

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"/>