



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Rapporto d'attività 2015 Fourchette verte

Ticino

Vezia, 25 gennaio 2015



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Indice

1	L'anno 2015 in breve	3
2	L'associazione Fourchette verte Ticino	4
3	Principali attività 2015	6
3.1	Attribuzione nuovi marchi	6
3.2	Visite di verifica	7
3.3	Formazioni e servizi di consulenza	9
3.4	Manifestazioni	10
3.5	Comunicazione e marketing	11
4	Programma 2016	12



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

1 L'anno 2015 in breve

Fourchette verte Ticino (FV-TI) è un'associazione composta dalle seguenti parti.

- Comitato di 8 membri. Ignazio Cassis, presidente, Isabella Lischetti, vicepresidente, David Barenco, Beatrice Fasana, Pietro Gerber, Alessandro Pesce, Aurelio Ricci, Diana Koprevic.
- 2 collaboratrici a tempo parziale. Elisa Pedrazzini, responsabile amministrativa; Christine Massera, responsabile operativa (subentrata a Maria Romana Rudel).
- 82 strutture associate, 252 detentori del marchio.
- Stefano e Michela Besomi, Fiduciaria Besomi SA, contabili.
- 6 cuochi formatori.

Le principali attività del 2015 sono elencate di seguito.

- Certificazione di 28 nuove strutture. Accordo di collaborazione con l'Ufficio razione scolastica e la certificazione delle 20 mense cantonali. Numero totale di marchi FV in Ticino: 252.
- Attribuzione di 30 marchi «FV temporaneo».
- 97 controlli del rispetto dei requisiti presso le strutture certificate.
- Realizzazione di 6 corsi per cuochi per un totale di 64 partecipanti.
- Organizzazione della prima rassegna gastronomica Fourchette verte.;
- Apparizione di 22 articoli su quotidiani e giornali online. Pubblicazione di 7 redazionali su riviste di largo pubblico, settimanali settoriali e giornali online. Pubblicità attraverso spot radiofonici.
- Collaborazione con il programma televisivo di cucina «Cuochi d'artificio» su RSI. Partecipazione di un cuoco FV a 4 puntate.
- Partecipazione al concorso «Risotti in Piazza» a Locarno per la «Settimana del Gusto».
- Fidelizzazione della stampa attraverso un pranzo.
- Festeggiamento dei 15 anni insieme ai rappresentanti delle strutture associate;
- Riunioni e confronto regolare con le sezioni Fourchette verte di altri cantoni e la federazione Fourchette verte Svizzera.



2 L'associazione Fourchette verte Ticino

Fourchette verte Ticino è un'associazione costituitasi il 18 ottobre 2000 dall'omonimo progetto del Cantone lanciato nel 1996. È presieduta da Ignazio Cassis che, insieme a vicepresidente e comitato dirigono le attività dell'associazione. La realizzazione dei progetti e il funzionamento della sezione sono coordinate da due collaboratrici a tempo parziale (120% in totale), coadiuvate da una fiduciaria per la parte contabile e da sei cuochi per la realizzazione di corsi di cucina.

Le strutture detentrici del marchio sono associate a FV-TI e i responsabili hanno diritto di voto all'assemblea. Escluse le scuole comunali e i ristoranti scolastici cantonali, le strutture pagano una quota associativa annua.

Comitato e riunioni

Il Comitato nel 2015 conta otto membri che operano a titolo volontario.

Nel corso del primo semestre hanno dato le dimissioni Giordano Salvador - dopo quasi 12 anni di presenza - e Andreas Cerny, entrato a far parte del comitato nel 2004. Per uno dei posti vacanti, l'assemblea del 7 maggio 2015 ha eletto Beatrice Fasana Arnaboldi, ingegnere alimentare. Diana Koprivec ha concluso il suo mandato nel corso dell'anno a causa di nuove sfide professionali. La dietista Estefania Cruz è stata proposta come nuovo membro, l'elezione potrà essere formalizzata nel 2016. Nel corso dell'anno il comitato si è riunito quattro volte (27 gennaio, 7 maggio, 24 agosto e il 20 ottobre).

L'assemblea generale si è tenuta il 15 maggio presso GastroTicino, a Lugano; erano presenti quattro rappresentanti delle strutture associate.

Il Consiglio, organo interno al Comitato, costituito dal presidente Ignazio Cassis, dalla vicepresidente Isabella Lischetti e dalle due responsabili dell'attività, si è riunito 4 volte per la discussione dettagliata dei progetti.

Tabella 1. Membri di Comitato al 31.12.2015

Nome	Cognome	Ruolo	Domicilio	Data elezione
Ignazio	Cassis	Presidente	Montagnola	10.11.2009
Isabella	Lischetti	Vicepresidente	Coldrerio	21.10.2008
David	Barenci	Membro	Lostallo	27.05.2013
Beatrice	Fasana	Membro	Balerna	15.05.2015
Pietro	Gerber	Membro	Lugano	08.06.2004
Diana	Koprivec	Membro	Massagno	27.05.2013*
Alessandro	Pesce	Membro	Bellinzona	10.05.2011
Aurelio	Ricci	Membro	Lamone	27.05.2013

*uscente



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Collaboratori

Le attività operative sono svolte da due persone impiegate a tempo parziale, nei ruoli di responsabile operativa e amministrativa.

Maria Romana Rudel ha lavorato nel ruolo di responsabile operativa al 70% fino al 31 luglio 2015. Ha presentato le dimissioni in maggio poiché ha scelto di intraprendere un nuovo percorso lavorativo.

Nello stesso mese è stato aperto un concorso al quale hanno risposto circa 30 candidati. Il 20 di giugno presidente, vicepresidente e responsabile amministrativa hanno svolto i colloqui con le candidate dal profilo più idoneo. Christine Massera è stata scelta per il ruolo di responsabile operativa ed ha iniziato l'attività il 1° luglio 2015 al 50%. Da ottobre, la sua percentuale lavorativa è salita al 70%.

Elisa Pedrazzini è responsabile amministrativa e lavora a una percentuale del 50%.

I compiti previsti per la responsabile operativa comprendono i controlli del rispetto dei criteri nutrizionali presso le strutture certificate, la gestione delle procedure di attribuzione e la decisione di attribuzione, la consulenza puntuale alle strutture che la richiedono, la partecipazione a manifestazioni interessanti per l'Associazione, l'applicazione della strategia di marketing.

La responsabile amministrativa si occupa del segretariato, della relazione con la sede di Fourchette verte Svizzera a Losanna e con le altre sezioni, dell'organizzazione di corsi di formazione, delle riunioni e, insieme alla responsabile operativa, dell'organizzazione e partecipazione a manifestazioni.

Le operatrici si occupano insieme della definizione della strategia di marketing, della comunicazione (comunicati stampa, pubblicità, newsletter, ecc.) e della gestione del sito internet ticinese (www.fvticino.ch) e delle sezioni in italiano di quello nazionale (www.fourchetteverte.ch).

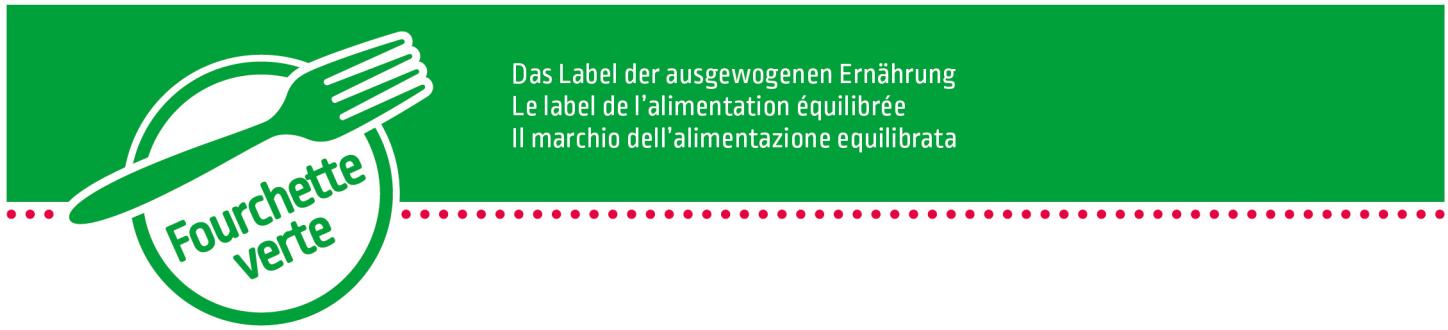
Associati

Al 31 dicembre 2015 le strutture certificate da FV-TI sono 252; di queste 82 sono associate singolarmente, 150 sono scuole dell'infanzia comunali rappresentate dall'Ufficio delle scuole comunali, 20 sono scuole medie e superiori gestite dall'Ufficio riezione scolastica cantonale.

Delle 82 strutture associate 48 hanno il marchio «affiliati» (quindi propongono tutti i pasti della giornata secondo le direttive FV, 7 giorni su 7) e pagano una quota annuale di fr. 150.-. 34 sono detentori di un marchio FV (bambini piccoli, junior, adulti) ma non propongono tutti i pasti della giornata, la quota annua per questo gruppo è di fr. 130.- (secondo il tariffario approvato dall'assemblea 2015).

FV svizzera e altre sezioni cantonali

I contatti con FV-CH sono repentinamente regolari, soprattutto con le coordinatrici della federazione Elisabeth Bieri ed Esther Jost. Fourchette verte Ticino ha partecipato a tre riunioni con le coordinatrici delle varie sezioni cantonali e all'assemblea generale del 24 settembre.



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

3 Principali attività 2015

La missione di Fourchette verte Ticino è di sviluppare l'offerta di pasti equilibrati e sani nei luoghi di ristorazione, attraverso in particolare l'attribuzione dell'apposito marchio Fourchette verte. L'associazione agisce in armonia con il programma «Peso corporeo sano» promosso dal Dipartimento della sanità e della socialità. Gli obiettivi strategici, in linea con il contratto con il DSS, erano:

- a) *Svolgere i compiti quantitativi previsti dal contratto con lo Stato*
- b) *attivare il piano operativo di marketing per la diffusione del marchio*
- c) *aumentare la visibilità dell'associazione in occasione del suo 15esimo*
- d) *valutare la conoscenza del marchio sul territorio*

Gli obiettivi previsti da contratto sono stati raggiunti e le attività di marketing sono state implementate. Di seguito il dettaglio delle varie attività.

3.1 Attribuzione nuovi marchi

L'obiettivo previsto dal contratto con lo Stato, l'attribuzione di 10 nuovi marchi e 4 temporanei, è stato raggiunto. Da settembre, tutte le scuole medie e superiori con un ristorante scolastico Restò offrono almeno un menu al giorno coerente con le direttive Fourchette verte. Questo grazie ad un accordo siglato in marzo, che ha permesso di apportare piccole modifiche ai menu Restò in modo da essere conformi alle direttive Fourchette verte.

In totale sono stati consegnati **28** attestati di qualità a strutture fisse e 30 in occasioni di eventi, suddivisi come segue:

Marchi annuali

10 FV bambini e junior

18 FV adulti e senior

Marchi temporanei

29 marchi durante manifestazioni di grande pubblico

1 colonia

Le tabelle 2 e 3 riportano in dettaglio le attribuzioni di quest'anno, la prima riguarda i marchi annuali mentre la seconda quelli temporanei. Ad ogni occasione i media principali ticinesi sono stati informati tramite un comunicato stampa e in **17** occasioni hanno riportato la notizia. Le nuove attribuzioni sono state anche segnalate sulla pagina *facebook* di FV-TI e tramite la newsletter FV-TI.



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Tabella 2. Attribuzioni del marchio FV nel 2015

	Data	Struttura	Categoria	Impatto mediatico	Marchio
1	22.01	Scuola Montessori, Multispazio Eccolo	Asilo e asilo nido	CdT, Eticinforma, LaRegione, GdP	FV bambini piccoli
2	14.01	Casa Anziani Alto Vedeggio	Casa anziani	Eticinforma	Affiliazione senior
3	11.03	Casa Andreina	Luogo di cura	Eticinforma, LaRegione, Rivista Luganese	Affiliazione adulti
4	22.04	Fondazione Casa San Rocco	Casa anziani	Eticinforma	Affiliazione senior
5	28.05	Alla Forchetta Allegra	Ristorante	Tio, Eticinforma	FV adulti
6-25	20.06	DECS – Ristoranti per le scuole medie e scuole superiori	Ristoranti scolastici	Quotidiano RSI, Eticinforma	FV Junior (9) e FV adulti (11)
26	15.07.	Clinica Santa Chiara	Mensa aziendale / Luogo di cura	Tio, LaRegione, Eticinforma	FV adulti
27	03.09	Ristorante Eco-Hotel Cristallina	Ristorante	Tio	FV adulti
28	28.09	Ristorante Manetti	Ristorante	Tio, Eticinforma	FV adulti e junior (menu per bambini)
	FV-CH	SV Group Swisscom Bellinzona*	Mensa aziendale	-	FV adulti

*Marchio sotto la giurisdizione di FV-CH

Tabella 3. Attribuzioni del marchio FV-temporaneo nel 2015

	Data	Soggetto	Luogo	Dettagli
1	6.3	Fiera Igea	Mendrisio	Distribuiti 18 pasti FV
2	23.3	Tisana	Lugano	Distribuiti 46 pasti FV
3-4	luglio	Colonia famiglie diurne (3 settimane)	Luganese	Per bambini e adolescenti
4-31	15-29.06	Rassegna gastronomica FV-TI (15 giorni)	Ticino e Mesolcina	Coinvolti nella rassegna ristoranti, un cocktail bar e un laboratorio di dolci



3.2 Visite di verifica

Tra le attività previste vi sono le verifiche del rispetto dei criteri nutrizionali e sono state effettuate presso tutte le strutture affiliate e presso 20 scuole dell'infanzia per un totale di 97 strutture (54 relative al 2015 e 43 relative al 2016). Da ottobre sono in corso le analisi relative al 2016.

A partire dal 2014, è stato deciso di concentrare le visite tra ottobre e marzo in modo da poter consegnare un autoadesivo con valenza annuale che conferisca più serietà al marchio allo sguardo del consumatore e più soddisfazione quindi per il ristoratore.

Le visite per il 2015 sono svolte da Maria Romana Rudel e relative al 2016 da Christine Massera. Ad ogni occasione sono analizzati i menu di tre settimane e la responsabile operativa si reca presso la struttura per avere un colloquio con il responsabile della cucina. Dopo la visita, la responsabile operativa redige un breve rapporto che, dopo una controlettura della vicepresidente, è inviato al responsabile della struttura. Tale rapporto definisce se il marchio può essere confermato per l'anno seguente. Nel 2015 non è stato revocato nessun marchio poiché tutti i luoghi di ristorazione rispettavano i requisiti FV.

La tabella 4 mostra le strutture affiliate al 31.12.2015 suddivise per categoria.

Tabella 4. Strutture con marchio FV al 31.12.2015

Categoria	Strutture al 1.1.2015	Attribuzioni 2015	Strutture al 31.12.2015
Ristoranti e self service (FV adulti)	13	+3	27
Mense aziendali e scuole superiori (FV adulti)	10	+11	22
Luoghi di cura (affiliazione junior e/o adulti)	11	+2	12
Case per anziani (affiliazione senior)	23	+2	25
Scuole (FV junior)	6	+9	15
Scuole dell'infanzia (FV junior)	151	-	151
Asili nido (FV bambini piccoli)	6	+1	7
Altre strutture (affiliazione junior e/o adulti)	4	-	4
FV-temporaneo		30	
Totale	224	+28	252



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

3.3 Formazioni e servizi di consulenza

Corsi di cucina

Nel 2016 sono stati realizzati 6 corsi di cucina, per un totale di 64 partecipanti.

I corsi di cucina sono destinati principalmente al personale delle mense nelle scuole dell'infanzia e degli asili nido. La promozione avviene in collaborazione l'Ufficio delle scuole comunali e attraverso contatto diretto con le strutture associate a FV-TI.

Alla fine di ogni corso è rilasciato un attestato di frequenza, è richiesto di compilare un formulario di valutazione ed è consegnato il materiale didattico (ricettario con disposizioni nutrizionali).

Tabella 5. Corsi 2015 per cuoche/i delle scuole dell'infanzia 2015

Tema	Responsabile	Partecipanti	Date	Luogo
Cucina vegetariana	Francesca Rossi	12	27.1 – 3.2	Camignolo
Torte salate	Francesca Rossi	9	24.3 - 31.3	Giubiasco
Cucina per bambini intolleranti o allergici	Emanuele Rizzuti	11	14.4 - 15.4	Biasca
Cucina per bambini intolleranti o allergici	Emanuele Rizzuti	11	21.4 - 22.4	Melide
Nuovo ricettario	Corrado Valenti	10	18.11 - 25.11	Sorengo
Prepariamo un buffet*	Rosanna Gagliardi	11	17.11 - 24.11	Cadenazzo

**Pensato per i buffet per adulti richiesti dai Comuni*

Formazioni diverse

In maggio, su richiesta dell'Ente di Formazione per adulti FORMAS, Maria Romana Rudel ha tenuto una lezione di 2 ore sull'alimentazione sana e ha presentato Fourchette verte. Il target sono stati gli operatori socio-assistenziali OSA.

In settembre, su richiesta della SUVA, Christine Massera ed Elisa Pedrazzini hanno tenuto tre lezioni di un'ora sui principi dell'alimentazione sana per i dipendenti dell'Azienda elettrica Misoxer Kraftwerke AG a Lostallo. In totale, i partecipanti alle lezioni sono stati circa 60.

Servizi di consulenza

I servizi di consulenza sono delle prestazioni remunerate secondo le direttive Fourchette verte. Possono essere richieste da strutture associate e/o da terzi. Quest'anno **3** scuole hanno richiesto il sostegno di FV per migliorare la propria offerta gastronomica.

L'associazione «La casa sull'albero» ha richiesto una consulenza alimentare da parte di Fourchette verte in febbraio.

TASIS, come lo scorso anno, si è avvalsa del sostegno della responsabile operativa Maria Romana Rudel per la stesura dei menu scolastici. La collaborazione con scadenza mensile è iniziata in marzo del 2014 e si è conclusa il 30 settembre per motivi di riorganizzazione interna della struttura.

The International School of Ticino di Lamone, ha chiesto alla responsabile operativa Christine Massera di redigere dei menu per i loro ospiti.



3.4 Manifestazioni

Le attività del 2015 seguono la strategia elaborata e approvata lo scorso anno. Questo semestre è stato caratterizzato da attività di marketing in occasione del 15esimo anniversario di FV-TI. Per festeggiare i 15 anni è stata organizzata in Ticino la prima rassegna gastronomica dedicata all'alimentazione equilibrata: «Rassegna Fourchette verte, per golosi attenti alla salute», si è tenuto un pranzo con i media e la cena di festeggiamento con gli associati.

Tabella 6. Eventi e manifestazioni 2015

Attività	Data	Target	Osservazioni
Rassegna gastronomica	15-29 giugno	tutti (oltre 500 persone)	36 ristoranti, un bar, una pasticceria
Pranzo con media	7 luglio	Media	Presente FV-CH
Risotti in piazza	10 settembre	tutti (oltre 2.000 persone)	Distribuiti ca. 8 kg di risotto «senza grassi aggiunti»
Festeggiamenti	16 novembre	associati e partner (ca. 30 persone)	Visita alla Riseria Taverne SA e cena

Rassegna gastronomica

La rassegna si è svolta dal 15 al 29 giugno (15 giorni per i 15 anni) ed ha coinvolto 36 ristoranti (11 dei quali già detentori del marchio), un cocktail bar e un laboratorio di dolci, quest'ultimo ha dato anche l'immagine al 15esimo (cupcake salutare).

I ristoranti iscritti alla rassegna proponevano un piatto e/o un menu di più portate rispettoso dei criteri di FV. Chi mangiava il piatto della rassegna aveva la possibilità di compilare una cartolina, imbucarla presso il ristorante e partecipare all'estrazione di un concorso a premi. I premi sono stati messi in palio da Capanna Grossalp (soggiorno per due persone con vitto), Splash e Spa SA (buono per l'aquapark) Tior e Tigusto (cesto di prodotti).

L'impatto di questa promozione è stato misurato e valutato con l'analisi del numero di cartoline-concorso consegnate dai ristoratori a coloro che ordinavano un piatto o menu FV. I riscontri sono stati positivi e almeno **530** persone hanno assaggiato un menu equilibrato partecipando al concorso a premi. Di queste persone il **55%** conosceva già Fourchette verte, circa il 40% non lo conosceva ma in futuro sceglierrebbe un menu certificato, una minima percentuale non conosceva (2%) il marchio e non è rimasta soddisfatta della proposta assaggiata, e alcuni (4%) non hanno dato riscontro.

Sono stati pubblicati dei redazionali su:

1. Cerca&Trova (nr speciale del 27 marzo e 29 maggio)
2. Reservé, rivista specializzata per la ristorazione (marzo 2015)
3. Azione (15 giugno)
4. Liberatv.ch (7 giugno e 13 giugno, due interviste e un banner pubblicitario)



Inoltre è stato mandato in onda uno spot radiofonico per informare a proposito della rassegna (durata di 30") su:

5. Radio Fiume Ticino (due settimane durante la rassegna, 4 x giorno)
6. Radio 3iii (10 giorni, 4 x giorno)

Alla pagina "Media – Stampa" del sito fvticino.ch sono disponibili le copie degli articoli pubblicati.

Pranzo stampa

Il pranzo stampa si è svolto a Montagnola, presso il ristorante Bellavista. Erano presenti, oltre al presidente e alle collaboratrici, Anna Fazioli del Corriere del Ticino, Alice Tognacci per la RSI «Cuochi d'artificio», Esther Jost di Fourchette verte Svizzera, Alessandro Pesce per ilCaffè e Reservé, Massimo Suter presidente di GastroTicino, Roberto Bosia di Eticinforma e Alain Intraina di Fotostudio Stellanova. Il pranzo ha ripercorso le principali tappe della storia di FV-TI attraverso dei piatti equilibrati rappresentativi. Alla fine del pranzo vi è stata l'estrazione dei tre vincitori del concorso indetto durante la rassegna e ogni ospite ha ricevuto una cartella stampa e un «cupcake N°15».

Settimana del gusto

In occasione di Locarno Città del Gusto 2015, durante la «Settimana del Gusto», l'associazione ha partecipato al campionato di cucina «Risotti in piazza». Si è tenuto il 25 settembre ed erano presenti circa 2.000 persone. FV ha proposto un «risotto al kiwi, porro e Prosecco», preparato da Rosanna Gagliardi e Emanuele Rizzuti, cuochi formatori. Le collaboratrici erano presenti con materiale informativo.

Ricorrenza del 15esimo anniversario

Il 16 novembre, i rappresentanti delle varie strutture associate, degli enti con i quali FV-TI collabora regolarmente e coloro che hanno offerto i premi per il concorso della rassegna, sono stati invitati ad una visita presso la Riseria di Taverne e a seguire una cena presso il Ristorante Grotto Serta. Erano presenti 28 persone alla visita e 29 alla cena. È stata l'occasione per illustrare le attività di Fourchette verte come pure di aumentare le sinergie tra i vari attori che contribuiscono alla promozione dell'alimentazione sana.

3.5 Comunicazione e marketing

Gli articoli pubblicati sono stati 29. 22 sono stati articoli pubblicati da terzi in seguito all'invio di comunicati stampa e 7 sono stati redazionali pubblicati su riviste di largo pubblico, settimanali settoriali e giornali online. I temi riguardavano sia le attribuzioni del marchio sia la rassegna gastronomica. Sulla pagina media di www.fvticino.ch si trovano tutti gli articoli apparsi.

In occasione della siglatura del contratto con i ristoranti scolastici cantonali, il Quotidiano ha emesso un servizio riguardo la collaborazione, Fourchette verte e la rassegna gastronomica.

A giugno è iniziata la collaborazione con il programma TV di cucina alla RSI, «Cuochi d'artificio». Tramite alcuni cuochi formatori, verranno presentate delle ricette FV alla trasmissione. La prima stagione, da settembre a dicembre 2015, sono andate in onda 4 puntate in cui era presente David Barenco, membro di comitato e cuoco formatore FV-TI.

Nel corso dell'anno sono state inviate 4 newsletter a oltre 300 contatti (membri, addetti alle cucine FV, collaboratori e simpatizzanti). Il sito www.fvticino.ch è regolarmente aggiornato.

È stato ristampato e distribuito il flyer «Energia e salute» per le scuole dell'infanzia, esposto nella bacheca di ogni sede.



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Il contatto diretto, postale prima e telefonico in seguito, con le aziende dotate di una mensa per far conoscere il marchio e proporre la certificazione si è concluso in gennaio e si è riscontrato scarso interesse da parte delle aziende.

Da ottobre, tutti gli asili nido hanno la possibilità di ricevere un numero di bavaglini e posate *griffati FV* (realizzate da FV-CH) in numero pari ai loro ospiti.

4 PROGRAMMA 2016

Secondo la strategia di marketing, sviluppata e approvata nel 2014, le attività 2016 dovranno avere come obiettivo una maggiore diffusione del marchio presso le mense scolastiche, i ristoranti e le mense aziendali.

In linea con il contratto con lo Stato, si prevede l'attribuzione del marchio presso:

- **5** mense per bambini
- **5** ristoranti
- **4** eventi, dei quali 2 di grande pubblico

Verranno organizzati almeno **4** corsi di cucina.

Continueranno le visite per la verifica dei criteri FV (almeno **88**).

La strategia prevede anche i migliorare l'immagine di Fourchette verte sia per le strutture, aumentando i vantaggi per gli associati delle varie categorie, sia per i consumatori, essendo sempre più esigenti dal punto di vista qualitativo.

È necessaria anche una maggiore visibilità del marchio, il riconoscimento dei vantaggi per il consumatore e un'immagine migliorata delle mense che si fregano del riconoscimento, affinché sempre più strutture s'impegnino per ottenere la certificazione.

Sul piano comunicativo, l'obiettivo è quello di consolidare i rapporti con gli associati tramite la newsletter e il nuovo sito nonché di informare regolarmente e in modo innovativo attraverso i media locali.