



Notizia
“Progetto Qualità”

“Piatti serviti certificati”. E’ un progetto ideato e promosso dalla Federazione italiana esercenti pubblici e turistici, Fiepet-Confesercenti che ne ha avviato la sperimentazione nei mesi scorsi; la parte sperimentale è realizzata nell’ambito dell’Iniziativa Comunitaria Equal con il progetto “Store, i negozi sociali” che costituisce una importante iniziativa sull’applicazione dei principi di C.S.R. (responsabilità sociale dell’impresa) sia nelle imprese profit che in quelle no-profit.

Il progetto è realizzato attraverso un partenariato costituito dal consorzio Solaris, ente capofila, Iref, Enaip (ACLI), il consorzio CasaQualità (FEDERABITAZIONI) ed il Cescot Nazionale. Il valore delle attività su **“Piatti serviti certificati”** è quello di proporre e divulgare la qualità del piatto servito dai ristoratori come elemento di responsabilità sociale delle imprese.

La sicurezza alimentare, infatti, ormai da tempo costituisce un importante obiettivo non solamente delle Istituzioni preposte a questo compito ma, in modo particolare, della Federazione, che intende conservare la fiducia dei consumatori attraverso una offerta di alimenti certificati, soprattutto quelli tipici dei vari territori, in grado di garantire la qualità e la salubrità dei prodotti che compongono i piatti serviti.

Un obiettivo che ben si sposa con il progetto più complessivo, di iniziativa comunitaria, sui “negozi sociali” promosso dalla PS Store che prevede, oltre alla sperimentazione dei piatti certificati anche l’adozione di una carta dei valori aziendali delle pmi a vocazione sociale, i cui principi, basati sulla responsabilità sociale d’impresa, sono stati condivisi dai partner del progetto.

Un impegno preciso, dunque, da parte dei ristoratori aderenti a questo progetto con la preparazione e la somministrazione di piatti con prodotti garantiti sulla tracciabilità delle materie prime utilizzate ed una certificazione su tutta la filiera agroalimentare, effettuata da un apposito Ente di controllo.

L'iniziativa che vede già coinvolti circa venti ristoranti del Veneto, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Puglia e Sicilia si basa sulla comunicazione al cliente della storia, dall'origine delle materie prime fino alla composizione di almeno due piatti finiti per esercizio, attraverso norme tecniche di autocontrollo definite in collaborazione con l'ente accertatore.

Insomma una sorta di carta d'identità del piatto in grado di mettere in risalto, oltre alla garanzia igienica e qualitativa dei prodotti utilizzati, la ricchezza dei sapori e i valori della cultura degli alimenti.

Un marchio contraddistinguerà tutta l'iniziativa, che verrà successivamente estesa ad altri territori ed a altri ristoranti, al fine di creare una mappa del gusto certificato ed affidabile, per i turisti e per gli amanti del buon mangiare, con un valore aggiunto rappresentato dalla informazione e dalla conoscenza di tutto quello che viene preparato e servito, con una particolare attenzione alla salvaguardia dei prodotti tipici.

Il programma operativo dell'iniziativa prevede l'identificazione dei piatti che ogni ristorante vuole certificare, la produzione degli strumenti necessari per rilevare i processi di lavoro per la realizzazione dei piatti, l'adozione di una carta dei valori aziendali, l'adozione di un disciplinare di qualità, la produzione di un marchio delle aziende aderenti, la produzione di strumenti per la comunicazione delle azioni nei confronti dei clienti.

Tutte queste attività sono state realizzate dalla Fiepet e dai ristoratori aderenti con la collaborazione e la consulenza dei partner del progetto e di società di servizi esterni (IF, Italia Forma e Università cattolica di Piacenza).

Al momento si sta procedendo a completare i lavori necessari per produrre la documentazione utile a realizzare la certificazione, che sarà curata da un ente certificatore terzo, obiettivo che avverrà entro il mese di febbraio 2008.

Da allora saranno pronti gli strumenti e le procedure necessarie per promuovere, nell'ambito delle aziende aderenti alla Fiepet, il sistema di certificazione ed il relativo marchio.

Lo sviluppo successivo proposto, a conclusione di questa prima fase, sarà quello di realizzare una rete che valorizzi le produzioni dei ristoranti aderenti al progetto.