

SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE DEI REQUISITI DELL'OFFERTA GASTRONOMICA

Denominazione del locale

Comune

Cognome e nome del Legale rappresentante/ Delegato / Esercente

Data di compilazione

| REQUISITI DELL'OFFERTA GASTRONOMICA CARATTERISTICHE DEL MENÙ | Presenza | | Non applicabile ¹ |
|--|-----------------------|-----------------------|------------------------------|
| | SÌ | NO | |
| TERRITORIALITÀ | | | |
| Alimenti a filiera corta, biologici, DOP, IGP, ecc. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| TIPOLOGIA DI PRODOTTI E COTTURE | | | |
| Prodotti prevalentemente freschi o in alternativa surgelati | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Cotture semplici quali al cartoccio, al forno, alla piastra, al vapore, padella antiaderente ecc. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| PRIMI PIATTI | | | |
| Pasta con farine integrali, semi integrali o di altri cereali | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Presenza di cereali alternativi quali orzo, farro, grano saraceno, quinoa, ecc. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Presenza di primi piatti conditi con verdure (o minestrone/passati/creme di verdure) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| SECONDI PIATTI | | | |
| Tra i secondi viene proposto: <ul style="list-style-type: none"> • Carne – carni magre, preferibilmente bianche (es. pollo, tacchino, coniglio) • Pesce – pesce fresco e/ o surgelato e/o in scatola e/o affumicato • Uova – uova sode o in frittata con verdure • Formaggi – preferire formaggi Freschi (ricotta, mozzarella, | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

¹ Segnare la casella "Non applicabile" nel caso in cui il criterio indicato non sia utilizzabile nel vostro specifico locale.

| REQUISITI DELL'OFFERTA GASTRONOMICA CARATTERISTICHE DEL MENÙ | Presenza | | Non applicabile |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | SÌ | NO | |
| robiola, primo sale, caprini, pecorini, crescenza, stracchino) o parmigiano, grana | | | |
| Legumi (lenticchie, varie tipologie di fagioli, piselli, soia, ceci, ecc.) proposti come secondo piatto e non come contorno | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Legumi offerti come piatto unico (pasta e fagioli, riso e piselli, zuppa orzo e legumi...) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| PANINI IMBOTTITI/BRUSCHETTE/PIADINE | | | |
| Farciti con verdure fresche o cotte e un ingrediente a scelta tra: formaggi, affettati magri, uova o pesce conservato | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Senza salse, formaggi fusi e salumi contenenti polifosfati | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Utilizzo di piccola quantità di ricotta, yogurt o salse vegetali per rendere più appetibili le preparazioni | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| PIZZA | | | |
| Presenza di pizza margherita, ortolana o marinara | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Pizza con farina integrale o altre farine (non raffinate) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| INSALATONE | | | |
| Verdura di stagione con legumi ed eventuale aggiunta di uno tra i seguenti ingredienti: formaggi, affettati, uova, pesce conservato | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Aggiunta di semi o frutta a guscio | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| OFFERTA DI VERDURA | | | |
| Verdura di stagione o surgelata | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Verdura non sostituibile con il dessert (obbligatorio per le aziende aderenti alla Rete WHP) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| FRUTTA | | | |
| Offerta quotidiana di frutta fresca di stagione | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

| REQUISITI DELL'OFFERTA GASTRONOMICA CARATTERISTICHE DEL MENÙ | Presenza | | Non applicabile |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | SÌ | NO | |
| Frutta non sostituibile con il dessert (obbligatorio per le aziende aderenti alla Rete WHP) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Macedonie, centrifugati, spremute senza l'aggiunta di zucchero, liquori, sciropi o frutta sciropata | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| PANE | | | |
| Pane a ridotto contenuto di sale (obbligatorio per tutti) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Disponibilità anche di pane integrale o di altri cereali (farine non raffinate) (obbligatorio per tutti) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Pane servito in abbinamento alla preparazione gastronomica | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Pane, pasta per pizza freschi, surgelati, congelati o conservati in atmosfera modificata, senza aggiunta di grassi animali e/o idrogenati | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| ACQUA | | | |
| Proposta di acqua di rete | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| DESSERT | | | |
| Dolci da forno semplici (senza farcitura di crema, panna ecc.), sorbetti, gelati. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| CONDIMENTI E INSAPORITORI | | | |
| Sale iodato (obbligatorio per tutti) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Olio extravergine di oliva | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Utilizzo di erbe aromatiche e spezie in sostituzione di sale e insaporitori | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Prodotti senza glutammato | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| PORZIONATURA | | | |
| Porzionatura in linea con le indicazioni dei LARN | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

| REQUISITI DELL'OFFERTA GASTRONOMICA CARATTERISTICHE DEL MENÙ | Presenza | | Non applicabile |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | SÌ | NO | |
| Presenza della mezza porzione | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

| | Presenza | | Non applicabile |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | SÌ | NO | |
| SPRECO ALIMENTARE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE | | | |
| Disponibilità e offerta della doggy bag | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Valutazione delle preparazioni che producono più scarto in cucina o che vengono lasciate nel piatto dai clienti | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Gestione delle eccedenze con associazioni di volontariato o adesione ad applicazioni antispreco | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Raccolta differenziata degli scarti e degli avanzi | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| DIETE SPECIALI | | | |
| Piatti senza glutine per celiaci | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Alimenti per intolleranze e allergie alimentari | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |