



Scheda Buone Pratiche Comune Zero Rifiuti

- Attuazione di un Piano Rifiuti Zero quadriennale con obiettivi strategici di riduzione.
- Monitoraggio annuale dell'andamento della produzione di rifiuti urbani e relativa rendicontazione.
- Integrazione di incentivi economici per favorire politiche di riutilizzo (es. acquisto/noleggio di stoviglie multiuso, sistemi a deposito, riparazioni, sostituzione pezzi di ricambio).
- Promozione del compostaggio domestico attraverso corsi pratici e incentivi per l'acquisto di compostiere; implementazione della raccolta dell'umido solo dopo avere verificato che vi sia la capacità di gestione locale.
- Organizzazione annuale di eventi di approfondimento e attività pratiche su temi inerenti l'economia circolare.
- Sensibilizzazione rispetto alla corretta fruizione dell'ecocentro e/o dei punti di raccolta e analisi del potenziale di miglioramento infrastrutturale, con l'ausilio degli esperti del Cantone.
- Riduzione della tassa base o introduzione di premi per attività che introducono buone pratiche in ambito di economia circolare (vedi check-list *Guida pratica per un consumo responsabile*).
- Sostegno ad attività legate all'economia circolare (es. punti di scambio, centri di riparazione, negozi di noleggio oggetti).
- Creazione di un comitato consultivo per sviluppare iniziative di riduzione dei rifiuti che tengano conto delle esigenze e delle specificità del territorio.

Esempi di Buone Pratiche

Guida per i Comuni

Buone pratiche rivolte alla cittadinanza

- Attività pratiche e informative: Caffè riparazione, corsi sul compostaggio, upcycling culinario, alternative agli imballaggi di plastica.
- Elaborazione di un calendario ecologico con consigli pratici per prevenire i rifiuti attraverso il riutilizzo.
- Partecipazione/organizzazione di esposizioni, manifestazioni, iniziative incentrate sul tema dell'economia circolare:
 - es. Clean-up days in collaborazione con organizzazioni già attive sul territorio (IGSU e Gruppo Verde Speranza).
- Introduzione di erogatori dell'acqua pubblici (es. cassetta dell'acqua) o di altre bevande (es. latte).
- Incentivi finanziari economia circolare per: acquisto di compostiere, sostituzione di batterie per apparecchi elettronici, riparazioni, installazione di rubinetti per l'acqua gasata,...

Buone pratiche rivolte agli istituti scolastici

- Promuovere e sostenere finanziariamente attività didattiche legate alla prevenzione dei rifiuti e alla salvaguardia delle risorse:
 - Programma *La mia scuola a Rifiuti Zero* di ZeroWaste Switzerland*.
 - Caffè riparazione in collaborazione con l'ACSI.
 - Servizi dedicati alla didattica e all'insegnamento offerti da ACR e éducation 21.
 - Organizzazione di punti di raccolta e scambio di materiale didattico al fine di incentivare il riutilizzo di libri e manuali.

*Maggiori informazioni sul progetto "La mia scuola a Rifiuti Zero" disponibili al seguente link
<https://zerowasteswitzerland.ch/it/nostra-offerta/progetti/cuola-a-rifiuti-zero/>

Buone pratiche rivolte alla ristorazione

- Incentivi per servizi a deposito (contenitori, stoviglie, ...)*.
- Sostegno all'integrazione di buone pratiche di upcycling culinario (es. piatto zerowaste) attraverso workshop o incentivi finanziari.
- Incentivi per promuovere l'offerta di ri-imbottigliamento e gasatura in loco dell'acqua.
- Sensibilizzazione alle nuove attività di ristorazione: es. organizzazione di incontri dedicati agli esercenti con presentazione di buone pratiche riscontrate da attività già presenti sul territorio e distribuzione del materiale informativo: foodwaste.ch).
- Sensibilizzazione sul corretto smaltimento dell'olio con rispettiva direttiva.
- Incentivazione del compostaggio attraverso workshop pratici e incentivi finanziari e direttiva per lo smaltimento dell'umido.
- Sensibilizzazione relativa alle date di scadenza**.

*Il comune di Balerna ha promosso l'utilizzo di contenitori riutilizzabili del marchio reCIRCLE attraverso un incentivo monetario di Fr. 150.- per esercente su un periodo di due anni.

**Per maggiori informazioni relative al "termine minimo di conservazione" e alla "data di scadenza" consultare la scheda "Mangiare senza rischi dopo la data di scadenza" consultabile su www.acsi.ch

Buone pratiche rivolte agli organizzatori di eventi

- Integrare incentivi finanziari per l'utilizzo di stoviglie lavabili nella relativa Ordinanza o valutare un servizio di noleggio centralizzato.
- Informare sui servizi e l'infrastruttura messa a disposizione dal Comune in occasione degli eventi (es. contenitori raccolta differenziata, vuotatura contenitori).
- Rilascio di autorizzazioni per manifestazioni previa compilazione e consegna della check-list Manifestazioni sostenibili*.
- Pubblicazione sul sito del Comune della scheda pratica *Consigli su come organizzare una manifestazione sostenibile***.
- Valutare l'assegnazione di un riconoscimento annuo per manifestazioni sostenibili (es. assegnazione in base all'adempimento dei consigli presenti sulla check-list *Manifestazioni sostenibili*).

*Documento disponibile al seguente link:
www4.ti.ch/fileadmin/DT/temi/sviluppo_sostenibile/documenti/Manifestazioni_sostenibili_volantino.pdf

**Scheda pratica ed elenco fornitori di stoviglie multiuso disponibili al seguente link:
www.acsi.ch/manifestazioni-responsabili/

Buone pratiche rivolte ai piccoli-medi commerci

- Incentivi finanziari per l'introduzione di prodotti sfusi.
- Promozione dell'iniziativa *Qui accettiamo i tuoi contenitori* (una volta all'anno) idealmente per via elettronica.
- Alle nuove attività consegna della *Guida pratica per un consumo responsabile** disponibile anche sul sito del Comune (invio della lettera con codice QR integrato).
- Riduzione della tassa base annua in funzione delle buone pratiche introdotte (vedi check-list *Guida pratica per un consumo responsabile*) o costituzione di un premio comunale per progetti pilota nell'ambito dell'economia circolare.
- Prolungamento delle date di scadenza attraverso il congelamento di alimenti (consultare i seguenti documenti**).

*Versione personalizzata da integrare nel proprio sito o scaricabile da www.acsi.ch/qui-accettiamo-i-tuoi-contenitori/

**Scheda *Mangiare senza rischi dopo la data di scadenza* e Lettera informativa 2021/9.11 : Consegna di derrate alimentari dopo la scadenza del termine minimo di conservazione (TMC)

Buone pratiche rivolte alle aziende

- Promozione e sostegno finanziario programma Reffnet*.
- Alle nuove attività consegna Guida pratica *Meno sprechi anche in ufficio* disponibile su www.acsi.ch.
- Incentivi finanziari per l'introduzione di buone pratiche di economia circolare: es. distributori dell'acqua, contenitori riutilizzabili per la mensa.

*Il programma Reffnet.ch offre alle imprese la possibilità di ottenere gratuitamente consulenze per rendere la produzione e i processi più sostenibili.

Buone pratiche per l'amministrazione pubblica

- Riduzione del volantinaggio a tutti i fuochi.
- Adozione delle Direttive per gli acquisti di Svizzera energia.
- Messa a disposizione di dispenser per l'acqua e stoviglie riutilizzabili (incluse caraffe per riunioni o gli incontri politici).
- Organizzazione di momenti di sensibilizzazione per i dipendenti.
- Applicazione dei criteri della *Guida pratica per un consumo responsabile* e dei nove punti della Scheda buone pratiche.