



Nasce il Consorzio Tutela Ristoranti Bologna per fare rete e risolvere criticità

Descrizione

Una nuova organizzazione proverà a sostenere e promuovere le esigenze delle attività ristorative dell'Area Metropolitana di Bologna, dal centro alla provincia

Il **Consorzio Tutela Ristoranti Bologna** è stato presentato oggi alla presenza del **Presidente Paolo Pezzoli**, insieme al **Vice Presidente Michele Pettinicchio** e ai Consiglieri **Luca Benati** ed **Elisabetta Valenti**.

L'iniziativa è frutto dell'esperienza maturata durante la pandemia, quando era stato costituito un Comitato di Tutela Ristoranti di Bologna per ricorrere al TAR. L'obiettivo era opporsi alle restrizioni del Ministero della Salute, ritenute penalizzanti per la categoria dei ristoranti.

Oggi che le attività sono riprese pienamente, gli stessi promotori del Comitato hanno ritenuto che potesse essere utile un **assetto organizzativo stabile** per offrire ai consorziati aderenti attività e consulenze.

Consorzio Tutela Ristoranti Bologna: requisiti e servizi offerti

Per far parte della nuova realtà è necessario avere un ristorante che abbia una propria cucina e non serva piatti preconfezionati e precotti, solo da riscaldare.

Il comunicato stampa di presentazione del nuovo Consorzio spiega:

«L'esigenza di fare rete, partita da una emergenza, si è concretizzata nella formazione di un gruppo di esperti del settore, imprenditori presenti da anni nel mercato della

ristorazione, a tutti i livelli, sia del centro storico di Bologna che della provincia. Ogni consorzio porta storie, competenze e attività al servizio degli altri, per risolvere le criticità legate al settore, che solo chi è concretamente “in campo” può affrontare con competenza».

Sono stati annunciati anche i servizi che il nuovo Consorzio Tutela Ristoranti Bologna fornirà agli associati, ed in particolare:

- Condizioni favorevoli dalla Banca Popolare dell’Emilia Romagna;
- Consulenti del Lavoro, assistenza legale e fiscale;
- Fornitori selezionati che possano proporre un listino prezzi vantaggioso, lavorando su ampi ordini;
- Istituzione di un manutentore disponibile h24, a tariffe vantaggiose, per fornire interventi tempestivi su malfunzionamenti di cucine, elementi refrigeratori, etc;
- Raccolta di un data base di professionalità del settore, opportunamente selezionate dai consorziati stessi, in modo da garantire competenze dei candidati grazie ad attenta verifica;
- Corsi di formazione dedicati al management applicato al segmento della ristorazione.

Componenti del Consiglio direttivo

Presidente: **Paolo Pezzoli** (Corte dei Molini)

Vice Presidente: **Michele Pettinicchio** (Ristorante Al Pappagallo sul Green e Bottega al Pappagallo)

Consiglieri: **Luca Benati** (Trattoria Amedea), **Elisabetta Valenti** ([Ristorante Al Pappagallo sul Green](#) e Bottega al Pappagallo).

Info: <https://www.consorziotutelaristorantibologna.com/>

Data di creazione

2024/02/19

Autore

redazione