

# 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.

