

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE NELLA RISTORAZIONE AZIENDALE INNOVAZIONE ED ECO-EFFICIENZA NELLA RIDUZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Data: **22 giugno 2016**

Luogo: **ENVIRONMENT PARK c/o Centro Congressi (sala Johannesburg), Via Livorno 60, Torino**

Environment Park propone un seminario di approfondimento e confronto tra gli **operatori di mercato nel settore del catering**, finalizzato a individuare criteri capaci di **favorire l'eco-innovazione** nel settore della ristorazione aziendale. L'incontro, a partire dai fabbisogni individuati da ARPA Piemonte ed Environment Park per i rispettivi servizi di ristorazione, ha l'obiettivo di:

- Conoscere la capacità del mercato nel settore;
- Promuovere un dialogo proficuo per identificare il potenziale di innovazione rispetto alla necessità di ridurre e gestire in modo efficace i rifiuti prodotti nell'ambito dell'erogazione dei servizi di ristorazione
- Verificare la fattibilità degli obiettivi e dei requisiti ad oggi identificati per il servizio oggetto di appalto;

Con riferimento alle opportunità individuate di **riduzione dei rifiuti avviati a raccolta tramite il servizio pubblico e contenimento dei relativi costi**, il seminario intende esplorare tramite incontri diretti con i potenziali fornitori le soluzioni e le prassi innovative ad oggi esistenti sul mercato in termini di:

- Soluzioni per la **riduzione** all'origine dei rifiuti da imballaggio
- Tecnologie per la **gestione eco-efficiente** dei rifiuti prodotti (organico e rifiuti da imballaggio)
- **Materiali biodegradabili e compostabili** utilizzabili nei casi di specifici requisiti funzionali del servizio

Programma

Prima parte: Presentazione del progetto e degli obiettivi del workshop

- 9.30 Il progetto INNOCAT e gli appalti pubblici per l'innovazione. Introduzione all'incontro
- 9.50 Risultati dell'indagine preliminare sulle potenziali soluzioni e presentazione delle problematiche riscontrate (Environment Park)
- 10.15 Presentazione dei servizi di ristorazione studiati (Environment Park/ARPA Piemonte) e dei fabbisogni identificati, con successiva discussione

Coffee break

Seconda parte: Incontri con gli operatori

- 11.00 Confronto diretto, in sessioni parallele, tra operatori e soggetti pubblici acquirenti coinvolti nel progetto, circa le soluzioni innovative in grado di soddisfare i requisiti identificati.
- 12.00 Conclusioni

Note organizzative

La partecipazione all'incontro è gratuita, previa iscrizione al sito <http://www.eventbrite.com/e/biglietti-sostenibilita-ambientale-nella-ristorazione-aziendale-innovazione-ed-eco-efficienza-nella-riduzione-25770908481?aff=affiliate1> o inviando una mail di conferma all'indirizzo luca.galeasso@envipark.com con i propri dati entro venerdì 17 Giugno.

Le attività di confronto diretto con gli operatori di mercato avverranno secondo un calendario programmato e comunicato preliminarmente alle imprese iscritte. E' consentita la fornitura di materiale di supporto in formato cartaceo o elettronico. Si richiede ai fornitori di soluzioni interessati a partecipare, qualora non lo abbiano ancora fatto, di compilare preliminarmente il questionario on line all'indirizzo <http://goo.gl/forms/D4Llobc1O1>

La consultazione di mercato non costituisce alcun vincolo per le stazioni appaltanti e le amministrazioni coinvolte nel Progetto INNOCAT e non garantisce alcun diritto o privilegio ai partecipanti. Le stazioni appaltanti e le amministrazioni coinvolte nel Progetto INNOCAT non sono legalmente vincolate ai risultati emersi dalla consultazione di mercato. La consultazione di mercato non apporterà alcun vantaggio o svantaggio a nessun fornitore o gruppo di fornitori rispetto agli altri che possa influire sulle successive procedure per l'aggiudicazione degli appalti. Le informazioni raccolte durante l'incontro saranno utilizzate dalle amministrazioni pubbliche a solo scopo esplorativo all'interno del progetto INNOCAT e saranno considerate confidenziali.