

La sostenibilità si serve a tavola: il futuro del food service è qui

EcoLunch è il primo tool di calcolo certificato per determinare la carbon footprint di ogni piatto.



Una piattaforma **unica, completa ed intuitiva**, che analizzando l'intero ciclo di vita di una ricetta ne definisce, in maniera semplice ed automatica, l'**impatto ambientale**.

PRODUZIONE



la produzione di
questa ricetta emette
0,28 KgCO₂e

EQUIVALE



all'emissione prodotta
da una **berlina che**
percorre 2,3 km

COMPENSATA



dall'assorbimento di un
tiglio selvatico in 1
giorno

Non è necessario essere un esperto per iniziare!

Unisciti alle aziende più innovative che valutano, gestiscono e riducono in modo sostenibile le proprie emissioni di CO₂.



powered by



Calcolare l'emissione di CO2 è spesso una **attività complessa**, dispendiosa in termini di **tempo e molto costosa**, che produce:

Nessuna analisi in tempo reale

Mancanza di trasparenza

Nessuna traiettoria misurabile

Report pdf statici

EcoLunch offre la possibilità di fare un importante passo verso un futuro più sostenibile

EcoLunch, dotato di un'ampia e dettagliata banca dati sui fattori di emissione, offre la possibilità di **calcolare in modo certificato ed immediato (secondo la norma ISO 14067)** l'impronta ecologica di ogni ricetta inserendo semplicemente alcuni dati essenziali. Questo calcolo considera tutte le fasi del ciclo di vita della ricetta stessa: dalla selezione degli **ingredienti**, all'**approvvigionamento**, allo **stoccaggio**, alla **cottura**, all'**abbattimento**, alla gestione degli **scarti**, fino alla **consegna finale**.

EcoLunch è facilmente integrabile con le tue applicazioni attraverso l'utilizzo di specifiche API.

Supporto su misura

Poiché la tecnologia da sola non sarebbe sufficiente per soddisfare un approccio efficace all'impronta di carbonio, abbiamo pensato di affiancare un supporto con un esperto climatico, per guidarti nel miglior modo possibile lungo la tua tabella di marcia.

FILETTO DI PLATESSA GRATINATO - CFP

Ultimo aggiornamento: 2 ore fa da Dietista appalto

SCOLASTICA: CITTÀ DI BISCEGLIE

Principale | Costruzione Ricetta | Valori a Cotto | Immagine | Altre info | Menù della ricetta | Scheda di produzione | Storico operazioni | **Carbon FootPrint**

CFP TOTALE

La produzione di questa ricetta emette **1.22 KgCO₂e**

Fascia d'età **adulti (30-59 anni)**

CFP CICLO DI VITA

Upstream | Core | Downstream

Premi su una delle tre fasi del ciclo di vita della Carbon Footprint della ricetta, per vedere nel dettaglio le relative percentuali di emissioni.

CORE

Approvvigionamento

Fornitore	Distanza da CdC	Mezzo	Alimentazione	Materie prime	Modifica
Pastore S.r.l. - Deposito Casamassima	55 km	Camion	Diesel	Olio extravergine di Oliva biologico, Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito), Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte, sale, caglio, lisozima [uova, Lisozima da uova])	Modifica
Eurogel S.r.l.	33 km	Camion	Diesel	Platessa filetto fresca (pesce)	Modifica

Stoccaggio frigo

Materia prima	Periodo stoccaggio	Modifica
Platessa filetto fresca (pesce)	4 giorni	Modifica
Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte, sale, caglio, lisozima [uova, Lisozima da uova])	5 giorni	Modifica

Cottura

Materia prima	Tempo di cottura	Alimentazione	Metodo di cottura	Modifica
Platessa filetto fresca (pesce)	20 minuti	Elettrico	Cottura al forno	Modifica

Abbattimento

Selezione modalità di abbattimento

- Nessuno
- Abbattimento positivo
- Surgelazione

Rifiuti e scarti di produzione

Materie prime	Percentuale	Quantità	Modifica
Platessa filetto fresca (pesce)	15%	14.1176 g	Modifica
Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte, sale, caglio, lisozima [uova, Lisozima da uova])	0%	0 g	Modifica
Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito)	0%	0 g	Modifica

EcoLunch & Ristocloud, una unica piattaforma non solo per te ma per tutti i tuoi Clienti, per:

CALCOLARE

Posso quantificare, in ogni momento, l'impatto ambientale di ogni ricetta/menù ed ottenere un dettagliato CFP Study Report

MISURARE

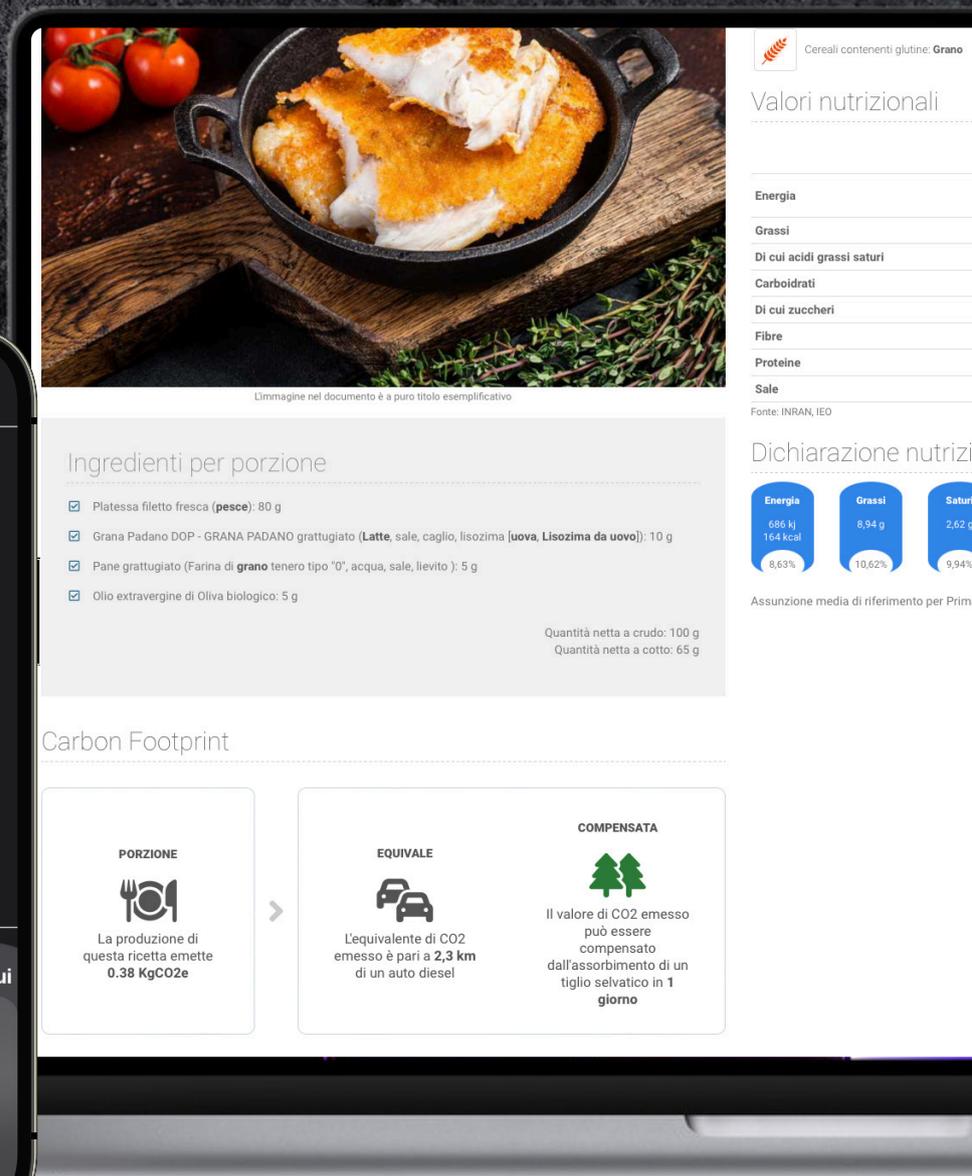
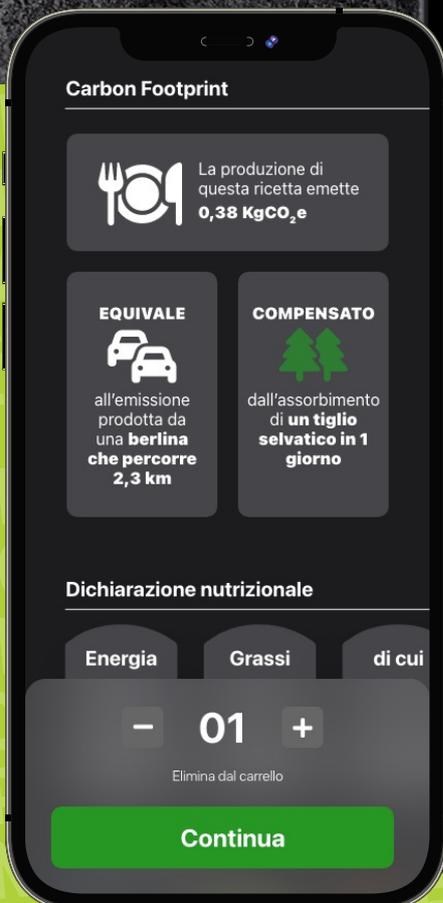
Posso offrire al Sustainability Management l'impatto del servizio di ristorazione per le proprie mense aziendali

RIDURRE

Posso definire delle strategie di miglioramento, per un futuro più sostenibile

COMUNICARE

Posso comunicare al cliente finale la carbon footprint di ogni piatto su tutti i canali di esposizione offerti da Ristocloud (totem, info screen, app mobile, portale web, scontrino cassa)





Riproduzione riservata © Ristocloud Group Srl

Verona:

Via Milano, 20 – 37019 Peschiera del Garda (VR)

Tel. 045.6402881 – Fax. 045.6402872

Milano:

Piazzale Ferdinando Martini, 3 – 20137 Milano

www.ristocloudgroup.com | info@ristocloudgroup.com

P.IVA 09876950966 – REA MI-2119479