Prediligere una comunicazione e promozione dell’evento prevalentemente digitale;
15. Coordinarsi con le organizzazioni turistiche del territorio (PromoTurismoFVG, Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, Comune, Pro Loco, ecc.) al fine di garantire la massima diffusione delle informazioni relative all’evento, ivi incluse quelle sull’adozione di comportamenti eco-friendly e quelle specifiche sulle modalità di conferimento dei rifiuti.