



PARTNER TECNICI:



AIFOS

PREMIO BEZZO 2018



I criteri di valutazione LICET®

BENESSERE SOSTENIBILE =



LEGAME CON IL TERRITORIO



INNOVAZIONE E MIGLIORAMENTO



COMPETITIVITA' E CORRETTEZZA



ECO SOSTENIBILITA'



TUTELA DELLE PERSONE

PRESENTAZIONE DEI 5 VALORI LICET® IN TERMINI GENERALI

Offerta enogastronomica con prodotti locali, tradizionali, a filiera corta e a valenza culturale	Menu variegato con piatti per tutti i gusti e flessibilità per personalizzare l'offerta anche sulle modalità di consegna.	Staff preparato e attento agli sprechi, materie prime di qualità ad un prezzo per ogni tasca e modalità di pagamento	Prodotti stagionali e attenti alla biodiversità. Processi non inquinanti e ottimizzazione di tutte le risorse.	Pasto etico e nutrizionalmente bilanciato e attento ai bisogni speciali da consumare in un clima conviviale.
--	---	--	--	--

10 CRITERI PRIORITARI SELEZIONATI (TRA I 38 CRITERI LICET) DAL TEAM MULTIDISCIPLINARE

- LEGAME CON LA STORIA E LA CULTURA LOCALE** - attenzione a fare percepire (tramite la vista, l'udito, il gusto, l'olfatto e il tatto) gli elementi autentici che caratterizzano la comunità locale e la sua identità storica-culturale ereditata dal passato.
- UTILIZZO DI FILIERE LOCALI** - facilitare l'identificazione della provenienza delle materie prime grazie alla possibilità di conoscere i fornitori della filiera e tracciare i passaggi nell'area geografica, potenzialmente anche per una conoscenza diretta.
- VALUTAZIONE DELLA SODDISFAZIONE** - attenzione a fidelizzare i commensali con proposte basate sull'analisi delle opinioni dei propri clienti
- INNOVAZIONE** - preparazione del piatto preceduta da una ricerca creativa per fare provare una nuova esperienza al cliente, anche riproponendo in chiave moderna i piatti della tradizione (es. impiattamento, tecniche di cottura, scelta di ingredienti, nuove tecnologie, etc.)
- COMUNICAZIONE TRASPARENTE** - presentazione per rassicurare il cliente e per ampliare le conoscenze dei clienti al fine di indirizzarli verso scelte non solo basate sul prezzo
- CATENA DEL VALORE** - attenzione a selezionare e collaborare i fornitori per garantire la qualità e la riproducibilità del piatto
- OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE** - facilitare la riduzione degli sprechi in tutto il ciclo di vita del pasto
- BIODIVERSITA'** - promuovere le diversità delle specie naturali e dei modi di trasformarle
- SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE DEI CONSUMATORI** - facilitare il riconoscimento degli ingredienti dannosi e indirizzare verso quelli più nutrienti e gustosi secondo specifici bisogni (allergie, intolleranze,
- NON DISCRIMINAZIONE E INCLUSIONE SOCIALE** - rispettare i bisogni di tutte le persone con religione, cultura, salute e altre necessità particolari.

38 CRITERI PER UNA VISIONE OLISTICA, A 360° GRADI DELLA SOSTENIBILITA' DEL SERVIZIO

L1. STORIA E CULTURA LOCALE L2. PAESAGGIO E RISORSE NATURALI L3. FILIERE LOCALI L4. ECONOMIA LOCALE L5. COMUNITA' LOCALE	I1. CONOSCENZA E INFORMAZIONE I2. MONITORAGGIO I3. MIGLIORAMENTI I4. INNOVAZIONE I5. MUTUO APPRENDIMENTO I6. SODDISFAZIONE	C1. GOVERNANCE C2. ORGANIZZAZIONE C3. REQUISITI DI LEGGE E ALTRI C4. RISCHI ED EMERGENZE C5. PERFORMANCE ECONOMICA C6. CAPITALE UMANO C7. CATENA DEL VALORE C8. ATTREZZATURE C9. COMUNICAZIONE C10. QUALITÀ/PREZZO	E1. ACQUISTI ECOLOGICI E2. GESTIONE DEI RIFIUTI E3. OTTIMIZZAZIONE RISORSE E4. INQUINAMENTO E5. SOSTANZE CHIMICHE E6. ESTERNALITA' E7. CAMBIAMENTI CLIMATICI E TRASPORTI E8. BIODIVERSITA' E9. ENERGIE RINNOVABILI E10. EFFICIENZA IDRICA	T1. COMMERCIO EQUO-SOLIDALE T2. SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO T3. BENESSERE DEI LAVORATORI T4. SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE DEI CONSUMATORI T5. NON DISCRIMINAZIONE T6. BISOGNI SPECIALI T7. EDUCAZIONE
--	---	---	--	--