

# Lisippo

il Mensile di Fano



DICEMBRE 2014

## AL PESCEAZZURRO IL PREMIO "RIDURRE SI PUO' NELLE MARCHE"

Assegnato per la "Riduzione dello spreco alimentare" grazie all'azione "Fatti gli avanzi tuoi" per l'efficacia e la coerenza del servizio svolto, attraverso la distribuzione delle Doggy Bag, lo spinaggio delle bevande e la sostituzione di piatti, posate e bicchieri in plastica, con altri in materiale interamente biodegradabile

Al Pesceazzurro il premio "Ridurre si può nelle Marche", un riconoscimento a quella che fa della sostenibilità ambientale una filosofia di impegno quotidiano aziendale. La seconda edizione del bando è stata promossa da Regione Marche, Upi Marche, Anci Marche, Legambiente Marche, Federambiente, Unioncamere Marche per premiare le migliori esperienze del territorio regionale nella prevenzione e nella riduzione dei rifiuti, che si sono distinte per aver coniugato vantaggio ambientale, economico e sociale. L'iniziativa è stata realizzata in apertura della Settimana europea per la riduzione dei rifiuti, che si svolge dal 22 al 30 novembre e che ha quest'anno, come tema specifico, la lotta contro lo spreco alimentare. Sono stati sei i premi assegnati a Palazzo Raffaello della Regione ad Ancona. Alla catena di ristoranti self service del Pesceazzurro, 500 mila presenze annue, è andato quello per la sezione "Riduzione dello spreco alimentare" grazie all'azione "Fatti gli avanzi tuoi" per l'efficacia e la coerenza del servizio svolto, attraverso la distribuzione delle Doggy Bag, lo spinaggio delle bevande e la sostituzione di piatti, posate e bicchieri in plastica, con altri in materiale interamente biodegradabile. Il Pesceazzurro compie iniziative concrete per la riduzione dei rifiuti, volute sia per allinearsi alle nuove direttive comunitarie sia per tenere in considerazione alcuni suggerimenti della clientela. Dal 2012, nei Pesceazzurro di Fano (Pu), Cattolica (Rm), Milano Marittima (Ra), Rimini sono state eliminate le bottiglie di vino in vetro e quelle di acqua in plastica, per un totale di 1,4 milioni di bottiglie risparmiate, che sono state sostituite da spillatori self service per i clienti. Quest'anno è stato poi realizzato il progetto "Pesceazzurro Bio" per la sostituzione di piatti, posate, bicchieri in plastica con materie prime al 100% biodegradabili. Questo permetterà, rispetto all'anno scorso, una riduzione dei quantitativi di plastica di 500 quintali considerando che le strutture del Pesceazzurro utilizzano oltre 3 milioni di piatti, posate, bicchieri l'anno.

"I nostri obiettivi, oltre alla riduzione della quantità dei rifiuti - commenta Marco Pezzolesi, amministratore unico del Pesceazzurro -, sono anche quelli di minimizzare gli impatti ambientali della nostra impresa nel campo energetico e dell'inquinamento, grazie alla diminuzione delle emissioni di anidride carbonica per il minore trasporto su gomma di questi materiali e all'eliminazione dell'uso della plastica in sala. Stiamo cercando di utilizzare il servizio di somministrazione dei pasti come momento importante per sensibilizzare i consumatori sui temi della sostenibilità ambientale. Vedere riconosciuto in un premio quello che è per noi fonte d'ispirazione quotidiana è motivo di grande orgoglio, che ci spinge a fare sempre di più e meglio".