



PARTNER TECNICI:



AIFOS

PREMIO BEZZO 2018



REGOLAMENTO DEL PREMIO BEZZO 2018

**PER I RISTORATORI CHE VOGLIONO DIVENTARE
PUNTI DI DIFFUSIONE DELLA CULTURA DEL
BENESSERE EQUO E SOSTENIBILE**



PARTNER TECNICI:



AIFOS

PREMIO BEZZO 2018



Soggetti promotori

Il premio BEZZO è promosso da tre organizzazioni no profit interessate a **diffondere il benessere sostenibile sul territorio**, in memoria del Cav. Giuseppe Bezzo, storico presidente di CODE' cooperativa del CRAI: **AIQUAV** (Associazione Italiana per gli studi sulla Qualità della Vita), Fondazione **PLEF** (Planet Life Economy Foundation) e associazione **AREGAI** Terre di Benessere.

Il premio BEZZO

L'intento è **aiutare pubbliche amministrazioni e imprese a rafforzare la cultura locale del benessere equo e sostenibile** dimostrando come ci si possa orientare alla sostenibilità e generare benefici per le persone pur mantenendo e, anzi migliorando, la propria efficienza economica. **Il premio BEZZO focalizza l'attenzione sul ciclo di vita di un pasto.**

La dimostrazione dei benefici generati dalla capacità di progettazione del menu e di erogazione del servizio è resa possibile dall'uso integrato di due strumenti:

- Il **sistema di misura LICET®**, basato sull'osservazione da più punti di vista (dal ristoratore con un'**autovalutazione**, dai clienti con una **raccolta di opinioni**, da una giuria con una **validazione tecnica**) secondo **5 valori di sostenibilità**: Legame con la cultura, Innovazione, Competitività, Eco-sostenibilità e Tutela delle persone;
- l'**indicatore BES** (Benessere Equo e Sostenibile) per valutare gli effetti sul territorio con metodi statistici riconosciuti a livello nazionale.

Obiettivi del premio BEZZO 2018

- **Identificare il "menù più consapevole"** tra le proposte dei ristoratori locali delle **dieci città finaliste di Capitale Italiana della Cultura 2020**.
- **Imparare a progettare il menu ed il servizio di ristorazione con un nuovo approccio** per rafforzare la capacità e la credibilità dei ristoratori che generano benessere e valorizzano il territorio.



Criteri di ammissione

Sono ammessi a partecipare tutti i ristoratori, singoli o costituiti in gruppo:

- ubicati in una delle dieci città finaliste capitale italiana cultura 2020: Agrigento, Bitonto, Casale Monferrato, Macerata, Merano, Nuoro, Parma, Piacenza, Reggio Emilia e Treviso,
- iscritti al Registro imprese della CCIAA,
- con servizio al tavolo e cucina italiana/locale,
- capaci di distinguersi per l'ambiente e il servizio, attenti ai bisogni dei clienti.

La partecipazione al Premio non prevede alcun costo.



PARTNER TECNICI:



AIFOS

PREMIO BEZZO 2018



Termini e condizioni

Le domande di iscrizione dovranno essere spedite entro il **21/09/18** inviando il seguente materiale alle mail segreteria@aregai.it e segreteriagenerale@plef.org:

- **presentare il menu collegato al premio, da offrire nel prossimo autunno** (nei mesi di settembre, ottobre, novembre 2018) attraverso il modulo di iscrizione scaricabile dalla pagina <https://www.aregai.it/sito/index.php/premio-cav-bezzo>. Si tratta di presentare una proposta delle proprie specialità, incluso l'abbinamento della bevanda consigliata (es. vino, birra, ...).
All'interno del modulo occorre inserire tutti i dati anagrafici e compilare una tabella dove indicare, per ogni portata inserita: gli ingredienti, i riferimenti alle scelte di acquisto e di preparazione, il criterio di scelta tra i 10 proposti come prioritari e la relativa motivazione. Deve essere riportato anche il prezzo finale, che deve essere compreso tra i 30 e i 50 euro complessivi.
- **allegare 4 fotografie**: 1 del ristorante; 1 degli addetti in cucina; 1 degli addetti in sala; 1 del locale.
- **allegare la bozza di menu o almeno, la descrizione dell'impostazione grafica** che si intende adottare: dimensioni, tipo di supporto, testo e colori.

I **finalisti** che avranno superato la fase di preselezione (max 4 per Comune) - entro il **21/09/18** - **grazie alla proposta di un menu particolarmente attento ai 10 criteri indicati**, accederanno alla seconda fase della valutazione che, sulla base del menu presentato, gli permetterà di:

- **presentare il servizio con un mini-video** (anche con cellulare) e la **SMART LABEL LICET®** come risultato di una auto-valutazione tramite un semplice questionario da inviare entro il **31/10/18**. La **SMART LABEL** sarà inserita sul sito www.aregai.it.
- **raccogliere il valore percepito dal pubblico** sul menu proposto (clienti e pubblico online, sui canali social) fino al **30/11/18**.
- **essere valutati da una giuria tecnica** per l'assegnazione del premio.

La SMART LABEL fa parte degli strumenti del modello per lo sviluppo sostenibile LICET® su cui si basa anche il sistema di analisi del valore percepito dal pubblico, che sarà elaborato come sperimentazione in una tesi di laurea magistrale in Comunicazione ICT & Media, gestita in collaborazione con alcuni professori dell'Università di Torino - Dipartimento di Culture, Politica e Società. Nella tesi saranno indicati tutti i ristoratori finalisti offrendo loro credibilità e visibilità in una pubblicazione scientifica.

La raccolta del valore percepito sul menu proposto avverrà attraverso la somministrazione di un breve questionario ai clienti, al termine della consumazione nel locale. Al suo interno si troveranno delle domande, sia aperte che chiuse, dove i criteri della sostenibilità saranno semplificati e resi accessibili per una compilazione rapida. Queste domande permetteranno al cliente di ragionare su quanto esperito e daranno al ristorante e alla giuria del Premio informazioni necessarie, utili al confronto per l'assegnazione dello stesso.

Un esempio di SMART LABEL consegnata alle cucine dell'ospedale di Asti, dove è stato applicato per la prima volta il modello LICET®, nel 2012 è visibile su:

<https://www.aregai.it/sito/index.php/licet-licet/motore-ricerca-licet/65-motore-cardinal-massaia>



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
--	---	---	--	--



PARTNER TECNICI:



AIFOS

PREMIO BEZZO 2018



Giuria e selezioni

La preselezione iniziale dei finalisti e la selezione finale del ristorante vincitore saranno svolte da una giuria tecnica sulla base della valutazione dei menu proposti e argomentati, della visione del video e del confronto tra il valore dichiarato nel questionario di autovalutazione ed il valore percepito dal pubblico.

Il giudizio della Giuria è insindacabile. I vincitori saranno premiati pubblicamente in occasione della cerimonia di premiazione che si svolgerà indicativamente tra il **13 e il 15/12/2018**, all'interno del convegno nazionale AIQUAV.

La giuria tecnica è composta dai membri degli enti: AIQUAV - Associazione Italiana per gli studi sulla Qualità della Vita (www.aiquav.it); PLEF - Planet Life Economy Foundation (www.plef.org); AREGAI - Associazione per il benessere sul territorio (www.aregai.it); ACT - Associazione Cuochi di Torino e Provincia (www.cuochitorino.it); EML - Lega dei Musulmani europei (europeanmuslimsleague.blogspot.com); AiFOS - Associazione italiana formatori ed operatori della sicurezza sul lavoro (www.aifos.it); STILLAB S.r.l. (www.stillab.it), RINA S.p.A. (www.rina.org).

Ai vincitori del concorso sarà data comunicazione tramite telefonata e/o comunicazione via posta elettronica entro il **10/12/2018**.

Premi

AL RISTORATORE VINCITORE

Servizi personalizzati del valore stimato di 8000 euro:

- L'**assistenza tecnica**, offerta dall'associazione **AIFOS** e dal laboratorio **STILLAB** per determinare gli **impatti positivi** secondo i valori LICET sul ristorante, la filiera, i clienti e la comunità locale.
- Il **riconoscimento internazionale** ai sensi della normativa **ISO 20400 "acquisti sostenibili"**, come attestazione indipendente da parte dell'ente di certificazione **RINA S.p.A.**
- **Visibilità**, grazie all'attestato ISO 20400 inserito sul sito www.rina.org e SMART LABEL LICET®, inserita sul sito www.aregai.it e a tutta la comunicazione degli organizzatori.

AL TERRITORIO DI RIFERIMENTO DEL RISTORATORE VINCITORE

Una ricerca con l'**indicatore BES**, offerto dal **gruppo CRAI - CRAI CODE'** (del valore di 10.000 euro) per misurare il **benessere soggettivo, percepito dalla cittadinanza in relazione alla alimentazione locale**. L'indagine renderà più consapevoli amministratori e imprenditori locali su come **migliorare gli impatti dei sistemi produttivi ed il benessere delle persone**.

La particolarità del premio è che il ristorante vincitore fa vincere il suo territorio e viceversa. Per far vincere il premio al ristorante le città dovranno dimostrare di essere state protagoniste attive nella promozione del premio.

A tutti i ristoratori finalisti sarà dedicata una formazione innovativa atta a qualificarsi come **"punto di diffusione della cultura"**. Il premio, in un'ottica di "formazione ai formatori", fornirà le competenze di tipo tecnico e trasversale ai giovani selezionati da scuole alberghiere e altre Istituzioni Scolastiche italiane e da loro ai ristoratori.



PARTNER TECNICI:



AIFOS

PREMIO BEZZO 2018



Consenso e Obblighi del partecipante

Inviando la scheda di iscrizione e la documentazione necessaria per l'ammissione al Premio Bezzo 2018, i partecipanti si assumono l'obbligo di:

- 1) accettare le linee di indirizzo previste dal premio;
- 2) concedere agli organizzatori la possibilità di utilizzare i contenuti del materiale inviato, con citazione della fonte;
- 3) impegnarsi a inserire la proposta inviata agli organizzatori nel proprio menù per i mesi di settembre, ottobre e novembre 2018.

Gli organizzatori garantiscono che il trattamento e la conservazione dei dati personali prevista nell'ambito del programma del premio si svolgerà secondo le norme a tutela della privacy. Dichiarano che i dati dei partecipanti non verranno diffusi o comunicati a terzi, ad eccezione del personale incaricato da AREGAI, PLEF e AIQUAV per l'organizzazione del premio. Il trattamento sarà effettuato con strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei partecipanti.