Fipe e Federvini presentano il progetto #Beremeglio

beremeglio-e6df4ea7

Un **consumo di bevande alcoliche di qualità** significa prima di tutto consumo di qualità, consapevole e responsabile, "bere mediterraneo", dove all'abuso si previene puntando sulla diffusione di buone pratiche di servizio, conoscenze professionali e "cultura del bere". Un nuovo modo di vivere le bevande alcoliche che da oggi prende forma proprio nei luoghi a loro più congeniali: al bancone del bar, oppure nelle tante vinerie, trattorie, osterie, ristoranti, enoteche, di cui il nostro Paese è ricco.

Questa la sfida 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**, che annunciano la nascita del progetto **#Beremeglio**, con l'obiettivo di promuovere una cultura del bere di qualità su tutto il territorio nazionale. Le due federazioni si fanno carico insieme di un progetto di responsabilità sociale, diventando promotrici di una cultura del bere meglio, e quindi responsabilmente, attraverso l'attivazione di specifici corsi di formazione per i gestori e gli addetti nei pubblici esercizi dello Stivale. Fipe e Federvini mettono a disposizione delle istituzioni e del Ministero della Salute questo progetto che, quando avrà ricevuto il patrocinio a livello governativo, potrà incrementare la propria portata coinvolgendo oltre 360mila operatori su tutto il territorio italiano che diventeranno di fatto "Master del consumo responsabile e di qualità” nei confronti della clientela, aggiornando le proprie competenze professionali imparando anche a gestire situazioni potenzialmente critiche, legate ad un consumo eccessivo di bevande alcoliche all'interno dei propri locali.

«Innanzitutto il progetto - dichiara il presidente di Fipe e vicepresidente di Confcommercio – Imprese per l’Italia **Lino Enrico Stoppani** - è la corretta risposta da parte delle Associazioni degli imprenditori della filiera dell’Alcol alle sollecitazioni ricevute dal Ministro della Salute On. Beatrice Lorenzin che, informando del preoccupante aumento di fenomeni di **uso da parte di adolescenti e di uso scorretto soprattutto da parte dei quarantenni**, invitava le Federazioni interessate a prendere

iniziative di presidio del fenomeno. E’ quindi soprattutto una assunzione di responsabilità che Fipe, con l’indispensabile collaborazione di Federvini, si è caricata, consapevole dei rischi sottostanti e dei doveri che competono alle associazioni di categoria, che devono riuscire a fertilizzare anche cultura imprenditoriale sui veri valori della vita. Il nostro ruolo è poi rafforzato dai numeri che il nostro Centro Studi ha elaborato e che dicono che in un anno nei bar avvengono 5,1 miliardi di transazioni commerciali, e il 13,3% di queste riguarda consumazioni di alcolici, un dato significativo se pensiamo che in un solo giorno le transazioni per bevande alcoliche si aggirano sui 2,5 milioni. Tenendo conto del fatto che la maggior parte dei consumi di bevande alcoliche avviene fuoricasa ,i pubblici esercizi sono di fatto il "terminale" per il consumo di alcolici. Come Fipe siamo già da anni impegnati nell'affiancare gli operatori in un solido percorso di preparazione professionale: l'asse con Federvini e la messa a punto di una guida congiunta a disposizione degli esercenti non potrà che aiutarci nel garantire un servizio sempre più puntuale ed efficiente a beneficio di tutti. Per questo ci impegneremo a presentare questo progetto congiunto al Ministero della Salute per attivare i corsi su tutto il territorio italiano per una proficua sinergia tra pubblico e privato».

Stoppani sottolinea un altro aspetto molto importante che il progetto #Beremeglio potrebbe contribuire a contrastare, quello delle **offerte e formule irresponsabili legate al consumo di alcol**: "La legge Bersani ha purtroppo contribuito, con la liberalizzazione delle licenze, all’aumento delle occasioni di consumo di alcol, anche al di fuori del nostro canale, dove operano esercenti che somministrano bevande alcoliche senza alcuna regola. Non solo, diversi bar e locali in varie città italiane stanno proponendo formule di consumo di alcol potenzialmente molto pericolose, come gli **shot drink a prezzi stracciati**: formule che possono facilitare fenomeni, pur marginali ma ciononostante gravi, di abuso/consumo scorretto. Il progetto #Beremeglio potrà dare un contributo anche importante per una maggiore responsabilizzazione, almeno nel nostro piccolo per quanto riguarda i pubblici esercizi. Detto questo, va ricordato che esistono market aperti 24 ore su 24 in cui, senza una regolamentazione specifica, chiunque può rifornirsi di alcolici a proprio piacimento".

«I consumi di bevande alcoliche in Italia risultano in contrazione da 20 anni, e secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità il consumo pro-capite (6/10 litri all'anno) è tra i più bassi nell'Unione Europea - aggiunge **Maurizio Cibrario**, delegato di presidenza Federvini e vicepresidente di Federalimentare -. Inoltre, secondo quanto rilevato da una recente indagine Nielsen, solo nell’ultimo quinquennio 2011-2015 in Italia quasi 2 milioni di consumatori hanno ridotto o abbandonato il consumo di bevande alcoliche. Tra coloro i quali continuano a consumare le bevande alcoliche si è davanti, invece, ad una diminuzione della frequenza del bere che passa da 4 volte a 3,6 a settimana. Il consumatore italiano – continua Cibrario - si è distinto per primo per un bere moderato, orientato alla

qualità del prodotto. Possiamo quindi affermare che la qualità del bere italiano si esplica sia nei nostri prodotti di eccellenza che nelle modalità di consumo, all'insegna della convivialità, dell'accompagnamento al cibo e della moderazione, caratteristiche proprie dello stile mediterraneo che ci contraddistingue. Non dobbiamo comunque dimenticare l'importanza di una cultura di responsabilità con particolare riferimento ai giovani, una delle categorie più sensibili al consumo delle bevande alcoliche fuori casa. Ed è proprio con queste premesse che nasce il progetto #Beremeglio per supportare i gestori di bar, locali e ristoranti nel rapportarsi con i clienti e puntando alla qualità. Bere meglio infatti significa puntare sulla qualità piuttosto che sulla quantità del bere ed apprendere l'arte della convivialità e dello stile mediterraneo che si accompagna sempre al bere moderato e di qualità e al buon cibo. Siamo lieti della collaborazione con Fipe - conclude Cibrario - e proprio oggi abbiamo scelto di lanciare #Beremeglio in concomitanza con la presenza del **Campary Academy Truck**, iniziativa del Gruppo Campari rivolta ai bartender con l'obiettivo di far conoscere, apprendere e sperimentare l'arte del "bere bene". Federvini promuove ed incoraggia iniziative di responsabilità sociale; insieme al Truck Campari possiamo ricordare la campagna sociale "**Conoscere l'alcol**" presentata a giugno da Diageo, Pernod Ricard Italia e Ruffino che coinvolgerà circa 3 milioni di consumatori in tutta Italia educandoli al consumo moderato e consapevole di bevande alcoliche».

Il consumo di bevande alcoliche nei pubblici esercizi: la giornata "tipo" - Secondo i dati dell'Ufficio Studi Fipe, nel mondo del bar sono occupate, tra dipendenti e indipendenti, 360mila persone. Nel 2014 i bar italiani hanno impiegato, in media d'anno, 206.443 persone. Il fatturato complessivo dei bar è di 18 mld di euro, con uno scontrino medio di 3,50 euro. In un anno avvengono 5,1 miliardi di transazioni commerciali, il 13,3% di queste riguarda consumazioni di alcolici. In un solo giorno le transazioni per bevande alcoliche si aggirano sui 2,5 milioni. Per quanto riguarda le occasioni di consumo di bevande alcoliche, il 42,9% avviene durante l'aperitivo e il 25,3% dopo cena. Durante la settimana la "classica" pausa pranzo viene consumata prevalentemente in un bar/caffè per una spesa media di 11 euro, contesto in cui il consumo di alcolici è moderato con poca distinzione tra consumo di birra e vino. Consumo che sale nelle occasioni conviviali del fine settimana. In generale durante la cena aumenta significativamente rispetto al pranzo il consumo delle bevande alcoliche sia nel corso della settimana che nel week end. Infine, il consumo di aperitivi avviene in un bar nel 90,1% dei casi.

Il progetto #Beremeglio nei dettagli - Il progetto congiunto di Fipe e Federvini parte da una nuova filosofia che fa dell'esercente di bar e ristoranti 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. Tra gli

aspetti importanti di #Beremeglio figura ad esempio la scelta di alcolici di qualità per esempio nella preparazione dei cocktail, che danno gusto al mix a fronte di un minore quantitativo utilizzato per la sua preparazione. Un altro aspetto molto importante di #Beremeglio riguarda la promozione di uno stile di consumo "mediterraneo", dove il vino e la bevanda alcolica in generale viene sempre concepita in abbinamento con il cibo, in un'ottica di convivialità piuttosto che di consumo sregolato, come avviene, per esempio, in un contesto nord europeo. Tra gli aspetti fondanti del processo formativo, l'approfondita conoscenza delle bevande alcoliche offerte ai clienti, delle loro caratteristiche, nonché di tutte le regole di riferimento; la consapevolezza degli effetti dell'alcol e dei vari stadi di ebbrezza per capire fin da subito le condizioni di un cliente potenzialmente problematico; la gestione di situazioni "a rischio" come ad esempio nel caso di litigi o gruppi numerosi di persone con nozioni che non trascurano elementi di psicologia, prossemica e speaking per adottare il comportamento più adatto a seconda dei diversi scenari; consigli utili per rendere il proprio locale più confortevole e atto ad accogliere un'offerta di prodotti improntata alla qualità, della merce e del servizio; piccoli "trucchi" per accompagnare la clientela alla fine della serata in prossimità dell'orario di chiusura evitando possibili incidenti di percorso.

La fase pilota - #Beremeglio ha visto, prima del lancio a livello nazionale, una fase pilota in collaborazione con Appe Padova che ha riscosso ottimi risultati e un grande apprezzamento da parte degli esercenti, in un territorio che conta nel complesso 4.332 pubblici esercizi attivi nel 2014 per un volume d'affari di 655 milioni di euro (a fronte di un fatturato di 3,8 miliardi di euro nella regione Veneto nel suo complesso), dei quali 143,5 milioni di euro derivano dalla vendita e somministrazione di bevande alcoliche (840,9 milioni di euro nel Veneto). Il progetto ha coinvolto per il 42,2% i ristoranti, i bar (23,3%), gelaterie (3,3%), pasticcerie (4,4%), e un 26,7% di altre attività commerciali tra cui birrerie, pizzerie, alberghi, sale giochi e discoteche.

Per quanto riguarda i **feedback ricevuti dagli esercenti**, è emerso dalle rilevazioni che la parte più interessante ha riguardato le regole legate alla somministrazione di bevande alcoliche (35,2%), seguite dai suggerimenti utili e consigli pratici per gestire situazioni delicate (34,3%), e dal focus su alcol e comportamenti di consumo (30,5%). Per gli operatori la parte formativa legata al servizio di bevande alcoliche è considerata molto importante per l'85,7%, di cui il 38,1% considera questa parte fondamentale. Infine, un input emerso dalla fase pilota, riguarda i topic su cui indirizzare le prossime attività: in particolare per il 45,7% degli esercenti il tema più importante da approfondire è quello legato ai consigli pratici.