



**Quando il bar pensa alla salute dei suoi clienti diventa Cardioprotetto**  
*Lunedì 5 febbraio a Varedo presso Ristopiù Lombardia*  
*la presentazione ufficiale dell'iniziativa*

Varedo, 02/02/2018 - Cosa succede se, all'interno di un bar, un cliente si sente male e avverte i sintomi dell'infarto? Cosa succede se un bambino ingoia una caramella e inizia a non respirare più? Chi interviene? Chi è deputato all'intervento? Quali strumenti sono a disposizione? Queste eventualità possono trasformarsi in dramma, se i locali non sono preparati ad affrontarle: per rispondere a questa esigenza pressante di salute e protezione è nato il progetto

**“Bar Cardioprotetto”,  
che verrà presentato ufficialmente lunedì 5 febbraio alle ore 14,30  
a Varedo, in via Monte Tre Croci 5 (sede di Ristopiù Lombardia).**

L'iniziativa è ideata dalla **società di consulenza Four** e lanciata in partnership con **Ristopiù Lombardia**, azienda che commercializza prodotti Food&Beverage per il canale HoReCa.

**L'evento è gratuito** e rivolto agli imprenditori dei bar e dei locali, ai loro dipendenti e collaboratori e alla stampa locale e di settore.

Numerosi gli interventi previsti:

- ✓ **Elena Ronzoni**, responsabile Pubbliche Relazioni di Ristopiù Lombardia, presenterà l'azienda e l'impegno nei confronti dei bar e dei locali, anche in riferimento alla salute delle persone
- ✓ **Gianluigi Bonanomi**, cofondatore e responsabile della comunicazione di Four, presenterà il progetto “Bar Cardioprotetto”
- ✓ **Mirko Damasco**, Ceo di Four, terrà un corso per tutti i baristi sui seguenti temi: manovre di disostruzione, uso del defibrillatore, sicurezza a tavola

*“Tante volte – spiega il **Presidente di Ristopiù Lombardia, Giuseppe Arditi** – ci confrontiamo, come imprenditori del settore, sul tema della sicurezza; pensiamo alla sicurezza fisica, a quella dei prodotti, alla catena del freddo, alle certificazioni. Ci dimentichiamo però della sicurezza delle persone, ossia di proteggere i nostri clienti e di aiutarli nel caso non si sentissero bene quando sono all'interno del nostro locale. La presenza di un defibrillatore è assolutamente necessaria. Perché nessuno ne parla? Ebbene, grazie all'iniziativa del Bar Cardioprotetto, vogliamo farlo noi. Ricordando a tutti, per esempio, che la presenza di un defibrillatore unita a personale addestrato alle manovre di rianimazione può portare la sopravvivenza in caso di arresto cardiaco fino al **75%!”**.*

Dotarsi di strumenti quali il defibrillatore, tra l'altro, non deve essere visto come un impegno oneroso: in aiuto arriva lo Stato, come precisa **Mirko Damasco, Ceo di Four**: *“È possibile infatti ottenere uno sconto sul premio INAIL (anche del 28%!), se in regola con la formazione sulla sicurezza sul lavoro, nel caso di bar di grandi dimensioni. Inoltre, il super ammortamento, introdotto con Legge di Stabilità 2016, e riconfermato, consente alle aziende di ammortizzare il cespite (solo beni materiali strumentali nuovi) al 130% del suo valore anziché al 100%. Defibrillatore nuovo compreso”*.

In occasione dell'evento del 5 febbraio verranno anche presentati i **corsi inseriti nell'Academy Ristopiù Lombardia e dedicati al Bar Cardioprotetto**. Il percorso di formazione, che dura 8 ore e va rinnovato ogni due anni, si articola in quattro fasi: 1. Preparazione del cibo (con uno chef abilitato) 2. Manovre di disostruzione (per adulti e bambini) 3. Manovre di rianimazione respiratoria (BLS) 4. Rianimazione cardio-polmonare con defibrillatore (corsi BLSD certificati Areu). Four offre anche i migliori defibrillatori in Italia (i Nihon Kohden modello 3100), sia in vendita che a noleggio. Per i possessori della Magic Risto Quality Card è previsto uno sconto del 10% sull'acquisto dei corsi e dei defibrillatori.

#### Informazioni su Four

Four è una società di consulenza composta da quattro professionisti appassionati di formazione che hanno voluto costruire qualcosa di nuovo, insieme. Quattro sono anche gli ambiti di cui si occupano: sicurezza sul lavoro, primo soccorso, mondo del Web e comunicazione (*La parola FOUR, scomposta, diventa FO, come formazione, e UR, come urgenze*).

Sito: [www.four.srl](http://www.four.srl)

#### Informazioni su Ristopiù Lombardia

Ristopiù Lombardia, guidata da Giuseppe Arditi, è specializzata nella commercializzazione e distribuzione di prodotti alimentari surgelati, freschi e secchi. È stata fondata dal Presidente e dai suoi soci nel 1999.

Target dell'azienda sono i Bar e la Ristorazione. Principali fornitori sono le più importanti multinazionali del settore Food, ma anche aziende piccole e medie presenti sul territorio italiano.

Il territorio coperto comprende la Lombardia (province di Milano, Como, Lecco, Monza Brianza, Varese).

L'azienda è partner del Gruppo Ursa Major (presidente Giuseppe Arditi), Associazione Consortile che raccoglie sotto un unico marchio i migliori distributori Food sul territorio nazionale.

Sito: [www.ristopiulombardia.it](http://www.ristopiulombardia.it)

**I posti sono ad esaurimento.**

Per prenotarsi seguire questo link <http://bit.ly/2DlghTH> oppure chiamare il numero 0362/5839210.

Per informazioni e iscrizioni

Ufficio Marketing Ristopiù Lombardia

Tel. +39 0362.5839200

[info@ristopiulombardia.it](mailto:info@ristopiulombardia.it)

[www.ristopiulombardia.it](http://www.ristopiulombardia.it)