







## La gestione di un pubblico esercizio di qualità

### LA GESTIONE DI UN PUBBLICO ESERCIZIO DI QUALITÀ: IL BOLLINO BLU DELLA RISTORAZIONE

L'iniziativa "**Bollino Blu della ristorazione**", voluta dal Ministero della Salute in collaborazione con il FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e Confcommercio, nasce dalla riflessione sull'importanza di una **adeguata educazione alimentare**, in una fase in cui prevale un atteggiamento di rispetto formale di una serie di requisiti che si traducono in semplici registrazioni.

Questo progetto è rivolto a tutte le imprese di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla legge 287 del 25 agosto 1991, senza pregiudizio alcuno per dimensioni aziendali, forma giuridica e forma distributiva.

Il "Bollino Blu della ristorazione" è stato inserito nel Piano Sanitario Nazionale e si fonda su quattro capisaldi:

-  la norma tecnica varata dal Comitato Tecnico creato dal Ministero della Salute;
-  l'Adesione volontaria;
-  la verifica di conformità fatta da una società di certificazione accreditata Sincert;
-  il rilascio del marchio "Bollino Blu della Ristorazione" da parte del Ministero della Salute.

L'obiettivo del "Bollino Blu della ristorazione" è di offrire al cliente del ristorante **una serie di strumenti aggiuntivi** a garanzia del massimo grado di attenzione al livello di igiene, sicurezza ed informazione alimentare, ed in particolare:

- la conformità delle condizioni igienico-sanitarie, che rappresentano i pre-requisiti per candidarsi alla certificazione;
- la formazione che coinvolge tutto il personale e si basa su contenuti nutrizionali, legislativi e merceologici, soffermandosi anche su intolleranze alimentari, diritti del consumatore, ecc.;
- la comunicazione, interna ed esterna;
- la certificazione e le verifiche periodiche annuali per il mantenimento della stessa.

Questo grande sforzo di Qualità Totale culmina e si riassume nella **Carta dei Servizi**, una sorta di "carta d'identità" del ristorante, che il locale certificato è in grado di offrire, dalla tracciabilità dei prodotti al calcolo del valore nutrizionale di un cibo, alla sua storia.

### Perché va fatto e quali sono i benefici

Il Bollino blu della ristorazione permette al ristoratore che sceglie volontariamente di certificarsi, di ottenere il Marchio "**Bollino Blu della Ristorazione**" correlato al relativo certificato emesso da un Ente di parte terza.

Il Marchio costituisce soprattutto un riconoscimento all'attività continua e costante del ristoratore, tesa ad accrescere la percezione dei livelli di sicurezza alimentare tra i consumatori, aumentandone quindi la fiducia nei confronti della struttura e migliorandone pertanto la visibilità sul mercato.