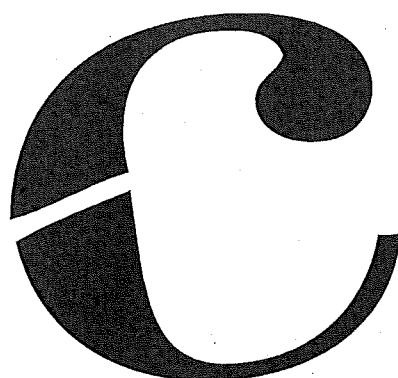




# ASM Rieti

protocollo n° 267 P 17



PROPOSTE  
COMUNICATIVE

---



educazione.ricerca.informazione.comunicazione.ambientale

---

# RETE

ECORISTORANTI



## Sommario

SOMMARIO.....	2
OBIETTIVI   GRUPPO DI LAVORO.....	3
ALLEGATO FINANZIARIO.....	7
PIANO DI FATTURAZIONE .....	8

.2



Sulla base delle attività comunicative e formative già realizzate da E.R.I.C.A. per ASM Rieti, si propone di seguito un progetto legato ad eventi significativi sul tema della sostenibilità ambientale, in particolare della gestione virtuosa dei rifiuti nell'ambito delle strutture che si occupano di somministrazione di cibi e bevande.

## OBIETTIVI | GRUPPO DI LAVORO

### Obiettivi

E.R.I.C.A. individua nei seguenti obiettivi gli spunti per la proposta progettuale prevista:

- Instaurare un dialogo propositivo e attivo con i principali *stakeholder* (portatori di interessi collettivi) del territorio legati al mondo della ristorazione.
- Aumentare la consapevolezza dei cittadini in merito al valore sociale, economico e ambientale delle proprie scelte in materia di acquisto dei beni di consumo e di prevenzione/corretto smaltimento dei rifiuti.
- Gratificare i cittadini con la realizzazione di attività di comunicazione capillari e diversificate in base al territorio e alle sue specificità.

### Coordinamento e Gruppo di Lavoro

E.R.I.C.A. metterà a disposizione di Asm Rieti il proprio Gruppo di Lavoro tecnico-comunicativo già collaudato nelle attività messe in atto negli anni scorsi, con esperienza in tematiche ambientali, nella gestione dei media e nelle strategie di comunicazione. Il Gruppo di Lavoro sarà presieduto dalla Direzione E.R.I.C.A., e in particolare da Roberto Cavallo, esperto di rifiuti a livello europeo e divulgatore scientifico.

Nello specifico E.R.I.C.A. mette a disposizione un Gruppo di Lavoro per la gestione del progetto di comunicazione, così composto:

- Un esperto in comunicazione ambientale, con esperienza ultra-decennale in comunicazione ambientale, per la definizione delle strategie, il *media planning* e la supervisione scientifica delle attività;
- Un responsabile di progetto senior, esperto in rapporti istituzionali e territoriali e in comunicazione ambientale per il coordinamento di tutte le azioni di comunicazione, la gestione delle fasi concertative, la definizione dei contenuti;
- Un referente territoriale, con esperienza pluriennale in ambito ambientale, per la logistica, l'organizzazione e la gestione di tutte le fasi operative, inclusi i sopralluoghi;
- L'ufficio Grafico interno, specializzato in comunicazione ambientale, per l'adattamento dell'immagine nazionale Ecoristoranti alle specifiche territoriali;
- L'Ufficio Stampa & New Media per la fornitura dei contenuti da inserire nei comunicati stampa (redazione e diffusione a cura di ASM Rieti) e l'aggiornamento dei profili social del progetto nazionale Ecoristoranti con le nuove adesioni dal territorio di ASM Rieti.

.3

## PROPOSTE COMUNICATIVE | LA RETE ECORISTORANTI

La rete "Ecoristoranti" è un network di respiro nazionale di ristoratori sensibili alle tematiche dell'ambiente e della riduzione degli sprechi. Il progetto nasce sul territorio di Covar14 (Piemonte), nell'ambito della "Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti" 2012, su idea e con il supporto di E.R.I.C.A. soc. coop. Oggi conta un centinaio di ristoranti aderenti in diversi Comuni d'Italia (maggiori dettagli sul sito [www.ecoristoranti.it](http://www.ecoristoranti.it)).

Il network così creato si configura come terreno ideale per porre in atto azioni virtuose legate a un corretto approccio verso le risorse e a una corretta gestione dei rifiuti. La presente proposta ha quindi l'obiettivo di attivare la Rete Ecoristoranti sul territorio di competenza di ASN Rieti, **coinvolgendo da un minimo di 5 a un massimo 10 esercizi commerciali**. La risonanza del progetto sarà comunicativamente molto significativa rispetto ai temi della gestione virtuosa dei rifiuti, in particolare della loro riduzione.



Alle strutture aderenti verrà concesso l'uso del marchio "Ecoristorante", già presente su tutte le vetrine degli Ecoristoranti e identificativo della rete. Se ne prevede l'adattamento grafico a tutti i materiali previsti dalla campagna che si propone, sulla base delle specifiche esigenze territoriali.

.4

### Modalità attuative

Si prevede anzitutto una fase di presentazione e condivisione, coinvolgendo ASM Rieti e i soggetti territoriali coinvolti (Amministrazioni comunali, Associazioni di categoria, ecc.) in un incontro in cui sarà presentato il progetto. Seguirà una conferenza stampa di lancio dell'iniziativa.

All'incontro verranno invitati anche i ristoratori già coinvolti nella ricerca effettuata nei mesi scorsi in collaborazione con l'Università di Roma Tor Vergata e l'Università di Ferrara, al fine di presentare loro il progetto e raccogliere pre-adesioni.

Sulla base di questo incontro, dell'elenco fornito dai Comuni e delle conoscenze personali ecc. si procederà con la fase di visite dirette a ristoranti/trattorie/pizzerie/tavole calde/agriturismi che gli operatori E.R.I.C.A. condurranno sul territorio comunale per promuovere l'iniziativa, illustrarla nei dettagli e cercare l'adesione.

Per diventare Ecoristorante, occorre impegnarsi a realizzare almeno 7 delle seguenti azioni, di cui almeno una non ancora adottata:

- o Uso di grissini sfusi (non preconfezionati);
- o Uso di asciugamani con i sistemi elettrici ad aria calda o a stoffa;
- o Distribuzione di acqua da rubinetto in brocca;
- o Uso di prodotti con vuoti a rendere o distribuiti alla spina (birra, vino, ecc.);

- o Uso di prodotti con vuoti a rendere o alla spina per la pulizia e l'igienizzazione dell'esercizio, come detersivi, disinfettanti e detergenti;
- o Utilizzo di tovaglie in stoffa e tovaglioli in stoffa;
- o Utilizzo di piatti e bicchieri in vetro/ceramica e posate in acciaio;
- o Acquisto di prodotti con imballaggi di vetro o carta, anziché di plastica, per latte, yogurt, passate, succhi di frutta e altri prodotti necessari per l'attività ristorativa;
- o Non utilizzo di materiale a perdere nei bagni (bicchieri in plastica, saponettine confezionate, bustine di prodotti vari), preferendo ricariche o saponette di dimensioni normali;
- o Avvio al compostaggio domestico dei propri scarti organici;
- o Permettere e promuovere l'asporto delle pietanze non consumate dal cliente tramite sistema Doggy Bag o similari;
- o Creazione della mezza porzione e/o del menu bimbi;
- o Comunicare all'interno dell'esercizio, tramite messaggi scritti (sul menù, ad esempio), l'importanza del consumo consapevole del cibo;
- o Creazione del menù "rifiuti zero", inserito stabilmente nell'offerta del ristorante, promuovendolo ai clienti e mettendone in luce i punti di forza, avente queste caratteristiche:
- ▣ porzione intera e mezza porzione, con conseguente prezzo differenziato;
  - ▣ uso di acqua in brocca;
  - ▣ stoviglie e bicchieri riutilizzabili (ceramica e vetro) o al massimo compostabili;
  - ▣ asporto del cibo non consumato a fine pasto;
- o Scegliere almeno un fornitore con certificazione ambientale (ISO 14001, biologico, eco-label, ecc.);
- o Prediligere la pubblicità e la promozione informatizzata via web rispetto alla distribuzione di materiale cartaceo; nel caso di distribuzione di gadget, prediligere quelli in materiale biodegradabile o a basso impatto ambientale (carta/cartone, fibre vegetali, ecc).

.5

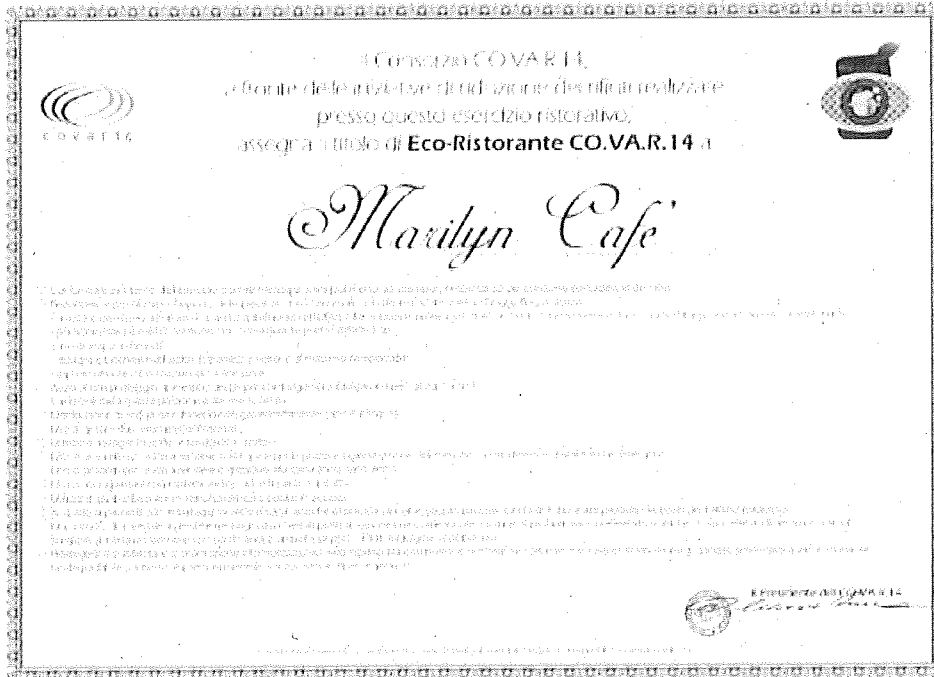
I soggetti che aderiranno verranno visitati una seconda volta per la consegna dell'attestato di adesione alla rete nazionale "Ecoristoranti" (che ha funzione di documento di adesione) e del "kit Ecoristorante" (vedasi oltre). Il nuovo aderente alla rete si impegnerà al rispetto delle norme degli Ecoristoranti firmando il Protocollo d'intesa, nel quale sono esplicitate le azioni che dovrà mettere in atto per fregiarsi del titolo "Ecoristorante".

#### Realizzazione grafica materiali

Verranno realizzati i materiali di comunicazione del "kit Ecoristorante", ossia:

- Vetrofanie adesive con il marchio "Ecoristorante". Le vetrofanie saranno realizzate sia per essere posizionate sulla vetrina dell'Ecoristorante.
- Attestato di adesione "Ecoristorante", locandine f.to A3 su carta pergamenata, a colori. L'attestato è da affiggere nei ristoranti aderenti, informa del progetto ("Questo locale

aderisce a...) e ne presenta le caratteristiche principali. Sull'attestato sarà presente l'elenco di azioni che il singolo aderente si impegna a realizzare.



Attestato di adesione di un ristoratore

.6

- Espositore da banco monofacciale, f.to A4, cartone a colori. L'espositore andrà posizionato dal ristoratore in zona cassa o in altro luogo per promozione/visibilità: dispone di un piede per il posizionamento eretto e di una lunetta forata per l'eventuale affissione.
- Inserto promozionale per seconda di copertina del menù, f.ti A4 e A5. Verranno realizzati dei semplici fogli (stampa in casa) a colori da posizionare dall'interno dei menù dei singoli aderenti che raccontino il progetto in breve (a richiesta dei ristoratori).

Vetrofania, espositore, attestato di adesione ed eventuali inserti promozionali per menù formano il "Kit Ecoristorante". Si prevede infatti che ogni soggetto aderente dedichi uno spazio alla promozione della sua adesione al progetto verso la clientela, dove posizionare l'espositore e dove affiggere l'attestato di adesione, ben visibile da parte degli avventori.

A potenziamento dell'attività promozionale, si consiglia inoltre ad ASM Rieti l'acquisto di "Doggy Bag" (o similari contenitori idonei al trasporto del cibo non consumato) e di pagine pubblicitarie sui media locali per dare ulteriore visibilità agli Ecoristoranti del proprio territorio.



## ALLEGATO FINANZIARIO

AZIONE	ORE/NUM	COSTO	TOTALE
Direzione e supervisione scientifica	4	€ 55,00	OMAGGIO
Responsabile di progetto (coordinamento generale e rapporti istituzionali)	32	€ 35,00	€ 1.120,00
Ufficio Stampa (solo fornitura contenuti per elaborazione comunicati stampa)	4	€ 35,00	€ 140,00
Aggiornamento pagina Facebook del progetto			OMAGGIO
Inserimento foto sul profilo Instagram del progetto			OMAGGIO
Aggiornamento pagine web del progetto su www.ecoristoranti.it			OMAGGIO
Ufficio grafico (videoimpaginazione materiali)	8	€ 35,00	€ 280,00
Incontro di presentazione con la stampa, con le Amministrazioni comunali coinvolte e ristoratori e/o loro Associazioni di categoria; raccolta pre-adesioni	1	€ 300	€ 300,00
Visite promozionali a ristoranti del territorio e ritorno dagli interessati per consegna attestato e kit	24	€ 25,00	€ 600,00
Vetrofania adesiva per ristoranti aderenti f.to 10x10 cm, 4 col. - stampato su vinile bianco con laminazione protettiva, forniti tagliati uno a uno	15	€ 2,48	€ 37,20
Attestato di adesione "Eco-Ristorante", locandine f.to A3, 4 col. stampa solo in B, carta pergamenata 160 gr	15	€ 1,10	€ 16,50
Espositori da banco monofacciali con slogan da posizionare in zona cassa (realizzato in cartone micronormale, ribordato su 3 lati, con piede e lunetta posteriore forata per sospensione, f.to 210x80x297h mm)	15	€ 3,28	€ 49,20
Insero promozionale A4 per seconda di copertina del menù dell'Eco-Ristorante, eventuale inserto A5 per menù di formato differente (stampa in-house)		secondo necessità	OMAGGIO
Acquisto "doggy bag" o similari per l'asporto del cibo non consumato per ristoratori aderenti a tale pratica		a cura di Asm Rieti	
Pubblicità su testate territoriali con elenco ristoranti		a cura di Asm Rieti	
		Spese generali e di trasferta	€ 500,00
		TOTALE (IVA 22% ESCLUSA)	€ 3.042,90
		<b>TOTALE CON ARROTONDAMENTO (IVA 22% ESCLUSA)</b>	<b>€ 3.000,00</b>
		TOTALE CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE (IVA 22% INCLUSA)	€ 3.660,00

.7

## PIANO DI FATTURAZIONE



E.R.I.C.A. soc. coop.  
Iscritta all'Albo Nazionale delle Cooperative a Mutualità Prevalente al n. A115539  
Via Santa Margherita 26 - 12051 Alba (CN)  
Tel. +39.0173.33.777 - fax +39.0173 36.48.98  
e-mail: info@cooperica.it  
[www.cooperica.it](http://www.cooperica.it)

Alba, 28 dicembre 2017

Spett. le ASM Rieti SpA  
Via Donatori di Sangue, snc  
02100 Rieti  
P.IVA 00852040575

Prot. num:

267 P 17

*Alla c.a. del presidente Alessio Ciacci*

### **OGGETTO: Progetto comunicativo "Rete Ecoristoranti"**

.8

Di seguito il valore economico della nostra migliore offerta per l'attivazione della Rete Ecoristoranti sul territorio di ASM Rieti, come da progetto sopra dettagliato.

#### Piano di Fatturazione

- 50% all'incarico: € 1.500,00 IVA ESCLUSA (€ 1.830,00 IVA 22% inclusa)
- 50% al termine dei lavori: € 1.500,00 IVA ESCLUSA (€ 1.830,00 IVA 22% inclusa)

E.R.I.C.A. soc. coop. eseguirà le prestazioni entro il termine sopra indicato e emetterà le relative fatture nelle quote e nei termini indicati nel piano di fatturazione.

Se alla scadenza del termine di emissione della fattura, la prestazione di riferimento non sarà ancora stata completata per motivi non dipendenti dal fornitore, la E.R.I.C.A. soc. coop. emetterà comunque la fattura per il corrispettivo sino a quel momento maturato come individuato in apposita rendicontazione.

**I contenuti metodologici ed economici della presente offerta non possono essere utilizzati dal destinatario autonomamente, senza la collaborazione o il nulla osta di E.R.I.C.A.**





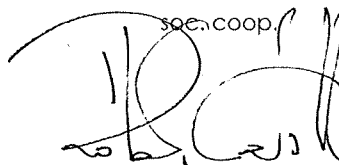
Validità dell'offerta: 30 giorni dalla presentazione.

Condizioni di pagamento: 60 G.G.D.F.F.M.

In caso di mancato pagamento saranno applicati gli interessi al saggio vigente, ai sensi del D.lgs. 231/2002.

Per accettazione

ROBERTO CAVALLO  
Amministratore Delegato di E.R.I.C.A.

soc. coop.  


---

restituire firmato a mezzo email

.9



educazione.ricerca.informazione.comunicazione.ambientale

---

**E.R.I.C.A. soc. coop.**  
via Santa Margherita, 26  
12051 Alba - Cuneo - Italy  
0173.33.777  
**[www.coopE.R.I.C.A..it](http://www.coopE.R.I.C.A..it)**

---