



Il disciplinare di Legambiente Turismo è stato creato per fornire a tutte le strutture turistiche, ricettive e ristorative una serie di una linea guida per indirizzarle verso la sostenibilità. Il disciplinare si sviluppa attorno a dieci argomenti, che rappresentano i punti cardine dell'ecologia ambientale e sociale: produzione e gestione dei rifiuti, gestione della risorsa energetica, gestione della risorsa idrica, alimentazione e gastronomia, mobilità sostenibile, accessibilità, acquisti eco-sostenibili, valorizzazione dei beni culturali e ambientali, rumore, comunicazione ed educazione ambientale.

Ogni area del disciplinare ha una breve descrizione dell'obiettivo generico da raggiungere e una serie di criteri specifici che sono volti ad indicare ciò che va fatto, tuttavia non suggeriscono come farlo, lasciando all'esercizio la possibilità di trovare la migliore soluzione possibile in relazione alle proprie caratteristiche. **I criteri sono da considerare tutti obbligatori, ad eccezione di quelli indicati in rosso.**

In sede di valutazione si considererà l'applicabilità o meno dei criteri in relazione alla tipologia di esercizio, alle leggi regionali e locali che ne regolano l'attività e alla presenza o meno di determinati servizi sul territorio o specifici regolamenti comunali o sanitari.

Come prerequisito, l'esercizio soddisfa tutti gli obblighi di legge previsti per lo svolgimento della sua attività. In particolare è garantito quanto segue:

1. la struttura fisica rispetta le disposizioni legislative, nazionali e locali, in materia di edilizia, trattamento delle acque e smaltimento delle acque reflue, raccolta e smaltimento dei rifiuti, disposizioni in materia di sicurezza e salute nonché tutte le disposizioni legislative e regolamentari applicabili nella zona per quanto riguarda i vincoli paesaggistici e la conservazione della biodiversità;
2. l'impresa è operativa e registrata conformemente alla legislazione nazionale o locale e il personale è assunto e assicurato a norma di legge. A tal fine, il personale ha sottoscritto un contratto nazionale scritto, è retribuito almeno a livello del salario minimo nazionale o regionale negoziato mediante contrattazione collettiva (in assenza di contrattazione collettiva il personale è retribuito almeno a livello del salario minimo nazionale o regionale) e ha un orario di lavoro conforme alla normativa nazionale.

SEZIONE 1 – PRODUZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI	
<p>1.1. GESTIONE DEI RIFIUTI PRODOTTI</p> <p>L'esercizio si impegna ad effettuare correttamente la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti, compresi quelli pericolosi, coinvolgendo in questo anche i propri ospiti.</p> <p>Valutazione: verifica in loco della presenza di tutti i contenitori per la raccolta differenziata così come prevista dall'azienda di servizio; verifica della presenza di contenitori per la raccolta differenziata a disposizione degli ospiti; verifica della presenza di appositi contenitori per la raccolta dei rifiuti pericolosi</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Separare i rifiuti secondo le frazioni (umido, vetro plastica, lattine, metallo, carta-cartone) supportate dall'azienda di servizio oppure recarsi nelle isole ecologiche e consegnare i rifiuti che non vengono ritirati dall'azienda competente b. Disporre in un punto visibile e utilizzabile dalla clientela i contenitori per la raccolta differenziata e dare informazioni riguardo la corretta separazione dei rifiuti c. Separare e avviare a corretto smaltimento rifiuti pericolosi quali pile e batterie esauste, medicinali scaduti, lampade a basso consumo esaurite, cartucce e toner delle stampanti
<p>1.2 RIDUZIONE NELLA PRODUZIONE DI RIFIUTI</p> <p>L'esercizio si impegna a ridurre il più possibile i rifiuti prodotti, limitando l'uso di prodotti usa e getta, preferendo, ove la legge lo consenta, prodotti sfusi, con scarso imballaggio o concentrati</p> <p>Valutazione: verifica in loco nelle camere, magazzini, dispense, sala ristorante, bar di quanto richiesto nei singoli punti</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Limitare il più possibile gli elementi del set di cortesia sostituendoli ove possibile con dispenser e rendendo eventualmente disponibili alcuni prodotti su richiesta b. Limitare il più possibile la presenza di prodotti confezionati durante il servizio pasti (colazione, pranzo, cena) c. Utilizzare solo tovagliato in cotone o in materiale riutilizzabile o in carta ecologica certificata d. Utilizzare solo stoviglie lavabili o in materiali compostabili e. Offrire l'acqua ai tavoli solo in bottiglie di vetro a rendere e/o installare erogatori d'acqua f. Utilizzare per le pulizie degli ambienti ed eventualmente della biancheria, detersivi concentrati g. Attivarsi per gestire eventuali eccedenze alimentari e non con donazioni ad enti caritatevoli o simili
SEZIONE 2 – GESTIONE DELLA RISORSA ENERGETICA	
<p>2.1 RISPARMIO ENERGETICO</p> <p>L'esercizio si impegna a ridurre il consumo energetico utilizzando le più appropriate tecnologie disponibili in tal senso e fornendo adeguata comunicazione a personale e dipendenti</p> <p>Valutazione: verifica nelle camere/bungalow, case mobili, aree comuni, parcheggi della presenza di tecnologie per il risparmio energetico; verifica della presenza di apposita comunicazione per gli ospiti e</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Installare ovunque possibile tecnologie per il risparmio energetico (lampade a basso consumo, LED, key card, disgiuntori magnetici, fotocellule, temporizzatori, crepuscolari.....) b. Preferire nella scelta dei nuovi elettrodomestici, quelli a classe energetica più alta e consumo energetico più basso c. Invitare il personale e gli ospiti, attraverso apposita comunicazione, a minimizzare il consumo di energia.

<p>per il personale; verifica della documentazione relativa ad elettrodomestici e caldaie</p>	
<p>2.2 FONTI RINNOVABILI E IMPIANTI AD ALTA EFFICIENZA</p> <p>L'esercizio utilizza il più possibile energia da fonti rinnovabili, di propria produzione o prodotta da terzi, per l'illuminazione, la produzione di acqua calda ed il raffrescamento. L'esercizio effettua o ha effettuato interventi di riqualificazione energetica e/o ha installato sistemi di ombreggiamento.</p> <p>Valutazione: verifica in loco della presenza degli impianti, verifica documentale degli interventi effettuati e/o delle forniture di energia da fonti rinnovabili</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Preferire, nella scelta del fornitore energetico, quello che garantisce energia 100% da fonti rinnovabili b. Installare impianti a fonti rinnovabili per la produzione di energia elettrica e/o acqua calda c. Installare sistemi di raffrescamento ad alta efficienza d. Installare sistemi di ombreggiamento dell'edificio, naturali o artificiali e. Effettuare interventi di riqualificazione energetica dell'edificio quali coibentazioni, installazione di infissi termoisolanti, sostituzione di caldaie con sistemi ad alta efficienza, installazione di sistemi di domotica
<p>SEZIONE 3 – GESTIONE DELLA RISORSA IDRICA</p>	
<p>3.1 RISPARMIO IDRICO</p> <p>L'esercizio si impegna a ridurre il consumo di acqua attraverso l'installazione delle migliori e più appropriate tecnologie disponibili in tal senso e fornendo adeguata comunicazione a personale e dipendenti</p> <p>Valutazione: verifica nelle camere/bungalow, case mobili, aree comuni, della presenza di tecnologie per il risparmio idrico; verifica della presenza di apposita comunicazione per gli ospiti e per il personale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Installare tecnologie per il risparmio idrico in tutti i lavandini e le docce dell'esercizio b. Installare cassette per WC efficienti in tutti i bagni dell'esercizio c. Innaffiare orti e giardini nel periodo serale/notturno, preferibilmente con un sistema di irrigazione a goccia d. Invitare il personale e gli ospiti, attraverso apposita comunicazione, ad utilizzare consapevolmente la risorsa idrica
<p>3.2 CONSERVAZIONE DELLA RISORSA</p> <p>L'esercizio si impegna a limitare l'uso di sostanze chimiche inquinanti e a recuperare, ove possibile, l'acqua meteorica</p> <p>Valutazione: visita in loco dei magazzini, dell'area di disinfezione della piscina e degli impianti installati</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Utilizzare sistemi e/o prodotti alternativi al cloro per la disinfezione della/e piscina/e b. Realizzare il recupero delle acque meteoriche per fini domestici e/o non domestici c. Realizzare un impianto di fitodepurazione a servizio dell'attività d. Affiancare ai prodotti per le pulizie tradizionali prodotti ecologici e/o sistemi meccanici per le pulizie (microfibra, vapore)
<p>SEZIONE 4- ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA</p>	
<p>4.1 ALIMENTAZIONE SANA</p> <p>L'esercizio si impegna a fornire ai propri ospiti cibi sani, possibilmente biologici, di provenienza locale e/o con una certificazione etica</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Prediligere fornitori locali per l'acquisto dei prodotti alimentari b. Utilizzare per la preparazione dei pasti e/o mettere a disposizione degli ospiti (a colazione, al bar o al market) prodotti che

<p>Valutazione: verifica documentale delle fatture/bolle di consegna dei fornitori; verifica in loco nella dispensa/sala colazioni/bar/market della presenza dei prodotti richiesti</p>	<p>dispongono di una certificazione di eco-sostenibilità (es: biologico/ biodinamico /pesca sostenibile)</p> <p>c. Utilizzare per la preparazione dei pasti e/o mettere a disposizione degli ospiti (a colazione, al bar, al market) prodotti che dispongono di una certificazione etica (es: Commercio equo e solidale/ VeganOK/ CrueltyFree)</p>
<p>4.2 VALORIZZAZIONE DELLA GASTRONOMIA LOCALE L'esercizio si impegna a valorizzare i prodotti tipici locali, le ricette tradizionali e i prodotti artigianali del territorio</p> <p>Valutazione: verifica documentale delle fatture/bolle di consegna dei fornitori; verifica in loco dei menù proposti, qualora presenti; verifica in loco in magazzini e dispense</p>	<p>a. Proporre agli ospiti piatti tipici locali, laddove appropriato dandone una descrizione</p> <p>b. Utilizzare per la preparazione dei pasti e/o mettere a disposizione degli ospiti (a colazione, al bar, al market) anche prodotti tipici certificati del territorio</p> <p>c. Proporre il più possibile prodotti fatti in casa o artigianali</p> <p>d. Fornire informazioni scritte ai clienti per l'acquisto in loco di prodotti tipici e a marchio</p>
<p>SEZIONE 5 – MOBILITA' SOSTENIBILE</p>	
<p>L'esercizio incoraggia attivamente l'uso di alternative più pulite e più efficienti dell'auto privata da parte dei clienti e del personale.</p> <p>Valutazione: presenza di informazioni sulla mobilità sostenibile sul sito e/o alla reception; presenza di mezzi a basso impatto nella struttura o di convenzioni scritte con noleggiatori; presenza di mezzi a basso impatto per la mobilità dei dipendenti all'interno della struttura</p>	<p>a. Fornire informazioni scritte ai clienti sui mezzi di trasporto alternativi all'auto propria (pubblici o privati) per raggiungere la destinazione</p> <p>b. Fornire ai propri clienti, gratuitamente o a noleggio, mezzi di trasporto a basso impatto per spostarsi nella località o realizzare convenzioni con chi svolge questo servizio</p> <p>c. Fornire ai dipendenti mezzi di trasporto a basso impatto per spostarsi all'interno dell'attività</p> <p>d. Fornire ai clienti informazioni su piste ciclabili, bike-sharing, car-sharing e colonnine di ricarica delle auto elettriche qualora presenti nella località</p>
<p>SEZIONE 6 – ACCESSIBILITA'</p>	
<p>L'esercizio è accessibile a persone con disabilità fisica/psichica o altre particolari necessità. Viene data un'informazione completa e leggibile da chiunque sul livello di accessibilità del sito e delle attività che in esso vi si svolgono</p> <p>Valutazione: verifica in loco della presenza di opportuni ausili/infrastrutture per consentire l'accesso all'esercizio e la fruibilità delle attività a persone con disabilità di vario genere o con bisogni</p>	<p>a. L'esercizio e le attività che in esso si svolgono sono accessibili a persone con disabilità fisiche/psichiche e/o altre particolari necessità, in maniera appropriata alla natura delle attività e al tipo di disabilità</p> <p>b. Fornire una chiara e accurata informazione sul livello di accessibilità</p>

specifici, comprese allergie e intolleranze alimentari	
SEZIONE 7 – ACQUISTI ECO- SOSTENIBILI	
<p>L'esercizio predilige l'acquisto di beni riutilizzabili, riciclabili, a rendere, con certificazioni di eco-sostenibilità e con scarso imballo. Per l'arredo vengono prediletti artigiani locali, per l'esterno si preferiscono piante autoctone e ben adattabili alle condizioni climatiche della zona, eventualmente sostituendo quelle già presenti. Nella ristrutturazione si prediligono interventi/materiali di bioedilizia certificata</p> <p>Valutazione: verifica documentale in loco degli acquisti effettuati; verifica in magazzino della presenza di prodotti con certificazioni di eco-sostenibilità; verifica in loco della presenza di piante autoctone e/o ben adattabili alle condizioni climatiche locali; verifica documentale in loco degli interventi di bioedilizia effettuati</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Sono favoriti i prodotti riutilizzabili, riciclabili e a rendere b. Evitare l'uso di imballaggio non necessario, anche da parte degli ospiti fornendo loro, eventualmente, contenitori adatti per i loro acquisti c. Preferire l'acquisto per tutti i beni consumabili, inclusa la carta igienica, di prodotti con certificazione di eco-sostenibilità d. In caso di nuove costruzioni o ristrutturazioni preferire materiali eco-compatibili/artigiani locali/prodotti di design tipico e. Utilizzare, in caso di piantumazione, piante autoctone poco idro-esigenti o comunque ben adattabili alle condizioni locali
SEZIONE 8 – VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO NATURALE E CULTURALE	
<p>L'esercizio si impegna a promuovere i beni naturali e culturali della zona, con particolare enfasi per Parchi naturali e attività a basso impatto ambientale e sociale, indirizzando gli ospiti anche verso mete meno note. L'esercizio rende noti agli ospiti le specie protette e i corretti comportamenti da tenere nella fruizione di zone ambientalmente sensibili. Il personale è informato sui beni naturali e culturali della zona in modo da poter correttamente indirizzare gli ospiti.</p> <p>Valutazione: verifica in loco della presenza delle opportune informazioni per gli ospiti; interviste al personale di reception</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Promuovere i beni e gli eventi culturali e/o ambientali del territorio con l'esposizione del materiale di riferimento b. Fornire ai clienti informazioni sulla corretta fruizione dei beni naturali e culturali presenti nella zona c. Organizzare o promuovere visite guidate per la conoscenza del territorio d. Fornire agli ospiti informazioni circa gli eventi culturali e le manifestazioni tradizionali della zona e. Fornire informazioni su fauna e flora protette della zona, qualora presenti f. Formare e informare il personale in relazione al patrimonio culturale naturale della zona
SEZIONE 9 - RUMORE	
<p>L'esercizio si impegna contenere il più possibile i rumori nelle aree di pertinenza, informando opportunamente gli ospiti e adottando tutti gli accorgimenti necessari per limitare le emissioni sonore</p> <p>Valutazione: verifica in loco della presenza di eventuali comunicazioni sugli orari di silenzio, presenza di mezzi/attività a basso impatto</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Contenere i rumori nelle aree di pertinenza b. Segnalare per iscritto agli ospiti gli eventuali orari di silenzio previsti nella struttura c. Provvedere ad impostare il volume dei televisori nelle camere/bungalow/case mobili

<p>acustico; verifica dell'impostazione del volume dei televisori</p>	<p>d. Evitare il più possibile l'utilizzo di mezzi a motore all'interno dell'esercizio o per lo svolgimento di specifiche attività</p>
<p>SEZIONE 10 – COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE AMBIENTALE</p>	
<p>10.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE L'esercizio si impegna nella formazione del personale in modo che possa contribuire al raggiungimento dei risultati previsti dall'adesione all'etichetta ecologica</p> <p>Valutazione: interviste in loco al personale; verifica documentale relativa a corsi di formazione</p>	<p>a. Formare il personale riguardo tutti gli aspetti di gestione sostenibile relativi alla loro area di lavoro</p> <p>b. Informare il personale riguardo l'adesione all'etichetta ecologica di Legambiente</p> <p>c. Far seguire al personale corsi di formazione su tematiche inerenti la sostenibilità</p>
<p>10.2 COINVOLGIMENTO DEGLI OSPITI L'esercizio si impegna a coinvolgere attivamente gli ospiti attraverso una comunicazione mirata e attività di educazione ambientale rivolta ai bambini</p> <p>Valutazione: presenza in loco del materiale di Legambiente Turismo e di altre comunicazioni specifiche; presenza di un sistema di raccolta commenti; presenza documentata di attività di informazione ed educazione ambientale</p>	<p>a. Esporre e distribuire il materiale per l'informazione alla clientela, contenuto nel pacco adesione inviato da Legambiente Turismo</p> <p>b. Comunicare agli ospiti le politiche e le azioni di sostenibilità attraverso l'esposizione della propria policy e la presenza di messaggi che involino al supporto da parte dei clienti</p> <p>c. Realizzare attività di informazione/ educazione ambientale rivolte ad adulti e bambini</p> <p>d. Partecipare ad attività di charity locale o nazionale</p>