

COMUNICATO STAMPA

ELIOR E AIC: PER LA PRIMA VOLTA LA SPIGA BARRATA ENTRA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Le due realtà collaborano per assicurare agli ospiti celiaci pasti sicuri, bilanciati e in grado di garantire maggiore inclusione

Milano, 23 novembre 2020 – Elior, realtà leader nella ristorazione ed AIC - Associazione Italiana Celiachia, **siglano un accordo per dotare i pasti confezionati serviti nei ristoranti aziendali del marchio Spiga Barrata**, il logo che orienta in modo decisivo il consumatore celiaco perché garanzia del rispetto dei rigorosi standard AIC. Si tratta della **prima collaborazione nel settore della ristorazione collettiva**, con la possibilità per Elior di utilizzare il Marchio in esclusiva per un anno.

La partnership ha la finalità di garantire agli ospiti delle ristorazione aziendale **un’offerta ricca e variegata di piatti senza glutine sottoposti preventivamente alle verifiche di AIC**, allo stesso tempo corretti e bilanciati dal punto di vista nutrizionale. Inoltre, il progetto riconosce l’importanza del **pasto a livello sociale**, consentendo ai celiaci che pranzano presso i ristoranti aziendali di scegliere i piatti da consumare in base ai propri gusti e alla dieta desiderata, come tutti gli altri utenti.

Grazie all’innovativa **linea iColti in Tavola di Elior**, piatti pronti confezionati in ATP (Atmosfera Protettiva) in oltre 400 varianti, tra cui diverse opzioni gluten free e verificate da AIC, gli utenti che soffrono di celiachia possono fruire di **servizi avanzati come il welfare@home**. Una soluzione innovativa, che tiene conto del contesto attuale con un grande numero di lavoratori in smart working e che allo stesso tempo fornisce la possibilità alle azienda di estendere gli strumenti per il benessere dei lavoratori anche casa.

Per ottenere la licenza della Spiga Barrata, Elior si è sottoposta al rigoroso controllo di AIC, che ha **verificato la cucina centrale di Zola Predosa (BO)**. Lo stabilimento, che si è dotato di una linea interamente dedicata ai pasti gluten free, con l’adozione di processi specifici per garantire la massima sicurezza della produzione, sarà auditato regolarmente da AIC.

“Crediamo che tutti i nostri clienti abbiano diritto ad un pasto sano, buono e vario, a prescindere da eventuali ulteriori esigenze di chi deve seguire una dieta di esclusione e per questo siamo molto fieri di essere la prima realtà della ristorazione collettiva a ottenere il gold standard del senza glutine da parte di un partner riconosciuto come AIC. Grazie all’applicazione di nuove tecniche di confezionamento e la verifica dei nostri processi, siamo oggi in grado di offrire ai celiaci un’offerta altamente personalizzata, con varietà e gusto, al pari di tutti gli altri nostri utenti” sottolinea **Rosario Ambrosino, Amministratore Delegato di Elior**.

“Siamo molto soddisfatti di aver fatto un ulteriore passo avanti per normalizzare la vita delle persone celiache in un settore fondamentale come quello della ristorazione collettiva, in cui ancora oggi non è scontato poter trovare un servizio che sappia coniugare l’assenza di glutine con un pasto vario e bilanciato. Si tratta di una novità importante per le persone che ogni giorno si trovano di fronte all’esigenza di soddisfare il proprio bisogno di salute attraverso un’alimentazione gluten free, affiancandosi agli altri settori del fuori casa con cui già da diverso tempo condividiamo l’obiettivo di rendere sicuro il pasto dei celiaci” commenta **Giuseppe Di Fabio, Presidente di AIC – Associazione Italiana Celiachia.**

Elior

Leader in Italia nella Ristorazione Collettiva, Elior serve nel nostro Paese oltre 106 milioni di pasti l’anno in più di 2.400 ristoranti e punti vendita grazie ai suoi 12.000 collaboratori. Elior opera in molteplici settori quali le aziende, le scuole, il socio-sanitario, le forze armate, i musei, e la ristorazione a bordo delle Frece di Trenitalia. Offre **soluzioni su misura per ogni cliente**, prendendosi cura di ciascuno grazie a un’offerta di ristorazione equilibrata, con servizi personalizzati e innovativi. Ingredienti vincenti di Elior sono da sempre gusto, sostenibilità e innovazione, per rendere ogni pasto un momento da assaporare grazie a ingredienti freschi di qualità, piatti bilanciati e sempre contemporanei. La **qualità** è per Elior un impegno quotidiano reso concreto e tangibile non solo dalla scelta degli ingredienti del territorio e dall’attenzione offerta dal personale, ma anche dalle **certificazioni** che sono costantemente rinnovate e dall’adesione a protocolli di sostenibilità, come il **Global Compact**, il programma delle Nazioni Unite sulla Responsabilità Sociale d’Impresa. Un impegno che si traduce in una strategia di CSR aziendale, **Positive Foodprint Plan™**, attraverso la quale si vuole creare un circolo virtuoso nel mondo della ristorazione, dal campo coltivato alla tavola, lavorando in sinergia con fornitori, clienti, utenti finali e dipendenti.

www.elior.it – www.eliorgroup.com



Ufficio Stampa

APCO Worldwide

Apco4elior@apcoworldwide.com

Elena Bonatti – 345 945 1760

Alberto Bellini – 334 296 5262

AIC

L’**Associazione Italiana Celiachia** nasce nel 1979 e oggi è portavoce dei pazienti e delle loro istanze in tutti i più importanti contesti istituzionali, cura progetti volti al miglioramento della vita quotidiana del paziente, iniziative e strumenti di comunicazione volti a informare e sensibilizzare il pubblico, i media e la classe medica, risponde direttamente ai bisogni dei celiaci sul territorio grazie alle sue 20 AIC associate, sostiene la migliore ricerca scientifica attraverso **Fondazione Celiachia**, gestisce il **marchio Spiga Barrata**, la massima garanzia di sicurezza e idoneità per le persone celiache, attraverso **la sua impresa sociale Spiga Barrata Service**. Spiga Barrata Service gestisce le attività e servizi professionali, ad elevato know-how, dedicati al settore Food, come, oltre alla Spiga Barrata, il Prontuario degli Alimenti e i progetti speciali dedicati alla ristorazione fuori casa. Le Aziende che hanno scelto il marchio Spiga Barrata solo in Italia sono oltre 130 con oltre 2650 prodotti licenziatari. In Europa i prodotti con la Spiga Barrata sono quasi 23.000 per un totale di oltre 1.000 aziende licenziatricie. AIC ha all’attivo anche un programma destinato alla formazione ed al controllo dei locali della ricettività e ristorazione che conta oggi oltre 4.200 strutture aderenti in tutta la penisola.

La celiachia può insorgere a qualsiasi età ed è una infiammazione cronica dell’intestino tenue, scatenata dall’ingestione di glutine in soggetti geneticamente predisposti. **La dieta senza glutine è l’unica terapia disponibile per la celiachia**, va eseguita con rigore per tutta la vita. Oggi in Italia i celiaci diagnosticati sono **oltre 200.000** ma sappiamo che la patologia colpisce **l’1% della popolazione**. Il numero teorico complessivo dei celiaci sarebbe quindi pari a 600.000 persone circa, di cui circa 400.000 ad oggi non è ancora consapevole della sua diagnosi. Per questo la celiachia è definita malattia sociale e il cosiddetto “iceberg della celiachia” è ancora in gran parte sommerso.

www.celiachia.it

www.spigabarrata.it

Facebook: @AIC.Associazione.Italiana.Celiachia

Twitter: @AIC_celiachia

YouTube: AIC Associazione Italiana Celiachia ONLUS

Ufficio Comunicazione

Elisa Canepa – ecanepa@celiachia.it, 346 9856 546