



Questionario Global Zero Waste Assessment per aziende HoReCa

CUCINA

1. Hai effettuato un audit sui rifiuti alimentari per ridurre al minimo la produzione di rifiuti?

☐	Sì
☐	No
☐	Parzialmente

2. In cucina hai predisposto tre tipi di bidoni (per gli scarti di preparazione, per gli alimenti deteriorati e per le rimanenze dei piatti che ritornano in cucina)?

☐	Sì
☐	No
☐	Parzialmente

3. Hai controllato l'impronta carbonica generata dai piatti presenti nel menu?

☐	Sì
☐	No
☐	Parzialmente

4. Offrite piatti stagionali e locali nel vostro menu durante tutto l'anno?

☐	Sì
☐	No
☐	Parzialmente

5. La maggior parte degli ingredienti utilizzati per i tuoi piatti sono locali o biologici?

☐	Sì
☐	No
☐	Parzialmente

6. Nel menu fornite informazioni sui metodi di produzione degli ingredienti, sulle strategie di approvvigionamento, sull'impronta carbonica e sull'impatto ambientale dei vostri piatti?

☐	Sì
☐	No
☐	Parzialmente



7. Le porzioni del menu sono ridotte a una dimensione ottimale, privilegiando la qualità rispetto alla quantità?

☐	Sì
☐	No
☐	Parzialmente

8. Nel menu sono disponibili diverse porzioni dello stesso piatto (ad esempio normale e piccola)?

☐	Sì
☐	No
☐	Parzialmente

9. Nel menu ci sono alternative ai piatti a base di carne?

☐	Sì
☐	No
☐	Parzialmente

10. Metti a conoscenza i tuoi clienti delle tue strategie Zero Waste?

☐	Sì
☐	No
☐	Parzialmente