



ALLEGATO 2a del Regolamento d'uso del marchio HelloFish!

Hello Fish! chiede agli operatori
della ristorazione di sottoscrivere
un impegno di trasparenza



Premessa

Hello Fish! si inserisce in un quadro più ampio di iniziative nazionali da realizzarsi nell'ambito del FEAMP, concordate tra la Direzione generale pesca marittima e dell'acquacoltura del Ministero delle politiche agricole e Unioncamere, che hanno come obiettivi la valorizzazione dei prodotti della acquacoltura e della pesca sostenibile e la loro più ampia diffusione e commercializzazione.

Hello Fish! intende:

- dare visibilità alle imprese del commercio ittico e della ristorazione che si impegnano maggiormente nel valorizzare i prodotti dell'acquacoltura e/o della piccola pesca artigianale;
- aumentare la trasparenza nei rapporti commerciali e le sinergie tra tutti gli operatori della filiera (ingrosso, dettaglio, ristorazione, ecc.) per migliorare la qualità delle informazioni a beneficio dei consumatori;
- favorire processi di acquisto trasparenti, consapevoli e sostenibili, sia per la salvaguardia delle risorse ittiche che per aumentare le opportunità degli operatori del settore.

Per quanto riguarda i termini e le definizioni utilizzate nel presente documento si rimanda al Regolamento d'uso del Marchio del quale esso rappresenta un documento allegato.



UNIONCAMERE



Scopo del documento

Il presente documento definisce gli **impegni** che gli operatori della ristorazione si assumono di rispettare per **garantire trasparenza** nei processi di somministrazione di prodotti ittici al cliente finale.

L'adesione al presente documento e agli impegni in esso contenuti è condizione necessaria per accedere al circuito dei **ristoranti qualificati Hello Fish!** e per l'utilizzo del suo marchio.

Il **marchio Hello Fish!** ha l'obiettivo di valorizzare i ristoranti che si impegnano a comunicare con i clienti in modo sempre più chiaro e trasparente: nel creare nuovi racconti sulle specie meno conosciute, sulle modalità di produzione, gli attrezzi di pesca meno invasivi e l'origine dei prodotti.

Unioncamere, dal canto suo, si impegna a dare visibilità ai ristoranti aderenti alla rete Hello Fish! attraverso il sito www.hellofish.it e con specifiche iniziative di comunicazione, nonché a mettere a disposizione delle medesime una serie di strumenti digitali. Tra questi, una vetrina promozionale sul sito www.hellofish.it, personalizzabile nei contenuti da parte dell'impresa.



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca



UNIONCAMERE

Gli impegni di trasparenza

Gli impegni contenuti nel presente documento sono classificati in:

1. **impegni obbligatori:** tutti indispensabili per aderire e poter utilizzare il marchio Hello Fish!
2. **impegni facoltativi:** di cui almeno uno è indispensabile per aderire e utilizzare il Marchio Hello Fish!.

È importante sottolineare che gli impegni non si sostituiscono a quelli previsti dalla normativa cogente applicabile al settore, che gli operatori devono sempre e comunque rispettare.

Rif.	IMPEGNI OBBLIGATORI PER I RISTORANTI	COME RISPETTARE GLI IMPEGNI OBBLIGATORI
1_OBB	Attestato di trasparenza Rendere ben visibile al cliente l'Attestato di trasparenza "HELLO FISH".	<ul style="list-style-type: none"> • OPZIONE 1 - Inserimento di copia dell'Attestato all'interno del menù • OPZIONE 2 - Esposizione dell'Attestato mediante centrotavola o altri supporti presenti sul tavolo.
2_OBB	Attivare la propria vetrina promozionale Attivare e valorizzare la "Vetrina promozionale" sul portale Hello Fish! con lo scopo di testimoniare il proprio impegno in termini di trasparenza informativa.	Attivare la vetrina attraverso le proprie credenziali di accesso e dichiarare quali impegni, obbligatori e facoltativi, ci si propone di rispettare. Caricare prove fotografiche, video o testuali comprovanti il rispetto degli impegni assunti.

Rif.	IMPEGNI FACOLTATIVI (MIN. 1 A SCELTA)	COME RISPETTARE GLI IMPEGNI FACOLTATIVI
1_FAC	<p>Valorizzare la piccola pesca artigianale</p> <p>Proporre nel menù, con appropriata descrizione, una o più portate basate sull'utilizzo prevalente di prodotti ittici pescati con attrezzi della pesca artigianale (fare riferimento ai contenuti presenti nell'apposita sezione del Portale Hello Fish o all'interno della propria area riservata).</p>	<p>Come valorizzare il prodotto ittico pescato con attrezzi della pesca artigianale</p> <p>Informare i clienti sulla qualità dei prodotti della piccola pesca artigianale e sulla sostenibilità dei suoi metodi di pesca basandosi anche sui contenuti del sito Hello Fish!</p> <p>Ricordare che la piccola pesca artigianale utilizza attrezzi selettivi, che catturano ciò che serve, minimizzando le catture accidentali e i rigetti in mare. Ricordare inoltre che gli attrezzi di pesca artigianali non danneggiano i fondali e gli ecosistemi marini. Valorizzare la scelta di prodotti ittici della pesca artigianale come risposta ad una nuova esigenza di consumo più etico, responsabile e sostenibile.</p>
2_FAC	<p>Valorizzare l'acquacoltura</p> <p>Proporre nel menù, con appropriata descrizione, una o più portate basate sull'utilizzo prevalente di prodotti ittici provenienti da acquacoltura certificata o disciplinata da regimi di qualità nazionale.</p>	<p>Come valorizzare i prodotti ittici provenienti da acquacoltura certificata</p> <p>Informare i clienti sulla qualità dei prodotti di acquacoltura certificata basandosi anche sui contenuti del sito Hello Fish!</p> <p>Ricordare che l'acquacoltura europea rispetta l'ambiente e il benessere delle specie allevate e che i prodotti di acquacoltura certificati si distinguono rispetto ai prodotti selvatici per essere reperibili tutto l'anno, per essere tra i più salubri e sicuri dal punto di vista sanitario, e per il fatto di possedere caratteristiche tipiche che sono spesso legate ai <u>territori di produzione</u>. Ricordare inoltre che l'acquacoltura contribuisce a ridurre la pressione della pesca sulle specie selvatiche e a preservare l'ambiente.</p>
3_FAC	<p>Promuovere le specie dimenticate</p> <p>Proporre nel menù, con appropriata descrizione, una o più portate basate sull'utilizzo prevalente di prodotti ittici dimenticati del Mediterraneo (specie poco diffuse e/o sottovalutate dal punto di vista organolettico, nutrizionale e commerciale).</p>	<p>Come valorizzare le specie dimenticate</p> <p>Informare i clienti sulla qualità delle specie dimenticate basandosi anche sui contenuti del sito Hello Fish!</p> <p>Ricordare che le "specie dimenticate", ovvero tutte quelle specie che sono sottovalutate nelle odierne scelte di consumo, molto spesso sono più pregiate o presentano valori nutrizionali e caratteristiche organolettiche pari o superiori a quelle delle specie più note. Utilizzare le specie dimenticate per arricchire</p>

		l'offerta gastronomica e accompagnare il cliente verso la sperimentazione di nuove combinazioni di sapori.
4_FAC	<p>Sostenere il pescato fresco locale</p> <p>Proporre nel menù, con appropriata descrizione, una o più portate che valorizzano il pescato fresco locale, dei mari e delle acque dolci nazionali.</p>	<p>Come valorizzare il pescato fresco locale</p> <p>Indicare in modo puntuale la provenienza geografica e il primo porto di sbarco significa raccontare il prodotto e valorizzare la sua tipicità e il suo legame con l'area di provenienza. Informare i clienti che il pescato locale è un prodotto fresco, di stagione e a km Ø (riduzione dei costi di trasporto) basandosi anche sui contenuti del sito Hello Fish. Ricordare che i nostri mari e le nostre acque dolci sono tra le più ricche di specie di altissima qualità e che molte di queste sono ancora tutte da scoprire, perché poco conosciute o ingiustamente dimenticate.</p>
5_FAC	<p>Non utilizzare specie a rischio estinzione</p> <p>Escludere dal proprio menù specie ittiche pescate, che sono segnalate come minacciate o a rischio estinzione (fare riferimento alle indicazioni presenti nell'apposita sezione del Portale Hello Fish o all'interno della propria area riservata).</p>	<p>Come escludere le specie a rischio estinzione</p> <p>Escludere dalla propria offerta e dai menù o portate le specie ittiche segnalate dall'IUCN come specie minacciate o a rischio estinzione, facendo riferimento alle indicazioni presenti sul sito Hello Fish. Informare i clienti che la propria offerta di prodotti ittici è sostenibile in quanto esclude l'utilizzo di specie minacciate o a rischio estinzione.</p>
6_FAC	<p>Promuovere il marchio Hello Fish! sui propri canali web e social</p> <p>Informare i propri clienti e follower dell'ottenimento del marchio e dei suoi valori.</p>	<p>Creare una news sull'eventuale sito web e post/tweet sui canali social del proprio ristorante con lo scopo di informare i clienti e i follower sull'ottenimento del marchio e sull'impegno che ci si assume nella valorizzazione dei prodotti e dei metodi di produzione sostenibili.</p>
7_FAC	<p>Suggerire ricette per il consumo</p>	<p>Caricare o linkare al proprio sito o pagina social ricette di cucina o suggerimenti per cucinare e preparare il pesce, soprattutto le specie meno note e quelle locali</p>

Raccomandazioni

1. Nella fase di approvvigionamento del prodotto ittico presso il fornitore occorre curare l'acquisizione di informazioni puntuali su:
 - l'origine dei prodotti (pesca o acquacoltura e zona di provenienza)



- la natura del prodotto ittico (nome commerciale e nome scientifico)
- attrezzi da pesca utilizzati o metodi di allevamento
- sulla provenienza del prodotto (primo porto di sbarco, zona di pesca, azienda e zona di allevamento)

Questo consente di relazionarsi in modo trasparente con il cliente.

2. Valorizzare nella descrizione del menù le possibili relazioni tra le diverse caratteristiche del prodotto, ove possibile (es.: specie dimenticata fresca, catturata in acque locali con attrezzi di pesca sostenibili).
3. Un menù ben progettato può essere un valido ausilio per impostare una comunicazione efficace con il cliente e guadagnare una maggiore fidelizzazione.

La vetrina promozionale

All'interno del portale di progetto Hello Fish è previsto uno spazio promozionale gratuito interamente dedicato ai ristoranti a marchio Hello Fish: la vetrina promozionale. È una pagina web che ciascun ristorante a marchio Hello Fish è tenuto a pubblicare con lo scopo di promuovere la propria attività commerciale per l'impegno in termini di trasparenza informativa verso il consumatore.

Con la registrazione¹, il ristorante aderente è immediatamente abilitato alla compilazione della propria vetrina promozionale in autonomia senza bisogno dell'intervento degli amministratori del Portale di progetto.

A partire dal primo accesso, il ristorante deve:

1. compilare una [scheda anagrafica](#) contenenti i dati utili alla sua identificazione e localizzazione;
2. selezionare gli [impegni di trasparenza](#) facoltativi che si impegna a mantenere;

¹ Dopo la compilazione e invio del modulo di adesione, il ristorante riceve all'indirizzo email indicato nel modulo, un messaggio di conferma della registrazione e può accedere alla vetrina.



UNIONCAMERE



3. caricare le evidenze (immagini) del rispetto degli impegni obbligatori assunti;
4. caricare [testi e/o immagini e/o video](#) che attestano l'effettiva applicazione degli impegni facoltativi di trasparenza assunti.

Una volta attivata e popolata la vetrina con i suddetti contenuti, gli amministratori del portale Hello Fish verificheranno la completezza e la correttezza della documentazione inviata e, in caso di esito positivo, consentiranno la [messa on-line della vetrina](#) e, quindi, la sua visibilità sul portale.

Dopo la verifica, Unioncamere provvederà ad inviare al ristorante la Licenza d'uso.

Il ristorante è tenuto a realizzare le attività di cui ai punti 1-3 entro un termine massimo di 30 giorni dalla data di compilazione del Modulo telematico di adesione. Superato tale termine le credenziali di accesso non saranno più utilizzabili e il ristorante dovrà procedere all'invio di un nuovo Modulo di adesione telematico.

Modalità di verifica degli impegni di trasparenza

La verifica del rispetto degli impegni di trasparenza da parte del ristorante a marchio Hello Fish! compete all'Unioncamere, che provvede ad accertare l'effettiva pubblicazione, all'interno delle vetrina promozionale, dei testi, delle immagini e dei video comprovanti il rispetto degli impegni assunti.

La verifica avverrà in fase di attivazione della vetrina, in caso di suo aggiornamento e in altri momenti su insindacabile scelta da parte di Unioncamere.

La promozione dei ristoranti a marchio Hello Fish

Unioncamere si impegna a promuovere tutti i ristoranti a marchio "Hello Fish!" attraverso la pubblicazione della vetrina promozionale sul sito www.hellofish.it e di parte dei suoi contenuti e del nominativo dell'impresa, attraverso la pubblicazione di inserzioni



UNIONCAMERE



promozionali (sponsorizzazioni) sui propri canali social: Facebook, Twitter, YouTube e Instagram. Si tratta di vere e proprie campagne pubblicitarie, in grado di restituire ai ristoranti una grande visibilità commerciale e una valorizzazione distintiva sul piano della trasparenza informativa e della sostenibilità. Il livello delle attività di promozione non è uguale per tutti i ristoranti, ma viene definito sulla base di un meccanismo volto a premiare quelli più virtuosi sul piano della trasparenza informativa e della sostenibilità, attraverso il “ranking di visibilità”.

Il “ranking di visibilità”

Il “ranking di visibilità” è un [indicatore di trasparenza e sostenibilità](#) del ristorante: un punteggio di merito che viene calcolato da parte di Unioncamere sulla base della numerosità degli impegni assunti, opportunamente comprovati da prove documentali inserite nella propria vetrina (testi, foto e video), e della frequenza degli aggiornamenti apportati ai contenuti. I ristoranti con il “ranking di visibilità” più alto possono godere di una [maggiore visibilità promozionale](#): di un posizionamento prioritario della loro vetrina promozionale nella apposita sezione del sito istituzionale di progetto, nonché di inserzioni promozionali (sponsorizzazioni) a frequenza almeno trimestrale all’interno di tutti i canali social di progetto.

In tale prospettiva, maggiore è l’impegno degli operatori nel guadagnare una valorizzazione distintiva sul piano della trasparenza informativa e della sostenibilità, nel favorire la diffusione di una cultura della trasparenza informativa, nonché nell’aumentare le potenzialità di crescita della rete “Hello Fish!”, maggiore è la visibilità commerciale che il ristorante può conseguire.

La tabella riassume i [punteggi minimi e massimi](#) che il ristorante può ottenere in relazione al numero di impegni facoltativi assunti, per il calcolo del “ranking di visibilità”:



UNIONCAMERE

IMPEGNI	PUNTEGGIO	ESEMPI DI PROVE DOCUMENTALI
Valorizzare la piccola pesca artigianale	5	Caricare all'interno della vetrina immagini e/o video e/o piccoli racconti per informare i clienti sulla propria offerta di prodotti della piccola pesca artigianale, sulla qualità di questi prodotti o sulla sostenibilità dei metodi con cui vengono pescati. In aggiunta o in alternativa, caricare una o più ricette riferite a prodotti della piccola pesca artigianale.
Valorizzare l'acquacoltura	5	Caricare all'interno della vetrina immagini e/o video e/o piccoli racconti per informare i clienti sulla propria offerta di prodotti di acquacoltura certificata, sulla qualità di questi prodotti o sulla sostenibilità dei metodi di allevamento. In aggiunta o in alternativa, caricare una o più ricette riferite a prodotti dell'acquacoltura.
Valorizzare le specie dimenticate	3	Caricare all'interno della vetrina immagini e/o video e/o piccoli racconti del ristorante per informare i clienti sulla propria offerta di specie dimenticate, sulle qualità, la convenienza e le specificità di questi prodotti da riscoprire. In aggiunta o in alternativa, caricare una o più ricette riferite alle specie dimenticate.
Sostenere il pescato fresco locale	3	Caricare all'interno della vetrina immagini e/o video e/o piccoli racconti del ristorante per informare i clienti sulla propria offerta di prodotti freschi locali, sulle qualità, la convenienza e le specificità di questi prodotti. In aggiunta o in alternativa, caricare una o più ricette riferite al pescato fresco locale.
Non utilizzare specie a rischio estinzione	3	Caricare all'interno della vetrina immagini e/o video del ristorante attestanti l'esclusione di specie a rischio dal proprio menù
Promuovere il marchio Hello Fish! sui propri canali web e social	2	Creare una o più news sul sito web e/o post/tweet sui canali social del ristorante taggando i canali Hello Fish
Frequenza mensile di aggiornamento della vetrina	6	Caricare all'interno della vetrina nuovi testi, immagini e/o video in una qualsiasi delle sezioni con frequenza mensile
Frequenza trimestrale di aggiornamento della vetrina	4	Caricare all'interno della vetrina nuovi testi, immagini e/o video in una qualsiasi delle sezioni con frequenza trimestrale
Frequenza semestrale di aggiornamento della vetrina	2	Caricare all'interno della vetrina nuovi testi, immagini e/o video in una qualsiasi delle sezioni con frequenza semestrale
Suggerimenti e ricette per il consumo	8	Caricare all'interno della vetrina ricette di cucina o suggerimenti per cucinare il pesce in vendita

Range punteggio (min./max): 1 ≤ p ≤ 41