

MENÙ GREEN



IL PROGETTO

INVITO A INSERIRE IL 'MENÙ GREEN' UTILE ALLA RIDUZIONE DELLE EMISSIONI DI CO2 IN ATMOSFERA E A PORRE IN ATTO LE AZIONI NECESSARIE PER LA SUA DIFFUSIONE AGLI ESERCIZI COMMERCIALI E ALLE MENSE.

REQUISITI GENERALI

L'ESERCIZIO COMMERCIALE O LA MENSA CHE INTENDE PROMUOVERE UN'ALIMENTAZIONE SANA E SOSTENIBILE SI IMPEGNA A GARANTIRE LA PRESENZA NEL MENÙ UN PASTO DI SOLI INGREDIENTI VEGETALI (UN PIATTO PER CIASCUNA PORTATA PRINCIPALE: ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO, CONTORNO E DOLCE, OVE PREVISTO) O PER CIASCUNA CATEGORIA DI PREPARAZIONI IN VENDITA, CONTRASSEGNA TI CON APPOSITO LOGO MENÙ GREEN,

OPPORTUNITÀ

VISIBILITÀ, FRUIRE DI PERCORSI INFORMATIVI E DI CONSULENZA IN AMBITO NUTRIZIONALE ED ENOGASTRONOMICO, DISPORRE DI MATERIALE INFORMATIVO GRATUITO.

AZIONI QUALIFICANTI

IN AGGIUNTA AI REQUISITI GENERALI, L'ESERCIZIO COMMERCIALE O LA MENSA AVRÀ FACOLTÀ DI ADOTTARE UNA O PIÙ AZIONI QUALIFICANTI AGGIUNTIVE CHE CONSENTIRANNO DI CONCORRERE AD UN PREMIO ANNUALE PER L'ASSEGNAZIONE DEL TITOLO DI 'RISTORATORE MENÙ GREEN' DA PARTE DEL COMUNE DI BERGAMO.

FINALITÀ

SALVAGUARDIA DELLA SALUTE DEL CITTADINO; RIDUZIONE DELL'IMPRONTA ECOLOGICA CONNESSA AL CONSUMO ALIMENTARE; VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO; PROMOZIONE DI UNA CULTURA DI CONSUMO DI CIBO RESPONSABILE E SOSTENIBILE.



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement no. 101000812.

