



SMART LABEL



Autovalutazione assistita
Valutazione tecnica
Valutazione partecipata



GINGER PEOPLE & FOOD AL KHARUB cooperativa sociale

Site: AGRIGENTO Activity: RISTORANTE
VIA EMPEDOCLE 1 First Issue: 14/05/2019
Website: Current issue: 14/05/2019

Il Ristorante **GINGER People & Food** è il primo classificato del **premio BEZZO 2018** valutato con il sistema di valutazione partecipata **LICET®** sviluppato da **AREGAI Terre di Benessere** per aiutare chi lo applica a seguire un percorso di qualifica che **valorizza** le proprie scelte e azioni con cui genera benessere per sé stesso e per gli altri. .

L'innovatività del **sistema LICET®** è la sua correlazione con gli **obiettivi di sviluppo sostenibile SDGs** e con l'indicatore **BES (Benessere Equo e Sostenibile)** che consente ad aziende e amministrazioni di andare "oltre il PIL" per migliorare il benessere sul territorio.

Questa **SMART LABEL** è il premio che il **laboratorio STILLAB e MEDITERRANEACONSULAB, soci di AREGAI qualificati LICET®**, hanno offerto al ristorante **GINGER People & Food** per fotografare il suo impegno a gestire in modo sostenibile il proprio ristorante e a generare benessere con 5 modalità di azione come descritto nel seguito:

Legame con territorio: evidente il legame con il territorio specifico agrigentino e con la vasta cultura africana. Da sottolineare che il ristorante Ginger fa parte delle attività svolte dalla Cooperativa Al Karub, impegnata sia nella rivitalizzazione delle biodiversità agricole e dell'apicoltura (reinserimento dell'ape nera siciliana), nell'inserimento lavorativo di migranti, nel conferimento di alimenti pronti a sostegno di persone in difficoltà, fino all'organizzazione di corsi di cucina per donne migranti, al fine di offrir loro opportunità di apprendimento della lingua italiana e formazione lavoro. La cooperativa intraprende eventi di coinvolgimento della popolazione locale attraverso l'organizzazione di festival e partecipazione ad eventi (Sagra del Mandorlo in Fiore, CousCous Festival, ecc). Non viene lavorata carne suina, per rispetto alla fede islamica.

Innovazione e miglioramento: La cucina di Mareme Cisse rappresenta una proposta culinaria innovativa non solo per il mercato agrigentino. La chef si tiene aggiornata grazie alla partecipazione a corsi ed a workshop, è molto attenta ad ottimizzare la fruizione dei prodotti in cucina. Le forniture alimentari hanno stoccaggio minimo, in quanto gli acquisti sono fatti in base alle concrete previsioni di consumo. Il gruppo di lavoro in cucina ed in sala (4 persone in tutto) è molto coeso e solidale.

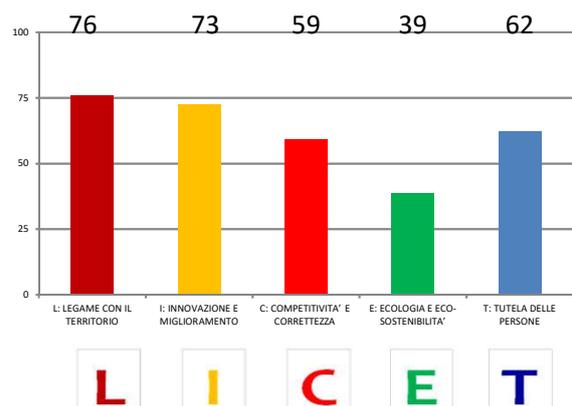
Competitività e correttezza: Il gruppo di lavoro convoca riunioni, al bisogno, per comunicazioni urgenti e per verificare/correggere eventuali criticità di servizio. Il ristorante si impegna ad interagire con organizzazioni imprenditoriali di promozione e condivide iniziative anche attraverso i propri canali internet. La comunicazione delle scelte effettuate è chiara e trasparente, come dimostrato dalla menzione dei fornitori scelti. Si tratta spesso di piccoli o piccolissimi produttori, che hanno guadagnato la fiducia del ristorante grazie alla qualità dei loro prodotti ed alla fiducia che si è instaurata nel tempo. La competitività viene alimentata anche dallo story telling del personale che intrattiene i clienti raccontando, per esempio, dell'uso di spezie e dello zenzero (ginger=zenzero, di cui viene offerta bevanda all'inizio del pasto).

Ecosostenibilità: L'impegno per la sostenibilità ambientale viene perseguito sia con la riduzione di sprechi e scarti, grazie a modalità di acquisto razionalizzate, che attraverso il conferimento di oli esausti. Viene incentivata la pratica del 'doggy bag'. Molta attenzione viene rivolta anche alla raccolta differenziata cittadina. L'illuminazione è a LED, non temporizzata. Non sono rilevate tecniche o sistemi di raccolta acqua (cisterne per raccolta acqua piovana, per esempio).

Tutela della Persona: Il personale ha svolto i corsi di sicurezza sul lavoro come da normativa cogente. Si tiene in debita considerazione il corretto equilibrio tra lavoro e famiglia. Nel rapporto con la clientela si evidenzia la grande attenzione rivolta ai bisogni particolari sia di carattere alimentare che di mobilità. Si sottolinea l'impegno della cooperativa Al Karub a mettere in atto ogni forma di comunicazione trasversale dal fornitore al cliente finale al fine di perseguire fattivamente obiettivi scalari di crescita che vedano coinvolti tutti gli stakeholder della filiera e tutti ne traggano vantaggi.



<https://gingerpeoplefood.wordpress.com/>





GINGER PEOPLE & FOOD

AL KHARUB cooperativa sociale

LABEL LICET®

Autovalutazione assistita
Valutazione tecnica
Valutazione partecipata



Site: AGRIGENTO
VIA EMPEDOCLE 1

Activity: RISTORANTE

First Issue: 14/05/2019

Current issue: 14/05/2019



Il Ristorante Ginger People & Food opera con 35 posti a sedere interni più circa 20 posizionati su una porzione di terrazza in concessione d'uso dal Comune. Caratteristica distintiva di Ginger è la cucina proposta: una sapiente miscela di tradizione culinaria siciliana ed africana, che suggella e ripropone le antiche e moderne contaminazioni tra l'Isola e l'Africa. La chef senegalese Mareme Cisse fonda sapientemente la propria cultura gastronomica (con forti influenze francesi) con le tipicità siciliane, proponendo piatti innovativi e tradizionali allo stesso tempo.

