

[http://www.laprovinciavarese.it/stories/Cronaca/I-cani-al-ristorante-da-adesso-e-possibile-e-addio-alle-sanzioni\\_1029277\\_11/](http://www.laprovinciavarese.it/stories/Cronaca/I-cani-al-ristorante-da-adesso-e-possibile-e-addio-alle-sanzioni_1029277_11/)

## I cani al ristorante? Da adesso è possibile E addio alle sanzioni

Varese - «lo posso entrare».

La Fipe annuncia la rivoluzione pet friendly per bar, ristoranti e negozi.

Stop quindi anche a Varese alle multe per chi va a fare l'aperitivo o vuole andare a cena con fido.

Grandi notizie per i proprietari di cani.

D'ora in poi non ci sarà ordinanza che tenga: fido potrà entrare nei bar e nei ristoranti, purché con guinzaglio e museruola.

La nuova regola è contenuta nel "Manuale di corretta prassi operativa per ristorazione, gastronomia e pasticceria" presentato dalla Fipe, insieme al Ministero della Salute che ha collaborato alla stesura del volume.

Il testo dice in sostanza che non ci sono motivi igienico sanitari per impedire ai cani di entrare nei pubblici esercizi.

In altre parole, i funzionari e gli addetti ai controlli delle Asl non possono più fare multe per la presenza degli animali dotati di guinzaglio e museruola nei bar, nei ristoranti, nelle gelaterie e nelle pasticcerie.

Ma non è tutto.

Anche le amministrazioni comunali non possono prendere decisioni per limitare la circolazione degli animali nei pubblici esercizi.

Va a decadere quindi, l'ordinanza in vigore a Varese che al contrario nega tale possibilità ai pelosi.

Contro la volontà dei possessori di cani e degli stessi esercenti, la scorsa amministrazione aveva tolto ai proprietari la possibilità di decidere in autonomia se fido era o no il benvenuto nei loro locali.

Il divieto era esteso e imperativo.

E aveva generato non poche polemiche tra i varesini che invece hanno sempre chiesto di eliminare l'odiosa norma.

«Ci hanno battuto sul tempo - svela l'assessore alla Tutela Ambientale Stefano Clerici - avremmo presentato a breve un nuovo regolamento per la tutela dei diritti degli animali che andava proprio a eliminare quel vincolo».

[http://www.laprovinciavarese.it/stories/Cronaca/i-cani-al-ristorante-da-adesso-e-possibile-e-addio-alle-sanzioni\\_1029277\\_11/](http://www.laprovinciavarese.it/stories/Cronaca/i-cani-al-ristorante-da-adesso-e-possibile-e-addio-alle-sanzioni_1029277_11/)

Da tempo anche l'assessore Clerici stava cercando di fare retromarcia e ridare ai gestori dei locali pubblici la discrezionalità sul tema quattro zampe.

<http://www.ilgiornale.it/news/interni/quattrozampe-liberi-basta-divieti-bar-e-negozi-in-vigore-oggi-961209.html>

## Quattrozampe «liberi»: basta divieti in bar e negozi in vigore da oggi le nuove regole

Una vera rivoluzione pet friendly: la Fipe - Federazione italiana pubblici esercizi - ha infatti annunciato che, in base alla nuova normativa, in linea con le disposizioni europee, non ci saranno più cartelli e divieti per i quattro zampe all'ingresso degli esercizi commerciali.

Quindi d'ora in avanti i cani - con guinzaglio e museruola e in compagnia dei loro padroni - potranno entrare liberamente in hotel, spiagge, bar, ristoranti e negozi in genere.

Una vera rivoluzione per i proprietari di un animale e per gli stessi amici a quattro zampe, sintetizzata dallo slogan «Io posso entrare».

Marcello Fiore, direttore generale di Fipe, ha spiegato che la nuova normativa europea (che riguarda proprio le regole igienico-sanitarie per i pubblici esercizi) pone particolare attenzione alla questione della sicurezza alimentare, oltre che agli aspetti di efficienza organizzativa.

The screenshot shows the article page on the website. At the top, the navigation menu includes Home, Interni, Esteri, Cronache, Blog, Economia, Sport, Cultura, Tech, Milano, Motori, Casa, and Speciali. The main headline is "Quattrozampe «liberi»: basta divieti in bar e negozi in vigore da oggi le nuove regole". Below the headline, it says "Redazione - Gio. 24/10/2013 - 07:31". The article text is partially visible, starting with "Una vera rivoluzione pet friendly: la Fipe - Federazione italiana pubblici esercizi - ha infatti annunciato che...". On the right side, there are sections for "Info e Login", "Annunci Google", "Editoriali" (with a sub-headline "ODDIO, CI RIDANNO LA BINDI"), and "Cucini" (with a sub-headline "Il delirio degli intellettuali di sinistra").



Più : [www.dagospia.com/siteinfo/dagospia.com](http://www.dagospia.com/siteinfo/dagospia.com)

Estrazione : 24/10/2013 00:03:13  
Categoria : Attualità  
File : piwi-9-12-52012-20131024-1181893821.pdf  
Audience :

<http://www.dagospia.com/rubrica-29/Cronache/mi-fido-di-te-bau-via-libera-anche-in-italia-ai-cani-nei-bar-65128.htm>

## MI FIDO DI TE, BAU! - VIA LIBERA ANCHE IN ITALIA AI CANI NEI BAR E RISTORANTI, PURCHE' ABBIANO GUINZAGLIO E MUSERUOLA

Rivoluzione regolamentare per 320 mila bar, ristoranti, pasticcerie e esercizi pubblici in Italia - Chiunque potrà entrare in un locale senza dover più "parcheggiare" fuori l'amico a quattro zampe, purchè il cane abbia guinzaglio e museruola - La regola era già valida in Europa...

la Repubblica " Saltano i divieti e anche i cani potranno entrare nei ristoranti, nei bar, nelle pasticcerie e nelle gelaterie.

E così davanti ai locali pubblici di tutta Italia compariranno i cartelli "Qui Fido è il benvenuto".

A patto che sia accompagnato dal suo padrone, con tanto di guinzaglio e di museruola.

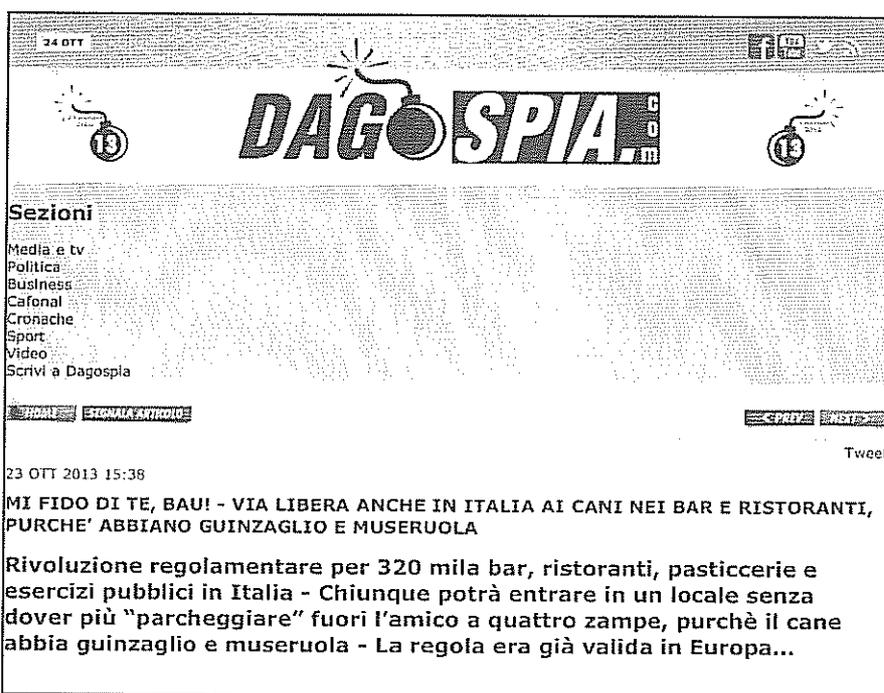
dscf x A favorire questa rivoluzione, definita "pet friendly", è una piccola nota contenuta in un ponderoso manuale sulle norme igienico sanitarie presentato dalla Fipe, la Federazione che raggruppa i pubblici esercizi che operano in Italia.

Alla Fipe fanno capo 200 mila gestori di bar, ristoranti e affini, ma la norma riguarda tutti i 320 mila esercizi aperti dal Nord al Sud d'Italia e quindi il provvedimento a favore dei cani liberi di accedere in spazi finora proibiti avrà un forte impatto.

Il manuale dà il via al nuovo corso a pagina 88.

In una sola riga si dice che i cani per essere ammessi negli esercizi «devono essere condotti al guinzaglio, muniti di museruola».

Una notizia questa che farà la gioia degli oltre 7 milioni di italiani che possiedono un cane.





Più : [www.alexa.com/siteinfo/dagospia.com](http://www.alexa.com/siteinfo/dagospia.com)

Estrazione : 24/10/2013 00:03:13  
Categoria : Attualità  
File : piwi-9-12-52012-20131024-1181893821.pdf  
Audience :

<http://www.dagospia.com/rubrica-29/Cronache/mi-fido-di-le-bau-via-libera-anche-in-italia-ai-cani-nei-bar-65128.htm>

E che finora hanno dovuto fare i conti con i cartelli che impedivano ai loro amati animali di mettere anche una sola zampa dentro i locali pubblici.

cani Dopo gli hotel e le spiagge, i padroni avranno la possibilità di andare al ristorante in compagnia del loro cane o di prendersi un caffè al bar, senza dover "parcheggiare" Fido in strada, legato a un lampione o a un paletto per le biciclette.

In tutta Europa la libera circolazione dei cani nei pubblici esercizi, sempre ai guinzaglio e con la museruola, è una norma in vigore dal 2004.

«Ma in Italia non è così, non ci siamo ancora adeguati alle disposizioni europee - spiega Lino Stoppani, il presidente della Fipe - , ma con la stesura del nuovo manuale sulle norme igienico sanitarie che devono essere rispettate nei pubblici esercizi abbiamo introdotto questa importante innovazione che fa cadere i divieti ».

Cani al ristorante Il manuale è stato redatto con il Ministero della Salute e dunque rispetta tutte le disposizioni di legge.

Non solo.

Queste nuove direttive hanno il potere di superare gli eventuali divieti stabiliti dalle ordinanze comunali.

«Il manuale presentato ieri a Milano stabilisce che non ci sono motivi igienici per impedire l'accesso ai cani in un ristorante o in un bar - precisa Marcello Fiore, il direttore generale della Fipe - ovviamente non possono scorrazzare nei locali in cui si cucina o si preparano alimenti e bevande.

Ma a parte questa restrizione, frutto anche di buon senso, d'ora in poi Fido non dovrà più stare in mezzo a una strada in attesa del suo padrone».

canine gatto Comunque, finora in Italia non tutte le Asl, le aziende sanitarie locali, erano contrarie alla presenza di Fido al ristorante o al bar.

In alcuni casi c'erano state piccole concessioni, sull'onda delle disposizioni europee.

Innovazioni spesso però oggetto di contestazioni, che ora vengono superate con questa pubblicazione vistata dal ministero della Salute e che mette l'Italia al passo con l'Europa.

Quindi presto dovranno essere rimossi i cartelli "Qui io non posso entrare" per far spazio a quelli "Qui Fido è il benvenuto".

1.

CACCIATI 250 AUTORI FANTOCCIO DI WIKIPEDIA CHE, A PAGAMENTO,...

1.

I CORAZZIERI INCARTATI BASTONANO CHI CRITICA NAPOLITANO.

IL...



Più : [www.alisa.com/siteinfo/dagospia.com](http://www.alisa.com/siteinfo/dagospia.com)

Estrazione : 24/10/2013 00:03:13  
Categoria : Attualità  
File : piwi-9-12-52012-20131024-1181893821.pdf  
Audience :

<http://www.dagospia.com/rubrica-29/Cronache/mi-fido-di-te-bau-via-libera-anche-in-italia-ai-cani-nei-bar-65128.htm>

1.

CON BERTONE FUORI DALLA SEGRETE STANZE DEL PAPA, UN'ERA SI...

1.

TELECOM DELIRIUM: TRA VOCI DI SARMI CHE RITIRA LA SUA...

1.

DOPO I GIORNALI, INTERNET STA MASSACRANDO ANCHE LA...

1.

COME NAZIONE NON ESISTIAMO PIÙ.

PRIVI DI MONETA E CON...

1.

COME NAZIONE NON ESISTIAMO PIÙ.

PRIVI DI MONETA E CON...

1.

CACCIATI 250 AUTORI FANTOCCIO DI WIKIPEDIA CHE, A PAGAMENTO,...

1.

I CORAZZIERI INCARTATI BASTONANO CHI CRITICA NAPOLITANO.

IL...

1 2 3 4 5 6 7 Stefano Accorsi si lancia nella regia al dopolavoro Maxxi ULTIMI VIDEO CAFONAL  
Cristina D'Avena regina delle frociarole al Muccassassina Assunta Almirante mejo di Miley Cyrus!  
Paura e delirio nelle strade di Firenze: è tornato Ceccherini! In mutande al Senato contro il voto  
segreto Balli e feste per Stefania Sandrelli e Caligaris Il glam di Pucci e lo Gnam del Jackie'O  
Musical Celeste, paga Mezzaroma All'Anima del Premio - S'apparecchia la Roma (fu?) potentona  
L'Aniene festeggia il re dei Parioli Adriano Panatta Adiòs Ringo - Roma saluta Giuliano Gemma 1.

SVEGLIA! DA NEW YORK A LAS VEGAS, SCOPPIA LA FEBBRE DEL SABATO POME 1.

CIRCOLO RICREATIVO MAXXI: AL MUSEO DELLA MELANDRINA C'È IL D 1.

CHE CI FA L'IDOLO DEI BIMBI CRISTINA D'AVENA SUL PALCO DELLA DISCOT 1.

BUM! OTTO VITTORIE SU OTTO, 24 PUNTI IN CLASSIFICA, VENTIDUE GOL FA 1.

UNA SETTIMANA DURISSIMA PER LE SCIURE: INAUGURAZIONI, DINER, PLAC&E 1.



Più : [www.alexa.com/siteinfo/dagospia.com](http://www.alexa.com/siteinfo/dagospia.com)

Estrazione : 24/10/2013 00:03:13  
Categoria : Attualità  
File : piwi-9-12-52012-20131024-1181893821.pdf  
Audience :

<http://www.dagospia.com/rubrica-29/Cronache/mi-fido-di-te-bau-via-libera-anche-in-italia-ai-cani-nei-bar-65128.htm>

MA CHE CI FREGA DELLA SALMA DI PRIEBKE QUANDO ABBIAMO FIOR FIOR DI 1.

DAGO-VIDEO PRODUCTION PRESENTA: CECCHERINI PULP FICTION! "ERAN VIDEOCAFONAL - IN MUTANDE CONTRO IL VOTO SEGRETO: ATTIVISTI DI "AVAAZ" 1.

UNA RIVOLUZIONE GLAM ROCK NEL CUORE DI MANHATTAN: È IL BOWIE 1.

CERCARE FROCI A RIO E' COME CERCARE BOTOX IN CASA DI ALBA PARIETT 1.

VIETNAM A MEZZ'ASTA: L'ULTIMO SALUTO, LUNGO E IN POMPA MAGNA, AL NA Champions, Ibrahimovic trascina il PSG DAGOSPIA ILLUSTRATO Nostalgia de milan - il barcellona non...

La politica uccide - è morto alberto...

Spazio all'ego-latria dei "selfies" - a...

Cinema a luci rotte - il lento declino dei...

Veronica suona la fisarmonica - 50 mila euro...

Fucking italians - un giovane di lecco...

Besame mucho! - femministe francesi in...

Mi fido di te, bau! - via libera anche in...

Serva italia! il pensionato italiano le...

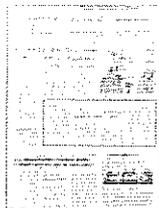
Becca il dividendo su 'sto deltoide! - arian...

BERLUSCONI, NUOVO PROCESSO "COMPRÒ DE GREGORIO CON 3 MLN" ROMA - Silvio Berlusconi e Valter Lavitola a processo per la vicenda della compravendita di senatori.

Lo ha deciso il giudice per l'udienza preliminare di Napoli Amelia Primavera.

Il processo nel quale Silvio Berlusconi e Valter Lavitola sono imputati per corruzione nell'ambito dell'inchiesta sulla presunta compravendita di senatori comincerà l'11 febbraio prossimo, davanti alla IV sezione [...] leggi l'articolo varie media e tv politica business cafonal cafonalino Le foto presenti su Dagospia.com sono state in larga parte prese da Internet, e quindi valutate di pubblico dominio.

Se i soggetti o gli autori avessero qualcosa in contrario alla pubblicazione, non avranno che da segnalarlo alla redazione - indirizzo e-mail [rda@dagospia.com](mailto:rda@dagospia.com), che provvederà ½ prontamente alla rimozione delle immagini utilizzate.



**UN RISTORANTE**, un negozio al dettaglio, un albergo e le tante altre iniziative imprenditoriali, anche piccole, nel mondo dei servizi. Sono tutte imprese che, esattamente come le grandi, richiedono competenze manageriali, di marketing, di pianificazione, di gestione del personale e dei meccanismi di funzionamento e di redditività del business. Ed è proprio partendo da queste considerazioni che Confcommercio-Imprese per l'Italia ha sviluppato la collana "Le Bussole": una linea di pubblicazioni pratiche, operative, scritte con un linguaggio concreto, in formato di manuale e focalizzate sul core business delle imprese

## L'INIZIATIVA OGNI SETTORE NEL DETTAGLIO 'Le Bussole' di Confcommercio manuali per gestire l'impresa

associate, soprattutto di quelle operanti in settori cosiddetti "tradizionali", che poi, guardando alle innovazioni che sono in grado di produrre, tanto tradizionali non sono. Ogni manuale è curato dal Settore Politiche per lo Sviluppo della Confederazione insieme all'Associazione di categoria di riferimento aderente al Sistema Confcommercio (Fipe per la Ristorazione, Fida

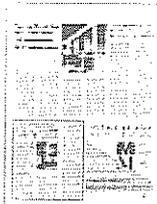
per il Dettaglio Alimentare, ecc.).

**INFATTI**, tra le tante imprese associate sparse sul territorio sono presenti casi di eccellenza (imprenditoriale, operativa, manageriale...), e uno dei principali compiti di una organizzazione di rappresentanza è quello di mettere a sistema le migliori competenze ed esperienze del

proprio bacino associativo.

I manuali di business della collana "Le Bussole", che saranno affiancati da specifiche monografie e approfondimenti su aspetti particolari della gestione di un esercizio commerciale, vogliono rappresentare uno strumento operativo di gestione, una fonte di ispirazione, un insieme di suggerimenti per gli imprenditori, sia che si tratti di operatori già avviati, sia che si tratti di giovani che intendono entrare.

**E' POSSIBILE** richiedere copia dei volumi della collana rivolgendosi a Confcommercio 0721 698205 [segreteria@ascom-pesaro.it](mailto:segreteria@ascom-pesaro.it)



# I cani al ristorante? Da adesso è possibile E addio alle sanzioni

«Io posso entrare». La Fipe annuncia la rivoluzione pet friendly per bar, ristoranti e negozi. Stop quindi anche a Varese alle multe per chi va a fare l'aperitivo o vuole andare a cena con fido. Grandi notizie per i proprietari di cani. D'ora in poi non ci sarà ordinanza che tenga: fido potrà entrare nei bar e nei ristoranti, purché con guinzaglio e museruola.

La nuova regola è contenuta nel "Manuale di corretta prassi operativa per ristorazione, gastronomia e pasticceria" presentato dalla Fipe, insieme al Ministero della Salute che ha collaborato alla stesura del volume.

## Non esistono impedimenti

Il testo dice in sostanza che non ci sono motivi igienico sanitari per impedire ai cani di entrare nei pubblici esercizi.

In altre parole, i funzionari e gli addetti ai controlli delle Asl non possono più fare multe per la presenza degli animali dotati di guinzaglio e museruola nei bar, nei ristoranti, nelle gelaterie e nelle pasticcerie.

Ma non è tutto. Anche le amministrazioni comunali non possono prendere decisioni per limitare la circolazione degli animali nei pubblici esercizi. Va a decadere



**Addio all'ordinanza che vieta l'ingresso dei cani nei bar**

quindi, l'ordinanza in vigore a Varese che al contrario nega tale possibilità ai pelosi.

Contro la volontà dei possessori di cani e degli stessi esercenti, la scorsa amministrazione aveva tolto ai proprietari la possibilità di decidere in autonomia se fido era o no il benvenuto nei loro locali.

Il divieto era esteso e imperativo. E aveva generato non poche polemiche tra i varesini che invece hanno sempre chiesto di eliminare l'odiosa norma. «Ci hanno battuto sul tempo - svela l'assessore

alla Tutela Ambientale Stefano Clerici - avremmo presentato a breve un nuovo regolamento per la tutela dei diritti degli animali che andava proprio a eliminare quel vincolo».

Da tempo anche l'assessore Clerici stava cercando di fare retromarcia e ridare ai gestori dei locali pubblici la discrezionalità sul tema quattro zampe.

«La volontà politica di rendere fido il benvenuto ovunque c'è già - aggiunge - il problema era di ordine burocratico ma è stato superato. Presenteremo comunque il nuovo testo proprio per rafforzare la volontà dell'amministrazione, anche se, di fatto, alla luce della nuova norma non sarebbe più necessario».

## «Una grande vittoria»

Via libera quindi agli aperitivi ai bar insieme ai cani e alle cene al ristorante con fido accucciato sotto il tavolo. «È una grande vittoria per tutti i possessori di pelosi - commenta Antonella Zambelli delegata Fipe - soprattutto per quelli varesini, che per troppo tempo si sono visti negare la possibilità di portare i propri animali fuori con loro».

Rimangono valide le regole base per una serena convivenza con chi un cane non ce l'ha e potrebbe essere infastidito dal trovarselo a tavola.

«È scontato che i cani, anzi i padroni, devono essere educati e saper gestire i propri animali - aggiunge - E rimane anche sacrosanto il diritto dei titolari di decidere se accogliere o meno i cani nei loro locali». ■ **V. Fum.**

saporie.com

Più: [www.atx.com/it/info/saporie.com](http://www.atx.com/it/info/saporie.com)

Estrazione : 23/10/2013 16:06:13  
Categoria : Cucina e Vini  
File : piwi-9-12-243973-20131023-1181268138.pdf  
Audience :

<http://www.saporie.com/it/doc-s-31-16993-1-i-consumi-degli-italiani-in-tempi-di-crisi.aspx>

## I consumi degli italiani in tempi di crisi

Nonostante la crisi, gli italiani hanno voglia di uscire.

A fronte di una fisiologica flessione dei consumi dovuti alla congiuntura non favorevole, frequentare bar, ristoranti e locali resta comunque una piacevole abitudine.

È quanto emerge dall'ultima ricerca dell'Ufficio Studi Fipe, che ha messo in luce l'evoluzione dei consumi alimentari in tempi di crisi.

Dopo Spagna e Gran Bretagna, infatti, l'Italia è risultato essere il paese europeo con la maggior incidenza dei consumi alimentari fuori casa sul totale della spesa alimentare.

Il bar rimane in particolare il luogo preferito dagli italiani per fare colazione, anche a causa dei prezzi relativamente contenuti: 94 centesimi il prezzo medio dell'espresso e 1,26 euro quello del cappuccino.

A registrare una flessione maggiore è, invece, il consumo di cibo nella pausa pranzo.

Tra il 2008 e il 2012 ben 204 mila persone non entrano più nel pubblico esercizio per il pasto di metà giornata.

Un cambiamento di tendenze si registra anche per la cena.

A cenare fuori casa almeno una volta a settimana è il 28,3% degli italiani, la metà predilige la pizzeria a fronte di un 25% che sceglie il ristorante, soprattutto in occasione di ricorrenze.

Questo il positivo giudizio di Stoppani, presidente di Fipe: "Nel 2012 il saldo tra aziende nuove e aziende scomparse è purtroppo negativo con -9.345 aziende. La cosa straordinaria è che, nonostante i tempi difficili, questo settore sta

The screenshot shows the Saporie.com website interface. At the top, there's a navigation bar with 'Saporie.com' logo and links for 'HOME', 'SAPORIE.COM', 'REDAZIONE', 'PARTNER', 'E-SHOP'. Below that, there are social media icons and a search bar. The main content area features the article title 'I consumi degli italiani in tempi di crisi' dated '23 Ottobre 2013'. The article text is partially visible, discussing the impact of the crisis on food consumption habits. A calendar widget for October 2013 is also present on the left side of the page.

saporie.com

Più : [www.alexa.com/siteinfo/saporie.com](http://www.alexa.com/siteinfo/saporie.com)

Estrazione : 23/10/2013 16:06:13  
Categoria : Cucina e Vini  
File : piwi-9-12-243973-20131023-1181268138.pdf  
Audience :

[http://www.saporie.com/it/doc-s-31-16993-1-i\\_consumi\\_degli\\_italiani\\_in\\_tempi\\_di\\_crisi.aspx](http://www.saporie.com/it/doc-s-31-16993-1-i_consumi_degli_italiani_in_tempi_di_crisi.aspx)

aziende scomparse è purtroppo negativo con -9.345 aziende.

La cosa straordinaria è che, nonostante i tempi difficili, questo settore sta dimostrando comunque una grande vitalità sul piano occupazionale, costituendo uno sbocco importante per i giovani e per quanti vengono espulsi dal settore manifatturiero".

<http://www.asa-press.com/min-13-pet-friendly.html>

## ENTI E MINISTRI "Io posso entrare": Fipe annuncia la rivoluzione "pet friendly" per bar, ristoranti e negozi

Nell'ultima giornata di Host la Federazione ha presentato le ultime novità della normativa europea sulle norme igienico-sanitarie per i pubblici esercizi.

Tra le altre news, la più curiosa riguarda gli amici a quattro zampe che potranno entrare liberamente assieme ai loro padroni

Grandi notizie per gli amici a quattro zampe, protagonisti di una rivoluzione pet friendly che, dopo hotel e spiagge, coinvolgerà presto anche bar, ristoranti e pubblici esercizi in genere.

### ENTI E MINISTRI

**"Io posso entrare": Fipe annuncia la rivoluzione "pet friendly" per bar, ristoranti e negozi**  
Nell'ultima giornata di Host la Federazione ha presentato le ultime novità della normativa europea sulle norme igienico-sanitarie per i pubblici esercizi. Tra le altre news, la più curiosa riguarda gli amici a quattro zampe che potranno entrare liberamente assieme ai loro padroni

Grandi notizie per gli amici a quattro zampe, protagonisti di una rivoluzione pet friendly che, dopo hotel e spiagge, coinvolgerà presto anche bar, ristoranti e pubblici esercizi in genere. La rivoluzione parte dall'annuncio di Fipe Confcommercio in occasione dell'ultima giornata di Host, la Fiera Internazionale dell'Ospitalità Alberghiera. Da oggi i cani, accompagnati dai loro padroni e provvisti di guinzaglio e museruola, avranno libero accesso a ristoranti, bar, gastronomie, gelaterie e pubblici esercizi in genere. Niente più cartelli e divieti all'ingresso dei negozi dunque, in linea con le ultime disposizioni europee a cui anche l'Italia dovrà presto adeguarsi. I dettagli della normativa sono contenuti nel Manuale di Corretta Prassi Operativa per Ristorazione, Gastronomia e Pasticceria presentato oggi dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi alla presenza di una rappresentanza del Ministero della Salute che ha collaborato alla valutazione e alla stesura del volume.

"Le nuove disposizioni legate all'accesso dei cani all'interno di bar, locali e ristoranti - ha dichiarato Lino Stoppani, presidente di Fipe - sono una delle novità che interesseranno il sistema dei pubblici esercizi italiani".

Tra le disposizioni della normativa particolare attenzione nel Manuale viene anche riservata al tema della sicurezza alimentare. Marcello Fiore, Direttore Generale di Fipe, sottolinea il fatto che il processo deve riportare da un lato gli standard di efficienza organizzativa e dall'altro i requisiti igienico-sanitari richiesti dalle leggi vigenti". ([www.fipe.it](http://www.fipe.it))

■ Torna all'indice di ASA-Press.com

La rivoluzione parte dall'annuncio di Fipe Confcommercio in occasione dell'ultima giornata di Host, la Fiera Internazionale dell'Ospitalità Alberghiera.

Da oggi i cani, accompagnati dai loro padroni e provvisti di guinzaglio e museruola, avranno libero accesso a ristoranti, bar, gastronomie, gelaterie e pubblici esercizi in genere.

Niente più cartelli e divieti all'ingresso dei negozi dunque, in linea con le ultime disposizioni europee a cui anche l'Italia dovrà presto adeguarsi.

I dettagli della normativa sono contenuti nel Manuale di Corretta Prassi Operativa per Ristorazione, Gastronomia e Pasticceria presentato oggi dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi alla presenza di una rappresentanza del Ministero della Salute che ha collaborato alla valutazione e alla stesura del volume.

"Le nuove disposizioni legate all'accesso dei cani all'interno di bar, locali e ristoranti - ha dichiarato Lino Stoppani, presidente di Fipe - sono una delle novità che interesseranno il sistema dei pubblici esercizi italiani".

**asa-press.com**

Più : [www.alexa.com/siteinfo/asa-press.com](http://www.alexa.com/siteinfo/asa-press.com)

Estrazione : 23/10/2013 13:15:41  
Categoria : Agro-alimentare  
File : piwi-9-12-103444-20131023-1180976405.pdf  
Audience :

<http://www.asa-press.com/min-13-pet-friendly.html>

Tra le disposizioni della normativa particolare attenzione nel Manuale viene anche riservato al tema della sicurezza alimentare.

Marcello Fiore, Direttore Generale di Fipe, sottolinea il fatto che il processo deve rispettare da un lato gli standard di efficienza organizzativa e dall'altro i requisiti igienico-sanitari richiesti dalle leggi vigenti".

([www.fipe.it](http://www.fipe.it))

**Liberta.it**

PIÙ : [www.alexia.com/siteinfo/Liberta.it](http://www.alexia.com/siteinfo/Liberta.it)

Estrazione : 23/10/2013 13:06:13  
Categoria : Attualità  
File : piwi-9-12-97912-20131023-1180953766.pdf  
Audience :

<http://www.liberta.it/2013/10/23/via-libera-ai-cani-al-ristorante-mai-piu-cartelli-con-qui-non-posso-entrare/>

## Via libera ai cani al ristorante. Mai più cartelli con "Qui non posso entrare"

"Qui non posso entrare".

Potrebbero essere corretti così i cartelli all'ingresso dei locali pubblici - ristoranti, bar e altri - che fino ad ora impedivano l'ingresso ai cani.

E' quanto previsto in una nota contenuta a pagina 88 del manuale del ministero della Salute sulle norme igienico-sanitarie presentato ieri dalla Fipe - la Federazione che raggruppa i pubblici esercizi che operano in Italia - che adegua le normative a quelle comunitarie.

Porte aperte agli animali, quindi, a patto - però - che siano accompagnati dai rispettivi padroncini, con guinzaglio e museruola.

Una notizia che farà piacere ai tanti piacentini che possiedono un cane; ma anche agli esercenti, che vedono così aumentare la possibile clientela.

"E' una norma che va applicata con buon senso - afferma Cristian Lertora di Fipe Piacenza -, rispettando le norme igienico-sanitarie e tenendo conto delle esigenze di tutti".



Più : [www.nleza.com/siteinfo/girofvg.com](http://www.nleza.com/siteinfo/girofvg.com)

Estrazione : 23/10/2013 19:00:58  
Categoria : Turismo  
File : piwi-9-12-154734-20131023-1181577413.pdf  
Audience :

<http://www.girofvg.com/43910/lo-posso-entrare-fipe-annuncia-la-rivoluzione-pet-friendly-per-bar-ristoranti-e-negozi.html>

## 'lo posso entrare', FIFE annuncia la rivoluzione 'pet friendly' per bar, ristoranti e negozi

'lo posso entrare', FIFE annuncia la rivoluzione 'pet friendly' per bar, ristoranti e negozi

Tra le altre news, la più curiosa riguarda gli amici a quattro zampe che potranno entrare liberamente assieme ai loro padroni.

Grandi notizie per gli amici a quattro zampe, protagonisti di una rivoluzione pet friendly che, dopo hotel e spiagge, coinvolgerà presto anche bar, ristoranti e pubblici esercizi in genere.

La rivoluzione parte dall'annuncio di Fipe Confcommercio in occasione dell'ultima giornata di Host, la Fiera Internazionale dell'Ospitalità Alberghiera.

Da oggi i cani, accompagnati dai loro padroni e provvisti di guinzaglio e museruola, avranno libero accesso a ristoranti, bar, gastronomie, gelaterie e pubblici esercizi in genere.

Niente più cartelli e divieti all'ingresso dei negozi dunque, in linea con le ultime disposizioni europee a cui anche l'Italia dovrà presto adeguarsi.

I dettagli della normativa sono contenuti nel Manuale di Corretta Prassi Operativa per Ristorazione, Gastronomia e Pasticceria presentato oggi dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi alla presenza di una rappresentanza del Ministero della Salute che ha collaborato alla valutazione e alla stesura del volume.

"Le nuove disposizioni legate all'accesso dei cani all'interno di bar, locali e ristoranti - ha dichiarato Marcello Fiore, direttore generale di Fipe - sono una delle novità che interesseranno il sistema dei pubblici esercizi italiani".





Più : [www.alexa.com/siteinfo/girofvg.com](http://www.alexa.com/siteinfo/girofvg.com)

Estrazione : 23/10/2013 19:00:58  
Categoria : Turismo  
File : piwi-9-12-154734-20131023-1181577413.pdf  
Audience :

<http://www.girofvg.com/43910/io-posso-entrare-fipe-annuncia-la-rivoluzione-pet-friendly-per-bar-ristoranti-e-negozi.html>

Tra le disposizioni della normativa particolare attenzione nel Manuale viene anche riservato al tema della sicurezza alimentare.

Marcello Fiore, direttore generale di Fipe, sottolinea il fatto che il processo deve rispettare da un lato gli standard di efficienza organizzativa e dall'altro i requisiti igienico-sanitari richiesti dalle leggi vigenti".

<http://www.pettrend.it/newsflash/892-io-posso-entrare.html>

## POSSO ENTRARE

**"IO POSSO ENTRARE": FIPE ANNUNCIA LA RIVOLUZIONE "PET FRIENDLY" PER BAR, RISTORANTI E NEGOZI**

Nell'ultima giornata di Host la Federazione ha presentato le ultime novità della normativa europea sulle norme igienico-sanitarie per i pubblici esercizi.

Tra le altre news, la più simpatica riguarda gli amici a quattro zampe che potranno entrare liberamente assieme ai loro padroni. Grandi notizie per gli amici a quattro zampe, protagonisti di una rivoluzione pet friendly che, dopo hotel e spiagge, coinvolgerà presto anche bar, ristoranti e pubblici esercizi in genere.

La rivoluzione parte dall'annuncio di Fipe Confcommercio in occasione dell'ultima giornata di Host, la Fiera Internazionale dell'Ospitalità Alberghiera.

Da oggi i cani, accompagnati dai loro padroni e provvisti di guinzaglio e museruola, avranno libero accesso a ristoranti, bar, gastronomie, gelaterie e pubblici esercizi in genere.

Niente più cartelli e divieti all'ingresso dei negozi dunque, in linea con le ultime disposizioni europee a cui anche l'Italia dovrà presto adeguarsi.

I dettagli della normativa sono contenuti nel Manuale di Corretta Prassi Operativa per Ristorazione, Gastronomia e Pasticceria presentato oggi dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi alla presenza di una rappresentanza del Ministero della Salute che ha collaborato alla valutazione e alla stesura del volume.

"Le nuove disposizioni legate all'accesso dei cani all'interno di bar, locali e ristoranti - ha dichiarato Lino Stoppani, presidente di Fipe - sono una delle novità che interesseranno il sistema dei pubblici esercizi italiani".

Tra le disposizioni della normativa particolare attenzione nel Manuale viene anche riservato al tema della sicurezza alimentare.

Marcello Fiore, Direttore Generale di Fipe, sottolinea il fatto che il processo deve rispettare da un lato gli standard di efficienza organizzativa e dall'altro i requisiti igienico-sanitari richiesti dalle leggi vigenti".

<http://tuttacronaca.wordpress.com/2013/10/23/cani-al-ristorante-cadono-i-divieti/>

## Cani al ristorante, cadono i divieti

Lo ha annunciato la Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) e sarà una vera rivoluzione.

Gli amici a quattro zampe potranno entrare in tutti gli esercizi pubblici, compresi bar, ristoranti, gelaterie e pasticcerie a patto che non ci sia un divieto espresso del proprietario.

Restano esclusi dalla normativa solo i supermercati, dove gli oltre 6 milioni di cani italiani non potranno mettere piede.

I cani dovranno indossare la museruola ed essere tenuti al guinzaglio dai padroni e i funzionari e gli addetti ai controlli delle Asl non potranno fare multe per la presenza degli animali.

Anche le amministrazioni comunali non potranno prendere decisioni per limitare la circolazione degli animali nei pubblici esercizi.

Questa misura, oltre che per l'amore verso i cani, sembrerebbe essere stata presa per invogliare i proprietari a tornare al ristorante o al bar dove spesso molti, proprio a causa dell'amico a 4 zampe, non potevano fermarsi a bere un caffè con un amico o una pizza in compagnia di parenti.

Naturalmente ci saranno esercizi commerciali pet-friendly e quelli invece che esporranno il cartello con "vietato l'ingresso ai cani" o "io resto fuori".





Più : [www.alexa.com/siteinfo/bighunter.it](http://www.alexa.com/siteinfo/bighunter.it)

Estrazione : 23/10/2013 12:00:44  
Categoria : Sport e Tempo libero  
File : piwi-9-12-215297-20131023-1180831855.pdf  
Audience :

<http://www.bighunter.it/Home/Editoriale/Editoriale/tabid/207/newsid729/13802/Default.aspx>

## La ristorazione si piega all'animalismo: da oggi cani in tutti gli esercizi pubblici

Riproduzione Riservata

mercoledì 23 ottobre 2013  
Via libera ai cani nei ristoranti.

Lo ha annunciato la Federazione Italiana Pubblici Servizi, parlando di una "rivoluzione pet friendly" che, dopo hotel e spiagge, coinvolgerà presto anche bar, ristoranti e pubblici esercizi in genere.

Fipe, che fa parte di Confcommercio, ha deciso di comunicare l'iniziativa in occasione dell'ultima giornata di Host, la Fiera Internazionale dell'Ospitalità Alberghiera.

"Da oggi - si legge in una nota ufficiale - i cani, accompagnati dai loro padroni e provvisti di guinzaglio e museruola, avranno libero accesso a ristoranti, bar, gastronomie, gelaterie e pubblici esercizi in genere.

Niente più cartelli e divieti all'ingresso dei negozi dunque, in linea con le ultime disposizioni europee a cui anche l'Italia dovrà presto adeguarsi".

I dettagli della normativa sono contenuti addirittura nel Manuale di Corretta Prassi Operativa per Ristorazione, Gastronomia e Pasticceria presentato dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi alla presenza di una rappresentanza del Ministero della Salute che ha collaborato alla valutazione e alla stesura del volume.

In sostanza si dichiara che non ci sono motivi di ordine sanitario per impedire l'accesso degli animali nei locali adibiti alla ristorazione.

Il che significa che funzionari e gli addetti ai controlli delle Asl non potranno fare multe per la presenza degli animali dotati di guinzaglio e museruola.



PIÙ : [www.alexa.com/siteinfo/bighunter.it](http://www.alexa.com/siteinfo/bighunter.it)

Estrazione : 23/10/2013 12:00:44  
Categoria : Sport e Tempo libero  
File : piwi-9-12-215297-20131023-1180831855.pdf  
Audience :

<http://www.bighunter.it/Home/Editoriale/Editoriale/tabid/207/newsid729/13802/Default.aspx>

"Le nuove disposizioni legate all'accesso dei cani all'interno di bar, locali e ristoranti - ha dichiarato Lino Stoppani, presidente di Fipe - sono una delle novità che interesseranno il sistema dei pubblici esercizi italiani".

Tra le disposizioni della normativa particolare attenzione nel Manuale viene anche riservato al tema della sicurezza alimentare.

Marcello Fiore, Direttore Generale di Fipe, sottolinea il fatto che il processo deve rispettare da un lato gli standard di efficienza organizzativa e dall'altro i requisiti igienico-sanitari richiesti dalle leggi vigenti".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

<http://www.lombardiaatavola.it/articolo.aspx?id=32001>

## delle giovani imprese di ristorazione

Daniela Fabro

La centralità della crisi e le strategie di intervento per combatterla, dalla riforma del mercato del lavoro alla formazione dei cuochi, nei convegni di Fipe a Host 2013.

Premiate le giovani promesse del Juniorchef

Si è aperta venerdì 18 ottobre, con un dibattito su domanda e offerta di lavoro, e si è chiusa con la presentazione del nuovo manuale di prassi igienico-sanitarie di ristoranti, gastronomie, gelaterie e pasticcerie (con l'annuncio di una novità "pet-friendly": le condizioni rispettando le quali gli animali saranno i benvenuti anche nei pubblici esercizi), la partecipazione di Fipe ad Host, la fiera internazionale dell'ospitalità, svoltasi nella sede espositiva di Milano-Rho fino a martedì 22 ottobre.



Partecipazione che ha avuto quest'anno un titolo particolare: "P.E.

24h.

- La Cas@ fuori casa", molto adatto ad un momento in cui l'evoluzione del settore prospetta interessanti dinamiche nuove, di cui si sta molto discutendo.

Un dibattito sulle nuove prospettive che da più parti inizia con il racconto della crisi.

La recessione economica, infatti, anche in un settore anticiclico come quello alimentare, compresa la ristorazione, è un dato di fatto, anche a sei anni dal suo scoppio, da guardare in faccia con strategie di intervento mirate.

Questo il filo conduttore dell'intensa attività convegnistica del weekend presso lo stand della

<http://www.lombardiaatavola.it/articolo.aspx?id=32001>

Federazione dei pubblici esercizi , incentrata sulle tematiche della riqualificazione imprenditoriale di chef e gestori di ristoranti.

E per i bar, su una maggiore attenzione agli aspetti relazionali della loro frequentazione da parte dei clienti.

La riqualificazione passa anche, oltre allo sviluppo delle capacità maturate a partire da una lunga esperienza sul campo, attraverso una più approfondita formazione professionale e imprenditoriale che consenta non solo di gestire al meglio la propria azienda ristorativa, per chi ce l'ha, ma anche di trovare lavoro per i tanti giovani che si offrono sul mercato senza riuscire a impiegarsi.

La federazione ha sollevato così venerdì il problema del mismatch: mancanza di dialogo tra domanda e offerta di lavoro, lanciando un appello alle istituzioni: «Serve una riforma degli uffici di collocamento» e agganciando il tema ad un concorso, Juniorchef, per le giovani promesse della cucina italiana, con la partecipazione, tra gli altri, di Claudio Sadler, in veste di tutor.

«Colmare il divario tra sistema scolastico e mondo dell'occupazione con la creazione di un network che promuova una maggiore cooperazione tra scuole e imprese e dia vita ad occasioni di lavoro congiunto tra imprenditori, docenti e studenti ancora in fase di apprendimento».

Con queste parole, sul tema del lavoro nei pubblici esercizi, è stato aperto il convegno: «Lavoro nella ristorazione: risorsa vincente oltre i confini generazionali».

Dove Fipe ha ribadito il suo impegno di tentare di risolvere un fenomeno che vede, «nonostante i numeri preoccupanti sulla crescita della disoccupazione specialmente tra i giovani, verificarsi il paradosso per cui migliaia di posti di lavoro rimangono vuoti».

«Gli annunci non trovano risposta e le aziende rinunciano a cercare.

La questione ha diverse sfaccettature: si assiste al problema di mancato incontro tra domanda e offerta di lavoro; a una mancata corrispondenza tra livello di istruzione raggiunto e quello richiesto da un'impresa; si verifica, inoltre, il fenomeno dello skill mismatch, vale a dire di una mancata corrispondenza tra le abilità di un individuo e quelle richieste dall'azienda».

«Per quanto l'iniziativa Fipe di avvicinare il mondo della scuola a quello del lavoro sia lodevole, - afferma la stessa Fipe - per affrontare il problema in maniera più strutturale è necessario l'intervento delle Istituzioni affinché possano dare vita a una vera e propria riforma degli uffici di collocamento.

Di qui l'idea di un confronto fra sistema scolastico, rappresentanti istituzionali e mondo imprenditoriale».

Intanto giovani cuochi aspiranti famosi si sono sfidati sotto la guida di uno chef famoso, per l'intera durata di Host, in un contest realizzato in collaborazione con gli istituti professionali servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Milano e con Alma - Scuola internazionale di cucina Italiana, per il quale, presso lo stand della federazione, è stato allestito un vero e proprio laboratorio di cucina.

Cinque le squadre, di due allievi ciascuna che sotto la guida dello chef del giorno, responsabile anche della produzione del piatto da parte di ogni squadra, impegnate in prove di tutti i generi culinari, dagli antipasti ai dolci, passando anche per la selezione dei vini più adatti da abbinare alle pietanze.

<http://www.lombardiaatavola.it/articolo.aspx?id=32001>

La giuria, composta da esperti del settore della ristorazione, un componente di Alma, un componente Fipe e lo chef che ha condotto il tutorial, ha premiato, seguendo il principio dell'arte culinaria imparata "a bottega", Francesco Stasi e Maggie Arena dell'Istituto alberghiero Carlo Porta di Milano.

«Ma al di là delle competenze gastronomiche, la complessità del mercato richiede sempre più competenze manageriali per chiunque gestisca un'attività di ristorazione.

Se in generale si dice che non basta più saper far di conto, nello specifico della ristorazione si dice che non basta più saper far da mangiare.

Il controllo di gestione, il marketing, la comunicazione sono le leve del ristoratore al passo con i tempi».

Chef o manager, titolo del convegno di sabato 19, si è rivelata dunque una domanda retorica solo nella misura in cui un buon ristoratore oggi deve saper esser entrambi.

«La gestione di un ristorante richiede cura nella pianificazione e la sua redditività dipende da molti fattori che interagiscono tra loro.

È importante prestare attenzione alle principali componenti del conto economico e al posizionamento di mercato, con l'individuazione corretta dei segmenti di domanda da servire».

«Non meno importanti sono i temi della costruzione del business plan, della scelta della location e del suo impatto sui costi e sulle rotazioni dei tavoli, nonché la valutazione attenta delle principali voci di costo di un ristorante, cioè quelle relative alle materie prime e al personale.

In un contesto economico globale e dinamico come l'attuale, chi vuole gestire un ristorante di successo non può non fare attenzione a quanto sta avvenendo nei trend di domanda a livello italiano ed internazionale».

Infine, sempre in tema di gestione, ma questa volta con il focus centrato su marketing e comunicazione, la federazione degli esercenti ha voluto fornire suggerimenti circa l'utilizzo del web 2.0, i social network.

Uno strumento importante, se ben gestito, anzi ormai imprescindibile, vista la diffusione del mezzo soprattutto tra i giovani, anche per contrastare, con le dovute accortezze, il fenomeno delle recensioni negative o addirittura false, come è successo con TripAdvisor.

E integrare le informazioni fornite sul proprio sito.

I consigli sono quelli di tenere un sito sempre aggiornato e di rispondere, come prevede l'interazione dei nuovi strumenti quali facebook, a tutte le domande, senza timore di assumersi le proprie responsabilità.

Meno adatti a comunicare con la clientela sarebbero invece i 140 caratteri a stampa dei messaggi di twitter e le piattaforme di caricamento di soli video e immagini, come pinterest.

<http://www.articolotre.com/2013/10/ora-qui-posso-entrare-la-fipe-apre-ai-cani-nei-bar-e-nei-ristoranti/217557>

## "Ora qui posso entrare". La Fipe apre ai cani nei bar e nei ristoranti

Con la presentazione del nuovo manuale del ministero della Salute presentato dalla Fipe, si impone una grande rivoluzione per i nostri amici a quattro zampe: finalmente, infatti, i cani potranno entrare nei ristoranti e nei bar.

- Redazione - Finalmente i nostri amici a quattro zampe si conquistano nuovi spazi.

Dopo essere stati accolti in spiagge e alberghi, infatti, i cani potranno entrare sia nei ristoranti che nei bar, grazie a una nuova norma contenuta nel manuale del ministero della Salute, presentato ieri dalla Fipe.

Questa nuova nota adegua le normative italiane a quelle comunitarie e permette, pertanto, di portare con sé, all'interno dei locali pubblici, i cani.

Un'importante rivoluzione, dunque, soggetta ad una sola condizione: gli animali dovranno essere dotati di guinzaglio e museruola.

"Il manuale presentato ieri a Milano stabilisce che non ci sono motivi igienici per impedire l'accesso ai cani in un ristorante o in un bar", ha spiegato in merito Marcello Fiore, il direttore generale della Fipe.

"Ovviamente non possono scorrazzare nei locali in cui si cucina o si preparano alimenti e bevande.

Ma a parte questa restrizione, frutto anche di buon senso, d'ora in poi Fido non dovrà più stare in mezzo a una strada in attesa del suo padrone".

La norma riguarderà oltre 320.000 attività sparse per tutto il territorio italiano, per la gioia di padroni e amici pelosi.

algheroeco.com

Più : [www.efexa.com/siteinfo/algheroeco.com](http://www.efexa.com/siteinfo/algheroeco.com)

Estrazione : 23/10/2013 19:00:10  
Categoria : Attualità  
File : piwi-9-12-253873-20131023-1181572949.pdf  
Audience :

<http://www.algheroeco.com/attualita/cani-al-ristorante-e-al-bar-da-oggi-si-puo-ma-con-guinzaglio-e-museruola.html>

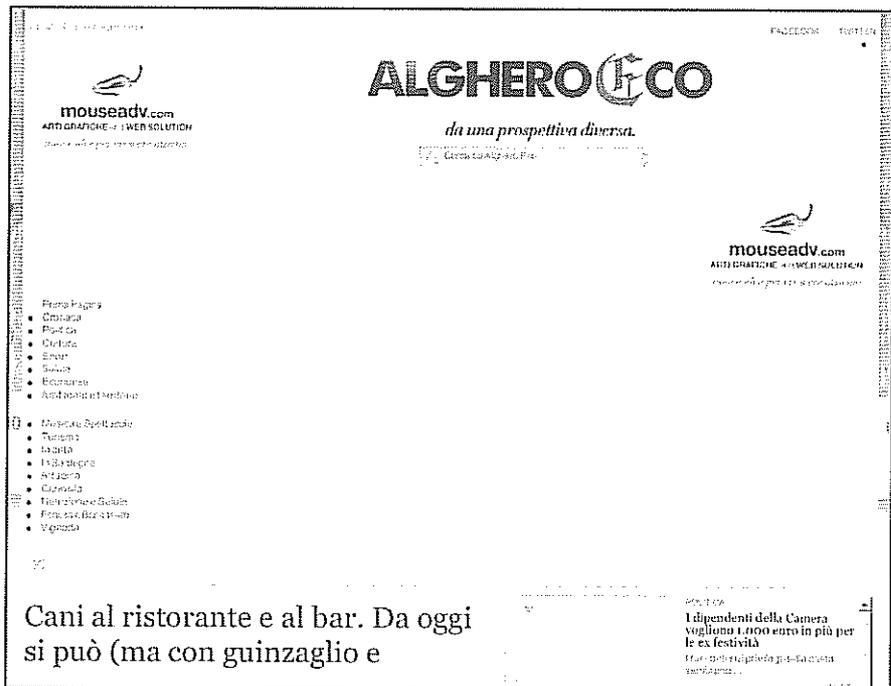
## Cani al ristorante e al bar. Da oggi si può (ma con guinzaglio e museruola)

Scatta la libera circolazione degli 'amici a quattro zampe' nei pubblici esercizi.

Le regole sono riportate nel "Manuale di corretta prassi operativa per ristorazione, gastronomia e pasticceria" presentato ieri dalla Fipe, insieme al Ministero della salute che ha collaborato alla stesura del volume.

L'importante è che siano dotati di guinzagli e museruola.

Il direttore generale della Fipe, Marcello Fiore, precisa: "Il manuale presentato ieri a Milano stabilisce che non ci sono motivi igienici per impedire l'accesso ai cani in un ristorante o in un bar, ovviamente non possono scorrazzare nei locali in cui si cucina o si preparano alimenti e bevande.



Ma a parte questa restrizione, frutto anche di buon senso, d'ora in poi Fido non dovrà più stare in mezzo a una strada in attesa del suo padrone".

C'è da dire che la norma non riguarda solo i 200 gestori appartenenti alla FIPE, ma oltre 320.000 attività da Nord a Sud dello Stivale.

Allo stesso tempo va detto che la decisione rimanda a una normativa europea risalente al 2004.

In tal senso, l'Italia è in ritardo di quasi 10 anni ed è per questo che la Federazione annuncia con orgoglio la "pet friendly", dopo tanti sforzi per l'adeguamento: "In Italia non ci siamo ancora adeguati alle disposizioni europee - dice il presidente Lino Stoppani - ma con la stesura del nuovo manuale sulle norme igienico sanitarie che devono essere rispettate nei pubblici esercizi abbiamo introdotto questa importante innovazione che fa cadere i divieti".

<http://www.ristorazionecatering.it/professionisti/incontriamoci-sul-web-la-ristorazione-2-0-presentata-da-fipe/>

## Incontriamoci sul web: la "Ristorazione 2.0" presentata da FIPE

Alessandra Locatelli

Quali sono gli strumenti di comunicazione che possiede un ristorante? Quali sono i più efficaci, i più immediati e i quali invece i meno percepiti come tali? Queste le domande che hanno mosso la discussione al convegno "Ristorazione 2.0" organizzata da FIPE a Host nei giorni scorsi.

Non a caso il titolo dell'incontro rimanda al mezzo telematico più avanzato, la versione della Rete che consente un'interazione immediata sullo stesso mezzo di comunicazione fra il soggetto che divulga l'informazione e chi la legge.

Social network, blog, forum tematici possono essere mezzi efficaci per arrivare ai clienti, affezionati e potenziali, per far conoscere il proprio marchio e fornire informazioni, per promuovere i prodotti e per generare un flusso di contatti e di scambi proattivi che consentono all'attività di essere più competitiva e fidelizzante.

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi attraverso il manuale "La Ristorazione" della collana di nuova pubblicazione "Le Bussole" di Confcommercio, di cui vi avevamo già raccontato, evidenzia come l'impostazione economica data al proprio ristorante sia essa stessa da considerare sotto il profilo della comunicazione: il business plan offre input quantitativi da trasformare in spunti qualitativi, ad esempio per costruire promozioni o incontri di focus prodotto, attraverso degustazioni, menu tematici, ecc.

Le possibilità non mancano, se si ha ben chiara l'organizzazione economica, relazionale - tra ristoratore, chef e brigate - i propri punti di forza e i nodi critici da sciogliere.

L'utilizzo del sito web, che deve essere ben fatto, chiaro, di impatto piacevole, empatico, correlato dalla presenza sui social network più funzionali, consente ad esempio di costruire un canale di

The screenshot shows the website 'Ristorazione & Catering'. At the top, there is a banner for 'A buon intenditor Cuor di Pelato'. Below it is a navigation menu with links: HOME, FOOD, BEVERAGE, SERVIZI PER VOI, FIDUCIARSA, EVENTI, RISTORIE. The main header features the site name 'Ristorazione & Catering' and a search bar. A featured article is displayed with the title 'Incontriamoci sul web: la "Ristorazione 2.0" presentata da FIPE' and a sub-headline 'Di Ristorazione numero 23, 2012'. The article text is partially visible, matching the text in the main article. To the right of the article is a sidebar with a section titled 'Un ingrediente che migliora ogni piatto: il tempo' and an image of a chef. Below the article is a small image of a high-heeled shoe.



Più : [www.alexa.com/siteinfo/cateringnews.it](http://www.alexa.com/siteinfo/cateringnews.it)

Estrazione : 23/10/2013 11:29:43  
Categoria : Cucina e Vini  
File : piwi-9-12-168107-20131023-1180786419.pdf  
Audience :

<http://www.ristorazionecatering.it/professionisti/incontriamoci-sul-web-la-ristorazione-2-0-presentata-da-fipe/>

comunicazione particolare con i clienti affezionati, a cui quali riservare notizie speciali, fare regali, oppure mandare semplicemente gli auguri di compleanno.

Piccole attenzioni che necessitano di tempo e cura ma che consentono l'instaurarsi di un rapporto che non si esaurisce al pagamento del conto.

Uno strumento efficace per attuare quanto esposto può essere la newsletter , utile anche per divulgare notizie su iniziative importanti per la comunità dove si vive, dove rendere nota una ricetta segreta di stagione, dove informare circa un evento in programma o dove ospitare lo strumento promozionale Groupon.

Fipe ha analizzato con i relatori presenti, Matteo Musacci, diCIBO, Roberta Parollo, Walk In, Luca Colombo, Facebook, Giulio Mario Limongelli, Groupon, Almir Ambeskovic, RestOpolis, Giorgio Bertolini, Ploonge.com, Aldo Mario Cursano, vicepresidente vicario Fipe e Massimo Tafi, Mediatyche quali possano essere gli usi migliori di internet, in relazione anche alle recensioni o ai commenti negativi sui social o su Tripadvisor.

Utili ed esaustivi i suggerimenti del manuale "La Ristorazione": valgono le regole che si applicano con un cliente insoddisfatto dal vivo nel ristorante ; meglio far trascorrere il tempo necessario a metabolizzare il commento negativo, recepire il messaggio e disporsi nello stato d'animo adatto per ascoltare sinceramente il messaggio di critica negativa per offrire una soluzione, mostrando apprezzamento per la recensione.

Se il commento arriva sulla pagina Facebook , l'identità di chi scrive è chiara e verificabile immediatamente, così come la filosofia del ristorante che, se applicata con costanza, molto spesso viene evidenziata dagli stessi clienti più affezionati fan della pagina.

Un business che passa dunque attraverso l'uso delle parole, di frasi oneste e ben formulate, di sensibilità e di risposte puntuali e motivate: per questo sembra che se FB si presti ad essere una piattaforma di comunicazione molto efficace non altrettanto non si possa dire per Pinterest e Twitter , percepiti come vetrine ma poco orientati al confronto e alla fidelizzazione, che funziona sui principi dell'empatia, per la quale ci vuole tempo, cura e disposizione d'animo positiva.

Oltre i 140 caratteri.

Alessandra Locatelli

<http://www.intelligonews.it/cani-al-ristorante-io-non-posso-entrare/>

## Cani al ristorante: "Io (non) posso entrare"?

Micaela Del Monte

Mai più cani legati in strada a lampioni o paletti per le biciclette, mai più "io non posso entrare": da oggi i nostri amici a quattro zampe potranno venire a cena con noi

Ad avviare la rivoluzione "Pet Friendly" ci pensa la Fipe, e così davanti a bar, ristoranti e locali di tutta Italia appariranno cartelli "Qui Fido è benvenuto", sempre e solo se rigorosamente accompagnato da padrone, guinzaglio e di museruola.

A favorire questa iniziativa è una piccola nota contenuta in un ponderoso manuale sulle norme igienico sanitarie presentato dalla Fipe, la Federazione che raggruppa i pubblici esercizi che operano in Italia.

E così dopo alberghi e spiagge anche gli altri tipi di locali potranno ospitare i nostri amici a quattro zampe.

Una notizia che farà felici circa 7 milioni di italiani che da anni facevano i conti con i luoghi pubblici che imponevano di lasciare gli animali fuori e così i padroni avranno la possibilità di andare al ristorante in compagnia del loro cane o di prendersi un caffè al bar, senza dover "parcheggiare" Fido in strada.

In tutta Europa la libera circolazione dei cani nei pubblici esercizi, sempre ai guinzaglio e con la museruola, è una norma in vigore dal 2004.

In Italia ancora no, quindi perché non adeguarsi anche a questo tipo di disposizioni europee (sempre comunque nel rispetto delle norme igienico sanitarie dei servizi pubblici)? "Il manuale presentato ieri a Milano stabilisce che non ci sono motivi igienici per impedire l'accesso ai cani in

Intelligo **Intelligo** Intelligo at Credem  
QUOTIDIANO INDIPENDENTE DI INFORMAZIONE

### Cani al ristorante: "Io (non) posso entrare"

di Micaela Del Monte.

Mai più cani legati in strada a lampioni o paletti per le biciclette, mai più "io non posso entrare": da oggi i nostri amici a quattro zampe potranno venire a cena con noi.

Ad avviare la rivoluzione "Pet Friendly" ci pensa la Fipe, e così davanti a bar, ristoranti e locali di tutta Italia appariranno cartelli "Qui Fido è benvenuto", sempre e solo se rigorosamente accompagnato da padrone, guinzaglio e di museruola.

A favorire questa iniziativa è una piccola nota contenuta in un ponderoso manuale sulle norme igienico sanitarie presentato dalla Fipe, la Federazione che raggruppa i pubblici esercizi che operano in Italia.

E così dopo alberghi e spiagge anche gli altri tipi di locali potranno ospitare i nostri amici a quattro zampe.

Una notizia che farà felici circa 7 milioni di italiani che da anni facevano i conti con i luoghi pubblici che imponevano di lasciare gli animali fuori e così i padroni avranno la possibilità di andare al ristorante in compagnia del loro cane o di prendersi un caffè al

*Non c'è Rosy senza spine.*

Privocall

**intelligonews.it**

Più : [www.alesa.com/itainfo/intelligonews.it](http://www.alesa.com/itainfo/intelligonews.it)

Estrazione : 23/10/2013 14:12:47  
Categoria : Attualità  
File : piwi-9-12-269347-20131023-1181078163.pdf  
Audience :

<http://www.intelligonews.it/cani-al-ristorante-io-non-posso-entrare/>

un ristorante o in un bar - precisa Marcello Fiore, il direttore generale della Fipe - ovviamente non possono scorrazzare nei locali in cui si cucina o si preparano alimenti e bevande.

Ma a parte questa restrizione, frutto anche di buon senso, d'ora in poi Fido non dovrà più stare in mezzo a una strada in attesa del suo padrone".

Quindi i cartelli "io non posso entrare" da oggi dovranno essere eliminati, anche perché a volte sarebbe meglio che restassero fuori i padroni antipatici e non i cani.

<http://urbanpost.it/animali-nuove-regole-si-ai-cani-nei-bar-e-ristoranti>

## Animali, nuove regole: sì ai cani nei bar e ristoranti

Michela Becciu

La Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e il Ministero della Salute hanno optato per l'adeguamento alla normativa europea (risalente al 2004): d'ora in poi anche in Italia i nostri amici a quattro zampe avranno libero accesso a bar e ristoranti

Una nota contenuta nel manuale del ministero della Salute sulle norme igienico-sanitarie presentato ieri dalla Fipe - la Federazione che raggruppa i pubblici esercizi che operano in Italia - prevede l'adeguamento delle normative a quelle comunitarie: sarà possibile portare con sé i cani al bar, al ristorante o in gelateria.



La cosa importante è che siano dotati di appositi guinzagli e museruole.

Dando per scontato il buon senso dei proprietari degli animali nell'interpretare e rispettare le nuove regole, il direttore generale della Fipe, Marcello Fiore, precisa: "Il manuale presentato ieri a Milano stabilisce che non ci sono motivi igienici per impedire l'accesso ai cani in un ristorante o in un bar, ovviamente non possono scorrazzare nei locali in cui si cucina o si preparano alimenti e bevande".

La Federazione annuncia con orgoglio la "pet friendly", dopo tanti sforzi per l'adeguamento e i cinofili assaporano entusiasti questa conquista che, di fatto, arriva in Italia con un ritardo di ben 10 anni: è del 2004, infatti, la normativa europea cui fa riferimento.

Pclavoro.liberta.it

Più : [www.alexa.com/siteinfo/Pclavoro.liberta.it](http://www.alexa.com/siteinfo/Pclavoro.liberta.it)



Estrazione : 23/10/2013 11:07:00  
Categoria : Attualità  
File : piwi-3-2-157732-20131023-1180939552.pdf  
Audience :

<http://c.moreover.com/click/here.pl?z10141213787&z=1600249364>

## Via libera ai cani al ristorante. Mai più cartelli con "Qui non posso entrare"

Via libera ai cani al ristorante.

Mai più cartelli con "Qui non posso entrare"

Un minuto fa

"Qui non posso entrare".

Potrebbero essere corretti così i cartelli all'ingresso dei locali pubblici – ristoranti, bar e altri – che fino ad ora impedivano l'ingresso ai cani.

A patto, però, che siano accompagnati dai rispettivi padroncini, con guinzaglio e museruola.

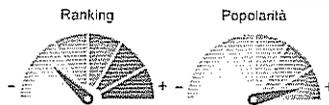
E' quanto previsto in una nota contenuta a pagina 88 del manuale del ministero della Salute sulle norme igienico-sanitarie presentato ieri dalla Fipe, la Federazione che raggruppa i pubblici esercizi che operano in Italia.

Una notizia che farà piacere ai tanti piacentini che possiedono un cane; ma anche agli esercenti, che vedono così aumentare la possibile clientela.

Articolo pubblicato sul sito Pclavoro.liberta.it

Pclavoro.liberta.it

Più : [www.alexa.com/siteinfo/Pclavoro.liberta.it](http://www.alexa.com/siteinfo/Pclavoro.liberta.it)



Estrazione : 23/10/2013 11:07:00  
Categoria : Attualità  
File : piwi-3-2-157732-20131023-1180939552.pdf  
Audience :

<http://c.moreover.com/click/here.pl?z10141213787&z=1600249364>

“E' una norma che va applicata con buon senso – afferma Cristian Lertora di Fipe Piacenza -, rispettando le norme igienico-sanitarie e tenendo conto delle esigenze di tutti”.

TAGS: cani Fipe Piacenza pubblici esercizi Piacenza

CATEGORIE: CRONACA PIACENZA PROVINCIA

<http://www.dissapore.com/grande-notizia/i-cani-possano-entrare-al-ristorante/>

## Non aspettano fuori, i cani entrano al ristorante che vi piaccia o no

Proprietario di cane con buonsenso.

"Se nei luoghi pubblici il cane si agita o abbaia spesso lo lascia a casa.

Prima di andare al ristorante chiama per informarsi di eventuali problemi con gli animali.

In caso di risposta affermativa si dispiace stizzendosi un po', ma non discute e cerca di comprendere le altrui ragioni".

Proprietari di cane senza buonsenso: "Portano il cane ovunque, sempre e in ogni situazione.

Non comprendono le ragioni altrui, anzi se ne fregano: cos'è la maleducazione canina paragonata a quella umana?".

Ora tutto questo è superato.

O meglio, il distinguo tra educazione e maleducazione dei padroni resta, ma l'Italia si è adeguata a una normativa europea del 2004 che permette ai quattro zampe di entrare nei bar, ristoranti e simili.

Insomma, non più ostracismo per Bobby (come chi è Bobby, il sinonimo nominale di tutti i cani del mondo, almeno per Repubblica che dà la notizia).

I grandi capi della Fipe, federazione che raggruppa i pubblici esercizi italiani, e quelli del Ministero della Salute hanno scoperto un sentire comune sulla vicenda.

Da oggi i cani sono liberi di accedere nei ristoranti, nei bar, nelle pasticcerie e nelle gelaterie a patto di rimanere al guinzaglio e con museruola.

The screenshot shows the Dissapore website interface. At the top left is the 'dissapore' logo with the tagline 'NIENTE DI SACRO TRANNE IL CISO'. To the right are navigation links for 'SCRIVI' and 'LOGIN', and a search bar. Below the navigation is a banner for 'Cooking Vini Italia'. The main article is titled 'Non aspettano fuori, i cani entrano al ristorante che vi piaccia o no' and features a large photograph of a dog sitting at a table in a restaurant. Below the article, there is a 'POST COLLEGATI' section with three related article links:

- >> Tutto ciò che devi sapere se hai un appuntamento in questo mondo di gastronomia
- >> Nino Romito: il secondo miracolo di Castel di Sangro
- >> No care Buzzfeed, i ristoranti più antichi d'Italia sono questi 5

**dissapore**

NIENTE DI SACRO TRanne IL CISO  
Più : [www.alexa.com/siteinfo/dissapore.com](http://www.alexa.com/siteinfo/dissapore.com)

Estrazione : 23/10/2013 17:29:53  
Categoria : Cucina e Vini  
File : piwi-9-12-133002-20131023-1181411762.pdf  
Audience :

<http://www.dissapore.com/grande-notizia/i-cani-possono-entrare-al-ristorante/>

Una bella soddisfazione per i 7 milioni di italiani che possiedono un quattrozampe, amato e coccolato come un figlio.

Niente più occhietti tristi di cagnolini bloccati da quei perentori "noi aspettiamo fuori" e legati ai pali della luce in attesa che il padrone finisca di bere un caffè.

E' la rivoluzione pet-friendly, bellezza.

A termine di legge le proteste del cliente terrorizzato dai cani, o disgustato dall'idea di dover cenare con il fiato di un cane addosso, non valgono granché.

Nemmeno quelle dei gestori che non gradiscono cane e padrone mentre mangiano il tiramisù dallo stesso cucchiaino.

Queste nuove direttive hanno il potere di superare gli eventuali divieti stabiliti dalle ordinanze comunali.

Chi ha orecchie per intendere, intenda, anche se sono pronta a scommettere che non tutti saranno d'accordo.

[Crediti | Link e immagine: Repubblica]



Più : [www.alexa.com/siteinfo/mattinopadova.gelocal.it](http://www.alexa.com/siteinfo/mattinopadova.gelocal.it)

Estrazione : 23/10/2013 20:43:35  
Categoria : Attualità regionale  
File : piwi-9-12-154293-20131023-1181718223.pdf  
Audience :

<http://mattinopadova.gelocal.it/cronaca/2013/10/23/news/svolta-pet-friendly-si-agli-animati-al-bar-1.7979037>

## Svolta pet-friendly: sì agli animali al bar

Si potranno portare purché muniti di guinzaglio e museruola.

In questo modo l'Italia si allinea alle regole europee

PADOVA.

D'ora in poi anche Fido potrà entrare al bar.

Lo stabilisce una nota contenuta nel manuale sulle norme igienico-sanitarie della Fipe, la Federazione dei pubblici esercenti, che recepisce un indirizzo europeo.

Quindi basta divieti che costringevano i padroni a lasciare il loro cane fuori del locale, legato al guinzaglio.

Potranno portarlo con sé all'interno purché munito di museruola e guinzaglio, ovviamente.

In tutta Europa la "libera circolazione degli animali" era già in vigore dal 2004 ma l'Italia non vi si era mai adeguata.

Ora la rivoluzione, per la felicità dei 7 milioni di possessori di cani.

The screenshot shows the article's layout on the website. At the top is the newspaper's logo and navigation menu. The main headline is 'Svolta pet-friendly: si agli animali al bar'. Below it is a sub-headline and a short introductory paragraph. A photograph of a man with a dog is visible. To the right, there are sections for 'PERSONE' and 'LUOGHI' with lists of names. At the bottom right, there is a section for 'Altri contenuti di Cronaca' with several article teasers.

[http://www.repubblica.it/cronaca/2013/10/23/news/animali\\_al\\_ristorante\\_cos\\_cade\\_un\\_tab-69227420/](http://www.repubblica.it/cronaca/2013/10/23/news/animali_al_ristorante_cos_cade_un_tab-69227420/)

## Animali al ristorante, così cade un tabù

Laura Asnaghi

Dopo spiagge e alberghi, la rivoluzione pet-friendly si estende ai 320 mila bar ed esercizi d'Italia.

Chiunque potrà entrare in un locale senza dover più "parcheggiare" fuori l'amico a quattro zampe.

Un "manuale" del ministero della Salute adegua le norme in vigore a quelle comunitarie

Saltano i divieti e anche i cani potranno entrare nei ristoranti, nei bar, nelle pasticcerie e nelle gelaterie.

E così davanti ai locali pubblici di tutta Italia compariranno i cartelli "Qui Fido è il benvenuto".

A patto che sia accompagnato dal suo padrone, con tanto di guinzaglio e di museruola.

A favorire questa rivoluzione, definita "pet friendly", è una piccola nota contenuta in un ponderoso manuale sulle norme igienico sanitarie presentato dalla Fipe, la Federazione che raggruppa i pubblici esercizi che operano in Italia.

Alla Fipe fanno capo 200 mila gestori di bar, ristoranti e affini, ma la norma riguarda tutti i 320 mila esercizi aperti dal Nord al Sud d'Italia e quindi il provvedimento a favore dei cani liberi di accedere in spazi finora proibiti avrà un forte impatto.

Il manuale dà il via al nuovo corso a pagina 88.

In una sola riga si dice che i cani per essere ammessi negli esercizi "devono essere condotti al guinzaglio, muniti di museruola".

Una notizia questa che farà la gioia degli oltre 7 milioni di italiani che possiedono un cane.

E che finora hanno dovuto fare i conti con i cartelli che impedivano ai loro amati animali di mettere anche una sola zampa dentro i locali pubblici.

Dopo gli hotel e le spiagge, i padroni avranno la possibilità di andare al ristorante in compagnia del loro cane o di prendersi un caffè al bar, senza dover "parcheggiare" Fido in strada, legato a un lampione o a un paletto per le biciclette.

In tutta Europa la libera circolazione dei cani nei pubblici esercizi, sempre ai guinzaglio e con la museruola, è una norma in vigore dal 2004.

"Ma in Italia non è così, non ci siamo ancora adeguati alle disposizioni europee - spiega Lino Stoppani, il presidente della Fipe - , ma con la stesura del nuovo manuale sulle norme igienico sanitarie che devono essere rispettate nei pubblici esercizi abbiamo introdotto questa importante

[http://www.repubblica.it/cronaca/2013/10/23/news/animali\\_al\\_ristorante\\_cos\\_cade\\_un\\_tab-69227420/](http://www.repubblica.it/cronaca/2013/10/23/news/animali_al_ristorante_cos_cade_un_tab-69227420/)

innovazione che fa cadere i divieti".

Il manuale è stato redatto con il Ministero della Salute e dunque rispetta tutte le disposizioni di legge.

Non solo.

Queste nuove direttive hanno il potere di superare gli eventuali divieti stabiliti dalle ordinanze comunali.

"Il manuale presentato ieri a Milano stabilisce che non ci sono motivi igienici per impedire l'accesso ai cani in un ristorante o in un bar - precisa Marcello Fiore, il direttore generale della Fipe - ovviamente non possono scorrazzare nei locali in cui si cucina o si preparano alimenti e bevande.

Ma a parte questa restrizione, frutto anche di buon senso, d'ora in poi Fido non dovrà più stare in mezzo a una strada in attesa del suo padrone".

Comunque, finora in Italia non tutte le Asl, le aziende sanitarie locali, erano contrarie alla presenza di Fido al ristorante o al bar.

In alcuni casi c'erano state piccole concessioni, sull'onda delle disposizioni europee.

Innovazioni spesso però oggetto di contestazioni, che ora vengono superate con questa pubblicazione vistata dal ministero della Salute e che mette l'Italia al passo con l'Europa.

Quindi presto dovranno essere rimossi i cartelli "Qui io non posso entrare" per far spazio a quelli "Qui Fido è il benvenuto".



<http://ct.moreover.com/ct?haid=baf67036e1ae31751382512836073be99fad74b249b3&co=f000000005616s-3249704062>

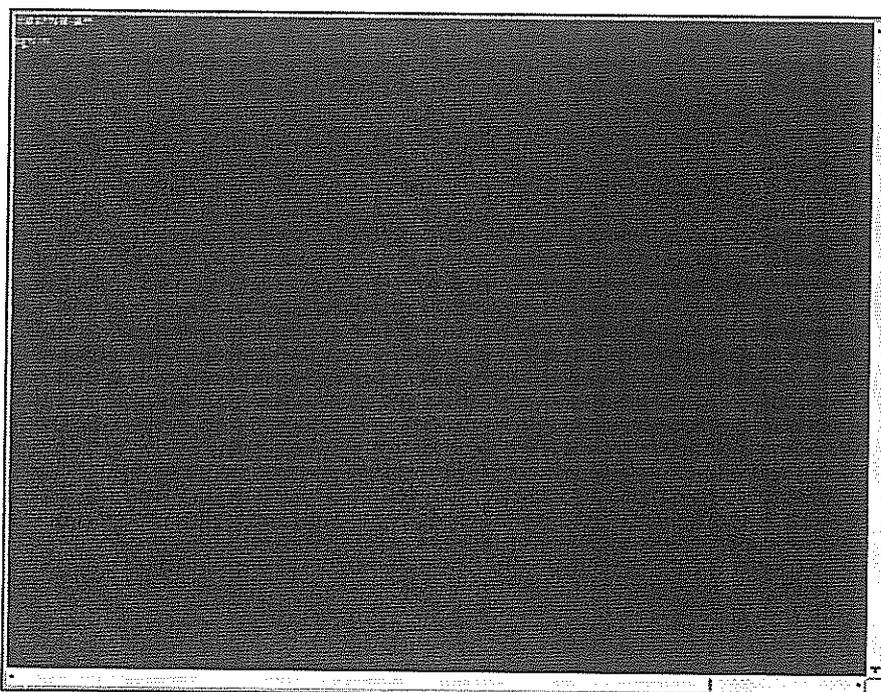
## Cani al ristorante, finalmente scatta la libera circolazione nei pubblici esercizi, ma solo se il gestore è d'accordo

Roberto La Pira

Cenare al ristorante e ritrovarsi a fianco un simpatico cane con museruola e guinzaglio accucciato sotto il tavolo del padrone sarà del tutto normale.

È questa la grande novità annunciata ieri dalla Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) in occasione della Fiera Internazionale dell'Ospitalità Alberghiera.

Secondo il comunicato , dopo gli hotel, cade anche l'altro tabù dei ristoranti e l'accesso agli oltre 6 milioni di cani italiani sarà liberalizzato anche in bar, gelaterie e altri pubblici esercizi.



Le regole sono riportate nel Manuale di corretta prassi operativa per ristorazione, gastronomia e pasticceria a presentato ieri dalla Fipe, insieme al Ministero della salute che ha collaborato alla stesura del volume. Il testo dice che non ci sono motivi igienico sanitari per impedire ai cani di entrare nei pubblici esercizi.

In altre parole i funzionari e gli addetti ai controlli delle Asl non potranno fare multe per la presenza degli animali dotati di guinzagli e museruola.

Anche le amministrazioni comunali non potranno prendere decisioni per limitare la circolazione degli animali nei pubblici esercizi.



Estrazione : 23/10/2013 07:18:46  
Tipi : Blog  
File : piwi-7-5-247632-20131023-1180584483.pdf

<http://ct.moreover.com/ct?haid=ba67036e1ae31751382512836073be99fad74b249b3&co=f000000005616s-3249704062>

Attenzione però.

La libertà di circolazione è ammessa solo se il proprietario del bar, del ristorante o dell'albergo o della gelateria è d'accordo.

Tutti i gestori che ritengono inopportuno la presenza di animali nei loro locali possono esporre un cartello all'ingresso con la frase "Vietato l'ingresso ai cani " oppure "Io resto fuori con il disegno del cagnolino".

L'altra precisazione riguarda i supermercati che non rientrano nella categoria dei pubblici esercizi, per cui quando si fa la spesa gli animali devono aspettare fuori.

L'unica eccezione riguarda i cani da guida dei non vedenti, per loro l'ingresso è libero dappertutto.

Voi cosa ne pensate?

Roberto La Pira

© Riproduzione riservata

Foto: Photos.com



<http://cf.moreover.com/cf?haid=96905b92d6e1f88413825436997905fd3a1b019324690&co=f000000005616s-3249704062>

## “Ora qui posso entrare”. La Fipe apre ai cani nei bar e nei ristoranti

Gea Ceccarelli

Con la presentazione del nuovo manuale del ministero della Salute presentato dalla Fipe, si impone una grande rivoluzione per i nostri amici a quattro zampe: finalmente, infatti, i cani potranno entrare nei ristoranti e nei bar.

- Redazione - Finalmente i nostri amici a quattro zampe si conquistano nuovi spazi.

Dopo essere stati accolti in spiagge e alberghi, infatti, i cani potranno entrare sia nei ristoranti che nei bar, grazie a una nuova norma contenuta nel manuale del ministero della Salute, presentato ieri dalla Fipe .

Questa nuova nota adegua le normative italiane a quelle comunitarie e permette, pertanto, di portare con sé, all'interno dei locali pubblici, i cani.

Un'importante rivoluzione, dunque, soggetta ad una sola condizione: gli animali dovranno essere dotati di guinzaglio e museruola.

"Il manuale presentato ieri a Milano stabilisce che non ci sono motivi igienici per impedire l'accesso ai cani in un ristorante o in un bar", ha spiegato in merito Marcello Fiore, il direttore generale della Fipe.



Estrazione : 23/10/2013 15:54:03  
Tipi : Blog  
File : piwi-7-5-247632-20131023-1181445009.pdf

<http://ct.moreover.com/ct?haid=96905b92d6e1f88413825436997905fd3a1b019324690&co=f000000005616s-3249704062>

"Ovviamente non possono scorrazzare nei locali in cui si cucina o si preparano alimenti e bevande. Ma a parte questa restrizione, frutto anche di buon senso, d'ora in poi Fido non dovrà più stare in mezzo a una strada in attesa del suo padrone".

La norma riguarderà oltre 320.000 attività sparse per tutto il territorio italiano, per la gioia di padroni e amici pelosi.



<http://cl.moreover.com/cl?haid=a846dc14f6177ea6138252254746235071f1657d34178&co=f000000005616s-3249704062>

## Cani al ristorante e al bar. Ma con guinzaglio e museruola

Daniela Lauria

Cani al ristorante e al bar.

Ma con guinzaglio e museruola Pubblicato il 23 ottobre 2013 09.42 | Ultimo aggiornamento: 23 ottobre 2013 09.42 Tweet di redazione Blitz TAG: animali, cani, fipe, norme igieniche, ristorante Una scena del cartone animato, Lilli e il Vagabondo ROMA – Dopo spiagge e alberghi, i cani si conquistano il loro spazio di diritto anche nei locali pubblici: potranno andare al ristorante, a patto che siano accompagnati dai loro padroni, con tanto di guinzaglio e museruola.

Presto perciò verranno rimossi gli ultimi cartelli della segregazione, "Qui io non posso entrare", per far posto a quelli con la scritta "Qui Fido è il benvenuto".

La rivoluzione, cosiddetta "pet friendly", è contenuta in una noticina del nuovo manuale sulle norme igienico sanitarie presentato dalla Fipe, la Federazione italiana pubblici esercizi.

Federazione che raggruppa sotto di sé oltre 200 mila gestori di bar, ristoranti e simili, ma la norma riguarda tutti i 320 mila esercizi d'Italia.

Norma che, per inciso, è già in vigore in tutta Europa, già dal 2004. Una sola riga, a pagina 88 del manuale, ordina il nuovo corso.

I cani, questa la regola, "devono essere condotti al guinzaglio, muniti di museruola".

Il direttore generale della Fipe, Marcello Fiore, precisa: "Il manuale presentato ieri a Milano stabilisce che non ci sono motivi igienici per impedire l'accesso ai cani in un ristorante o in un bar, ovviamente non possono scorrazzare nei locali in cui si cucina o si preparano alimenti e bevande. Ma a parte questa restrizione, frutto anche di buon senso, d'ora in poi Fido non dovrà più



Estrazione : 23/10/2013 07:42:01  
Tipi : Blog  
File : piwi-7-5-247632-20131023-1180824377.pdf

<http://ct.moreover.com/ct?haid=a846dc14f6177aa6138252254746235071f1657d34178&co=f000000005616s-3249704062>

stare in mezzo a una strada in attesa del suo padrone".

[http://www.diggita.it/storv.php?title=Animali nei locali pubblici- Le novita presentate ieri](http://www.diggita.it/storv.php?title=Animali_nei_locali_publici- Le_novita_presentate_ieri)

## Animali nei locali pubblici. Le novità presentate ieri

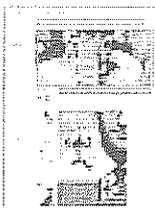
Più informazioni su: [#divieto](#) [#animali](#) [#locali](#)

vai al sito segnalato Tra le novità della normativa europea sulle norme igienico-sanitarie per i pubblici esercizi sono state illustrate dalla FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) in occasione dell'ultima giornata di Host, la Fiera Internazionale dell'Ospitalità Alberghiera, ci sono quelle relative ai quattro zampe.

Secondo quanto comunicato dalla FIPE potranno ora entrare liberamente assieme ai loro padroni.

Una rivoluzione "pet friendly", sottolinea la FIPE, che dopo hotel e spiagge coinvolgerà presto anche bar, ristoranti e pubblici esercizi in genere.

>> Continua a leggere nella prossima pagina >>.

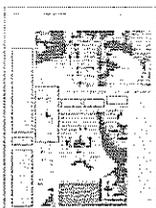


## Animali al ristorante, così cade un tabù

Dopo spiagge e alberghi, la rivoluzione pet-friendly si estende ai 320 mila bar ed esercizi d'Italia  
Chiunque potrà entrare in un locale senza dover più "parcheggiare" fuori l'amico a quattro zampe



LAURA ASNAGHI



altano i divieti e anche i cani potranno entrare nei ristoranti, nei bar, nelle pasticcerie e nelle gelaterie. E così davanti ai locali pubblici di tutta Italia compariranno i cartelli "Qui Fido è il benvenuto". A patto che sia accompagnato dal suo padrone, con tanto di guinzaglio e di museruola.

A favorire questa rivoluzione, definita "pet friendly", è una piccola nota contenuta in un ponderoso manuale sulle norme igienico sanitarie presentato dalla Fipe, la Federazione che raggruppa i pubblici esercizi che operano in Italia. Alla Fipe fanno capo 200 mila gestori di bar, ristoranti e affini, ma la norma riguarda tutti i 320 mila esercizi aperti dal Nord al Sud d'Italia e quindi il provvedimento a favore dei cani liberi di accedere in spazi finora proibiti avrà un forte impatto. Il manuale dà il via al nuovo corso a pagina 88. In una sola riga si dice che i cani per essere ammessi negli esercizi «devono essere condotti al guinzaglio, muniti di museruola». Una notizia questa che farà la gioia degli oltre 7 milioni di italiani che possiedono un cane. E che finora hanno dovuto fare i conti con i cartelli che impedivano ai loro amati animali di mettere anche una sola zampa dentro i locali pubblici.

Dopo gli hotel e le spiagge, i padroni avranno la possibilità di andare al ristorante in compagnia del loro cane o di prendersi un caffè al bar, senza dover "parcheggiare" Fido in strada, legato a un lampione o a un paletto per le biciclette.

In tutta Europa la libera circolazione dei cani nei pubblici esercizi, sempre al guinzaglio e con la museruola, è una norma

**Un "manuale" del ministero della Salute adegua le norme in vigore a quelle comunitarie**

in vigore dal 2004. «Ma in Italia non è così, non ci siamo ancora adeguati alle disposizioni europee - spiega Lino Stoppani, il presidente della Fipe -, ma con la stesura del nuovo manuale sulle norme igienico sanitarie che devono essere rispettate nei pubblici esercizi abbiamo introdotto questa importante innovazione che fa cadere i divieti». Il manuale è stato redatto con il Ministero della Salute e dunque rispetta tutte le disposizioni di legge. Non solo. Queste nuove direttive hanno il potere di superare gli eventuali divieti stabiliti dalle ordinanze comunali.

«Il manuale presentato ieri a Milano stabilisce che non ci sono motivi igienici per impedire l'accesso ai cani in un ristorante o in un bar - precisa Marcello Fiore, il direttore generale della Fipe - ovviamente non possono scorrizzare nei locali in cui si cucina o si preparano alimenti e bevande. Ma a parte questa restrizione, frutto anche di buon senso, d'ora in poi Fido non dovrà più stare in mezzo a una strada in attesa del suo padrone».

Comunque, finora in Italia

non tutte le Asl, le aziende sanitarie locali, erano contrarie alla presenza di Fido al ristorante o al bar. In alcuni casi c'erano state piccole concessioni, sull'onda delle disposizioni euro-

pee. Innovazioni spesso però oggetto di contestazioni, che ora vengono superate con questa pubblicazione vistata dal ministero della Salute e che mette l'Italia al passo con l'Eu-

ropa. Quindi presto dovranno essere rimossi i cartelli "Qui io non posso entrare" per far spazio a quelli "Qui Fido è il benvenuto".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I cani in bar e ristoranti

ottobre 2013

I ristoratori italiani aprono le porte agli animali se tenuti al guinzaglio e con museruola



### Il precedente

giugno 2013

Regolamento Anci e Fiadaa: animali liberi in spiagge, bar, biblioteche e in qualunque altro luogo pubblico o aperto al pubblico, senza alcuna autorizzazione preventiva e nessun divieto

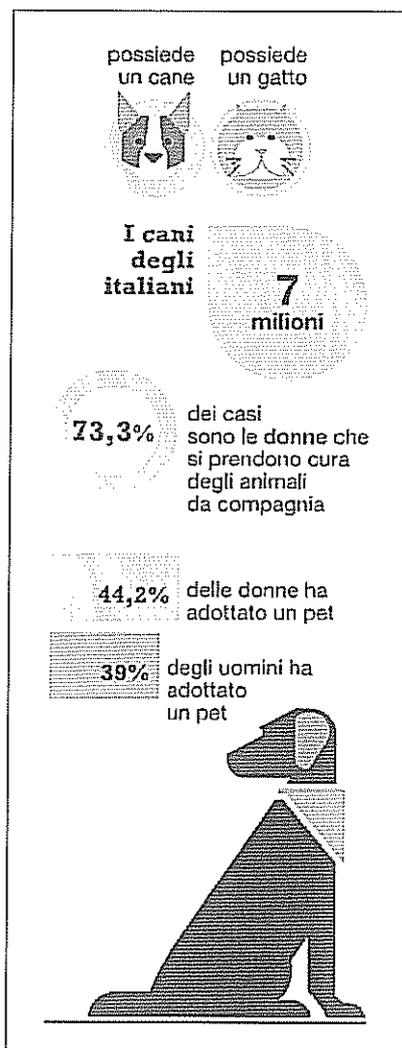
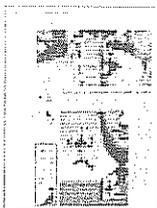
42%

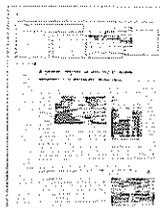
le famiglie italiane con almeno un animale

di cui

48,4%







■ IL PRESIDENTE DELLA FIFE, PRIVITERA: «PREZZI BLOCCATI DA ALMENO DUE ANNI, MA CALO DEI CONSUMI DEL 15% RISPETTO AL 2012»

## Un caffè con vista sulla cattedrale costa da 80 centesimi a 1,30 euro

E' uno dei pochi prodotti a non aver subito rincari negli ultimi anni. Il caffè in città rappresenta un piacere che in tanti possono ancora permettersi. Anche stando comodamente seduti in una location incantevole del centro storico, nel salotto buono di Ortigia.

Numeri, anzi listino-prezzi alla mano, lo assicurano proprio i titolari dei Caffè di piazza Duomo. Dove, contrariamente ad altri luoghi storici d'Italia, prendere un caffè serviti al tavolo non riserva "amare" sorprese.

La bevanda nera con vista sulla cattedrale della città può infatti costare dagli 80 centesimi a 1,30 euro al massimo. Prezzi insomma più che abbordabili. Tanto che, come racconta Viola Nanè, direttrice di un caffè della piazza, i turisti spesso commentano: «Bere un caffè qui da voi è decisamente economico».

E i numeri parlano chiaro: «Un caffè - spiega - costa 80 centesimi al bancone e un euro al tavolo, dove peraltro viene fornito il listino-prezzi». Nessuna sorpresa insomma per gli avventori che possono leggere prima quanto spenderanno. Il caffè macchiato costa invece 1 euro al bancone e 1,20 al tavolo.

«Prezzi "storici" - puntualizza Nanè - nel senso che non cambiamo da tempo».

Le fa eco uno dei titolari di un altro bar di piazza Duomo, Carmelo Romano, il quale sottolinea che nel suo esercizio commerciali i prezzi del caffè sono bloccati da 5 anni. Anche qui 80 cent. al bancone e 1,30 euro al tavolo dove, il cappuccino costa 2 euro e il pezzo da colazione 1,10 euro.

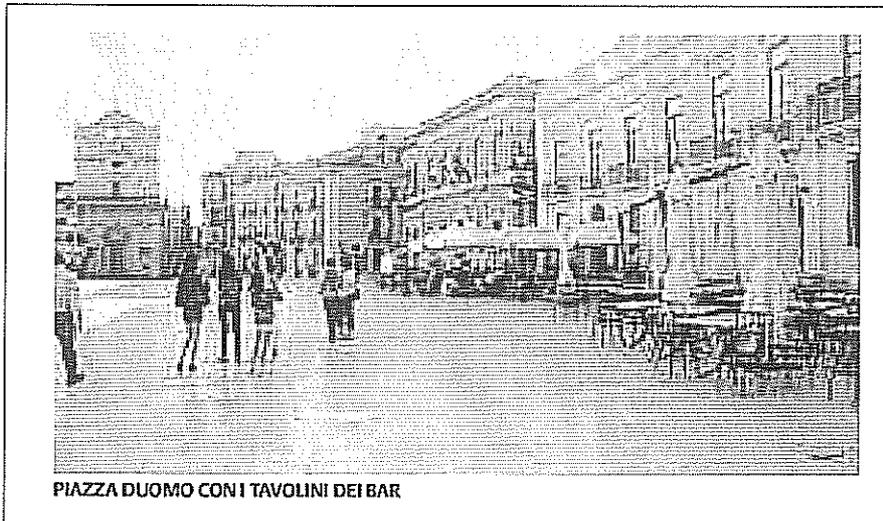
Fatti pochi passi i prezzi sono più bassi ma anche le "location" però sono meno eleganti. «Da almeno tre anni - racconta Sebastiano Scalisi, titolare di un bar in piazza Archimede - il caffè costa 80 centesimi al bancone e un euro al ta-

volò». In un altro bar di via della Maestranza è addirittura attiva una promozione: dalle 7 alle 11 il caffè si paga 60 centesimi.

Chiarisce Enza Privitera, presidente Fife, Federazione italiana pubblici esercizi: «Il prezzo è "libero", ma determi-

nato da alcuni elementi». A snocciolarli è proprio lei, che precisa: «Anzitutto bisogna tenere conto della qualità del caffè, che si divide in robusta e arabica e dei grammi che si mettono nel dosatore. Grammi variabili da 5 a 7. Non meno importante la "legalità", cioè i costi per mantenere in regola i lavoratori e il tipo di servizio fornito. Da non sottovalutare infine la "location", dato che un affitto in piazza Duomo sarà senz'altro più alto rispetto ad altre zone».

Anche Enza Privitera conferma: «Il prezzo del caffè, che in città varia dagli 80 e ai 95 centesimi, è fermo da almeno due anni. Ciononostante, a causa della crisi, si registra un calo dei consumi del 15% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno».



PIAZZA DUOMO CON I TAVOLINI DEI BAR

<http://www.lav.it/news/cani-e-gatti-in-bar-e-ristoranti>

## Cani e gatti in bar e ristoranti

Presto potranno entrare di diritto in bar e ristoranti, come annunciato proprio dalla FIPE, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che ha presentato oggi il Manuale di Corretta Prassi Operativa per Ristorazione, Gastronomia e Pasticceria.

"Niente più cartelli e divieti all'ingresso dei negozi dunque, in linea con le ultime disposizioni europee a cui anche l'Italia dovrà presto adeguarsi" scrive la FIPE in una nota, spiegando che le nuove norme prevederanno l'uso di guinzaglio e museruola .

Un'iniziativa che accogliamo positivamente, e che costituisce un nuovo grande passo verso il riconoscimento di un vero diritto di cittadinanza per i nostri amici animali!

<http://www.agenziafuoritutto.com/web2/spettacolo/4772-la-crisi-cambia-anche-i-pasti-consumati-fuori-casa.html>

## La crisi cambia anche i pasti consumati fuori casa

Categoria: Spettacolo  
Pubblicato Martedì, 22  
Ottobre 2013 10:36

La crisi ancora non accenna a mollare la sua stretta sui consumi ma gli italiani, quando possono, non rinunciano a consumare pasti fuori casa.

Da fonti FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) lo scorso anno abbiamo speso ben 73 miliardi di euro in pasti fuori casa, vale a dire il 35% dell'intera spesa alimentare contro una media europea del 32%, ci superano solo Spagna e Gran Bretagna.

La nostra spesa pro-capite in ristorazione è pari a 1.200 euro annui, il 32% in più dei francesi e il 53% in più dei "risparmiosì" tedeschi.

The screenshot shows the website interface for the article. At the top, there is a navigation menu with links like 'Home', 'Politica', 'Economia', 'Esteri', 'Attualità', 'Non Solo Informatica', 'Spettacolo', 'Cultura', 'Vini e ristoranti', and 'Sport'. Below the navigation is a search bar and a main banner for 'ubuntu'. The article title 'La crisi cambia anche i pasti consumati fuori casa' is prominently displayed. The article text is visible, starting with 'La crisi ancora non accenna a mollare la sua stretta sui consumi...'. There are also sidebars with 'Ultime dalle Rubriche' and 'Forum Terzo Settore soddisfatto per non aumento Iva per le coop sociali'.

La FIPE non si è limitata solo ad analizzare i volumi generali, ma è entrata anche nel dettaglio e ha scoperto che siamo sempre più amanti della colazione al bar, probabilmente anche forte della scarsa incidenza sulla spesa sul bilancio familiare; coccolarsi con un caffè costa mediamente intorno ai novanta centesimi, così lo scorso anno le colazioni consumate al bar sono state circa 1,5 miliardi.

Forte flessione invece per il pranzo: nel 2012 le persone che hanno rinunciato a farlo nei locali pubblici sono state circa 204 mila e, a nostro avviso, il motivo principale potrebbero essere la scelta di molti di portarsi qualcosa preparato in casa, in questo modo si riesce a scegliere cibi meno calorici, prodotti a denominazione e, perché no, spendere meno.

Una piccola rivoluzione è avvenuta anche per la cena che per il 24% degli italiani, contro il 17 del 1993, è diventato il pasto principale e circa un terzo di questi la consuma almeno una volta a settimana fuori dalle mura domestiche; la metà preferisce la pizzeria mentre il 25% il ristorante.

<http://www.agenziafuoritutto.com/web2/spettacolo/4772-la-crisi-cambia-anche-i-pasti-consumati-fuori-casa.html>

Va bene la crisi, ma sembrerebbe che uno strappo alla regola ogni tanto riusciamo a permettercelo, ferme restando le ormai note leggi della statistica.

(Fabio De Raffaele) Condividi questo articolo



<http://ct.moreover.com/ct?haid=88a66cad4c3bab731382454069453847fc88b60244da3&co=f000000005616s-3249704062>

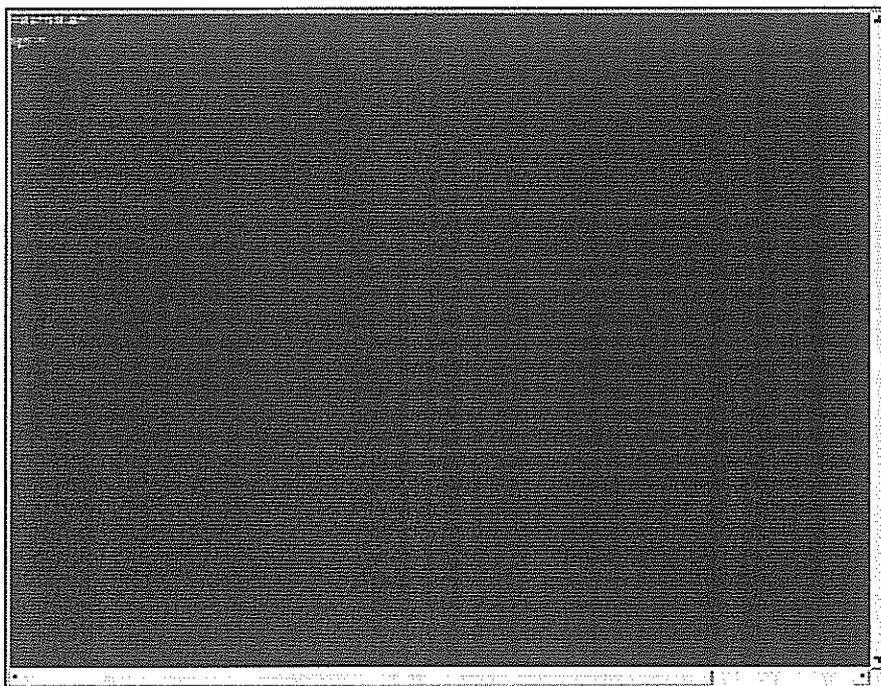
## Animali e pubblici locali – La Federazione Italiana Pubblici Esercizi: da oggi porte aperte per i quattro zampe

redazione

GEAPRESS – In occasione dell'ultima giornata di Host, la Fiera Internazionale dell'Ospitalità Alberghiera, la FIPE Confcommercio ha presentato le ultime novità della normativa europea sulle norme igienico-sanitarie per i pubblici esercizi.

Tra le altre news, anche quelle relative ai quattro zampe.

Secondo quanto comunicato dalla FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) potranno ora entrare liberamente assieme ai loro padroni.



Una rivoluzione "pet friendly", sottolinea la FIPE, che dopo hotel e spiagge coinvolgerà presto anche bar, ristoranti e pubblici esercizi in genere.

I cani, a partire da oggi, se accompagnati dai loro padroni e provvisti di guinzaglio e museruola, avranno libero accesso a ristoranti, bar, gastronomie, gelaterie e pubblici esercizi in genere.

Niente più cartelli e divieti all'ingresso dei negozi dunque, in linea con le ultime disposizioni europee a cui anche l'Italia dovrà presto adeguarsi.

I dettagli della normativa sono contenuti nel Manuale di Corretta Prassi Operativa per Ristorazione, Gastronomia e Pasticceria presentato oggi dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi alla



Estrazione : 22/10/2013 14:21:20  
Tipi : Blog  
Categoria : Italy news  
File : piwi-7-5-247632-20131022-1179522468.pdf

<http://ci.moreover.com/ci?haid=88a66cad4c3bab731382454069453847fc88b60244da3&co=f000000005616s-3249704062>

presenza di una rappresentanza del Ministero della Salute che ha collaborato alla valutazione e alla stesura del volume.

“ Le nuove disposizioni legate all’accesso dei cani all’interno di bar, locali e ristoranti – ha dichiarato Lino Stoppani, presidente di Fipe – sono una delle novità che interesseranno il sistema dei pubblici esercizi italiani ”.

Tra le disposizioni della normativa particolare attenzione nel Manuale viene anche riservato al tema della sicurezza alimentare.

Marcello Fiore, Direttore Generale di Fipe, sottolinea inoltre come “ il processo deve rispettare da un lato gli standard di efficienza organizzativa e dall’altro i requisiti igienico-sanitari richiesti dalle leggi vigenti ”.

© Copyright GeaPress – Tutti i diritti riservati



Più : [www.alex.com/sitoinfo/winenews.it](http://www.alex.com/sitoinfo/winenews.it)

Estrazione : 21/10/2013 17:33:26  
Categoria : Cucina e Vini  
File : piwi-9-12-53478-20131021-1178094292.pdf  
Audience :

<http://www.winenews.it/i-capolavori-dell-agroalimentare-d-italia/32752/generare-conoscenza-del-marchio-dare-informazioni-sostanziali->

**GENERARE CONOSCENZA DEL MARCHIO, DARE INFORMAZIONI SOSTANZIALI AI CLIENTI, ESSERE PIÙ COMPETITIVI, SPRECARE MENO TEMPO E PUBBLICARE NOTIZIE FRESCHE SU PROMOZIONI ED EVENTI: ECCO TUTTI I VANTAGGI DELL'APPROCCIO ALLA "RISTORAZIONE 2.0" SECONDO FIPE**

Generare conoscenza del marchio, dare informazioni sostanziali ai clienti, essere più competitivi, sprecare meno tempo ed essere più produttivi, promuovere i prodotti e pubblicare notizie fresche su promozioni ed eventi: ecco tutti i vantaggi dell'approccio alla cosiddetta "ristorazione 2.0" che Fipe ha presentato a "Host 2013" Salone internazionale dell'ospitalità professionale, di scena a Milano fino al 22 ottobre (

[www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)).

A parlare di "ristorazione 2.0" oltre al vice presidente Fipe Aldo Mario Cursano, c'erano anche Roberta Parollo di "Walk In", Luca Colombo di Facebook, Giulio Limongelli di Groupon, Almir Ambeskovic di RestOpolis e Giorgio Bertolini "Ploonge.com".



Ma la "ristorazione 2.0" non è stato l'unico argomento affrontato ieri dalla Fipe a "Host", si è parlato anche di pausa pranzo tra tradizione e nuove tendenze.

Fipe ha presentato nuove soluzioni dedicate agli esercizi privi di impianti di cucina, ma interessati a proporre le eccellenze della cucina mediterranea coniugando alta qualità e praticità.

Molti bar e tavole calde non dispongono o non possono dotarsi degli impianti d'aspirazione dei fumi necessari per la cucina, questo limita l'offerta della pausa pranzo, dove i clienti sempre più spesso chiedono alternative, in particolare piatti caldi, per spezzare la routine dei menu panini/piadine.

Oggi l'operazione è possibile grazie all'utilizzo di prodotti pronti, realizzati con ingredienti di altissima qualità, rigenerabili in acqua calda o microonde.

Si tratta di specialità preparate con cottura sottovuoto a bassa temperatura, "il processo più salubre



Più : [www.aloza.com/siteinfo/winenews.it](http://www.aloza.com/siteinfo/winenews.it)

Estrazione : 21/10/2013 17:33:26  
Categoria : Cucina e Vini  
File : piwi-9-12-53478-20131021-1178094292.pdf  
Audience :

<http://www.winenews.it/it-capolavori-dell-agroalimentare-d-italia/32752/generare-conoscenza-del-marchio-dare-informazioni-sostanziali>

oggi esistente per la produzione di piatti pronti freschi senza conservanti" che consente al tempo stesso la conservazione di proteine, vitamine e sali minerali.

Per mostrare da vicino le fasi di preparazione e i risultati qualitativi legati all'utilizzo di tali prodotti Fipe ha ospitato presso il suo stand lo show cooking di Umerto Vezzoli che senza l'utilizzo di fornelli, ha dato vita in pochi minuti ad un classico della tradizione milanese come il risotto giallo allo zafferano ed un semplice, ma gustoso, petto di pollo al naturale.

<http://www.agenziarepubblica.it/news/1dac8ea9-0877-43fa-9f66-ec7c5d3e85ee/No-kitchen-No-Problem!.aspx>

## No kitchen? No Problem!

FIPE ospita l'evento Fast@food, la pausa pranzo tra tradizione e nuove tendenze

FIPE ha presentato, presso il suo stand, nuove soluzioni dedicate agli esercizi privi di impianti di cucina, ma interessati a proporre le eccellenze della cucina mediterranea coniugando alta qualità e praticità.

Oggi anche i bar senza cucina possono servire un risotto da gourmet.

La tecnologia delle cotture prolungate a bassa temperatura arriva a...



<http://ct.moreover.com/ct?haid=aa88e95d556871e813823621990196d19f7ece9ed4370&co=f000000005616s-3249704062>

## FIPE presenta il nuovo manuale di prassi igienico-sanitaria

Il Manuale di corretta prassi operativa per la Ristorazione, Gastronomia, Pasticceria e Gelateria della Fipe esce in versione rinnovata.

Uno strumento essenziale per tutti gli operatori del settore alimentare. L'ultima, in ordine cronologico, delle master-class proposte da Fipe è dedicata a fornire istruzioni concrete sulla corretta gestione del pubblico esercizio dal punto di vista della normativa igienico-sanitaria.

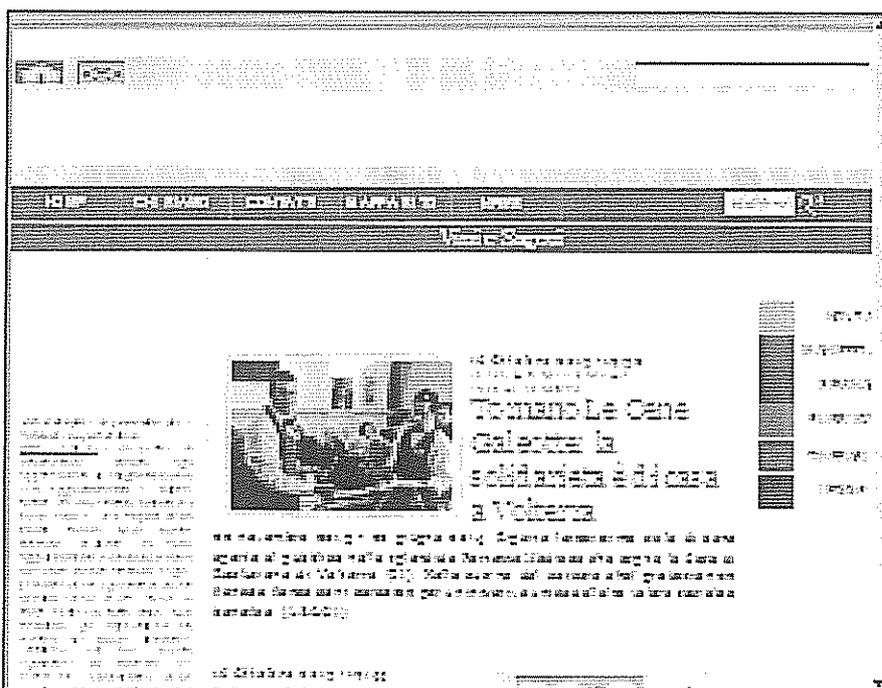
Da sempre punto forte della politica federale, la nuova edizione del Manuale di corretta prassi operativa è uno strumento essenziale per tutti gli operatori del settore alimentare che hanno l'obbligo di rispettare le prescrizioni igieniche di cui al Regolamento CE n.

852/2004.

Il testo, redatto con la collaborazione del Prof.

Paolo Aureli, già dirigente dell'Istituto Superiore di Sanità, è aggiornato alle più recenti normative e si rivolge al settore della ristorazione nel senso più ampio del termine, che è formato (come riportato nel titolo del manuale) dalla gastronomia, gelateria e pasticceria.

"Per una buona alimentazione fuori casa" (22 ottobre, ore 11)





<http://cl.moreover.com/cl?haid=aa88e95d556871e813823621990196d19f7ece9ed4370&co=f000000005616s-3249704062>

Con la partecipazione di:

Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione

Direttore Generale, Silvio Borrello

Intervengono:

- Paolo Aureli, Esperto Sicurezza Alimentare
- Marcello Fiore, Direttore Generale Fipe-Confcommercio
- Rosa Caterina Cirillo, Ufficio Legislativo Fipe-Confcommercio

Conclusioni a cura di Enrico Lino Stoppani, Presidente Fipe-Confcommercio.

Con la "master class" conclusiva Fipe intende fornire a tutti gli operatori dei settori citati un aiuto concreto per rispondere alle esigenze di igiene e sicurezza alimentare previste dalla normativa nazionale e comunitaria.

Il Manuale di Corretta Prassi Igienico-Sanitaria.

Si tratta di uno strumento operativo importante che sostituisce il precedente diffuso in oltre 100.000 aziende; traccia le corrette prassi in materia di igiene degli alimenti ed introduce rilevanti semplificazioni degli adempimenti dell'Haccp per le micro imprese.

Non rispettare le normative potrebbe facilitare l'insorgere di malattie d'origine alimentare che sono nel migliore dei casi fastidiose e nel peggiore, fatali e, comunque, sempre capaci di danneggiare il commercio e il turismo, con perdita di profitti e posti di lavoro e magari anche capaci di innescare contenziosi di carattere giudiziario.

Un controllo efficace dell'igiene alimentare è essenziale al fine di evitare conseguenze negative sulla salute umana derivanti da malattie e perdite economiche rilevanti.

Fra le insidie maggiori, sono da temere le malattie trasmissibili con gli alimenti che portano a intossicazioni o infezioni alimentari, oppure possono scatenare reazioni avverse fastidiose anche se non tossiche.

Si possono manifestare nel consumatore in un arco di tempo che va da poche ore a pochi giorni dopo l'ingestione dell'alimento contaminato.



Estrazione : 21/10/2013 15:18:12  
Tipi : Blog  
File : piwi-7-5-103507-20131021-1177861364.pdf

<http://cf.moreover.com/cf?haid=aa88e95d556871e813823621990196d19f7ece9ed4370&co=f000000005616s-3249704062>

Ancora oggi sono riconosciute come un grave problema di sanità pubblica e sono dovute in parte all'emergenza di pericoli alimentari sconosciuti e in parte al riemergere di pericoli noti.

Purtroppo le cronache dei giornali raccontano di episodi di questo genere, assai spiacevoli e spesso anche strumentalizzati dalle associazioni dei consumatori, ma che se trovano un riscontro fondato dal punto di vista igienico-sanitario possono portare alla chiusura temporanea dei locali da parte dell'Autorità Competente con grave danno economico e perdita di immagine difficilmente recuperabile.

Rispettare alla lettera le indicazioni contenute nel manuale consente all'esercente di prevenire questa serie di pericoli assai spiacevoli per tutti.

Vini e Sapori: portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Web: [www.viniesapori.net](http://www.viniesapori.net)