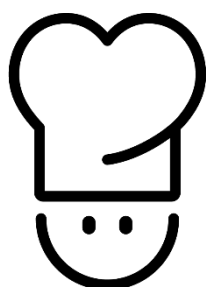


PRESENTAZIONE PROGETTO HEALTH CHEF®



HEALTH®
CHEF

Venicepromex
Agenzia per
l'internazionalizzazione S.c.a.r.l.

Venezia
Via delle Industrie, 19/D
30175 Marghera (VE)
T. +39 041 0999700

Padova
P.zza Insurrezione, 1/A
35137 Padova (PD)
T. +39 049 8208320

Bruxelles
Av. De Tervuren, 67
1040 Bruxelles • BELGIO
T. +32 (0)2 5510492

info@vepromex.it
pec: venicepromex@pec.it
C.F. e P.IVA 04631170273

Health Chef® è un marchio registrato di **Venicepromex- Agenzia per l'internazionalizzazione** - che nasce con lo scopo di promuovere uno stile di vita sano, partendo dall'alimentazione.

Il progetto è guidato da un **Comitato Scientifico** di eccellenza composto da **professionisti della scienza e dalla cucina:**

- Erminio Alajmo - Vice Presidente FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)
- Massimo Bressan - Presidente Coldiretti Padova
- Gino Gerosa - Cardiocirurgo Università degli Studi di Padova
- Federica Luni - Vice Presidente APPE
- Daniele Nucci - Dietista e Ricercatore presso lo IOV (Istituto Oncologico Veneto)
- Giuseppe Opocher - Direttore Scientifico dello IOV
- Luca Scorrano - Direttore Scientifico del VIMM (Veneto Institute of Molecular Medicine)
- Nicola Sponsiello - Dietologo
- Giovanni Taliana - Presidente del Gruppo Alimentare di Assindustria Venetocentro per Padova
- Nicola Trentin - panettiere
- Antonella Viola - Direttrice scientifica dell'Istituto di Ricerca Pediatrica Città della Speranza

Il Comitato è chiamato a:

- informare la popolazione circa le regole e i benefici di una alimentazione sana e bilanciata (attraverso video, interviste...);
- supportare gli operatori della filiera del settore della ristorazione in questo processo di cambiamento attraverso dei [requisiti affinché un piatto possa essere definito "Health Chef"](#) e delle consulenze ad hoc.

OBIETTIVI E ATTIVITÀ

2019

Il lancio del progetto è stato realizzato in occasione del Centenario di Fiera Campionaria (31 maggio - 9 giugno 2019).

Obiettivo delle attività realizzate in tale occasione erano quelle di veicolare il nuovo brand e di farlo conoscere.

Le **attività** realizzate in occasione del Centenario di Fiera Campionaria sono state:

- **cooking show in cui si sono esibiti alcuni chef padovani**

- [il programma dei cooking show](#);
 - [il video finale dei cooking show](#);
 - [le interviste ai membri del Comitato che sono andate in loop nello stand "alimentazione" dove si sono svolti i cooking show \(pubblicati con cadenza bisettimanale nella ns pagina FB\)](#);
 - [alcune foto dei vari eventi sulla pagina Facebook di Promex con l' #healthchef](#) (questa pagina a fine mese verrà chiusa perché non esiste più Promex, Azienda conferita a Venicepromex)
- promozione del brand nei punti ristoro della Fiera in cui erano a disposizione dei visitatori la **brochure con i requisiti di un piatto HC e delle tovagliette usa e getta** in due versioni: una con [i requisiti del piatto "Health Chef"](#) e una con [i momenti dei pasti](#).

2020

Nel 2020, con l'**obiettivo** di veicolare il brand attraverso degli ambasciatori, abbiamo coinvolto gli esercenti del settore della ristorazione (attraverso le associazioni di categoria) e abbiamo chiesto loro di presentarci delle ricette (con ingredienti e procedimento) che potessero essere approvate dal CS come preparazioni Health Chef®.

Un altro obiettivo che ci siamo posti è stato quello di supportare il comparto della ristorazione in un momento di difficoltà a causa della pandemia affiancando loro dei professionisti e facendo comunicazione delle loro realtà sui quotidiani locali in quanto aderenti al progetto Health Chef®.

Le **attività** realizzate sono state:

- consulenza personalizzata (tramite la piattaforma Zoom) tra gli esercenti aderenti (ristoratori, agriturismi, pizzerie, pasticcerie e gelaterie) e i nutrizionisti e dietologi del Comitato Scientifico al fine di valutare la ricetta proposta dagli chef e - quando necessario - studiare insieme delle nuove proposte in linea con il brand HC;
- invio della ricetta all'esercente approvata HC;
- invio del logo HC da poter inserire nella comunicazione del locale accanto alla preparazione/piatto/menù approvato;
- predisposizione di una vetrofania con il marchio HC da apporre alla porta dei locali in cui si possono trovare piatti o menù HC.

A fine anno **22 locali del territorio padovano hanno inserito all'interno della loro proposta gastronomica una ricetta Health Chef®**.

- È stata realizzata una campagna di comunicazione online e via web nei seguenti canali:

Mattino Pd

[stampa - 21,24,28/12](#)

[web - dal 21 al 27/12](#)

Gazzettino Pd

[stampa 20-23-27/12](#)

[web- dal 21/12 al 3/01](#)

Corriere del Veneto

[stampa 21-23-27-30 dicembre](#)

[web- dal 21/12 al 3/12](#)

2021

Nel 2021 aumentare la brand awareness di HC e di diffondere alla popolazione uno stile alimentare (e di vita) bilanciato abbiamo in programma di:

- strutturare il sito www.healthchef.it che è al momento "coming soon" inserendo le finalità del progetto HC, una presentazione del Comitato Scientifico, una parte descrittiva con i locali aderenti
- aprire un canale YT di per inserire i video del CS e altri 5 video inediti sui macronutrienti nonché le [Healthy Living Conversation](#) (il ciclo di conversazioni tra chef, medici e cantine nazionali in diretta YT sulla pagina dell'Università degli Studi di Padova ogni mercoledì alle 19 dal 10.02 al 10.05)
- allargare il bacino di esercenti che hanno nel loro assortimento piatti o menù o box HC;
- creare delle sinergie con la GDO;
- portare il brand HC fuori dai confini nazionali per esempio inserendo delle ricette HC nei ristoranti italiani all'estero.