



EMILIA
ROMAGNA
anci



EVENTI #moNOuso

organizzare eventi senza usa e getta

03/2023

Di cosa parliamo, in 5 righe

La riduzione degli impatti ambientali connessi con l'organizzazione di eventi è da tempo al centro dell'attenzione di molti Comuni nonché parte integrante degli obiettivi della pianificazione regionale - e delle politiche europee - in materia di gestione e prevenzione dei rifiuti. Questa breve guida presenta le soluzioni in campo per ridurre i rifiuti negli eventi, con particolare riguardo alle soluzioni organizzative volte a ridurre l'utilizzo dei prodotti monouso per la somministrazione di alimenti e bevande e garantire l'accesso all'acqua di rete in alternativa all'acqua confezionata.

EVENTI #moNOuso organizzare eventi senza usa e getta

Quaderni del Riuso - n.1

03/2023

A cura di

Paolo Azzurro, Giovanna Pinca, Alessandro Rossi
ANCI Emilia-Romagna

Luca Vanelli
ATERSIR

Data pubblicazione

marzo 2023

Il presente documento, realizzato da ANCI Emilia-Romagna in collaborazione con ATERSIR, è liberamente disponibile sul [sito di ANCI Emilia-Romagna](#)

Sullo stesso tema si vedano anche '[Ridurre i rifiuti da prodotti in plastica monouso: vademecum per i Comuni](#)', '[Oltre il #moNOuso: i modelli del riuso](#)' e il [Manifesto #moNOuso](#)

Sommario

Da #plastic-free a #moNOuso.....	4
Prevenire = produrre meno rifiuti.....	6
Il monouso negli eventi	7
Coriandoli e palloncini.....	7
Le soluzioni in campo.....	7
Ristorazione con consumo sul posto	8
Noleggio stoviglie con servizio di ritiro e sanificazione	8
Utilizzo stoviglie proprie con lavaggio sul posto	8
Utilizzo stoviglie proprie con lavaggio esterno.....	9
Somministrazione per il consumo “to-go”	10
Porta il tuo contenitore	10
Monouso a pagamento.....	10
Il vuoto a rendere	11
Vendita del contenitore riutilizzabile	11
Riduzione/eliminazione del consumo di acqua in imballaggi monouso.....	12
Riduzione/eliminazione delle cannucce.....	12
Servizi di catering	12
Facsimile capitolato tecnico per servizio catering, light lunch a buffet.....	13
Incentivare gli eventi #moNOuso.....	17
Il Fondo d’Ambito e i bandi ATERSIR.....	18
Conclusioni.....	19

Da #plastic-free a #moNOuso

Dal 2019 ANCI Emilia-Romagna ha dato il via ad un percorso di approfondimento e supporto ai Comuni nella definizione e implementazione di strategie locali di prevenzione dei rifiuti, in particolare da prodotti in plastica monouso. Tale percorso nasce dalla considerazione che l'approccio "plastic-free", alla base della maggior parte delle iniziative, contribuisce ancora oggi a consolidare l'erronea percezione che basti sostituire la plastica di origine fossile con altri materiali per rendere "sostenibile" l'usa e getta. Una riflessione analoga riguarda la narrazione prevalente che accompagna il dibattito sulla transizione ecologica e le scelte adottate nell'ambito del PNRR: una narrazione che dà per scontata la possibilità di perseguire indefinitamente la crescita della produzione industriale e dei consumi, risolvendo i problemi a valle, attraverso raccolta differenziata, riciclo e recupero energetico dai rifiuti.

Con il **vademecum per i Comuni 'Ridurre i rifiuti da prodotti in plastica monouso...e non solo in plastica'** abbiamo iniziato a lavorare alla costruzione di una narrativa differente, che allarghi l'attenzione dal materiale - "la plastica" - al modello: "l'usa e getta", in linea con una precisa gerarchia che affermi il primato delle azioni di prevenzione rispetto alla mera sostituzione dei prodotti in plastica monouso con altri prodotti monouso. Il Vademecum fornisce alcuni elementi utili alla progettazione di una strategia "no monouso", evidenziando ambiti, tipologie di prodotti e misure che possono essere adottate dagli enti locali, fino al monitoraggio dell'efficacia delle soluzioni adottate.



[Ridurre i rifiuti da prodotti in plastica monouso... e non solo in plastica](#) (2020)



[Oltre il monouso, i modelli del riuso](#) (2021)

Nel report **'Oltre il monouso, i modelli del riuso'** abbiamo approfondito le possibili declinazioni di tali modelli nel settore degli imballaggi.

Con il [Manifesto #moNOuso](#) (2021) abbiamo fatto un ulteriore passo avanti verso il consolidamento di una visione comune centrata sui concetti di prevenzione e riuso. L'obiettivo è quello di stimolare l'azione delle amministrazioni locali verso un obiettivo chiaro: ridurre il consumo di materie prime ed energia legato al consumo di beni e servizi, puntando in primo luogo sull'eliminazione dei prodotti inutili o non necessari e sulla diffusione dei modelli del riuso. Una visione che trova fondamento nel quadro delineato dalle politiche europee in materia di economia circolare e negli studi promossi dal programma ambientale delle Nazioni Unite (UNEP) nell'ambito della "[Life Cycle Initiative](#)".

Il Manifesto è accompagnato da un modello di delibera consiliare per l'adozione in Consiglio comunale. I Comuni che lo sottoscrivono si impegnano a tradurre la visione espressa dal Manifesto in un percorso di progressivo contrasto al monouso sia all'interno che all'esterno del perimetro di diretta competenza dell'amministrazione. Ad oggi 11 Comuni dell'Emilia-Romagna - a partire da Bologna, Rimini e Cesena - hanno già aderito, oltre al Comune di Brescia, primo comune al di fuori della nostra regione.

MANIFESTO #moNOuso

1. IL PROBLEMA NON È LA PLASTICA, MA IL MONOUSO

Sostituire prodotti monouso con altri prodotti monouso - per quanto realizzati con altri materiali - **non è una soluzione coerente** con la necessità di ridurre drasticamente il consumo di risorse naturali e, soprattutto, con l'entità e i tempi dei cambiamenti necessari per "riconduurre lo sviluppo sui binari della sostenibilità".



2. LA DIFFERENZIATA NON BASTA



Migliorare i processi produttivi, la raccolta differenziata e il riciclo dei rifiuti sono **condizioni necessarie ma non sufficienti** per contrastare efficacemente la crisi ecologica in atto.

3. ACCOMPAGNARE LA PREVENZIONE

È necessario **stimolare, facilitare e accompagnare** persone e imprese a modificare comportamenti e modelli imprenditoriali in linea con una precisa gerarchia che vede al primo posto la prevenzione (non produrre rifiuti).



4. FAVORIRE IL RIUSO



È necessario consolidare e favorire i **modelli del riuso in ogni contesto**, ferme restando le esigenze di igiene e sicurezza.

5. TESTIMONIARE IL CAMBIAMENTO

Superare la cultura e la prassi dell'usa e getta negli stili di consumo e nell'offerta di prodotti e servizi **si può e si deve fare**. Testimoniare il cambiamento comunicando le azioni - piccole e grandi - messe in campo dalla pubblica amministrazione contribuisce al coinvolgimento degli attori sociali ed economici.



Nel presente contributo, ci concentriamo su modelli e soluzioni applicabili nell'ambito degli eventi.

Prevenire = produrre meno rifiuti

Ecofeste, ecoeventi, ecosagre, eventi sostenibili, eventi green o plastic-free sono le tipiche denominazioni che assumono le iniziative che aspirano a ridurre gli impatti ambientali degli eventi. Questo obiettivo è da tempo al centro dell'attenzione di molti Comuni e gestori del servizio pubblico nonché parte integrante degli obiettivi della pianificazione regionale in materia di gestione/prevenzione dei rifiuti.

Sul tema "rifiuti", i vari regolamenti, disciplinari, marchi, certificazioni associati a tali iniziative si concentrano tipicamente sul miglioramento della raccolta differenziata e sull'impiego di prodotti monouso alternativi alla plastica tradizionale: acqua in lattina al posto delle bottiglie in PET; bicchieri, piatti, posate e contenitori per alimenti in plastica compostabile o in cellulosa laminata. Scarsa attenzione viene invece data a quegli **accorgimenti organizzativi che consentirebbero di ridurre a monte la produzione complessiva di rifiuti e con essa, il consumo inutile di materie prime ed energia e gli impatti ambientali associati.**

Tipicamente, tali iniziative mettono infatti sullo stesso piano l'utilizzo di contenitori e stoviglie lavabili con quelli monouso in materiali diversi dalla plastica tradizionale. Due alternative che, come evidenziato [dall'UNEP](#), presentano ricadute ambientali profondamente diverse in relazione al consumo di risorse naturali, energia, emissioni, produzione di rifiuti, littering. La prevenzione dei rifiuti rientra inoltre tra gli obiettivi dei nuovi 'Criteri ambientali minimi per il servizio di organizzazione e realizzazione di eventi' pubblicati in [Gazzetta Ufficiale n.282 del 2 dicembre 2022](#).

CAM EVENTI: le clausole contrattuali rivolte alla riduzione del monouso

A scopo esemplificativo ma non esaustivo, sono soggetti all'applicazione dei CAM: eventi culturali e enogastronomici, manifestazioni artistiche, rievocazioni storiche, rassegne e festival musicali, teatrali, cinematografici, mostre ed esposizioni, eventi sportivi, convegni, conferenze, seminari, fiere. La stazione appaltante è tenuta a introdurre nella documentazione di gara alcune clausole contrattuali volte alla riduzione del monouso:

ACQUA

Presso l'area dell'evento viene somministrata gratuitamente acqua di rete, se le caratteristiche fisico-chimiche sono conformi al decreto legislativo n.31/2001. La somministrazione di acqua di rete in luogo di quella in bottiglia è valorizzata nella comunicazione. Nei casi di comprovata impossibilità ad accedere all'acqua di rete o microfiltrata, è somministrata acqua in bottiglie con il sistema del vuoto a rendere o su cauzione. Per eventi in cui risulti impossibile, si consente l'utilizzo di bottiglie di materiale riciclabile e costituito almeno dal 30% di materiale riciclato.

PIATTI POSATE BICCHIERI

La stazione appaltante può disporre l'utilizzo esclusivo di piatti, posate e bicchieri riutilizzabili quando questa scelta sia valutata come praticabile. In caso di servizio catering i pasti sono somministrati e consumati con piatti, bicchieri e posate riutilizzabili. Solo in caso di servizi temporanei di ristoro in eventi diversi dai servizi di catering, dove vi sia comprovata impossibilità tecnica di farlo, è consentito l'uso di piatti e posate monouso biodegradabili, compostabili e da materia prima rinnovabile oppure di materiale riciclabile costituito almeno dal 30% di materiale riciclato.

TOVAGLIE

Le tovaglie possono essere in tessuto o oleo/idrorepellenti plastificate riutilizzabili.

MONOPORZIONI E CONFEZIONI MONODOSE

Per l'erogazione dei pasti non sono utilizzate le monoporzioni ove non imposto per legge oppure motivato da esigenze tecniche legate a menù o esigenze specifiche (es. celiaci). Non sono inoltre utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio, aceto e salse da condimento, marmellate, spuntini, merendine, etc.) ove non altrimenti imposto per legge, né possono essere utilizzate cialde o capsule in plastica per caffè.

Il monouso negli eventi

L'utilizzo prevalente di prodotti monouso all'interno degli eventi è generalmente riconducibile all'attività di somministrazione di alimenti e bevande: bottiglie e bottigliette di acqua minerale in PET, bicchieri e bicchierini, piatti, posate, contenitori, sono di conseguenza la maggior parte - quanto meno in volume - dei rifiuti generati.

Possono essere presenti anche altre tipologie di prodotti monouso che contribuiscono ad aumentare la produzione complessiva di rifiuti: imballaggi alimentari per il confezionamento e la logistica distributiva dei prodotti e delle materie prime per la preparazione degli alimenti, lattine e bottiglie per bevande, confezioni monodose per salse e condimenti, tovaglioli e tovaglie in carta, tovagliette per vassoi o per il consumo al tavolo, sacchetti etc. Altre tipologie di rifiuti riguardano generalmente filtri e pacchetti di sigarette, materiale di comunicazione, attrezzature e allestimenti a perdere.

Coriandoli e palloncini

Merita un accenno anche il tema degli oggetti (coriandoli in plastica, stelle filanti, palloncini etc), lanciati e dispersi nell'ambiente in occasione di eventi all'aperto quali matrimoni, lauree, compleanni e ricorrenze collettive. Nel merito, si rileva come diversi comuni, entro e oltre i confini dell'Emilia-Romagna, abbiano emanato specifiche disposizioni che ne vietano l'uso attraverso **ordinanza sindacale**. L'utilizzo di tale strumento trova fondamento normativo nel decreto-legge 20 febbraio 2017, n.14 convertito in legge 18 aprile 2017 n.48, che ha modificato gli articoli 50 e 54 del D.lgs 18 agosto 2000, n.267, stabilendo che il Sindaco, quale rappresentante della comunità locale, possa adottare specifici provvedimenti volti a superare situazioni di grave incuria o degrado del territorio, dell'ambiente e del patrimonio culturale o di pregiudizio del decoro e della vivibilità urbana. Un approccio alternativo è quello di assorbire esplicitamente tali divieti nel **regolamento comunale di polizia urbana o di igiene urbana**, consentendo così l'elevazione di sanzioni amministrative adeguate. In entrambi i casi è rilevante dare chiara evidenza e informazione del divieto e delle sue motivazioni.

Ferma restando l'esigenza di un approccio integrato alla riduzione degli impatti ambientali degli eventi, l'analisi che segue si concentra nello specifico sui prodotti monouso per la somministrazione di alimenti, acqua e altre bevande e sulle possibili soluzioni per ridurre l'impiego e la relativa produzione di rifiuti.

Le soluzioni in campo

Le soluzioni applicabili dipendono dalla tipologia di evento, location, durata, numero atteso di partecipanti, modalità di somministrazione di alimenti e bevande, presenza o meno di stand e punti di somministrazione gestiti da soggetti terzi, disponibilità di volontari, aspetti tecnici.

In linea generale, oltre agli evidenti benefici ambientali, i principali vantaggi per l'organizzazione sono riconducibili a:

- minori costi di acquisto del monouso
- minor carico di lavoro per le attività di gestione dei rifiuti e la pulizia dell'area (la riduzione/eliminazione dei prodotti monouso si traduce in un'abbattimento del quantitativo complessivo dei rifiuti prodotti e del fenomeno del littering, con conseguente riduzione dell'impegno necessario per lo svuotamento dei cestini/contenitori, cambio sacchi, movimentazione dei rifiuti e raccolta dei rifiuti abbandonati)
- minore ingombro per lo stoccaggio provvisorio dei rifiuti raccolti
- reputazione positiva dell'organizzazione
- maggiori opportunità di sponsorship
- eventuale riduzione dei costi (se previsti) per i servizi di gestione rifiuti e pulizia dell'area.

Per contro, organizzare eventi #moNOuso può determinare maggiori complessità organizzative, maggiori costi operativi (es. per noleggio e sanificazione) e/o minori entrate economiche (es. accesso gratuito all'acqua potabile). Nel seguito, per le due principali tipologie di somministrazione (consumo sul posto e da asporto), vengono presentati brevemente i diversi modelli/approcci utilizzabili per ridurre o eliminare il ricorso a prodotti monouso, i relativi aspetti positivi e le possibili criticità.

Ristorazione con consumo sul posto

Nel caso di stand di ristorazione tradizionali, che prevedono la somministrazione di alimenti e bevande per il consumo al tavolo in strutture allestite (es. stand o tendoni attrezzati) con servizio al tavolo o in modalità self-service, le possibili opzioni per l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili sono generalmente riconducibili alle seguenti casistiche:

Noleggio stoviglie con servizio di ritiro e sanificazione

Diversi fornitori in Emilia-Romagna noleggiavano stoviglie riutilizzabili e accessori per la ristorazione. Il servizio comprende tipicamente la consegna di piatti, posate, bicchieri e bicchierini, caraffe, ciotole, tazzine per caffè etc. in appositi contenitori e il ritiro degli stessi sporchi, che vengono lavati e sanificati presso la struttura del fornitore. I contratti di noleggio prevedono normalmente anche il pagamento degli eventuali prodotti rotti o non restituiti.

Aspetti positivi	Possibili criticità
<ul style="list-style-type: none"> Evita sia l'acquisto delle stoviglie sia la necessità di gestire il lavaggio sul posto 	<ul style="list-style-type: none"> Assenza di un fornitore in zona Elevati costi del servizio Dimensionamento del servizio rispetto al fabbisogno Modalità e tempistiche per il ripristino della fornitura in caso di necessità Spazio da destinare allo stoccaggio delle stoviglie pulite e sporche

Utilizzo stoviglie proprie con lavaggio sul posto

Nel caso si disponga di stoviglie riutilizzabili, acquistate o messe a disposizione dal Comune/Gestore, sono possibili due diverse configurazioni:

- lavaggio con lavastoviglie dedicata (propria o a noleggio) all'interno dello stand di ristorazione
- lavaggio in una struttura attrezzata (fissa o mobile) all'interno del perimetro dell'evento ma esterna allo stand di ristorazione/somministrazione (es. struttura unica che serve più punti ristoro).

Aspetti positivi	Possibili criticità
<ul style="list-style-type: none"> Evita il costo del noleggio delle stoviglie Consente di lavorare con un numero ridotto di stoviglie Riduce l'ingombro per lo stoccaggio delle stoviglie pulite e sporche Riduce i rischi connessi all'eventuale necessità di ripristino della fornitura in caso di bisogno 	<ul style="list-style-type: none"> Aspetti tecnici: allacci e scarichi idrici, aumento di potenza della fornitura elettrica Gestione, stoccaggio e movimentazione delle stoviglie all'interno dell'evento Predisposizione delle strutture e disponibilità delle attrezzature per il lavaggio Necessità di spazio e di personale aggiuntivo per il lavaggio

Utilizzo stoviglie proprie con lavaggio esterno

Nel caso si disponga di stoviglie riutilizzabili proprie o messe a disposizione dal Comune/Gestore, è possibile effettuare il lavaggio presso una struttura esterna, se presente e adeguata alle necessità.

Aspetti positivi	Possibili criticità
<ul style="list-style-type: none">• Evita il costo del noleggio delle stoviglie (ma rimane in carico il costo di trasporto e lavaggio)• Consente di ovviare a eventuali criticità tecniche (allacci idrici/fognari/elettrici)• Non richiede la disponibilità di strutture aggiuntive e attrezzature per il lavaggio• Riduce la necessità di spazio e di personale dedicato al lavaggio sul posto	<ul style="list-style-type: none">• Gestione/stoccaggio delle stoviglie durante il resto dell'anno• Dimensionamento maggiore della dotazione di stoviglie rispetto alla soluzione con lavaggio sul posto• Organizzazione della logistica per la sanificazione delle stoviglie, specie nel caso di eventi che durano più di un giorno

SCARICHI IDRICI, LE OPZIONI IN CAMPO

Le acque di lavaggio delle stoviglie sono classificabili come acque reflue domestiche. Per lo scarico possono configurarsi tre opzioni diverse, la cui fattibilità dipende principalmente dal luogo in cui si svolge l'evento:

SCARICO IN RETE FOGNARIA
l'opzione è condizionata dalla presenza della rete fognaria in prossimità del luogo dell'evento, verificabile contattando il gestore del servizio idrico. Non necessita di autorizzazione da parte del Comune ma solo di nullaosta da parte del gestore del servizio idrico, che può richiedere o meno specifici accorgimenti (es. installazione di un degrassatore), il cui costo può compromettere la sostenibilità economica della scelta.

SCARICO IN CORPO IDRICO SUPERFICIALE
in caso di assenza di rete fognaria, si può valutare la possibilità di effettuare lo scarico in corpo idrico superficiale. È necessaria autorizzazione provvisoria del Comune, il quale prescrive anche le modalità di trattamento, che potrà essere effettuato con depuratore mobile messo a disposizione dal gestore del servizio idrico o da un operatore di mercato. Il Comune si avvale normalmente di ARPA per la definizione del tipo di trattamento.

RACCOLTA ACQUE REFLUE E SMALTIMENTO IN IMPIANTO ESTERNO
prevede la raccolta delle acque reflue con sistema mobile e avvio a trattamento in impianto esterno. Il costo si aggira intorno ai 300-350 euro per il solo trattamento di circa 10 m³ di acque reflue domestiche.

Somministrazione per il consumo “to-go”

Nel caso della somministrazione di bevande e alimenti per il consumo “to-go” all’interno dell’evento, sono possibili diversi approcci per limitare o eliminare l’utilizzo di bicchieri/contenitori monouso, anche in combinazione tra loro.



Porta il tuo contenitore

Il presupposto normativo del modello BYOC (Bring your own container) in Italia è la legge n.141/2019 che ha convertito il DL 'Clima' 14 ottobre n.111, il quale all'art. 7, comma 1-bis, dispone che: “ai clienti è consentito utilizzare contenitori propri purché riutilizzabili, puliti e idonei per uso alimentare. L'esercente può rifiutare l'uso di contenitori che ritenga igienicamente non idonei”.

In caso il consumatore non disponga del proprio contenitore, si possono offrire diverse alternative:

- mettere a disposizione un contenitore monouso a pagamento o senza lo sconto riservato a chi ha il contenitore riutilizzabile
- mettere a disposizione un contenitore riutilizzabile “a rendere” (es. vuoto a rendere su cauzione)
- mettere a disposizione un contenitore riutilizzabile a pagamento che resta di proprietà del consumatore, il quale lo potrà riutilizzare per gli acquisti/consumazioni successive.

Monouso a pagamento

Si applica quando è prevista la compresenza delle opzioni monouso e riutilizzabile. L'introduzione di un costo esplicito per i prodotti/contenitori monouso (come costo o come sconto in caso di opzione per il riutilizzabile) ha dimostrato in diverse occasioni la sua efficacia. Un esempio noto è quello delle sportine per la spesa che non possono più essere cedute gratuitamente al consumatore ai sensi della legge n.123/2017. Vale la pena ricordare che la città di Berkley, in California, ha introdotto [un obbligo analogo](#) per tutti i contenitori da asporto di bevande dal 1° gennaio 2020. Se in Italia l'obbligo si applica al momento solo ad alcune tipologie di sportine, nulla vieta, come già accade spesso, di applicarlo volontariamente ad altri prodotti come i contenitori per l'asporto di bevande e alimenti.

L'efficacia ai fini della concreta riduzione dei rifiuti dipende principalmente da tre fattori:

- il costo applicato al prodotto monouso o il valore dello sconto nel caso di contenitore riutilizzabile: la propensione del consumatore dipende ovviamente dall'entità del costo o sconto applicato
- la messa a disposizione o meno di alternative riutilizzabili (vuoto a rendere, vendita del contenitore)
- la possibilità o meno di usare il proprio contenitore.

Il monouso a pagamento, in combinazione con le altre opzioni riutilizzabili, consente un approccio graduale all'eliminazione del monouso, utile in quei contesti fortemente “dipendenti” da tali prodotti.

Il vuoto a rendere

Prevede la possibilità per l'utente di restituire il contenitore, che può recare o meno il logo/grafica dell'evento e veicolare un messaggio positivo sull'impegno degli organizzatori e/o dei singoli punti di somministrazione verso la riduzione dei rifiuti. Alcune variabili:

Presenza o meno della cauzione	<ul style="list-style-type: none">• Il contenitore viene ceduto su cauzione che viene restituita (in tutto o in parte) alla riconsegna. All'utente, può (o meno) essere data la facoltà di cambiare il bicchiere sporco con uno pulito ad ogni nuova consumazione o al bisogno• Il contenitore viene ceduto senza cauzione ma con una penale in caso di mancata riconsegna entro i termini. E' applicabile in abbinamento ad App che consentono di associare il contenitore all'utente e il pagamento elettronico.
Proprietà del contenitore	<ul style="list-style-type: none">• Contenitori di proprietà• Contenitori a noleggio
Punto di riconsegna	<ul style="list-style-type: none">• Presso lo stesso punto di somministrazione in cui è stato preso• Presso uno qualsiasi dei punti di somministrazione presenti nel perimetro dell'evento che aderiscono all'iniziativa• Presso un punto dedicato e presidiato nel perimetro dell'evento• Presso contenitori dislocati nell'area dell'evento* <p>* NOTA: in questo caso è possibile destinare tutta o parte della cauzione non riscossa a iniziative di interesse sociale e/o ambientale</p>
Tecnologie abilitanti	<ul style="list-style-type: none">• SI: es. contenitore con tag RFID abbinato univocamente all'utente tramite app dedicata, pagamento cashless, gestione informatizzata delle cauzioni etc...• NO: gestione manuale della cauzione e dei pagamenti
Lavaggio	<ul style="list-style-type: none">• con lavastoviglie propria o a noleggio da parte dell'esercente• in struttura attrezzata (fissa o mobile) nel perimetro dell'evento• presso una struttura esterna adeguata.

Vendita del contenitore riutilizzabile

Il contenitore viene venduto dagli organizzatori dell'evento o dai singoli esercenti e rimane di proprietà dell'utente. Può essere abbinato alla possibilità di portare il proprio contenitore da casa, evita la gestione della cauzione, dei resi e del servizio di lavaggio ed è particolarmente adatta per gli eventi ricorrenti, per gli eventi della durata di più giorni o nelle situazioni in cui è prevista la programmazione di molteplici eventi durante l'arco dell'anno. In questi casi, per massimizzare il tasso di utilizzo, l'utente dovrebbe essere invitato a riportare il proprio contenitore e andrebbe garantita una agevolazione economica rispetto alla scelta del monouso (se prevista).

Chi non dispone del proprio contenitore può acquistarne uno riutilizzabile in postazioni dedicate oppure al momento della prima consumazione e utilizzarlo per gli acquisti successivi. Tale modello, nell'ambito degli eventi, si applica principalmente ai bicchieri e consente all'organizzatore un'entrata economica aggiuntiva derivante dalla vendita del contenitore. Dal punto di vista ambientale, nel caso di eventi occasionali, tale scelta risulta generalmente meno preferibile rispetto alla restituzione del contenitore. Maggior è il tasso di restituzione e il numero di rotazioni che un prodotto compie nel suo ciclo di vita, maggiori sono i benefici ambientali associati al riutilizzo. In questo caso, in occasione di una nuova edizione dell'evento, sarà infatti necessario acquistare nuovamente l'intero stock di bicchieri, fatta salva la possibilità di invitare comunque gli utenti a portare con sé quello della precedente edizione.

Riduzione/eliminazione del consumo di acqua in imballaggi monouso

Ridurre o eliminare l'acqua confezionata in contenitori monouso (bottiglie e bottigliette in PET, acqua in lattina, vetro o tetrapack), comporta importanti benefici ambientali riconducibili alla riduzione:

- dei rifiuti prodotti
- degli impatti ambientali legati al ciclo di vita del contenitore
- dei consumi energetici e delle emissioni legate alla logistica distributiva.

Il principale ostacolo appare al momento la perdita di ricavi da parte dell'organizzatore dell'evento o dei singoli esercenti considerato l'elevato ricarico che normalmente viene applicato. La somministrazione di acqua di rete può in ogni caso avvenire anche a pagamento o essere inclusa nel costo del coperto (nel caso della somministrazione sul posto). Tra gli accorgimenti per ridurre/eliminare la vendita di acqua confezionata si evidenziano:

Consumo sul posto	Consumo da asporto
<ul style="list-style-type: none">• Somministrazione gratuita o a pagamento di acqua di rete in bottiglia o caraffa riutilizzabile, eventualmente con dispositivi di filtrazione, refrigerazione, aggiunta di CO2• Somministrazione di acqua in bottiglia di vetro con vuoto a rendere	<ul style="list-style-type: none">• Predisposizione nell'area dell'evento di un numero adeguato di "punti acqua" per la ricarica gratuita o a pagamento della propria borraccia• Coinvolgimento degli esercenti presenti per garantire ai partecipanti la possibilità di ricaricare gratuitamente o a pagamento la propria borraccia

Riduzione/eliminazione delle cannucce

Le soluzioni volte alla loro riduzione/eliminazione all'interno degli eventi sono generalmente due: la cannucchia non viene messa a disposizione oppure viene data solo su esplicita richiesta e non esposta a libero servizio. Considerato che si tratta di un prodotto accessorio e non indispensabile, può essere facilmente eliminata o lasciata solo per particolari richieste (es. bambini).

Servizi di catering

L'organizzazione da parte degli enti locali di eventi quali congressi, convegni, conferenze e seminari porta con sé, in alcuni casi, l'esigenza di organizzare un servizio di catering, tipicamente sotto forma di buffet, e di contrattualizzare una società per l'erogazione del servizio. L'importo economico dell'affidamento è generalmente al di sotto della soglia dei 40.000 euro di cui all'art. 36, comma 2 lettera a) del D.lgs n.50/2016, pertanto, secondo quanto previsto dal Codice dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti possono procedere "mediante affidamento diretto anche senza previa consultazione di due o più operatori economici". Per ridurre l'impiego di prodotti monouso, è opportuno predisporre un capitolato tecnico che preveda specifiche disposizioni in materia e che potrà essere utilizzato sia in caso di affidamento diretto, sia per la richiesta di offerte a più soggetti. Il capitolato tecnico "tipo" qui di seguito è stato predisposto a partire da quello redatto da ANCI Emilia-Romagna in occasione di un convegno sui cambiamenti climatici, per un light lunch a buffet per circa 200 partecipanti.

Due articoli introducono disposizioni specifiche in materia di:

- prodotti monouso (Art. 3)
- riduzione degli sprechi alimentari (Art. 4).

Va tuttavia rilevato che la richiesta di erogare il servizio utilizzando in via esclusiva contenitori e stoviglie riutilizzabili (es. piatti in ceramica, posate in metallo, bicchieri in vetro etc) può determinare - e nel caso specifico ha determinato - un aumento del prezzo unitario del servizio rispetto alla soluzione monouso.

Nel prossimo futuro, è ragionevole ipotizzare un progressivo allineamento dei prezzi tra monouso e riutilizzabile/lavabile, in ragione dell'evoluzione del quadro di riferimento normativo (che dispone il divieto di commercializzazione di piatti, posate e cannucce monouso in plastica e la riduzione di bicchieri e contenitori monouso in plastica per alimenti destinati al consumo diretto dal recipiente) dell'aumento dei prezzi delle materie prime e dell'energia e delle difficoltà di approvvigionamento lungo la catena del valore. Alla luce degli esiti dei lavori della [cabina di regia](#) istituita dalla Regione Emilia-Romagna nell'ambito della Strategia #Plasticfre-ER, sono attesi inoltre meccanismi incentivanti, volti a promuovere sul territorio regionale la diffusione e il consolidamento dei modelli del riuso nella somministrazione di alimenti e bevande sia sul posto che da asporto, che dovrebbero contribuire a rendere il riutilizzabile non solo ambientalmente ma anche economicamente preferibile rispetto al monouso.

Nel "caso studio", la richiesta di offerta, inoltrata a quattro diverse imprese di catering, prevedeva un massimale onnicomprensivo di 14 euro+IVA per persona. Solo una delle quattro imprese destinatarie dell'invito ha risposto positivamente alla richiesta, risultando di conseguenza affidataria del servizio.

IMPRESA	OFFERTA	NOTE
Impresa n.1	13,90 euro + IVA	Offerta maggiore di circa 3,40€ per persona rispetto ad analoga offerta della stessa impresa con stoviglie usa e getta in plastica
Impresa n.2	nessuna	Nessuna risposta da parte dell'impresa
Impresa n.3	nessuna	Il massimale non garantiva la copertura dei costi per il noleggio delle stoviglie - l'impresa lavorava esclusivamente con stoviglie monouso e non disponeva al suo interno di stoviglie riutilizzabili
Impresa n.4	nessuna	Indicazione di un costo unitario di almeno 30 euro/persona, dovuto per circa 1.000 euro - 5 euro/persona - al maggior costo delle stoviglie lavabili e riutilizzabili di cui il fornitore dispone al proprio interno essendo egli stesso un noleggiatore.

[Scarica il facsimile capitolato in .DOC](#)

Facsimile capitolato tecnico per servizio catering, light lunch a buffet

Convegno "*titolo convegno*" - *data convegno, indirizzo convegno*

INDICE

Premessa

Articolo 1. Oggetto del contratto

Articolo 2. Servizi e prestazioni minime essenziali

Articolo 3. Disposizioni specifiche sui prodotti monouso

Articolo 4. Disposizioni specifiche per la riduzione degli sprechi alimentari

Articolo 5. Luogo e modalità di esecuzione.

Articolo 6. Servizi accessori

Articolo 7. Articolazione e termini di presentazione dell'offerta

Articolo 8. Aggiudicazione

Articolo 9. Fatturazione e pagamenti

Premessa

Il presente documento definisce gli aspetti tecnici relativi all'oggetto dell'affidamento, le modalità di esecuzione, i contenuti e le prestazioni essenziali ed accessorie richieste.

Articolo 1. Oggetto del contratto

Oggetto dell'affidamento è la fornitura a corpo dei servizi di catering (**light lunch a buffet**) per circa n. [inserire il numero previsto] partecipanti al Convegno dal titolo "[inserire il titolo del Convegno]" che si terrà nella giornata del [inserire la data del Convegno] presso [inserire luogo e indirizzo del convegno]

[inserire eventualmente il link al programma del convegno]

Il light lunch è programmato dalle ore [data inizio] alle ore [data fine] nello spazio [specificare il luogo dove sarà erogato il servizio] con capienza massima di [specificare il numero] persone. [inserire il nome dell'ente appaltante] si riserva di indicare il numero esatto dei partecipanti **entro e non oltre il giorno** [specificare].

Articolo 2. Servizi e prestazioni minime essenziali

Quanto stabilito nel presente articolo costituisce l'insieme dei servizi e delle prestazioni da considerarsi minime essenziali. Il Fornitore si impegna a preparare le pietanze offerte tenendo conto, nell'articolazione delle varietà proposte, delle più diffuse intolleranze alimentari (es. celiachia), nonché delle tradizioni alimentari più ricorrenti (es: alimentazione vegetariana).

In particolare, il servizio dovrà comprendere:

Alimenti e bevande

- Salato
- Dolce
- Bevande: acqua (liscia e gasata), succhi (n. 2 tipologie), vino (bianco e rosso di provenienza locale).
- Caffè (normale e decaffeinato)

Il menù da offrire ai partecipanti dovrà essere dettagliato in sede di offerta.

Materiali e accessori

- Tavoli per il buffet e tavoli di appoggio;
- Tovagliato in tessuto lavabile;
- Posateria in metallo (inclusi cucchiaini per caffè);
- Bicchieri in vetro o, in alternativa, in altri materiali lavabili e riutilizzabili (per acqua/succhi e per vino);
- Caraffe in vetro o, in alternativa, in altri materiali lavabili e riutilizzabili per acqua/succhi o bottiglie in vetro con vuoto a rendere;
- Dosatori riutilizzabili per zucchero, sale, pepe, olio (ove previsti);
- Piatti/piattini, tazze/tazzine in ceramica o, in alternativa, in altri materiali lavabili e riutilizzabili;

Materiali ed accessori proposti dovranno essere dettagliati in sede di offerta evidenziando eventuali non conformità rispetto alle richieste.

Personale

Dovrà essere garantita la presenza di personale adeguato al servizio richiesto per assistenza al buffet e riordino. Numero e ruoli del personale di servizio dovranno essere opportunamente descritti in sede di offerta.

Articolo 3. Disposizioni specifiche sui prodotti monouso

a) Divieto di utilizzo di prodotti monouso

Fatto salvo quanto previsto al successivo punto b), è fatto espresso divieto di utilizzare **prodotti e accessori monouso di qualsiasi natura e materiale** ivi compresi, a titolo indicativo e non esaustivo:

- Piatti e piattini
- Bicchieri e bicchierini
- Posate (forchette, coltelli, cucchiari, cucchiaini, bacchette)

- Bottiglie in plastica e altri imballaggi monouso per acqua minerale/ succhi
- Cannucce
- Mescolatori per bevande
- Forchettine per "finger food"
- Palette
- Coppette
- Vaschette
- Vassoi
- Bustine monodose per zucchero, sale, olio, pepe
- Tazze per bevande, inclusi tappi e coperchi
- Contenitori per alimenti, ad esempio scatole con o senza copertura, usate per alimenti destinati al consumo immediato direttamente dal recipiente.

b) E' consentito l'utilizzo dei seguenti prodotti monouso

- bottiglie in vetro per la somministrazione di vino e succhi
- vassoi per pasticceria in cellulosa
- pirottini in carta per prodotti di pasticceria
- tovaglioli e tovagliolini in carta riciclata o a marchio ecolabel o equivalente
- stuzzicadenti in legno
- eventuali prodotti monouso il cui utilizzo risulti obbligatorio ai sensi della normativa vigente (es. guanti monouso per il personale addetto idonei al contatto con alimenti)

Le tipologie di prodotti/accessori monouso eventualmente utilizzati dovranno in ogni caso essere descritte nell'offerta.

Articolo 4. Disposizioni specifiche per la riduzione degli sprechi alimentari

La somministrazione di alimenti e bevande dovrà essere organizzata in modo tale da garantire la riduzione al minimo degli sprechi alimentari e la possibilità di donare le eventuali eccedenze di prodotti non somministrati ad organizzazioni del territorio nel pieno rispetto della normativa di settore in materia igienico-sanitaria. Al termine del buffet, i prodotti non somministrati dovranno essere predisposti in contenitori idonei ai fini della loro donazione all'Ente no-profit individuato allo scopo da *[inserire il nome dell'ente appaltante]*. Gli accorgimenti utilizzati per la riduzione degli sprechi alimentari dovranno essere compiutamente descritti nell'offerta.

Articolo 5. Luogo e modalità di esecuzione

Il servizio avrà luogo presso *[specificare]* così come dettagliato al precedente art. 2. L'Aggiudicatario, prima dell'avvio del servizio, dovrà effettuare, congiuntamente al Referente di *[inserire il nome dell'ente appaltante]* all'uopo incaricato, un sopralluogo presso i locali concessi in uso per l'esecuzione del servizio, al fine di verificare lo stato dei luoghi e definire le concrete modalità operative ed organizzative del servizio medesimo.

Detti locali saranno consegnati all'Aggiudicatario per l'esecuzione del servizio dal Referente di *[inserire il nome dell'ente appaltante]* al fine di provvedere all'allestimento delle attrezzature necessarie all'attivazione del servizio.

Si rende noto, al riguardo, che i locali concessi in uso per il servizio in parola non sono dotati di cucine e che, pertanto, sarà cura dell'Aggiudicatario garantire la fornitura di bevande e cibi preparati presso la propria sede operativa.

Gli orari sopra riportati potranno essere ridefiniti su richiesta del referente di *[inserire il nome dell'ente appaltante]* **entro e non oltre il** *[specificare]*.

Nello svolgimento del servizio il Fornitore dovrà garantire uno standard di elevata qualità ed il rispetto delle norme che disciplinano la somministrazione di generi alimentari.

Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso di idonea divisa e tessera di riconoscimento come previsto dall'art. 6 della l. 123/07 e degli ulteriori requisiti previsti dalla normativa vigente.

Al termine del light-luch a buffet il Fornitore, prima della riconsegna dei locali all'incaricato, è tenuto al riordino dei locali medesimi, allo sgombero ed al ricovero dei tavoli, alla rimozione ed al corretto conferimento dei rifiuti in raccolta differenziata.

Eventuali danni rilevabili all'atto della riconsegna saranno valutati ed addebitati al Fornitore mediante apposito verbale di ultimazione e constatazione.

Articolo 6. Servizi accessori

Il servizio richiesto si intende comprensivo dei seguenti servizi accessori:

- A) Fornitura di tavoli per il buffet ed un numero adeguato di tavoli di appoggio (da concordare in sede di sopralluogo);
- B) Legende con descrizione, in lingua italiana, degli ingredienti dei singoli alimenti offerti nel Buffet;
- C) Raccolta differenziata dei rifiuti (da concordare in relazione alle tipologie di rifiuti prodotti) e conferimento al servizio pubblico di raccolta secondo le regole in vigore nel Comune di *[specificare]*.

Articolo 7. Articolazione e termini di presentazione dell'offerta

L'offerta dovrà pervenire entro le ore *[specificare]* del *[specificare]*, inviate tramite mail all'indirizzo: *[specificare]*

L'offerta dovrà contenere una descrizione dettagliata dei seguenti elementi:

- menù proposto (una o più opzioni) evidenziando le caratteristiche degli alimenti (biologico, filiera corta, equo solidale...);
- materiali ed accessori proposti, evidenziando eventuali non conformità rispetto alle richieste di cui agli art. 2 e 3;
- numero e ruoli del personale di servizio;
- accorgimenti utilizzati per la riduzione degli sprechi alimentari e la donazione delle eccedenze di prodotti non somministrati;
- proposta economica (una o più in relazione alle eventuali opzioni proposte).

La proposta economica, espressa come costo omnicomprensivo di ogni onere per persona, non potrà in ogni caso superare i *[specificare il valore massimo in euro]* + IVA. Eventuali offerte di importo superiore non verranno prese in considerazione. Il prezzo si intende valido anche in caso di variazione del numero di partecipanti di più o meno il 20%.

Articolo 8. Aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art.32 comma 2 lettera a) del Dlgs 50/2016.

L'esito della comparazione verrà comunicato ai partecipanti tramite mail.

L'aggiudicatario riceverà lettera di affidamento dell'incarico.

Articolo 9. Fatturazione e pagamenti

La fattura elettronica dovrà essere emessa a partire dal termine dell'evento secondo le modalità indicate nella lettera di affidamento dell'incarico. Il pagamento è previsto a 60 giorni data fattura, salvo contestazioni relative al mancato rispetto di quanto previsto nell'affidamento.

Incentivare gli eventi #moN0uso

La scarsa attenzione/propensione agli accorgimenti organizzativi rivolti alla riduzione dei rifiuti negli eventi ha origine da una molteplicità di fattori di carattere culturale, organizzativo, fiscale ed economico.

Sul piano culturale influisce negativamente la generale percezione che basti effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti per rendere “sostenibile” l’usa e getta, o che basti sostituire i prodotti monouso in plastica “fossile” con alternative monouso realizzate con materiali differenti. Per modificare tale percezione è necessario un lavoro culturale e di comunicazione, che sposti il centro dell’attenzione sulla necessità e l’urgenza di ridurre i rifiuti a monte a prescindere dal materiale, e il consumo di materiali ed energia associato.

Sul piano organizzativo la generale mancanza di infrastrutture adeguate per il lavaggio e la sanificazione di stoviglie e contenitori, di punti di accesso all’acqua di rete e di soggetti in grado di fornire il servizio di noleggio a costi competitivi con quelli del monouso, contribuisce ad aumentare le complessità organizzative del passaggio da monouso a riutilizzabile e i relativi costi. L’attenzione della pubblica amministrazione, in questo caso, dovrebbe essere rivolta alla realizzazione/predisposizione di tali infrastrutture, a partire dai luoghi deputati all’organizzazione di eventi e alla creazione di condizioni favorevoli allo sviluppo e al consolidamento di nuovi soggetti in grado di colmare il gap esistente tra domanda e offerta di servizi di noleggio di bicchieri, contenitori per alimenti e stoviglie riutilizzabili.

Sul piano fiscale risultano ancora poco chiare/conosciute le procedure da seguire per la corretta gestione fiscale delle cauzioni sui beni (es. bicchieri, contenitori da asporto) ceduti secondo il modello del “vuoto a rendere”. Nel contesto degli eventi, in particolare di medie e grandi dimensioni, risulta infatti di fondamentale importanza poter contare su procedure chiare, veloci e concretamente applicabili nella pratica. Nel merito si segnala la prassi di riferimento rinvenibile nel [parere fornito dall’Agenzia delle Entrate](#) in risposta a specifico quesito (cfr. pag. 14-16). Come detto in precedenza, il vuoto a rendere su cauzione non è l’unico modello applicabile, ma rappresenta uno dei modelli di riferimento per favorire la restituzione dei contenitori dopo l’uso, che non richiede l’impiego di tecnologie abilitanti (es. app e sistemi di pagamento elettronico in combinazione con tag rfid sul contenitore).

Sul piano economico l’adozione di accorgimenti organizzativi in grado di ridurre la produzione di rifiuti e il littering, non comporta di solito alcuna premialità per l’organizzatore. Rimangono infatti generalmente invariati - ove previsti - sia i costi per il servizio di gestione rifiuti e pulizia dell’area, sia i costi relativi all’occupazione del suolo pubblico. In molti casi, inoltre, il costo che il Comune paga al gestore del servizio rifiuti per i servizi erogati in occasione di un evento, è già incluso nel costo complessivo del servizio di gestione rifiuti determinato in sede di gara/affidamento, ed è pertanto indipendente dall’impegno profuso (o meno) dagli organizzatori e dai risultati ottenuti. In alcuni casi, inoltre, il costo del servizio sostenuto dal Comune per la gestione dei rifiuti in un determinato evento, viene socializzato tra tutti i contribuenti (utenze domestiche e non domestiche soggette al pagamento della TARI/TARIP in un determinato comune), senza oneri per gli organizzatori.

Va evidenziato che il Comune ha la facoltà di prevedere, nel regolamento che disciplina l’applicazione della tassa/tariffa sui rifiuti, meccanismi incentivanti/disincentivanti finalizzati al conseguimento di obiettivi di riduzione dei rifiuti negli eventi: ovvero modalità di determinazione della tariffa che tengano conto del quantitativo di rifiuti prodotto (misurato) o del rispetto di specifici accorgimenti organizzativi definiti in apposito disciplinare. Si rileva tuttavia, che la declinazione pratica di tale facoltà nei diversi modelli tariffari (TARI tributo, TARI tributo puntuale e Tariffa corrispettiva), presenta alcune importanti complessità che esulano dal perimetro di questa guida, ma sulle quali ci riserviamo di condurre ulteriori approfondimenti in futuro.

Il Fondo d'Ambito e i bandi ATERSIR

Ancora sul piano dell'incentivazione economica della prevenzione e del riuso nell'organizzazione di eventi, va ricordato il ruolo del Fondo d'Ambito di incentivazione alla prevenzione e riduzione dei rifiuti costituito e gestito da ATERSIR ai sensi dell'art. 4 della L.R. 16/2015. La Linea FB3 del fondo è rivolta a sostenere la realizzazione di progetti di prevenzione dei rifiuti presentati da Comuni e Unioni, con un contributo riconosciuto che può coprire fino all'80% dei costi di realizzazione ammissibili.

Le risorse vengono assegnate ogni anno tramite bando.

Nel 2022, il bando emanato da ATERSIR con [Determinazione n. 193 del 19 luglio 2022](#) ha messo a disposizione complessivamente 2 milioni di euro con massimali per singolo progetto diversificati: dai 30.000 € per i progetti di tipo 1 (di rilievo comunale), elevato a 60.000 € nei casi in cui i comuni richiedenti risultassero essere capoluoghi di provincia; ai 120.000 € per progetti di tipo 2 e 3 (rispettivamente di rilievo sovracomunale e di rilievo pubblico/privato), elevato a 200.000 € per progetti presentati in ambito Città Metropolitana di Bologna che prevedano la partecipazione del Comune di Bologna. Si evidenzia come la priorità in graduatoria sia stata rivolta proprio alle iniziative di riduzione del consumo di prodotti monouso. Si tratta di un budget capiente, che consentirebbe di sviluppare progettualità rilevanti inclusa la realizzazione di infrastrutture di lavaggio efficienti e punti di accesso all'acqua di rete al servizio di luoghi destinati all'organizzazione di eventi/spettacoli, e la costruzione di progetti di rilevanza ambientale economica e sociale volti a favorire la nascita e il consolidamento di cooperative sociali attive nel campo dei servizi di noleggio e lavaggio di contenitori riutilizzabili per la somministrazione di alimenti e bevande.

Conclusioni

Questa breve guida offre alcuni spunti per stimolare la sostituzione del monouso con prodotti durevoli e riutilizzabili negli eventi e promuovere l'accesso e il consumo dell'acqua di rete in alternativa a quella confezionata. Richiamiamo qui la necessità di cambiare "narrativa" allargando l'attenzione dal materiale (la plastica) al modello (l'usa e getta) e all'importanza non solo di 'fare', ma di raccontare a chi partecipa agli eventi le scelte operate e le motivazioni che le sottendono.

Il passaggio da #plastic-free a #moNOuso nel settore eventi costituisce infatti una formidabile occasione per contribuire a modificare la generale percezione che basti sostituire la plastica "fossile" con altri materiali per rendere sostenibile l'usa e getta. Tale passaggio, analogamente a quanto sta accadendo in altri paesi europei (es. Germania, Francia, Spagna, Olanda), contribuisce a stimolare la nascita di nuovi soggetti economici, fornitori di servizi di noleggio e sanificazione e di soluzioni "smart" per la gestione del vuoto a rendere, in grado di colmare i vuoti oggi esistenti e di costruire una filiera che renda progressivamente più facile ed economico sostituire il monouso per un numero crescente di ambiti e attività.

Cambiare narrativa, da #plastic-free a #monouso-free, è il punto di partenza per poter declinare questa visione in strategie e azioni a livello locale, identificando di volta in volta le soluzioni percorribili. Ove risulti oggi impraticabile o di difficile implementazione, è necessario costruire le condizioni - tecniche, economiche, culturali, regolamentari - affinché tale passaggio sia possibile domani, utilizzando tutte le leve a disposizione della pubblica amministrazione, nel perimetro dei propri ruoli e competenze.

Dal lato pratico, la concreta adozione delle soluzioni proposte può essere favorita, accompagnata e stimolata dalla pubblica amministrazione attraverso una varietà di strumenti, inclusa la modifica delle regole che disciplinano la concessione di spazi pubblici per lo svolgimento di iniziative, manifestazioni e sagre. L'adeguamento tecnico (allacci elettrici/idrici e scarichi) e infrastrutturale degli spazi pubblici destinati o tipicamente utilizzati per l'organizzazione di eventi assume in questo contesto un ruolo particolarmente rilevante, al fine di superare le barriere tecniche/economiche che ostacolano l'applicazione dei modelli del riuso.

The report found that it is the single-use nature of products that is the most problematic for the planet, more so than the material that they're made of.

The best solution against single-use plastic pollution is to

#choosetoreuse!

'Addressing Single-use plastic products pollution, using a life cycle approach'
UNEP 2021