



## DISCIPLINARE PER ASSEGNAZIONE TARGHE

La valutazione delle attività per l'assegnazione delle targhe si baserà sui seguenti punti:

- 1) Locale conforme alle norme vigenti;
- 2) Qualità dei prodotti utilizzati, prediligere prodotti del territorio\*;
- 3) Tradizione e/o innovazione della lavorazione del prodotto;
- 4) L'azienda dovrà aver compiuto almeno 1 anno solare di attività;
- 5) Valutazione della professionalità del personale all'interno del locale;
- 6) Proiezione imprenditoriale.

La commissione composta da cinque persone potrà assegnare un punteggio da 1 a 10 su ogni singolo punto. Il valore minimo per l'assegnazione delle targhe dovrà essere pari o superiore a 40 punti.

Almeno un membro dell'attività deve appartenere all'ACF (tesserato).

La targa "Seal of approval" possibilmente dovrà essere esposta.

L'azienda dovrà favorire dei sopraluoghi anche dopo l'assegnazione della targa per valutare la continuità dei requisiti.

Le attività che riceveranno la qualificazione oltre alla targa avranno la possibilità di accedere ai seguenti servizi:

- Accesso alle iniziative promosse da ACF;
- Obbligo di partecipare a corsi di formazione e aggiornamento, almeno ogni due anni.

### Comunicazione

Possibilità di utilizzare il bollino "Seal of Approval" su tutti i supporti pubblicitari: sito, carta intestata, biglietti da visita, ricevute, etc.

Inserimento dell'anagrafica all'interno dell'area dedicata nel sito dell'associazione;

Segnalazione sulla pagina facebook dell'ACF;

Segnalazione sulla pagina facebook del progetto Italian Cooks Food;

Possibilità di inserimento articoli nel portale informativo: [ilgiornaledelcuoco.it](http://ilgiornaledelcuoco.it)

Possibilità di incontri con aziende di produzione selezionate a cui è stato assegnato il bollino;

Condizioni agevolate per eventuale realizzazione di supporti comunicativi/pubblicitari (sito web, stampa, etc.) offerti dai partner dell'ACF.

### Consulenze

Servizi di consulenza professionale a condizioni economiche agevolate.

\*L'ACF, grazie alla collaborazione con produttori esperti ed enti, organizza seminari ed eventi per promuovere i prodotti del territorio e valorizzarne le peculiarità.