



Comunicato stampa

13 maggio 2019

PARTE IL ROADSHOW PER LA FORMAZIONE DEI RISTORATORI PER UNA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE DURANTE LA PAUSA PRANZO

ISS – Istituto Superiore di Sanità, F.I.P.E. – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Reti Città Sane OMS ed Edenred, main partner del programma F.O.O.D., per la prima volta insieme per promuovere l'aggiornamento e la formazione dei ristoratori italiani.

Presentato oggi in una conferenza stampa a Roma l'innovativa partnership tra pubblico e privato che dà vita al roadshow di formazione itinerante per i ristoratori F.I.P.E.

È stata presentata oggi a Roma la partnership siglata tra F.O.O.D., F.I.P.E. – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ISS – Istituto Superiore di Sanità e Reti Città Sane OMS, che prevede la formazione e l'aggiornamento dei ristoratori per una sana ed equilibrata pausa pranzo. In concreto, sarà realizzato uno *show cooking* da svolgere in tre appuntamenti in tre diverse località italiane (Roma, Milano e Palermo), i cui destinatari saranno i ristoratori.

Lo *show cooking* sarà guidato da uno Chef, affiancato da un membro dell'ISS, e strutturato in tre diversi moduli riguardanti:

- **sicurezza alimentare:** saranno espone le corrette tecniche di manipolazione/cottura degli alimenti, conservazione in frigo, per evitare contaminazioni microbiologiche e chimiche;
- **sicurezza nutrizionale:** per identificare una dieta salutare e menù bilanciati in pausa pranzo;
- **corretta gestione degli allergeni:** verranno illustrate le tecniche da adottare per evitare contaminazioni di allergeni in cucina.

Per ciascun modulo, è prevista la realizzazione di una "pillola video" esplicativa che sarà pubblicata anche tramite i canali di comunicazione dei soggetti coinvolti nel progetto.

Come nasce la partnership?

Il progetto F.O.O.D., di cui Edenred è main partner, ha come obiettivo quello di studiare il crescente fenomeno dell'obesità in Europa attraverso un approccio originale che coinvolge ristoratori, aziende e lavoratori di 9 Paesi Europei, tra cui l'Italia, mirando a promuovere l'alimentazione equilibrata, migliorando nei ristoranti la qualità nutrizionale offerta e, al

contempo, facilitando la scelta dei consumatori, informandoli meglio. Il valore aggiunto di questo progetto, è quello di consentire, da un lato, a 1.500.000 utenti di buoni pasto di accedere a informazioni scientificamente validate da un team di nutrizionisti esperti; dall'altro, di garantire a 150.000 esercenti affiliati il supporto di un team di esperti per indirizzare la propria offerta ristorativa in pausa pranzo verso scelte responsabili, sane e sostenibili.

A novembre dello scorso è stato stipulato un protocollo d'intesa tra FOOD e l'Istituto Superiore di Sanità, con l'obiettivo di validare e aggiornare le raccomandazioni alimentari destinate a ristoranti e consumatori, e con Rete Città Sane OMS. Quest'ultima ha come missione quella di supportare i Paesi nel promuovere la concezione e la consapevolezza della salute pubblica, sviluppare le politiche locali per la salute e i programmi sanitari, prevenire e superare le minacce ed i rischi per la salute e anticipare le sfide future.

Nell'ambito delle iniziative del progetto FOOD è stata coinvolta FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in quanto associazione comparativamente più rappresentativa nel nostro Paese del settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo.

In particolare, la FIPE si propone come aggregatore del tessuto imprenditoriale del turismo nelle sue più varie forme, rappresentando e assistendo *inter alia* bar, ristoranti, pizzerie e gelaterie, pasticcerie, discoteche ma anche mense, grandi catene di ristorazione multilocalizzata. Il Progetto in oggetto si inserisce tra le iniziative da svolgere in attuazione del Protocollo d'intesa siglato tra Fipe e il Ministero della Salute.

*“Col protocollo d'intesa abbiamo condiviso con la FIPE un approccio innovativo per il raggiungimento di obiettivi comuni, che necessitano di essere perseguiti non solo dalle istituzioni, ma anche dagli operatori in una opera di potenziamento e supporto reciproco. Mi riferisco alla necessità di applicare stili alimentari sani divulgandoli alla popolazione corroborando l'attività di prevenzione per la lotta alle malattie croniche non trasmissibili che vedono la concausa della malnutrizione in eccesso e in difetto, nonché alla formazione in materia di corrette procedure di sicurezza alimentare nella manipolazione, somministrazione e conservazione degli alimenti per diminuire l'incidenza delle tossinfezioni alimentari e infine mi riferisco alla corretta e dovuta informazione dei consumatori per prevenire gli incidenti da somministrazione di allergeni ai soggetti sensibili – ha dichiarato **Gaetana Ferri, Direttore Generale, direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione** - Si tratta di fare squadra funzionale alla tutela della salute e alla qualificazione e professionalità degli operatori del settore, al quale il Ministero non è nuovo, nella consapevolezza che l'approccio multistakeholder ha dimostrato di essere il più idoneo per il raggiungimento degli obiettivi istituzionali rispetto a quello meramente prescrittivo ed impositivo.”*

*“Il cambiamento dei ritmi e degli stili di vita sta modificando sensibilmente la relazione degli italiani con il cibo, dal rapporto Fipe di quest'anno emerge ad esempio che il 36% della spesa delle famiglie per prodotti alimentari transita fuori casa e il dato più significativo è che mentre i consumi nella ristorazione sono in progressiva crescita quelli in casa diminuiscono - commenta **Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe**. – Questo cambiamento impone alle imprese del nostro settore un supplemento di responsabilità per garantire qualità, sicurezza alimentare e salute a tutti i cittadini. In questa direzione va il Protocollo di Intesa che abbiamo siglato con il Ministero della Salute per promuovere le corrette prassi alimentari per una sana e sicura alimentazione del cittadino ed è importante il progetto avviato con ISS – Istituto Superiore di Sanità, Reti Città Sane OMS e F.O.O.D programme: una collaborazione nata dal comune impegno per formare e aggiornare i ristoratori nell'ottica di promuovere una pausa pranzo più sana ed equilibrata e rendere più chiari ed accessibili i temi della sicurezza alimentare e nutrizionale.”*

*“Questo roadshow – prosegue **Stoppani** – vuole fornire strumenti che siano di supporto agli imprenditori e li aiutino a comprendere e soddisfare le nuove esigenze in fatto di salute e*

sicurezza dei consumatori, rimanendo interpreti di quella qualità italiana di cui i pubblici esercizi sono importanti portabandiera."

"Il pranzo rappresenta un pasto fondamentale per seguire un pattern alimentare bilanciato e sano. E' possibile consumare pasti nutrienti ed equilibrati anche fuori casa, abbinando gli alimenti con un po' di attenzione e variando quotidianamente le scelte. – afferma **Marco Silano, Direttore, Unità Operativa Alimentazione, Nutrizione e Salute, Istituto Superiore di Sanità** - Per le persone in buona salute e che effettuano movimento fisico, non c'è nessun alimento da evitare, ma tutti i cibi vanno consumati con la giusta frequenza. Inoltre, è importante per coloro che erogano i pasti nella ristorazione collettiva, conoscere le modalità di cottura e conservazione degli alimenti per evitare contaminazioni chimiche e microbiologiche e di protezione di coloro che soffrono di allergie alimentari."

"Il movimento Città Sane è giunto alla sua settima fase di programmazione in cui le aree di lavoro sono ispirate all'Agenda 2030 e si focalizzano su sei macro tematiche definite attraverso P: Persone, Luoghi (in inglese "Places), Partecipazione, Pace, Prosperità e Pianeta. All'interno della dimensione "Pianeta", si parla dell'importanza dei sistemi alimentari locali - fa presente **Simona Arletti, Presidente della Rete Città Sane OMS** - In questo contesto rivestono particolare importanza le risoluzioni della recente Esposizione Universale di Milano del 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita": la Carta di Milano, siglata da molti Ministri della salute e il Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP), che evidenzia il ruolo centrale delle città nella creazione di politiche alimentari. Sono quasi una ventina le città italiane che hanno firmato il MUFPP, molte di esse sono parte della Rete Città Sane OMS. L'esperienza maturata dalle città della Rete Città Sane dal 2015 suggerisce che l'attuazione del Patto globale sul cibo non può che passare dalle politiche locali: lavorare per un cibo che sia più sostenibile, equo e sano, significa attuare politiche trasversali che coinvolgono la sanità, il sociale, l'ambiente, l'istruzione e la pianificazione; inoltre, è risultato chiaro che l'educazione alimentare si può fare solamente attraverso una forte alleanza e condivisione fra scuola, aziende sanitarie, comuni, produttori locali e distribuzione. In tale ottica abbiamo firmato con convinzione questo accordo."

"Edenred, coerentemente con la propria attività di Responsabilità Sociale d'Impresa incentrata sul tema della nutrizione e della sostenibilità alimentare, si pone quindi a garante della qualità e della sostenibilità della pausa pranzo della propria rete di utilizzatori. Questo programma è stato progettato infatti insieme a esperti internazionali, al fine di aiutare gli utenti di buoni pasto a beneficiare di pasti equilibrati in locali convenzionati." – dichiara **Luca Palermo, Amministratore Delegato Edenred Italia**

"Ciò rappresenta un unicum nel suo genere – ha proseguito **Palermo** - Grazie al programma FOOD by Edenred, inoltre, ogni anno viene realizzata una fotografia delle abitudini alimentari durante la giornata lavorativa in Europa. Si tratta del Food Barometer e dal 2012 82.600 lavoratori e 7.700 ristoranti hanno risposto al questionario, consentendo ai partner di confrontare le tendenze e migliorare i messaggi del programma."

CONTACTS

Edenred Italia – Corporate Communication

Sabrina Citterio
Tel. +39 02 26 90 4 966
Mob. +39 347 49 30 279
sabrina.citterio@edenred.com

Ufficio Stampa

Paola Blasi
Mob. +39 393 8284654 paola.blasi@in-rete.net
Chiara Signorotto
Mob. +39 347 2616700 chiara.signorotto@in-rete.net
Valeria Galli
Mob. +39 328 1289409 valeria.galli@in-rete.net