



Foodmission Association - Via Bachelet – 88811 Cirò Marina (KR) ITALY – Tel. 3351579211  
e-mail: [info@foodmission.it](mailto:info@foodmission.it) – [www.foodmission.it](http://www.foodmission.it)

---

**FOODMISSION** con sede in Cirò Marina (Kr) qui rappresentata dal **Sig. Francesco Lo Monaco**, nella sua funzione di Presidente e

La Società \_\_\_\_\_ Settore Merceologico \_\_\_\_\_

con sede in via \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

Prov. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Sito internet \_\_\_\_\_ altro \_\_\_\_\_

Qui rappresentata da \_\_\_\_\_ nella sua funzione di \_\_\_\_\_

#### CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE

A tutti i Soci che si qualificheranno a mezzo della tessera di seguito riportata o credenziale o altra tessera comunque riportante la denominazione (in forma stampata o tramite adesivo)

FOODMISSION di Cirò Marina (KR) saranno riservate le condizioni di seguito specificate:

SCONTO DEL \_\_\_\_\_ OPPURE \_\_\_\_\_

---

#### PROPOSTA CONVENZIONE

La Società / Ditta di cui sopra autorizza Foodmission e suoi partner al trattamento dei dati personali e societari ad essa riferiti per scopi divulgativi, commerciali o per quanto altro collegato al rapporto di convenzione, si impegna ad esibire vetrofania/adesivo

di “esercizio convenzionato” ed al rispetto delle condizioni elencate salvo clausole espressamente riportate.

La mancata o difforme applicazione delle condizioni riservate, oltre a prevedere il rimborso del danno subito dal socio, sarà causa di rescissione della convenzione a giudizio insindacabile dell’Associazione.

Le eventuali variazioni alle condizioni riservate convenute saranno oggetto di comunicazione scritta all’Associazione almeno 30 giorni prima della loro applicazione e dovranno trovare accettazione dall’Associazione per il prosieguo della convenzione.



Foodmission Association - Via Bachelet – 88811 Cirò Marina (KR) ITALY – Tel. 3351579211  
e-mail: [info@foodmission.it](mailto:info@foodmission.it) – [www.foodmission.it](http://www.foodmission.it)

---

Il presente accordo non è modificabile, se non previo il consenso delle due parti, e non è cedibile a terzi.  
Il costo della convenzione è di € 300,00 e comprende tutte le iniziative piu' avanti descritte.

### **Cosa Offriamo**

L'Associazione FOODMISSION offre la possibilità di convenzionare tutte le attività nel mondo del FOOD.

Tale convenzione coinvolge la Vs attività a 360°;

1. Indirizziamo i Soci dell'Associazione presso la Vs attività.
2. Post e Ricette del Vs locale sulle Ns piattaforme almeno 3 post l'anno.
3. Intervista e riprese al titolare della struttura con panoramica dell'attività da inserire nel Blog e altri canali social.
4. Adesione al Progetto Piatto Mitico con massimo di 5 piatti.
5. Adesione al circuito eventi manifestazione presso la Vs struttura denominata Gusto Nudo almeno 3 eventi.
6. Forti sconti su corsi di formazione professionale inerenti al mondo food.
7. Eventi e manifestazione con spazio VS attività o di collaborazione.
8. Nr. 2 Tablet Android con nr. 50 etichette Rfid / Qrcode.
9. Nr. 30 Brochure istruzioni Piatto Mitico.
10. Segnalazione sulle Ns piattaforme del Vs ristorante indicizzato su Google.



Foodmission Association - Via Bachelet – 88811 Cirò Marina (KR) ITALY – Tel. 3351579211  
e-mail: [info@foodmission.it](mailto:info@foodmission.it) – [www.foodmission.it](http://www.foodmission.it)

---

### **Requisiti obbligatori**

1. Essere maggiorenni.
2. Aver frequentato e ottenuto il certificato del corso SAB (prima veniva chiamato REC);  
Somministrazione di alimenti e bevande.
3. Esercitare o avere esercitato per almeno due anni, anche se non continuativi, attività nel settore della ristorazione o comunque nell'ambito della somministrazione. In questo caso è sufficiente anche aver lavorato come dipendente.
4. Essere in possesso almeno di un diploma di scuola superiore dove, nel corso di studio, siano state previste materie riguardanti il commercio e/o la preparazione di alimenti.
5. Requisiti urbanistici ed edilizi. Verificate che il locale che avete scelto rispetti i vincoli paesaggistici e storici. Il locale deve avere una metratura idonea e disporre di servizi igienici accessibili anche dai clienti portatori di handicap.
6. Destinazione d'uso. Sebbene non sia obbligatorio, sarebbe preferibile che la destinazione d'uso del locale fosse di tipo commerciale.
7. Requisiti tecnici, in materia di sicurezza sul lavoro e di idoneità sanitaria.
8. Manuale HACCP. Questo documento deve essere redatto da un professionista per evitare contestazioni e deve contenere le modalità di trattamento di cibi e bevande.
9. Tutti gli adempimenti fiscali vigenti.

### **Le Referenze dell'associazione FOODMISSION**

***Le Nostre Referenze aggiornate al 19/05/2019 sono le seguenti:***

1. Certificazione ISO 9000
2. Accredito ai corsi di formazione presso la Regione Calabria
3. 35.000 Utenti sulle varie piattaforme social



Foodmission Association - Via Bachelet – 88811 Cirò Marina (KR) ITALY – Tel. 3351579211  
e-mail: [info@foodmission.it](mailto:info@foodmission.it) – [www.foodmission.it](http://www.foodmission.it)

---

### **Requisiti obbligatori per il progetto PIATTO MITICO**

1. I piatti mitici possono essere massimo 5 (cinque) con validità 30 giorni dalla data del lancio
2. Si può definire Piatto Mitico solo quelle pietanze che hanno materie prime rintracciabili con i relativi documenti di acquisto
3. Devono avere possibilmente territorialità della materia prima, stagionalità, qualità meglio se vengono utilizzate prodotti DOP e IGP
4. Dotazione necessaria per l'utilizzo del sistema Tablet 8" almeno 2, ed almeno nr. 30 etichette RFid

Il presente accordo di convenzione è da intendersi rinnovato tacitamente alla scadenza, salvo disdetta scritta di una delle parti, con preavviso di almeno tre (3) mesi.