

COMUNICATO STAMPA

NUOVO ACCORDO CONFCOMMERCIO – OKKAM: LA SALUTE IN UN CLICK, ARRIVA IL MENU DIGITALE

L’iniziativa viene presentata oggi alla stampa nella sede di Confcommercio

E’ un progetto sperimentale per il Veneto, ma è già collaudato in altre regioni (Friuli e Trentino Alto Adige), il progetto MyFood, che da ora in poi viene fornito a prezzi convenzionati agli associati di Confcommercio Treviso grazie ad un nuovo accordo siglato con la trentina Okkam, una ditta nata nel 2010 da un progetto dell’Università di Trento e della Fondazione Bruno Kessler per portare la ricerca tecnologica nel mercato adattandola alle esigenze delle imprese.

MyFood è, in sostanza, un servizio incloud dedicato al mondo della ristorazione, della somministrazione e della gastronomia, che rappresenta la risposta italiana più attuale, corretta, trasparente ed innovativa al regolamento europeo, in vigore dalla fine del 2014, che impone a tutto il food che somministra cibo ai consumatori di indicare in maniera esplicita la presenza di allergeni (sono 14 quelli individuati, dal glutine alla soia, dal latte alla frutta, ai pistacchi, giusto per fare qualche esempio) e che da quest’anno (2016) aggiunge anche l’obbligo di indicare le informazioni nutrizionali. Grazie a questo servizio, che può affiancare ed integrare il menu cartaceo, gli operatori sono al riparo dal rischio sanzioni ed i clienti potranno scegliere il cibo più adatto alle proprie esigenze alimentari accedendo on line al menu, sempre aggiornato e facilmente consultabile. Non solo, la piattaforma MyFood diventa anche uno strumento di ricerca e di marketing del locale, che può venire ricercato e scelto grazie alla semplice scannerizzazione del QR code, che sintetizza velocemente nel web piatti, ingredienti e ricette, agevolando la scelta del consumatore in base alle proprie preferenze o esigenze alimentari. I filtri di ricerca sono ampi e vanno ben oltre la problematiche delle allergie, possono accontentare infatti, garantendo la lettura in più lingue, clienti vegani, celiaci, vegetariani, amanti del biologico, del tipico, dell’internazionale o del tradizionale.

“L’alimentazione”- afferma **Renato Salvadori**- presidente di Confcommercio, è uno dei settori in grande evoluzione in cui bisogna crescere con qualità e sempre maggiore specializzazione. L’impegno di Confcommercio parte dalla tutela della salute dei consumatori, al primo posto nella lista delle priorità. Con MyFood approdiamo alla tecnologia, ma da anni siamo in prima fila sul tema della qualità e della prevenzione. Voglio ricordare i progetti dei panificatori realizzati in collaborazione con l’Azienda sanitaria, il pane mezzo sale e la merenda sana per bambini ed adolescenti, il progetto di Fipe “mangiar sano in pausa pranzo”, il progetto di ortofrutta Acquistare informati ed in generale, i tanti progetti sulla filiera corta e sul chilometro zero per farine e carni, l’impegno quotidiano dei nostri associati verso i consumatori per assicurare qualità, tracciabilità e comunicazione adeguata di prodotti e menu. Sfide di un futuro che oggi è realtà.”

Per **Edi Sommariva**, promotore del progetto e dirigente di Confcommercio Veneto: “il nuovo e originale servizio offerto dalla Confcommercio alle imprese associate per la gestione della comunicazione sugli allergeni nei cibi è molto importante perché favorisce un consumo sicuro dei cibi, consente al consumatore di scegliere in consapevolezza tutelando la propria salute, semplifica alle imprese una nuova e pesante procedura burocratica obbligatoria e diventa al contempo una interessante innovazione dei servizi offerti perché va oltre l’adempimento di una norma, offre infatti preziose informazioni sulla salute”.

Per informazioni: uffici sindacali Confcommercio Treviso, tel. 0422 580361