



MADE IN ITALY E McDONALD'S

un percorso decennale di valorizzazione dei prodotti DOP IGP





FONDAZIONE QUALIVITA



La Fondazione Qualivita è un'organizzazione culturale e scientifica senza scopi di lucro costituita nel 2002 per tutelare e valorizzare i prodotti agroalimentari e vitivinicoli di qualità, in particolare le produzioni italiane DOP, IGP e STG. Riconosciuta come organizzazione di elevata capacità tecnico-scientifica dal Ministero delle politiche agricole, Qualivita si è specializzata nella realizzazione di attività di marketing e comunicazione, progettazione, ricerca, formazione, specificamente mirate al supporto e allo sviluppo del settore agroalimentare.

Soci fondatori



PROGETTO QUALITÀ ITALIANA

DAL 2008, MCDONALD'S ITALIA CON IL SUPPORTO DELLA FONDAZIONE QUALIVITA PORTA AVANTI UN PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ITALIANE DI QUALITÀ

Qualità e origine delle materie prime sono diventate un punto cardine dell'offerta, in particolare introducendo nei propri menù i prodotti DOP IGP nazionali. Per realizzare questo percorso, McDonald's ha scelto come partner Fondazione Qualivita, affinché fossero sviluppate progettualità per favorire l'utilizzo dei prodotti DOP IGP nelle diverse tipologie di menù e per valorizzare queste eccellenze italiane presso i consumatori con adeguate attività di informazione e formazione, utili a metterne in risalto le caratteristiche distintive.



STANDARD QUALIVITA



FATTORE FUTURO



MENÙ DOP IGP



VIRTUAL EXPERIENCE



MIO PANINO DOP

QUALITÀ E AGRICOLTURA ITALIANA - IL PERCORSO McDONALD'S



ATTIVITÀ McDONALD'S – FONDAZIONE QUALIVITA



STANDARD QUALIVITA

Applicato dal 2012 Lo Standard Qualivita è stato il primo schema di certificazione europeo privato e volontario a definire criteri a garanzia della veridicità e della trasparenza della comunicazione al consumatore sulla qualità alimentare e dei servizi definiti da McDonald's. Accertato dall'organo di controllo terzo CSQA Certificazioni lo standard ha raggiunto importanti obiettivi sui temi della sicurezza, trasparenza e qualità del cibo come certificato nel "Report sulla qualità" elaborato da Fondazione Qualivita.



FATTORE FUTURO

Un progetto speciale McDonald's lanciato nel 2015 per la selezione di giovani agricoltori italiani. Con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole, Fattore Futuro ha selezionato 20 imprenditori agricoli under 40 del nostro Paese per diventare fornitori per i successivi tre anni, sulla base delle migliori progettualità in tema di innovazione e sostenibilità. Realizzato con il supporto di Qualivita per la fase di screening delle candidature ha permesso ai 20 giovani agricoltori di ricevere il supporto per implementare il piano di sviluppo della propria azienda.



MENÙ DOP IGP

Dal 2008, in accordo con i Consorzi di Tutela DOP e IGP italiani e con la partnership di Fondazione Qualivita, McDonald's ha incoraggiato all'interno dei propri menù un utilizzo continuato di numerosi prodotti italiani DOP e IGP. Nel giro di pochi anni oltre 38 preparazioni a base di eccellenze certificate hanno trovato spazio, in modo permanente o per periodi di tempo, nell'assortimento della catena e all'interno di campagne di comunicazione realizzate ad Hoc per valorizzare le produzioni tradizionali italiane.



VIRTUAL EXPERIENCE

Evoluzione naturale di Fattore Futuro rappresenta un progetto innovativo di divulgazione digitale basato su tecnologie e contenuti della realtà virtuale, realizzato da McDonald's Italia e Fondazione Qualivita e dedicato ai grandi temi dell'agricoltura. Si rivolge agli italiani, in particolare ai giovani, che possono compiere un viaggio interattivo nelle più innovative aziende agricole nazionali, imparando le nozioni principali sulle sfide del presente e del futuro dell'agricoltura.



MIO PANINO DOP

Nato dalla volontà di far incontrare la ristorazione informale, i prodotti agroalimentari di qualità italiani e gli chef del futuro, il progetto "Il mio panino DOP" è un percorso di conoscenza per gli alunni degli istituti alberghieri italiani. Al centro del progetto ci sono i prodotti DOP IGP nazionali con cui i giovani cuochi si misurano per apprendere le caratteristiche distintive e per creare nuove ricette che innovino l'esperienza di consumo dei prodotti tradizionali dei nostri territori.

I RISULTATI

38 preparazioni con ingredienti DOP IGP

12 prodotti e Consorzi DOP IGP coinvolti

80% materie prime da aziende italiane

 **20** giovani agricoltori coinvolti nella filiera

 promozione DOP IGP sui canali nazionali

 target primario i giovani





Fondazione Qualivita

Via Fontebranda 69 – 53100 Siena

Tel. +39 0577 1503049

Mail: info@qualivita.it

qualivita.it - qualigeo.eu



[@qualivita](https://www.facebook.com/qualivita)



[@qualivita](https://twitter.com/qualivita)



[@qualivita](https://www.instagram.com/qualivita)



[Qualivita](https://www.linkedin.com/company/qualivita)