

"Ravenna Futura", il marchio dei ristoranti green

L'iniziativa di Hera premia la gestione differenziata dei rifiuti, la riduzione degli sprechi alimentari con la food bag, la valorizzazione dell'acqua di rete con la somministrazione ai clienti



11 Maggio 2021 Creare una rete di “pubblici esercizi green”, che abbiano a cuore la sostenibilità ambientale. Tre le azioni concrete previste per il rispetto dell’ambiente: oltre alla corretta gestione differenziata dei rifiuti, la riduzione degli sprechi alimentari tramite la promozione della food bag e la valorizzazione dell’acqua di rete con la relativa somministrazione ai propri clienti.

E’ il progetto “Ravenna Futura”, finanziato da Atersir e Regione Emilia-Romagna, realizzato dal Gruppo Hera partendo da una proposta di HeraLAB in partnership con il Comune, che verrà avviato a partire dalla categoria dei ristoratori, cioè gli esercenti dotati di cucina e servizio al tavolo che nello svolgimento della propria attività si impegnino ad adottare queste pratiche sostenibili.

L’avviso pubblico relativo al progetto sarà emesso oggi tramite l’Albo Pretorio del Comune di Ravenna.

La campagna di comunicazione di ‘Ravenna Futura’

L’adesione al circuito green è gratuita e consente ai ristoratori che adotteranno le azioni virtuose di essere riconoscibili grazie al marchio dedicato ‘Ravenna Futura’ e di poter fruire di specifiche iniziative di promozione e valorizzazione, realizzate dalla multiutility in collaborazione con l’Amministrazione Comunale.

La campagna di comunicazione prevede diversi materiali e gadget a disposizione degli aderenti, fino a esaurimento scorte: oltre a vetrofanie e volantini, sono stati realizzati specifici contenitori e sacchetti per il cibo avanzato dai clienti, in grado di garantirne anche l’igiene e la sicurezza per le fasi di trasporto e conservazione (iniziativa denominata “E Scartoz”).

Ma non solo: gli esercenti saranno sensibilizzati a servire al tavolo acqua di rete, sicura, buona ed economica (iniziativa denominata “Acqua Doc a Km 0”). Saranno messe a loro disposizione anche bottiglie in vetro, dal design ricercato che richiama l’arte del mosaico, realizzate grazie alla partnership con Sisis Srl, azienda di rilievo a livello internazionale.

Un bando regionale per rispondere alle esigenze del territorio ravennate

Nel corso della fase progettuale, Hera e l'Amministrazione Comunale hanno coinvolto attivamente l'Azienda Usl della Romagna e varie associazioni ambientaliste, di categoria e di tutela dei consumatori, delineando linee guida e buone pratiche di sostenibilità condivise per un marchio che caratterizzi e contraddistingua i "ristoranti green" di Ravenna: un passo per una città consapevole e sostenibile, estendibile ad altre categorie di esercenti, oltre alla possibile estensione ad altre città dei territori serviti da Hera.

(nella foto all'interno, la presentazione del progetto questa mattina nel parco della Rocca Brancaleone alla presenza degli assessori comunali all'Ambiente Gianandrea Baroncini, al Commercio Massimo Camelian, al Turismo Giacomo Costantini, dell'Area Manager Hera di Ravenna Cecilia Natali e del responsabile Hera dei servizi ambientali dell'area di Ravenna- Cesena Andrea Bazzi) □

© copyright la Cronaca di Ravenna