

LOTTIAMO INSIEME CONTRO IL RISCALDAMENTO GLOBALE

Checklist per identificare elementi di sostenibilità del menu

Area	Task	Sì	No
Certificazione ed Ecolabel	La maggior parte degli ingredienti utilizzati per preparare i piatti sono certificati da eco label ambientali		
	Produttori e fornitori di ingredienti sono certificati e garantiscono il rispetto di pratiche ambientali e delle norme sul lavoro		
	Le materie prime non certificate provengono da coltivatori/produttori/allevatori locali		
Principi sostenibili	Le esigenze del ristorante e del cliente sono soddisfatte in modo bilanciato		
	Nel menu sono presenti piatti tipicamente stagionali		
	Nel menu sono riportate informazioni sui metodi di produzione degli ingredienti, sulle strategie di approvvigionamento e sull'impatto ambientale		
	Nel menu sono presenti i valori nutrizionali di ogni piatto		
	Il menu è realizzato secondo linee guida nazionali/regionali/locali		
	Nel menu sono presenti informazioni sugli ingredienti e sui metodi di cottura utilizzati per la preparazione di alcuni piatti		
	Sono disponibili differenti porzioni (ad es. piccola/media/grande)		
	Le porzioni sono ridotte alle quantità ottimali, enfatizzando la qualità delle calorie non la quantità		
	Il numero dei piatti proposti è stato ridotto		
	Lo stesso ingrediente è stato utilizzato in modo diverso per la preparazione di diversi piatti		
	La carne servita viene da allevamenti locali certificati		
	Il numero di piatti contenenti carne è ridotto al minimo		
	Piatti a base vegetale rappresentano la maggior parte del menu		