

EVENTO ECOSOSTENIBILE

Guida per l'espositore



4 Delphi International ed ecosostenibilità: la nostra mission

6 Allestimenti locali

6 Materiali

7 Service audio-video

7 Illuminazione

8 Come scegliere gadget e materiali promozionali ecologici?

8 Pubblicazioni

8 Banner e poster

8 Gadget

9 | **Come gestire un punto ristoro o degustazione in modo sostenibile?**

9 | Piatti, bicchieri, posate

10 | Scelta del menù

11 | No Monodose

11 | Scelta dell'acqua

12 | **Come gestire la raccolta dei rifiuti?**

12 | Modalità di gestione dei rifiuti

12 | Scelta delle shopper



Delphi International ed ecosostenibilità: la nostra mission

Nell'ambito della progettazione e organizzazione di eventi, Delphi International unisce a un **efficace sistema di gestione** una **concreta politica di sostenibilità**.

Nostro obiettivo primario è offrire ai nostri clienti servizi che si distinguono - a livello nazionale e internazionale - per l'elevato valore aggiunto, ottenuto attraverso la continua innovazione orientata al raggiungimento dei massimi livelli qualitativi.

Il nostro lavoro quotidiano è guidato dall'osservanza dei principi di **inclusione sociale** (Inclusivity), **integrità** (Integrity), **gestione etica delle risorse** (Stewardship) e **trasparenza** (Transparency) previsti dallo standard internazionale per l'organizzazione di eventi sostenibili (ISO 20121).

Nell'ambito dei processi aziendali, in linea con gli aspetti dello sviluppo sostenibile definiti dal modello delle "tre P" - **Planet, People e Profit** - operiamo nel rispetto dei seguenti standard:

- **accessibilità:** analizziamo il grado di accessibilità della location (barriere architettoniche, mezzi di trasporto pubblico, parcheggi, servizi, ecc.) per agevolare a tutti l'ingresso all'evento
- **comunità locale:** prestiamo particolare attenzione verso la comunità della location, limitando e riducendo rumore, rifiuti, congestione, ecc.
- **riduzione, riuso e riciclo:** riduciamo il consumo di risorse non rinnovabili (energia, acqua, ecc.), i rifiuti da materiali indifferenziabili e non riciclabili, le emissioni di CO2 (trasferite, viaggi, consegne materiale, ecc.). Privilegiamo invece l'impiego di materiali riciclabili, riutilizzabili ed eco-compatibili grazie all'adozione di fornitori sensibili all'ambiente
- **catena di fornitura locale:** incoraggiamo la scelta di servizi/materiali acquistati/noleggiati in loco

- **salute e sicurezza:** assicuriamo il benessere e la sicurezza di staff, contractor e visitatori
- **legalità e trasparenza:** sosteniamo il rispetto di regole e norme degli enti coinvolti e del paese ospitante
- **charity:** promuoviamo azioni locali di beneficenza, favoriamo la diffusione e la condivisione delle informazioni legate all'evento e ne curiamo la comunicazione, generando coinvolgimento
- **management e gestione delle risorse umane:** gestiamo l'evento in modo sostenibile, favorendo un efficace impiego delle risorse e dei mezzi coinvolti, riducendo così tempi e costi
- **competitività:** conferiamo stile e sostenibilità all'evento, valori aggiunti utili a richiamare l'attenzione di nuovi clienti e sponsor, rafforzando il legame con gli stakeholder
- **eredità:** lasciamo un'eredità positiva alla comunità locale e incentiviamo l'adozione di buone pratiche.



Punto 3 Srl è il partner tecnico di Delphi International sulla sostenibilità.

Di seguito abbiamo realizzato una breve guida per il perfetto espositore ecosostenibile!



Come realizzare un eco-allestimento?

ALLESTIMENTI LOCALI

La scelta di una ditta di allestimenti locale, con sede in un raggio di 100 km dalla location, permette di:

- ridurre le emissioni di CO2 associate al trasporto dello staff e dei materiali
- ridurre i costi logistici (trasporti, pernottamenti, ecc.)
- accrescere le ricadute dell'evento nella comunità locale ospitante



Delphi International potrà fornirti informazioni su aziende di allestimenti e noleggio strutture vicine alla location dell'evento.
Tel. +39 0532 1934217
eventi@delphiinternational.it

MATERIALI

Ad oggi esistono diversi materiali ecologici certificati sul mercato degli allestimenti che permettono all'espositore di realizzare il proprio spazio espositivo in maniera sostenibile. Segnaliamo:

Legno ecologico

Preferire materiali legnosi certificati FSC o PEFC. Marchi internazionalmente riconosciuti che certificano la catena di custodia del legno. Le presenti certificazioni garantiscono che il legno proviene da foreste gestite in maniera sostenibile.



Materiali riciclati

Esistono sul mercato diverse aziende che offrono allestimenti in materiali riciclati ed ecologici certificati. Allestimenti quindi che per essere realizzati non hanno richiesto il consumo di materie prime, ma il riutilizzo di altri materiali, come:

- pallet in legno
- cartone pressato riciclato: un materiale leggero, facile da trasportare e da incollare, ecologico perché completamente riciclabile.



Trovi aziende di
allestimenti con cartone
riciclato o pallet riciclati
su www.acquistiverdi.it

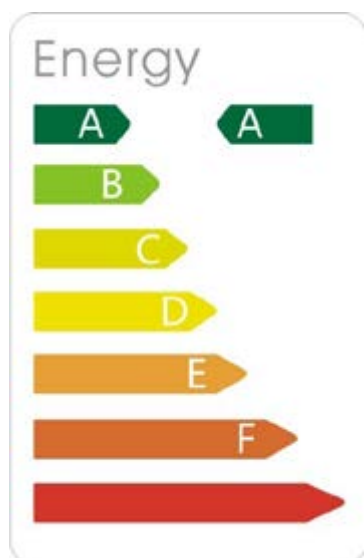
SERVICE AUDIO-VIDEO

Scegliere un service audio-video locale. Se si noleggiavano dispositivi elettrici o elettronici, preferire quelli che appartengono almeno alla classe di efficienza A. I dispositivi senza classe energetica dovrebbero essere sostituiti solo da altri certificati per il risparmio energetico secondo il marchio Ecologico Europeo EU Ecolabel, Energy Star o etichette simili.



ILLUMINAZIONE

Per illuminare il proprio stand, qualora questo servizio non fosse compreso nell'area, scegliere sistemi di illuminazione a LED o comunque lampade a risparmio energetico almeno in classe A.



Trovi distributori
di luci a LED su
www.acquistiverdi.it



Come scegliere gadget e materiali promozionali ecologici?

PUBBLICAZIONI

Le pubblicazioni cartacee (cataloghi, poster, brochure, ecc.) hanno una rilevante impronta ecologica, perché richiedono consumo di materie prime (carta, energia, ecc.) e sono realizzate con sostanze pericolose (come solventi). Per ridurre questi impatti, Delphi International consiglia di:

- ottimizzare il numero di stampe realmente necessarie per l'evento
- distribuire, laddove possibile, il materiale promozionale in formato digitale (ad es. caricando il catalogo su chiavetta USB personalizzata con il logo aziendale oppure inviando le informazioni via e-mail)
- scegliere tipografie locali rispetto alla sede dell'azienda o la location dell'evento (se possibile consegna durante l'evento)
- scegliere tipografie certificate Ecolabel, FSC o PEFC e assicurarsi di far apporre il logo di certificazione su tutti gli stampati



Trovi tipografie ecologiche certificate FSC su it.fsc.org



Trovi tipografie ecologiche certificate PEFC su www.pefc.it

BANNER E POSTER

Vele, banner e poster possono essere riutilizzati con materiali da riciclo, con una resa visiva del tutto analoga a quelli realizzati con materiali tradizionali.



Trovi aziende che realizzano banner e stampe ecologiche su www.acquistiverdi.it

GADGET

Preferire gadget realizzati in materiali eco-compatibili e/o pensati per il riutilizzo.



Trovi distributori di gadget ecologici su www.acquistiverdi.it



Come gestire un punto ristoro o degustazione in modo sostenibile?

PIATTI, BICCHIERI, POSATE

Lavabili

La scelta migliore ricade sui supporti in vetroceramica e acciaio lavabili, laddove sia possibile installare lavastoviglie professionali. In questa maniera si ridurrà l'impatto ambientale sulla componente rifiuti dovuta all'utilizzo delle stoviglie usa e getta.

Compostabili

Se il Comune, location dell'evento, permette la raccolta della frazione umido, allora preferire le stoviglie usa e getta in materiale compostabile, ovvero stoviglie che una volta conferite nell'organico seguono lo stesso percorso di compostaggio degli avanzi di cibo.

I monouso compostabili si riconoscono per la certificazione di compostabilità presente sull'imballaggio del prodotto. Le etichette che garantiscono che si tratta di materiale compostabile sono:



Trovi fornitori di stoviglie compostabili su www.acquistiverdi.it

Informare sulla differenziata

Un pasto o una degustazione che avviene su supporti compostabili permette con facilità di differenziare sia eventuali avanzi di cibo, sia i supporti (piatti e posate), entrambi nel contenitore dell'umido, senza possibilità di errori nel conferimento. Al contrario un monouso in plastica è differenziabile nella plastica solo dopo aver eliminato residui di cibo.

Comunicare quindi in maniera evidente ai partecipanti all'evento che stanno utilizzando monouso in materiale compostabile e che andranno conferiti nel contenitore dell'umido.



Gli ingredienti ed alimenti del menù rappresentano un'occasione importante di valorizzazione dei prodotti locali, tipici e della tradizione, ancor più se si partecipa ad una sagra di un prodotto tipico.

Inoltre, la scelta delle materie prime alimentari incide molto sugli impatti ambientali del servizio di ristorazione. Laddove possibile, preferire prodotti biologici, locali, stagionali e/o del commercio equo e solidale.

Dare visibilità a queste scelte, ad esempio realizzando una cartellonistica apposita per il partecipante all'evento o inserendo delle note esplicative sul menù affianco ai singoli prodotti.

Prodotti biologici

Preferire ingredienti, alimenti e bevande certificati da Agricoltura Biologica. In questo modo si contribuirà a preservare l'ecosistema e a ridurre l'inquinamento da prodotti di sintesi chimica e OGM (pesticidi, ecc.) nelle fasi di coltivazione ed allevamento.

Il marchio biologico europeo è apposto su prodotti alimentari confezionati che contengono almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica.



Prodotti a Km zero

Preferire prodotti la cui filiera agro-alimentare ricada nel territorio location dell'evento. In questa maniera si valorizzeranno anche a tavola le tradizioni e le tipicità locali, si ridurranno gli impatti da trasporto di materie prime e, non ultimo, si genererà un indotto sulle imprese locali e indirettamente sulla comunità ospitante l'evento.

Oltre ai prodotti a filiera corta, "Km zero", preferire prodotti del territorio riconosciuti dai marchi DOP (Denominazione di Origine Protetta) IGP (Indicazione Geografica Protetta).



Prodotti commercio Equo e Solidale

La sostenibilità di un evento è intesa come: riduzione degli impatti ambientali, sostenibilità economica e rispetto dei valori etico-sociali. Per questo nella scelta del menù, laddove possibile, preferire ingredienti, alimenti e bevande provenienti dal commercio Equo e Solidale.

Il commercio Equo e Solidale (universalmente noto come "Fair Trade") è un approccio alternativo al commercio convenzionale esso promuove:

- la giustizia sociale ed economica tra nord e sud del mondo
- rispetto per i lavoratori

- rispetto per le popolazioni indigene
- lo sviluppo sostenibile.

Oggi sono disponibili sul mercato italiano caffè, cioccolato, cacao, succhi di frutta, banane, miele, tè. I prodotti sono riconoscibile dal marchio Fair Trade (immagine di seguito) apposto sulla confezione.



NO MONODOSE

Tutti gli imballaggi che vengono portati all'interno dell'area evento, diventano naturalmente dei rifiuti da smaltire. Per ridurre l'impatto ambientale, preferire prodotti con imballaggi "leggeri", riciclati o facilmente riciclabili ed evitare le confezioni monodose (ove non richiesto per legge).

Alle confezioni monodose preferire dispenser di prodotto: in questa maniera si eviterà l'enorme produzione di rifiuti scaturiti dai prodotti monodose.

SCelta DELL'ACQUA

La gestione e distribuzione dell'acqua ai partecipanti dell'evento è uno degli aspetti più importanti per la realizzazione di un evento sostenibile.

Nella scelta dell'acqua preferire l'acqua di rete, filtrata e/o gasata, in caraffe di vetro. Altrimenti, scegliere acqua in bottiglia di vetro con vuoto a rendere da fonti locali.

Scegliendo un'acqua di una fonte locale, ricadente in un raggio massimo di 300 km dalla location dell'evento, si contribuirà a ridurre le emissioni di CO2 ed il traffico generato dal trasporto su gomma.



Trovi i distributori
di erogatori su
www.acquistiverdi.it





Come gestire la raccolta dei rifiuti?

L'organizzazione di una manifestazione è causa di un'intensa produzione di rifiuti che, se non gestita correttamente, può trasformarsi in un forte impatto ambientale per il territorio ospitante. Il primo obiettivo è quello di ridurre al minimo la produzione di rifiuti, evitando di fornire come organizzazione materiali poco utili e potenzialmente trasformabili in rifiuti in brevissimo tempo.

In particolare, è indispensabile astenersi dal fornire materiali non riciclabili o superflui e garantire una capillare e guidata possibilità di far operare una corretta raccolta differenziata dalla quasi totalità dei partecipanti.

I rifiuti prodotti durante l'evento saranno sia secchi (plastica, carta, vetro/alluminio, ecc.), sia organici (derivanti dagli avanzi dei punti ristoro e degustazioni).

Durante l'allestimento e il disallestimento dell'area viene prodotta una grande quantità di rifiuti solidi (carta, plastica, vetro, ecc.), pericolosi (solventi, colle, vernici) e RAEE (lampade rotte, batterie, ecc.).

MODALITÀ DI GESTIONE DEI RIFIUTI

Al momento dell'arrivo in fiera, verrà consegnato un modello esplicativo che riporta le modalità di conferimento dei rifiuti in fase di pre, durante e post evento, sulla base delle indicazioni fornite dalla municipalizzata.

La raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dipende dal Comune dove avviene l'evento e dalle modalità di conferimento stabilite dalla municipalizzata per l'erogazione del servizio raccolta rifiuti. Potete rivolgervi al comune di riferimento per ulteriori informazioni.

SCelta DELLE SHOPPER

Una fiera mercato è un luogo di incontro tra aziende e consumatori/partecipanti. I prodotti venduti vengono consegnati di solito all'interno di sacchetti o shopper. Anche in questo caso è possibile operare scelte sostenibili utilizzando shopper in materiali naturali e facilmente riciclabili, contribuendo così alla riduzione degli impatti sulla componente rifiuti.

Sul mercato è possibile trovare shopper ecocompatibili e personalizzabili di diverse tipologie, misure e materiali.

**SE DESIDERI ULTERIORI INFORMAZIONI,
UN CONFRONTO O UN SUPPORTO
NELL'ORGANIZZAZIONE DEL
TUO EVENTO ECOSOSTENIBILE,
CONTATTACI!**



Delphi International S.r.l.
Via A. Zucchini, 79 - 44122 Ferrara - Italy
Tel. +39 0532 595011
www.delphieventi.it
eventi@delphiinternational.it

