



Comunicato stampa – 11 maggio 2012

Nasce lo Standard Qualivita

Il nuovo marchio per la certificazione volontaria della ristorazione

Un sistema appositamente studiato per il canale Ho.Re.Ca, a garanzia della trasparenza e della veridicità delle informazioni sulla qualità del prodotto e del servizio, che punta a valorizzare la produzione agroalimentare italiana certificata DOP IGP STG e Biologica

La Fondazione Qualivita, riconosciuta dal Ministero delle politiche agricole italiano come un soggetto di elevata capacità tecnico scientifica, nell'ambito del settore agroalimentare di qualità e delle produzioni DOP, IGP e STG, presenta lo Standard Qualivita: il nuovo marchio per la certificazione volontaria delle aziende del canale Ho.Re.Ca.

L'evoluzione degli stili di consumo evidenzia il cambiamento delle abitudini alimentari degli italiani, con una tendenza crescente al consumo di pasti fuori casa che riguarda oggi il 41% degli italiani. Una percentuale corrispondente a più di 20 milioni di persone, oggi sempre più sensibili verso le tematiche della qualità e della sicurezza alimentare, che mangiano almeno una volta al giorno pasti preparati dalla ristorazione commerciale, dalla ristorazione collettiva, come le mense scolastiche e aziendali e dai servizi di catering.

Lo Standard Qualivita nasce dunque per rispondere alle crescenti esigenze della ristorazione e dei consumatori in tema sicurezza, trasparenza e qualità del cibo e lo fa garantendo la veridicità e la correttezza delle informazioni fornite dalle aziende del canale Ho.Re.Ca. Attraverso lo Standard, la Fondazione Qualivita concede in uso il marchio Q-Qualivita esclusivamente alle strutture del canale Ho.Re.Ca che rispondono ai requisiti di comunicazione trasparente, attenzione al consumatore, valorizzazione dei prodotti di qualità, codificati nel Disciplinare e nel Regolamento per l'uso del marchio. La conformità dell'azienda ai requisiti previsti dallo Standard è accertata dalle verifiche effettuate da un organo di controllo terzo, CSQA Certificazioni s.r.l., a cui è affidata la procedura di controllo.

I tre obiettivi dello Standard Qualivita :

1. Comunicazione trasparente: veridicità della comunicazione effettuata dall'azienda e completezza e correttezza delle informazioni fornite attraverso la pubblicità sui media e all'interno dei locali, siti web e social network .
2. Attenzione al consumatore: cura dell'accoglienza del cliente e risposta alla richiesta di informazioni e alla segnalazione di reclami nel punto di somministrazione del pasto.
3. Valorizzazione dei prodotti di qualità: promozione e incentivazione del consumo dei prodotti agroalimentari di qualità somministrati e impegno a non utilizzare prodotti "simil" DOP/IGP. Promozione dei principi di una corretta e sana alimentazione e dei vantaggi della dieta mediterranea.

Nei ristoranti che aderiscono allo Standard Qualivita sarà possibile ricevere informazioni relative ai prodotti DOP IGP attraverso materiale divulgativo appositamente realizzato dalla Fondazione Qualivita, per informare il consumatore finale e promuovere la valorizzazione dei prodotti di qualità della filiera agroalimentare italiana.

Lo Standard Qualivita, un vantaggio competitivo per l'impresa aderente.

Permette di differenziarsi sul mercato, di distinguersi grazie all'attenzione verso la qualità dei prodotti e dei propri servizi e soprattutto grazie alla scelta di una comunicazione trasparente e verificabile da parte di terzi. Un primo passo per rafforzare il rapporto di fiducia fra consumatori e aziende di ristorazione, garantendo l'affidabilità dei servizi e la credibilità della comunicazione. Si tratta di uno standard unico in Europa, basato sui prodotti di qualità, in linea con la politica europea della nuova Pac. Aderire a questo standard significa essere riconosciuti anche all'estero per aver scelto di partecipare al sistema della qualità.

