



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



Codice per la sostenibilità del 2° Festival della Comunicazione Sportiva

Il decalogo è uno strumento utile per aiutare Sapienza, WeComSport e tutti i Partner ad organizzare un evento sostenibile in tutti i suoi aspetti. Per questo chiediamo a tutti i Partner e Sponsor che condivideranno con noi il Festival di sottoscrivere il decalogo, impegnandosi con la propria competenza a rispettare i criteri e le pratiche in esso suggerite.

Il Festival della Comunicazione Sportiva intende promuovere le seguenti buone pratiche per i seguenti aspetti organizzativi:

1. COMUNICAZIONE

- Limitare l'uso di materiali cartacei e scegliere stampa su carta riciclata o in alternativa certificata FSC o PEFC;
- Prediligere la diffusione sul web attraverso e-mailing, siti e portali di eventi, social network.

2. ALLESTIMENTO

- Arredare gli spazi con materiali di recupero o affidarsi a cooperative/associazioni culturali che svolgono questo servizio;
- Destinare materiali per allestimento non più utilizzabili al riciclo.

3. ENERGIA

- Scegliere, laddove possibile, fonti di illuminazione da energia rinnovabile;



- Utilizzare apparecchiature a elevata efficienza energetica (lavastoviglie, forni, frigoriferi, ecc.);
- Posizionare refrigeratori e congelatori lontani da fonti di calore.

4. MOBILITA'

- Suggerire modalità di spostamento ecologici (bicicletta, mezzi pubblici), premiando chi utilizza tali mezzi;
- In alternativa, incentivare l'uso di mezzi a combustibili alternativi o il car sharing.

5. CATERING

- Scegliere menu basati su ingredienti locali e di stagione per ridurre l'inquinamento generato dal trasporto
- Prediligere materie prime provenienti da agricoltura biologica;
- Predisporre menù alternativi ma anche prendere in considerazione menù vegetariani e per celiaci e fornire adeguata informazione per eventuali cibi allergenici
- Predisporre in cucina appositi contenitori per le varie tipologie di imballaggi, scarti e rifiuti alimentari, in particolare per quelli altamente inquinanti come l'olio di frittura;
- Servire le portate in piatti riutilizzabili o, in alternativa, biodegradabili e compostabili, che possono essere buttati insieme ai resti di cibo nei contenitori dell'umido;
- Fornire stoviglie e bicchieri riutilizzabili o biodegradabili e compostabili.

6. ACQUA E BEVANDE

- Adottare bevande in contenitori con vuoto a rendere, oppure alla spina da servire in caraffe di vetro;



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



– Offrire acqua di rubinetto servita in caraffe di vetro da riempire ogni volta.

7. RACCOLTA DIFFERENZIATA

Predisporre delle mini isole ecologiche con un contenitore per ciascun tipo di materiale: vetro, plastica, carta, alluminio, umido e secco non riciclabile, soprattutto vicino ai posti in cui i rifiuti si producono, e far provvedere regolarmente al loro svuotamento.

8. PERSONALE DEDICATO

Prevedere la presenza di un apposito team incaricato della gestione della raccolta differenziata e che guidi le persone verso un corretto conferimento dei rifiuti.

9. AVANZI DI CIBO IN BENEFICENZA

Attivare una convenzione per il conferimento degli avanzi di cibo a mense sociali o di carità.

10. PULIZIA

Pianificare un servizio di pulizia locali e lavaggio attrezzature con detersivi ecologici e privi di ingredienti tossici.

Per sottoscrivere il decalogo compilate la checklist a questo indirizzo:

<https://tinyurl.com/checklistsostenibilita>