#Beremeglio, la sfida per il servizio responsabile di bevande alcoliche

img20-a46e82ee

Che cos'è il progetto #Beremeglio? E' la sfida per un consumo di bevande alcoliche di qualità e responsabile raccolta da Federvini - Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Vini Spumanti, Aperitivi, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed Affini e FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, lanciata loro dal Ministero della Salute, al fine di contrastare le nuove realtà di abuso di alcol, soprattutto da parte di giovani e giovanissimi, che si stanno sviluppando in Italia. Le due associazioni hanno siglato un “Patto per la qualità” che si concretizza con #Beremeglio, un programma di formazione professionale sul tema del consumo responsabile di bevande alcoliche rivolto al target degli operatori professionali del bar e della ristorazione, con il sostegno di tutta la filiera del settore, sempre attenta riguardo i temi della responsabilità sociale, che mira alla valorizzazione del ruolo dei gestori e degli addetti al servizio di bevande alcoliche nella prevenzione dei fenomeni di abuso o consumo scorretto di bevande alcoliche, soprattutto da parte dei giovani.

[caption id="attachment_99877" align="alignleft" width="300"]
Un momento del corso di formazione rivolto agli operatori professionali di bar e ristorazione Un momento del corso di formazione rivolto agli operatori professionali di bar e ristorazione[/caption]

Il progetto parte infatti da una nuova filosofia che fa dell’Esercente il promotore di una cultura di qualità, di responsabilità e di moderazione nei confronti dei propri clienti, grazie ad un’approfondita preparazione professionale, ad un programma di corsi di formazione sul territorio e ad una guida articolata in diversi punti, e si inserisce in un percorso già avviato da tempo con grande impegno anche dalle Aziende Produttrici di bevande alcoliche, Vino e Spirits, per la promozione dello Stile Mediterraneo ed il consumo moderato e responsabile che lo contraddistingue. In sostanza, i corsi e la guida al servizio responsabile di bevande alcoliche mirano a fornire delle “istruzioni per l’uso”, partendo dall’illustrazione della normativa in materia, approfondendo il mondo delle bevande alcoliche, dei loro effetti e dei comportamenti di consumo ed arrivando a indicare suggerimenti utili e consigli

pratici per la gestione di questo prodotto. Viene data risposta a domande quali: cosa può accadere al titolare se si rifiuta di servire alcolici ad un cliente che ne corrisponde il prezzo? Come si determina se un cliente è ubriaco? Quali sono le “quantità standard” di bevande alcoliche che vengono somministrate secondo la prassi commerciale? Nell’ultima mezz’ora di apertura del locale è consigliabile aumentare o abbassare le luci? Come interpretare il “linguaggio del corpo” del cliente “alterato”? La prima importante fase del progetto è partita a Padova, città scelta per la fase pilota, ed è entrata nel vivo con il sostegno e la collaborazione dell’APPE - l’Associazione dei pubblici esercizi locale. Conclusa la prima fase sperimentale, il progetto verrà presentato al Ministero della Salute con l’obiettivo di essere proposto su scala nazionale, con l’avallo delle Istituzioni.