

PATTO CIBO SICURO

Un rinnovato patto tra Acquirenti e Venditori per un consumo alimentare
SICURO, SANO, BUONO E SOSTENIBILE

Noi Acquirenti, nello specifico, ci impegniamo a

1. rispettare il luogo del negozio evitando di danneggiarne i locali, gli arredi e/o le stoviglie;
2. privilegiare l'acquisto di prodotti del territorio e valorizzare le produzioni di prodotti con marchio di qualità normati dalla legge;
3. acquistare prodotti a un prezzo equo che permetta il sostentamento della produzione e dei lavoratori coinvolti nella filiera produttiva;
4. acquistare prodotti con attenzione alla scadenza ma senza generare inutili scarti ed eccedenze presso il punto vendita. Sostenere buone pratiche di riduzione e recupero dello spreco;
5. fare attenzione alla scelta del prodotto senza intaccarne l'integrità (prodotti in libera scelta);
6. preferire prodotti con una quantità ridotta di imballi. Considerare l'impatto ambientale come criterio di scelta;
7. acquistare prodotti freschi e richiedere alimenti in base alla stagionalità;
8. acquistare prodotti con requisiti nutrizionali adeguati a mantenere un buono stato di salute (vedi tabella Ministero della Salute). Richiedere e consumare porzioni adeguate alle proprie esigenze;
9. verificare la pubblicità dei prodotti alimentari con senso critico. Scegliere consapevolmente i cibi con particolare attenzione alla lettura delle etichette;
10. scegliere consapevolmente i cibi sfusi e somministrati nei pubblici esercizi. Segnalare all'esercente eventuali problemi di allergie e/o di salute e/o particolari esigenze per scelte alimentari diverse (vegetariani, vegani ...).

Noi venditori, nello specifico, ci impegniamo a

1. adeguare l'ambiente al cliente e supportarlo nell'acquisto e nel consumo;
2. verificare le garanzie offerte dai produttori per i prodotti non dotati di marchi di qualità normati dalla legge. Verificare la legalità dei marchi. Controllare e garantire la tracciabilità dei prodotti in vendita;
3. vendere i prodotti a un prezzo equo e socialmente sostenibile;
4. porre in vendita prodotti con scadenze adeguate al consumo e/o scontati quando prossimi alla scadenza. Dare opportuno supporto al consumatore nella comprensione e nella distinzione del TMC (termine minimo di conservazione) e della data di scadenza. Ricepire e proporre pratiche mirate alla riduzione dello spreco;
5. fornire strumenti utili all'acquisto e al consumo che preservino l'integrità del prodotto;
6. mettere in vendita prodotti sfusi e con una ridotta quantità di imballi. Evitare i confezionamenti aggiuntivi alla confezione originale e favorire l'utilizzo di borse riutilizzabili. Incentivare la vendita di prodotti a basso impatto ambientale. Assicurare un corretto smaltimento dei rifiuti prodotti;
7. vendere prodotti in perfetto stato di conservazione e dotarsi di un approvvigionamento costante e calibrato per evitare sprechi ed eccedenze. Favorire e incrementare l'offerta di prodotti di stagione; sensibilizzare il pubblico circa i vantaggi di tale consumo;
8. verificare e garantire le caratteristiche nutrizionali dei prodotti favorendo la proposta di alimenti buoni e sani (vedi tabella Ministero della Salute). Fornire porzioni adeguate evitando sprechi e consumi eccessivi. Impostare una comunicazione efficace sull'adeguatezza delle porzioni;
9. pubblicizzare e favorire la comunicazione relativa ai prodotti sani. Mettere in vendita prodotti con etichettatura chiara, completa e leggibile;
10. rendere visibili e fruibili informazioni aggiuntive sul contenuto nutrizionale anche dei cibi somministrati e venduti sfusi. Soddisfare le richieste relative a diete per motivi medici e/o etici.

Per gli Acquirenti della Rete LegalMente:

Per il Venditore: