

LOCAL Genius

Giornale delle Identità Territoriali



La nostra Mission

RistorantiLocal

Aziende online

Istituzioni online

Home Chi Siamo Contatti



Fichi Marano

Lavorazione Artigiana d'Ecceellenza
Amantea (Calabria)

le Radici più profonde dell'Identità Mediterranea



Salumi Iozzo

Tradizioni e Tipicità di Calabria

www.salumificioiozzo.it

CHIARAVALLE CENTRALE (Cz)



Anche la ristorazione ha il suo impatto ambientale. Enea e il progetto Effige

Caratteristica di EFFIGE è la sinergia tra aziende, mondo accademico e associativo consortile finalizzata a rendere più competitive le PMI con lo sviluppo di strumenti per l'applicazione della PEF

«Calcolare la footprint delle aziende italiane nel settore della ristorazione per ridurre l'impatto ambientale delle PMI, anche in funzione di contenimento dei costi. È questo l'obiettivo del progetto europeo EFFIGE di cui ENEA è partner sia in azioni di natura tecnica sia per strategie di comunicazione delle performance ambientali.

Progetto LifeEffige

L'Agenzia si occuperà dello sviluppo e della sperimentazione di strumenti a supporto della diffusione della PEF (Product Environmental Footprint), il metodo di calcolo dell'impronta ambientale di prodotti e servizi nelle PMI promosso dalla Commissione europea». Lo si legge in una nota stampa ufficiale diramata da Enea il 4 gennaio 2018, e che riportiamo integralmente. «Con questa iniziativa proseguiamo nello sviluppo di strumenti di comunicazione dell'impronta ambientale di prodotto, dell'uso efficiente delle risorse, dell'economia circolare e delle tecnologie per la sostenibilità delle filiere produttive. Inoltre confermiamo il nostro ruolo a sostegno delle PMI italiane nella valorizzazione delle produzioni nazionali, nell'aumento della competitività e nella promozione di una crescita sostenibile», sottolinea la ricercatrice ENEA **Patrizia Buttol**.



Ristorazione, cibo in un banchetto (foto generica d'archivio)

«Insieme alla ditta CAMST, ENEA - spiega il comunicato - svilupperà le regole per il calcolo della footprint ambientale nel settore della ristorazione e sperimenterà l'applicazione della PEF in alcune imprese della filiera, validandone i piani di miglioramento energetico-ambientale. Le attività di EFFIGE sono coordinate dall'Istituto di Management della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e coinvolgono a livello europeo anche imprese attive nella metallurgia, legno-arredo e agroalimentare. Caratteristica di EFFIGE è la sinergia tra aziende, mondo accademico e associativo consortile finalizzata a rendere più competitive le PMI con lo sviluppo di strumenti per l'applicazione della PEF. Questo in un contesto dove negli ultimi anni le imprese manifestano un bisogno crescente di strumenti che le aiutino nel valutare l'impatto dei propri servizi e prodotti, migliorare le prestazioni ambientali e comunicarle in modo trasparente per una maggiore sostenibilità e competitività».

«Le attività di EFFIGE - precisa infine la nota stampa Enea - si concluderanno nel 2021 e durante tutta la durata del progetto si svolgeranno eventi nazionali ed europei per promuovere e divulgare l'esperienza nelle diverse filiere oltre che numerose iniziative di formazione rivolte ad imprese produttrici, società di consulenza e studenti per rendere accessibile e più conosciuto il metodo PEF».

Local Genius
www.localgenius.eu
8 gennaio 2018

Invia questo articolo

STAMPA QUESTO ARTICOLO PER LA TUA RASSEGNA CARTACEA

News & News

Identità ed Economia dei Territori

Dissesto idrogeologico in Italia, al via circa 150 programmi di messa in sicurezza del territorio

Sono 7.145, ovvero l'88,3% del totale, i comuni italiani a rischio frane e/o alluvioni. E' quanto spiega la Coldiretti su dati...

Export Prosecco in Usa, Cai: bene interrogazione parlamentare Ue su tutela indicazione geografica

"L'interrogazione dell'onorevole Paolo De Castro, vicepresidente della Commissione Agricoltura al Parlamento europeo,...

Trattamento dei sottoprodotti di origine animale, Regione Sardegna stanZIA 3 mln di euro

«Novità importanti sono in arrivo sul versante del trattamento dei sottoprodotti di origine animale (SOA) grazie allo...

Dati consuntivi sulla vendemmia 2017 in Veneto. Focus a Lonigo (Vicenza)

«La vendemmia 2017 sarà ricordata in tutta l'Unione Europea come una delle più scarse degli ultimi decenni (-22%...

Turismo: sinergia tra Regione Lombardia e Regione Puglia, siglato protocollo d'intesa

Regione Lombardia e Regione Puglia insieme nel turismo. Su proposta dell'assessore allo Sviluppo Economico Mauro Parolini, la Giunta...

Comune di Cosenza: le regole per la macellazione di suini a consumo familiare, ordinanza

«L'Amministrazione comunale disciplina, con apposita ordinanza sindacale, la procedura da seguire per poter effettuare nel...

International Coffee Tasting Asia 2017: 162 caffè da nove paesi del mondo. L'elenco dei premiati

Si è svolta a Guangzhou (Cina) l'undicesima edizione di International Coffee Tasting, quest'anno nella versione...

Sport e salute, Coni e Regione Sardegna lanciano Chent'Annos in Salute per gli ultra 65enni

Saranno 4mila a regime (mille nella prima fase) gli ultrasessantacinquenni che verranno coinvolti nel progetto del Coni e...

Calabria verso una Legge Quadro sull'Artigianato? Vertice con Confartigianato, Cna e Casartigiani

«Positivo l'incontro che si è svolto nei giorni scorsi a Catanzaro, presso la sede del Dipartimento, tra le...

Siti Unesco del Veneto: Regione e università Iuav per valorizzazione e supporto a nuove proposte

Sarà l'università Iuav di Venezia a mettere a disposizione professionalità, studi e competenze per valorizzare i...

TecnoMED, nuovo polo per la medicina di precisione in Puglia. Iniziativa della Regione e del Cnr

Regione Puglia e Consiglio Nazionale delle Ricerche danno il via alla costituzione di un TecnoPolo per la medicina di precisione...

[Altre News >>](#)

• [Camere di Commercio](#)