

ECONOMIA Arriva un servizio di assistenza personalizzata e gratuita per adeguare il menù alle nuove normative

L'odissea degli allergeni

Confcommercio al fianco dei pubblici esercizi: un software per identificare le sostanze "a rischio"

Il regolamento europeo entrato in vigore il 13 dicembre scorso prevede che i clienti siano informati di tutte quelle sostanze, eventualmente presenti nei piatti serviti, responsabili di intolleranze alimentari che possono causare reazioni avverse: dal latte al pesce, dal frumento alle uova ai crostacei... Si discute ancora sui termini con i quali va fatta la comunicazione al cliente, ma questo non esime dal mettersi in regola. Fipe-Confcommercio di Rovigo, dopo aver lungamente approfondito la tematica con i due convegni dei mesi scorsi, ha predisposto per tutte le imprese associate, in regola con il pagamento della quota, un servizio di assistenza personalizzata e gratuita grazie al quale adeguare il proprio menù velocemente.

La Federazione italiana pubblici esercizi ha messo a disposizione delle associazioni Confcommercio un software dedicato che facilita l'identificazione degli allergeni contenuti nei piatti preparati.

L'elenco degli allergeni individuati sarà stampato in versione excel e consegnato all'impresa, in modo che lo possa allegare al menu per costruire l'agenda allergeni del locale, oppure lo stesso potrà essere inserito all'interno del sito internet.

Le indicazioni sugli allergeni



devono essere fornite sia per i cibi che per le bevande, ma è evidente che se una bevanda o un cibo non contengono allergeni non occorrerà fornire alcuna indicazione.

Per effettuare il servizio è indispensabile portare all'appuntamento il proprio menù, esplicitando la composizione delle ricette.

Confcommercio mette a disposizione di tutti i pubblici esercizi il servizio di monitoraggio.

Visto l'intensificarsi delle ispe-

zioni da parte degli organismi di controllo/prevenzione proponiamo un importante servizio di assistenza e consulenza per le aziende del commercio e dei servizi, al fine di evitare il rischio di sanzioni.

Un consulente di Confcommercio Rovigo valuterà direttamente in azienda l'applicazione degli obblighi normativi in materia igienico sanitaria, di sicurezza nei luoghi di lavoro, il rispetto delle normative commerciali, sulla somministrazio-

ne di alimenti e bevande, rilasciando un report completo della situazione.

Questa visita in azienda fornirà quindi all'imprenditore una fotografia che gli consentirà di verificare celermente lo stato degli adempimenti relativi a normative di fondamentale importanza, di appurare immediatamente le eventuali azioni necessarie per regolarizzare la posizione aziendale e inoltre di usufruire rapidamente dei consigli su come adeguarsi in ma-

niera rapida ed efficace.

Si tratta di un servizio di assoluta importanza, soprattutto perché incentrato su normative in continua evoluzione, che quotidianamente sono oggetto di verifiche che se vengono violate possono comportare pesanti sanzioni economiche fino alla chiusura dell'attività per gli inadempimenti più gravi.

Per agevolare le aziende interessate, l'Ente Bilaterale della Provincia di Rovigo ha previsto un rimborso "una tantum" pari

all'80% della spesa sostenuta per il monitoraggio aziendale, rimborso riservato alle ditte iscritte all'Ente medesimo.

Mettersi in regola è facile e gratuito! Contatta i nostri uffici e prendi un appuntamento

Per prenotare un appuntamento, chiama l'Ufficio Fipe-Confcommercio della provincia di Rovigo, dottor Bruno Meneghini o signora Nazzarena Fiori, t e l . 0 4 2 5 4 0 3 5 1 4 - 0425403508.

I.P.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM - ROVIGO

ascom
SERVIZI s.r.l.



AZIENDACERTIFICATA
UNI EN ISO
9001:2008
Reg. N. IT-30805
Cert. N. 9175-ASCS



Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



REGIONE DEL VENETO

CORSI ABILITANTI AD UNA PROFESSIONE

- ESERCENTI L'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA PRODOTTI ALIMENTARI
 - AGENTI E RAPPRESENTANTI DI COMMERCIO
 - AGENTI DI AFFARI IN MEDIAZIONE SETTORE IMMOBILIARE
 - AGENTI DI AFFARI IN MEDIAZIONE SETTORE MERCEOLOGICO

I Corsi sono riconosciuti dalla Regione del Veneto e l'Attestato conseguito ha valore su tutto il territorio nazionale

CORSI NORMATIVI

- Svolgimento diretto da parte del Datore di Lavoro dei compiti di prevenzione e protezione
- Addetto alla Prevenzione Incendi
- Formazione Lavoratori Basso Rischio
- Addetto al Primo Soccorso
- Abilitazione conduzione carrelli elevatori
- HACCP per Titolari aziende alimentazione
- FORMAZIONE PERSONALE ALIMENTARISTA (produzione e manipolazione e vendita prodotti alimentari)

FORMAZIONE FINANZIATA

ricerca finanziamenti per
formazione Titolari e loro
dipendenti

PER DISOCCUPATI - FSE
PER AZIENDE - FSE - GAL - APPRENDISTATO - FOR.TE

proposte: Brand manager -
Comis di cucina - Destination
manager - Addetto buste paga

APPROFONDIMENTO PROFESSIONALE INDIVIDUALE

- INFORMATICA
- CUCINA e PICCOLA PASTICCERIA
- WEB E SOCIAL MEDIA MARKETING
- LINGUE STRANIERE
- GESTIONE E SVILUPPO AZIENDALE

TEAM BUILDING:
creazione e
potenziamento del
tuo gruppo di lavoro