Mappa dei rifiuti del ristorante

Istruzioni: recupera le regole per l'utenza aziendale; compila una riga per tipo di rifiuto; prova il percorso durante un servizio; scrivi l'esito. Non assegnare una destinazione per analogia con il colore del materiale.

Comune e indirizzo: ____ Gestore: ____ Identificativo utenza: ____ Documento locale e data: ____ Contatto per dubbi/mancato ritiro: ____

01

Tipo e oggetti ammessi	Esempio simulato: bottiglie vuote
Oggetti esclusi	Calici: destinazione da verificare
Contenitore interno e posizione	Zona bar, contenitore dedicato
Deposito e percorso	Deposito concordato, passaggio libero
Svuotamento: quando e chi	Prima del riempimento, addetto bar
Ritiro: regola verificata	Da completare con regola della propria utenza
Sostituto	Responsabile turno

02

Tipo e oggetti ammessi	____
Oggetti esclusi	____
Contenitore interno e posizione	____
Deposito e percorso	____
Svuotamento: quando e chi	____
Ritiro: regola verificata	____
Sostituto	____

Olio esausto: contenitore concordato ____; operatore ____; documenti/autorizzazioni verificati da ____ il ____; ritiro ____. Materiali taglienti: modalità concordata ____; contenitore ____; responsabile ____. Documenti ambientali applicabili: verifica affidata a ____; esito/documento ____.

01

Data	Esempio simulato
Problema	Imballaggi pieni alle 21:00
Azione concordata	Passaggio aggiuntivo quando compatibile con il servizio
Persona	Addetto designato
Scadenza	Prossimo turno
Esito	Da osservare

02

Data	____
Problema	____
Azione concordata	____
Persona	____
Scadenza	____
Esito	____

Pulizia dei contenitori: procedura di riferimento ____; momento previsto ____; incaricato ____; sostituto ____.

Controllo di chiusura: deposito disponibile ____; contenitori chiusi/gestiti secondo procedura ____; pulizia eseguita ____; ritiro mancato e istruzioni ricevute ____. ND indica un'informazione da verificare: non equivale a un servizio non necessario o gratuito.