



Disciplinare Modena a Tavola

Premessa

- Il Consorzio Modena a Tavola persegue l'obiettivo della valorizzazione, attraverso la ristorazione della tradizione gastronomica e della produzione tipica alimentare del territorio modenese
- Il ristoratore aderente a Modena a Tavola, si impegna: attraverso il suo operato e la propria adesione alle iniziative del Consorzio e al rispetto di quanto contenuto nel disciplinare, a valorizzare le finalità del Consorzio e fornire il proprio contributo al raggiungimento degli scopi sociali
- Il disciplinare è un documento "dinamico" che cambia nel tempo e che, a seguito di suggerimenti migliorativi degli stessi ristoratori, potrà essere modificato dal Consiglio Direttivo.

STANDARD QUALITATIVI

1) Immagine Coordinata

- L'associato dovrà promuovere l'immagine identificativa del Consorzio nelle varie iniziative in cui verrà coinvolto, in particolare mediante, l'apposizione del marchio:
 - a. Formella Consorzio apposta all'ingresso del ristorante, o in altro luogo immediatamente visibile dalla clientela;
 - b. Marchio Consorzio apposto su:
 - almeno sulla divisa dello Chef resp. di cucina;
 - possibilmente su tutti i materiali promozionali;
 - depliant, ricettari;
 - l'esposizione dovrà essere garantita (dove possibile) anche all'esterno del locale
 - sito internet o altra comunicazione multimediale,
 - fatture/ricevute fiscali
 - c. il ristoratore si impegna altresì a:
 - predisporre nell'ambito dell'ingresso del locale, o dove possibile, uno spazio idoneo a contenere il materiale del consorzio e/o altri strumenti promozionali in linea con le finalità dello stesso (depliant consorzi tipici o singoli produttori)
 - promuovere il marchio del Consorzio nell'ambito delle iniziative promozionali a cui partecipa in linea con le finalità del Consorzio
 - predisporre uno spazio per l'esposizione dei Prodotti Tipici modenesi, dove possibile



2) Caratteristiche dei Piatti

- a. nella preparazione dei piatti dovrà essere privilegiato l'utilizzo di:
 - prodotti provenienti dal territorio modenese in funzione della stagionalità;
 - prodotti tipici a marchio DOP, IGP tutelati dai Consorzi e dal Marchio collettivo Tradizione e Sapori;
 - rendersi disponibili ad offrire l'eventuale disponibilità e/o capacità di proporre preparazioni alimentari alternative adatte per malattie metaboliche o allergie/intolleranze alimentari;
- b. I piatti proposti dovranno essere preparati con l'utilizzo prevalente di prodotti freschi, è ammesso l'utilizzo di materie prime e prodotti surgelati a condizione che siano chiaramente evidenziati nell'ambito del menu.

3) Approvvigionamenti

- a. Nella selezione dei fornitori, il ristoratore dovrà porre particolare attenzione alle proposte dei produttori locali:
 - ricercando sinergie atte a ridurre la filiera tra produttore e ristoratore;
 - privilegiando prodotti tipici modenesi e regionali di qualità a marchio DOP, IGP, STG e vini regionali a marchio DOCG, DOC, IGT., e per alcuni piatti evidenziando sul menù la denominazione e per alcuni piatti produttore o presidio

4) Menù

- a. Il menù rappresenta il biglietto da visita del ristorante e quindi del Consorzio Modena a Tavola. Le proposte gastronomiche contenute nell'ambito del menù dovranno pertanto essere formulate tenendo in considerazione gli obiettivi e le finalità del Consorzio.
- b. Il menù dovrà essere esposto all'esterno del locale e lo stesso dovrà essere redatto in inglese
- c. Nel Menù dovranno quindi essere contenute ed opportunamente evidenziate:
 - proposte gastronomiche preparate con prodotti del territorio modenese
 - la traduzione del menù o una versione in lingua straniera (inglese)
 - i soci hanno la facoltà di nominare almeno una proposta " Modena a Tavola " consistente in un menu completo a base di prodotti tipici modenesi;
- d. Si auspica inoltre l'evidenziazione del produttore nell'ambito della proposta gastronomica finalizzata a creare un legame con il territorio circostante



5) Carta dei Vini

- a. Il locale deve tenere a disposizione della clientela la Carta dei Vini la quale dovrà contenere almeno:
- almeno una rappresentativa delle 4 DOC del territorio modenese,
 - un'adeguata rappresentanza di vini del territorio regionale
 - Dovrà essere garantita la modalità di servizio al calice.
- Nell'ambito della carta dei vini dovrà essere indicata almeno la denominazione del produttore e l'anno di produzione

6) Vendita Prodotti Tipici, Vini ed info point

- a. Presso il ristorante, **dove possibile**, potrà essere possibile acquistare: prodotti tipici del territorio modenese e della regione Emilia Romagna a marchio DOP, IGP e STG; e/o vini DOCG, DOC e IGT della regione Emilia Romagna;
- b. Nell'ambito del locale, dove materialmente possibile, potrà essere predisposto un apposito spazio espositivo per contenere quelle informazioni necessarie a garantire alla clientela una miglior fruibilità del territorio e degli eventi/manifestazioni. Qualora le clientela manifesti particolari esigenze nell'ambito di ulteriori informazioni e/o servizi turistici sul territorio, quali pernottamenti, visite guidate alle emergenze turistiche e/o alle aziende di produzione tipica, transfert, ecc., il personale potrà essere in grado di intervenire direttamente o indirizzare per ogni eventuale informazione agli uffici di informazione turistica competenti.

7) Servizio e descrizione del menu

- a. Il personale del ristorante dovrà:
- **essere in grado di presentare il piatto indicando i principali ingredienti e modalità di preparazione;**
 - fornire informazioni sul piatto, **su richiesta del cliente**, evidenziandone origine e caratteristiche delle materie prime fondamentali **consultando o facendo intervenire lo chef;**
 - indossare un abbigliamento riconoscibile ed essere in grado rapportarsi con cortesia e competenza, e quando possibile dare informazioni sul menu e sui prodotti tipici e non che lo compongono, sui vini proposti e gli eventuali abbinamenti eno-gastronomici;

8) Condizioni ambientali

- a. Il ristorante aderente a Modena a Tavola deve offrire le migliori condizioni ambientali possibili, in particolare:
- il cliente deve subito percepire la gradevolezza e l'appeal della struttura;
 - nell'ambiente e nel servizio deve trasparire atmosfera consona all'amabilità ed al fascino locale, garantendo un'atmosfera sempre accogliente;



- **Cucina** proporzionata alla capacità ricettiva dell'esercizio e collocata in ambiente idoneo sia igienicamente che funzionalmente. Impianti di cucina moderni ed efficienti. Disponibilità di apparecchiature per il sufficiente ricambio dell'aria. Servizi separati per il personale.
- **Personale** di sala adatto per l'esplicazione di un decoroso servizio, dotato di una uniforme adeguata. Nelle località interessate da turismo estero, parte del personale a conoscenza di almeno una lingua estera.
- **Menù** che includa una sufficiente varietà di piatti.
- **Servizi igienici** completi per gli ospiti in numero adeguato alla capacità ricettiva dell'esercizio, separati e distinti per sesso, finemente attrezzati ed arredati, dotati di acqua corrente calda e fredda ed impianto di ricambio automatico dell'aria.

9) Impatto ambientale

- a. Il ristorante aderente a Modena a Tavola dovrà favorire nell'ambito del suo operato, l'utilizzo di tecnologie e comportamenti finalizzati al risparmio energetico (raccolta differenziata, attrezzature di risparmio energetico, riduzione delle filiera, ecc)

10) Rispetto delle norme igieniche e di autocontrollo HACCP

- a. Il ristorante deve essere dotato del piano di HACCP, conformante a quanto richiesto dalla normativa.

11) Requisiti Professionali

- a. L'adesione a Modena a Tavola è subordinata al possesso di requisiti di professionalità adeguati da parte dell'azienda e del titolare. Sul possesso dei requisiti si esprime il consiglio del consorzio tenendo in debito conto:
 - le caratteristiche del locale;
 - la professionalità e l'esperienza del titolare;
 - l'esperienza consolidata dell'azienda sul mercato

12) Attività formative di aggiornamento

- a. Il ristoratore aderente a Modena a Tavola s'impegna a partecipare a:
 - corsi d'aggiornamento per assicurare competenza, consapevolezza a tutti i livelli;
 - incontri periodici atti ad apprendere le modalità organizzative e delle iniziative del consorzio, fornendo il proprio contributo alla definizione e alla realizzazione delle stesse.



Verifica possesso dei requisiti

- a. Al fine di verificare in modo trasparente la coerenza della conduzione dell'azienda di ristorazione con gli obiettivi e le finalità del consorzio, si rende opportuno assoggettare gli aderenti al consorzio ad una verifica annuale del possesso dei requisiti. Detta verifica viene effettuata per il tramite di un soggetto esterno alla gestione del consorzio, mediante una visita ispettiva.
- b. L'incarico pur rinnovabile, è soggetto a scadenza annuale.

14) Monitoraggio qualità dei servizi offerti

- a. Il Consorzio al fine di verificare il livello dei servizi offerti, potrà in accordo con i suoi aderenti sviluppare azioni finalizzate a monitorare la qualità dei servizi offerti e la conseguente soddisfazione del cliente. Il Consorzio, potrà predisporre appositi questionari e in collaborazione con i ristoratori distribuirli, ad un campione delle rispettive clientele, finalizzati a verificare il gradimento dei servizi offerti.

15) Impegno verso le attività del Consorzio

- a. I Consorziati sono tenuti a partecipare almeno ad una delle quattro Assemblee ordinarie previste normalmente nel corso dell'anno
- b. I Consorziati sono tenuti a pagare la quota associativa entro i termini stabiliti del 15 aprile dell'anno di adesione, tramite bonifico bancario, o con modalità alternative, previo comunicazione alla segreteria. Il mancato pagamento della quota può portare all'esclusione dal Consorzio
- c. I Consorziati sono tenuti a collaborare alle iniziative promosse dal Consiglio Direttive e pianificate nel Programma annuale.
- d. I Consorziati sono tenuti a comunicare tempestivamente alla Segreteria, qualsiasi variazione o mutamento delle caratteristiche del proprio locale
- e. La mancata ottemperanza e osservanza ai 15 punti del Disciplinare, può portare in primo luogo ad una nota di diffida e successivamente all'esclusione dal Consorzio, su proposta del Consiglio e decisione irrevocabile della maggioranza dell'Assemblea.

Redatto 21 febbraio 2011

Ristorante
Socio
.....

Il Consiglio del Consorzio
Modena a Tavola

Modena 21 novembre 2014