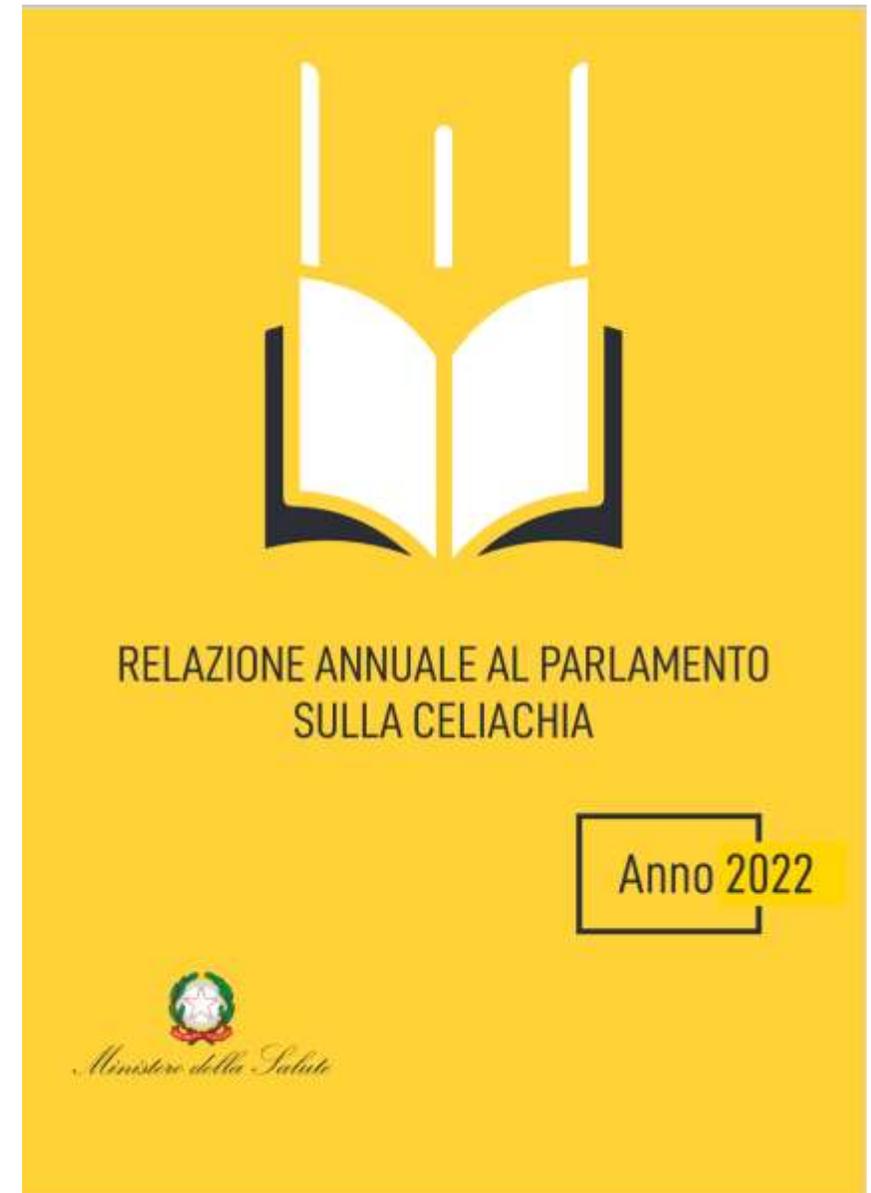
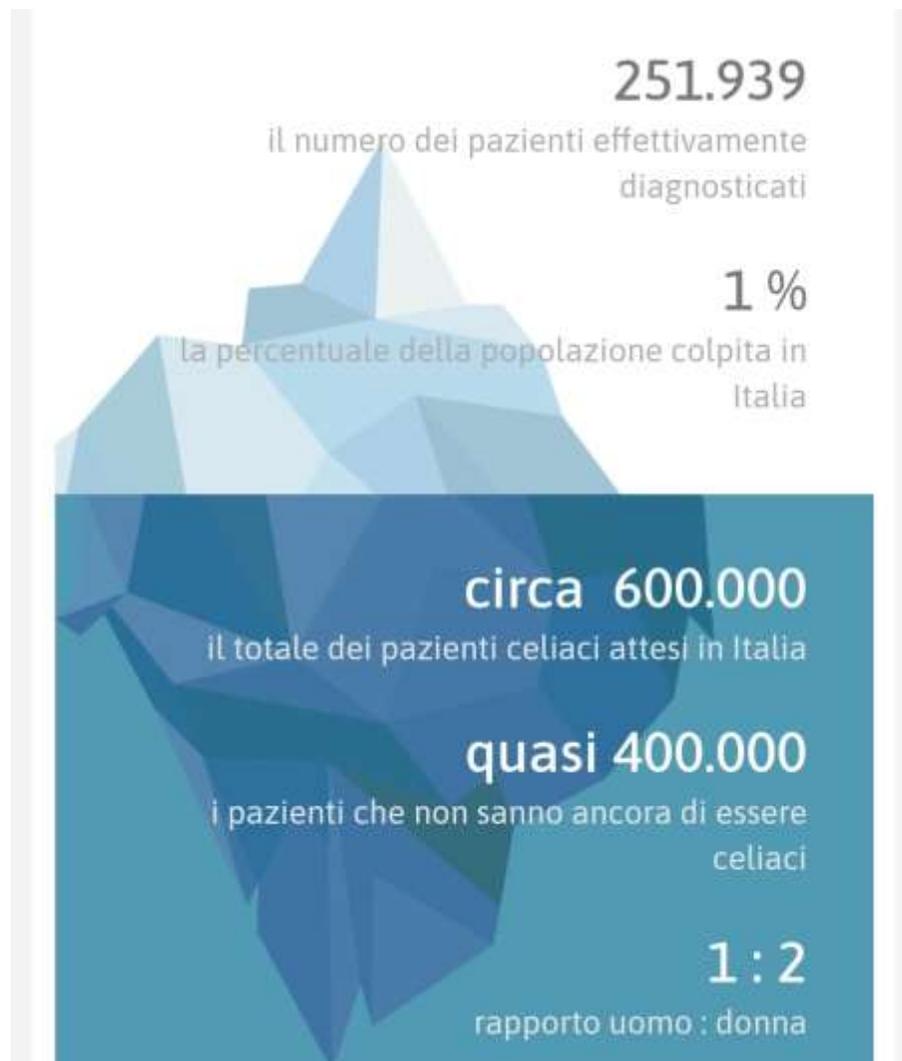




Indagine Ristorazione e celiachia Italia 2023

Premessa 1/ i numeri della celiachia



Premessa 1/ i numeri della celiachia

- 250.000 famiglie italiane
- 200 – 400.000 turisti celiaci stranieri /anno*



- Stima AIC su fonte: [Ministero del Turismo](#)

Premessa 2/ il programma AFC



Come funziona

AFC PER IL RISTORATORE

Il percorso di adesione del programma alimentazione fuori casa consiste in:

A CORSO DI FORMAZIONE

La parte teorica illustra gli specifici requisiti tecnici da applicare nella preparazione di pasti senza glutine. La parte pratica del corso, invece, illustra le caratteristiche tecnologiche dei prodotti base senza glutine, come farina e pasta.

C CONTROLLO

Le strutture del Network AIC vengono monitorate periodicamente da AIC per verificare il mantenimento del rispetto dei requisiti tecnici del progetto.

E AGGIORNAMENTO CONTINUO

L'adesione al programma AFC, sancita dalla firma di un protocollo d'intesa, garantisce al celiaco che il ristorante si impegna a rispettare precise linee guida e offre al locale un servizio di assistenza e aggiornamenti continui.

B CONSULENZA

Un completamento formativo che avviene tramite successivi incontri presso l'esercizio, nel corso dei quali l'AIC aiuta il ristorante a organizzare spazi, ricette e procedure per la filiera gluten-free.

D COMUNICAZIONE

L'elenco dei locali aderenti al programma AFC viene pubblicato sulla Guida cartacea, on-line sul sito web di AIC www.celiachia.it e sull' App per smartphone.



Premessa 2/ il programma AFC



Gli strumenti di comunicazione

2024 Qui alimenti senza glutine

Alimentazione Fuori Casa

Venue with gluten-free foods

AiC Associazione Italiana Celiachia

celiachia.it

Foto: del food & drink, immagine di del cibo, data e foto sono proprietà di del food & drink.

Guida per l'alimentazione **Fuori Casa** EDIZIONE 2023 **senza glutine**

AiC Associazione Italiana Celiachia

9:41 AIC Mobile

Rinnova la tua adesione
porta AIC sempre con te

Locali gluten free

Prontuario

Negozi

Acquista online

Consulta l'ABC della dieta del celiaco

NUOVI LOCALI GLUTEN FREE

LOCALI GLUTEN FREE +20 in Italia

Gelateria 5 Terre 79.1 km

ULTIME NEWS

Allerta richiamo: FERRERO – Kinder Schoko Bons 46g e 125g

L'indagine / il metodo

- Obiettivo: testare **il grado di conoscenza** delle pratiche per la gestione del **servizio senza glutine per celiaci nei ristoranti di tutta Italia e compararlo con un campione rappresentativo dei locali affiliati AFC.**
- La indagine è stata condotta su **2.400 ristoratori italiani NON AFC e 400 ristoratori AFC.**
- Indagine condotta con modalità CATI (Computer Assisted Telephone Interviewing).
- Incarico affidato ad azienda specializzata in studi e ricerche di mercato, Geomarketing e Analisi dati.



L'indagine / il campione

TIPOLOGIA ATTIVITA'		
	Generale	AFC
Ristorante/Trattoria/Osteria	56%	56%
Pizzerie	29%	29%
Hotel/Albergo con ristorazione	15%	15%
	2.400	401
Stagionale	6%	15%
Sempre aperta	94%	85%

NUMERO DI ADDETTI

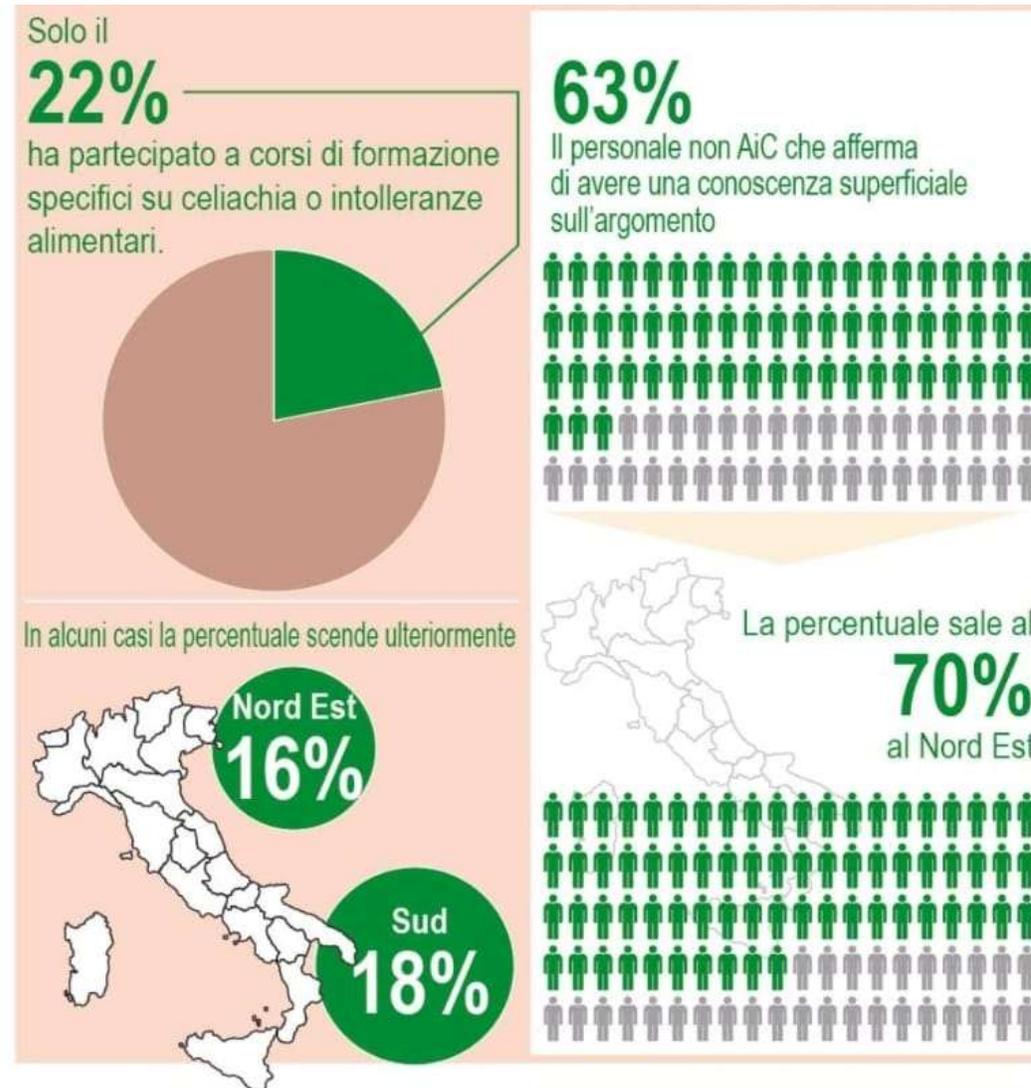


	Generale	Aderenti AFC
Meno di 5 addetti	31%	45%
6-10 addetti	53%	33%
11-20 addetti	14%	17%
Più di 20 addetti	2%	5%
Totale	401	2.400

L'indagine / la formazione

In media, tra i ristoratori italiani, solo il 22% ha partecipato a corsi di formazione specifici su celiachia o intolleranze alimentari.

Il 63% del campione generale nazionale afferma di avere una conoscenza superficiale della celiachia.



L'indagine / le domande «civetta»

La preparazione limitata da parte del campione dei ristoratori italiani si evince da una serie di risposte a domande «civetta», esempio:

- > La conoscenza delle condizioni di utilizzo del claim «senza glutine» (Regolamento UE 828/2014)
- > La competenza sui rischi contaminazione nella preparazione del caffè espresso



“what else.....”

- **Circa il 50% dei locali non AFC** afferma che **il caffè espresso non ha mai problemi di contaminazione**. Solo il 30% solleva il problema della possibile contaminazione con il caffè d'orzo.

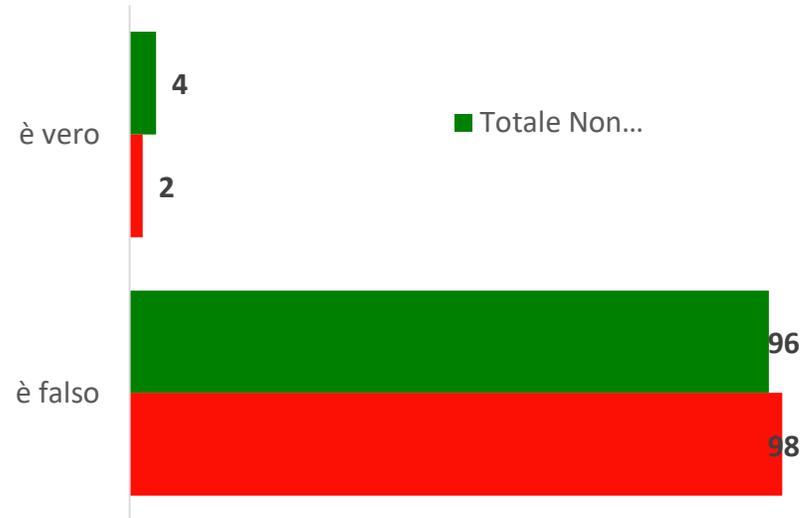


“essere o non essere
senza glutine....”

- **il 68% dei locali non AFC non utilizza la dicitura “senza glutine”** anche se prepara piatti senza glutine

L'indagine / le fake news...

“Il glutine si distrugge alle alte temperature, per cui, per esempio nella cottura delle pizze senza glutine in forno, non bisogna prendere precauzioni particolari”?



..non siamo interessati al programma AFC per l'impossibilità di disporre di una cucina dedicata

FAKE!

In molti casi non è necessaria una cucina dedicata per un servizio sicuro e di qualità.

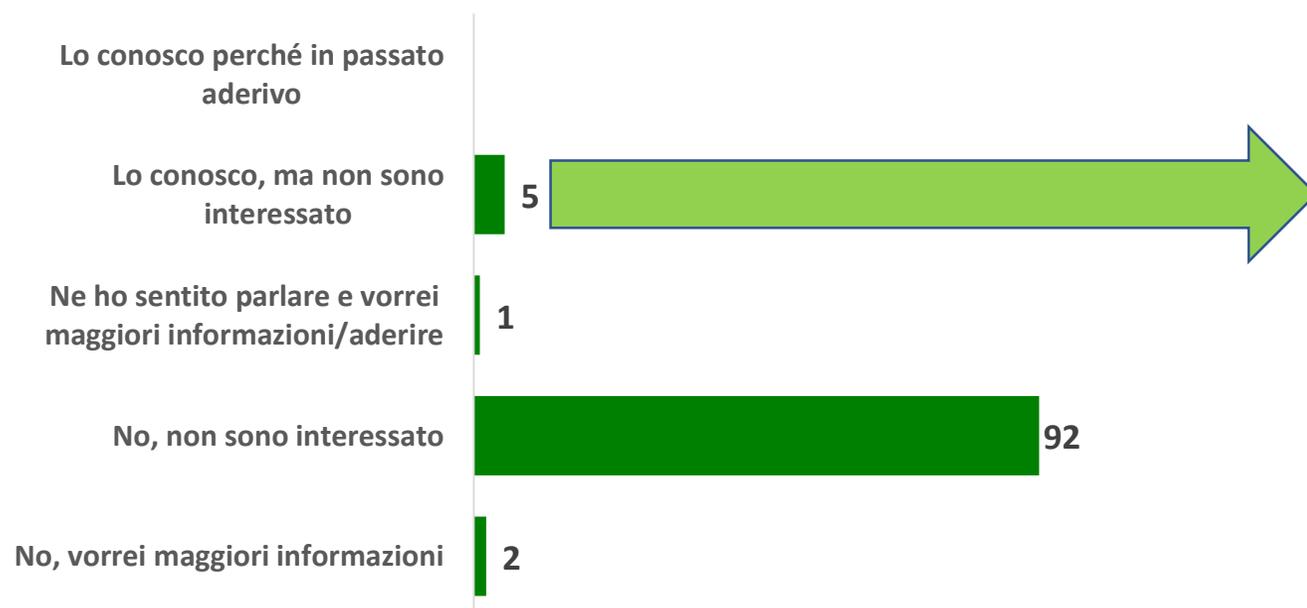
...troppe spese e poco ritorno economico

FAKE!

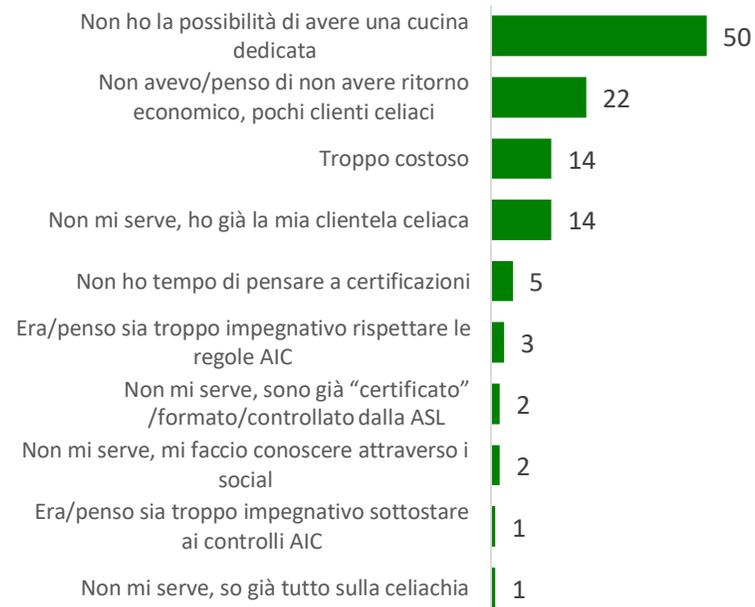
Il costo è irrisorio se non simbolico.

L'indagine / la conoscenza del programma AIC

Conosce il programma per l'Alimentazione Fuori Casa senza glutine di AIC ed è interessato al programma?



Potrei chiederle perché non è interessato o ha aderito in passato e ora non più?



La metà dei gestori che si dichiarano non interessati al programma AFC afferma di non avere la possibilità di disporre di una cucina dedicata.

L'aspetto economico sia in termini di spesa che di ritorno costituiscono la seconda motivazione.

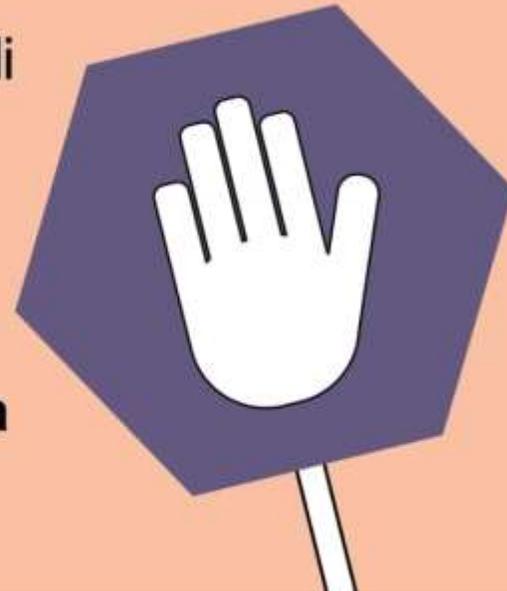
L'indagine / i vantaggi per il ristoratore

Spesso fra le motivazioni che impediscono ai locali di informarsi e aderire al network AFC troviamo parole come: paletti, limiti, vincoli, controlli, sforzi a cui deve sottoporsi il ristoratore che desidera offrire un servizio senza glutine.

L'adesione al programma AFC offre conoscenza, supporto e consulenza che aiuta il ristoratore nell'intero flusso di lavoro, rendendo **più facile e agevole il servizio al celiaco**. Per esempio:

Nella preparazione di piatti per celiaci i locali *non AFC* **tendono a fermare la produzione con glutine**, pulire e ripartire, o a servire solo piatti confezionati senza glutine.

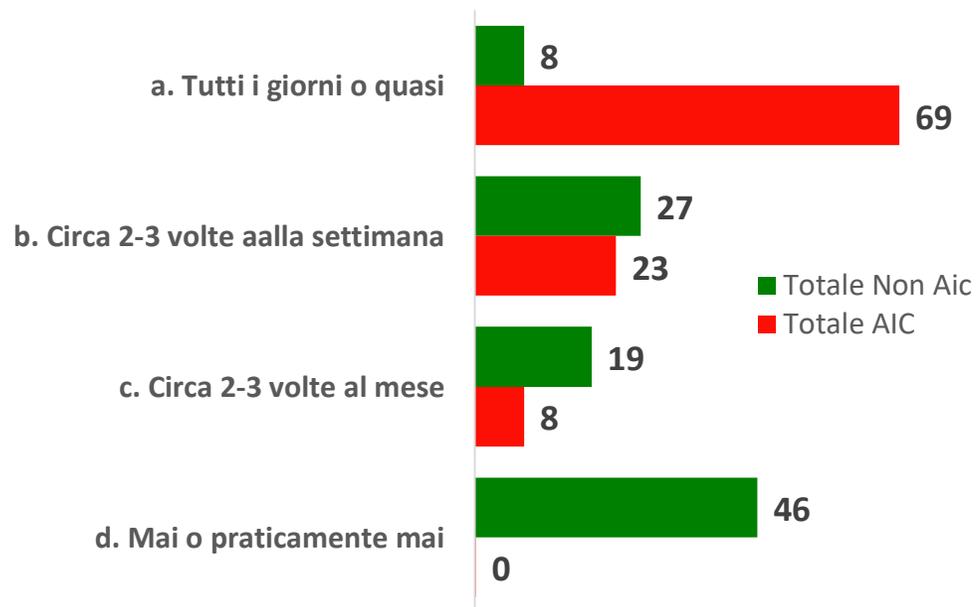
Nel servizio i *non AFC* **non usano un sistema di identificazione.**



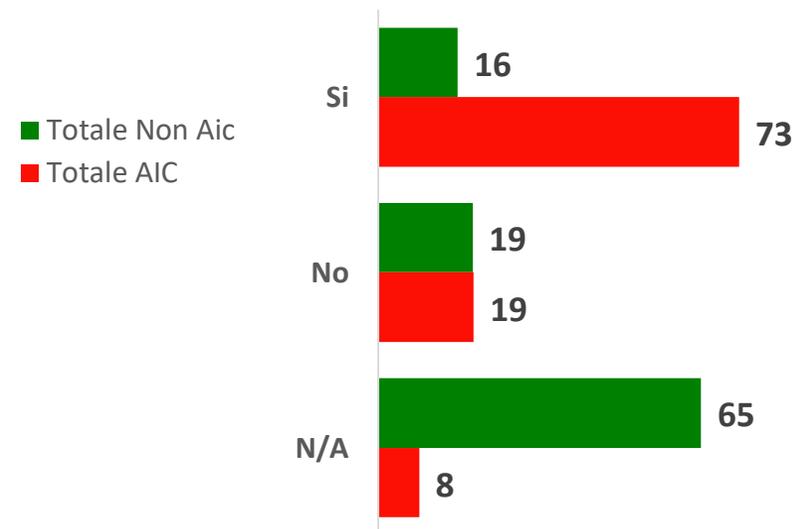
L'indagine / i vantaggi economici per il ristoratore

L'indagine Ristorazione e Celiachia 2023 rivela un altro dato molto interessante sul ritorno economico e di immagine legato alla scelta di offrire un servizio senza glutine.

Nella sua attività, con quale frequenza serve clienti che le chiedono piatti senza glutine?



Ha potuto rilevare, da quando ha avviato il servizio senza glutine, un ritorno in termini di immagine, reputazione e anche economico (più clienti)?



L'indagine / i vantaggi economici per il ristoratore

L'indagine Ristorazione e Celiachia 2023 rivela un altro dato molto interessante sul ritorno economico e di immagine legato alla scelta di offrire un servizio senza glutine.

Senza glutine **AFC**



- ★ 86% di riscontro positivo
- ★ 69% richiesta quotidiana piatti gluten free
- ★ ritorno di immagine ed economico

Senza glutine **non AFC**

- ★ 71% di riscontro positivo
- ★ poca richiesta piatti gluten free
- ★ vantaggio più contenuto

Conclusioni .1

- gap importante del tessuto ristorativo nazionale nelle competenze e capacità di accoglienza dei celiaci.
- un reale scarto di competenza fra i locali che aderiscono al programma Alimentazione Fuori Casa senza glutine di AIC e i locali non aderenti



Il fatto che comunque di celiachia un poco tutti sappiamo è comunque un **segnale positivo rispetto al passato**, quando la sua conoscenza era praticamente nulla.

Conclusioni .2

Aspetto positivo è che molti dei locali che non hanno una conoscenza approfondita della celiachia, **NON servono i celiaci.**

> Nell'incertezza, **il ristoratore ha lo scrupolo e l'attenzione** a non servire un cliente di cui potrebbe mettere a rischio la salute

> **importante bacino**, su cui lavorare



Partnership
FIPE - AIC

