



# AiC

Associazione  
Italiana  
Celiachia

## RISTORAZIONE SENZA GLUTINE

Entra anche tu a far parte delle oltre 4.500 attività aderenti al programma AFC (Alimentazione Fuori Casa senza glutine) a cui il celiaco può affidarsi.



# 5 FALSI MITI SULLA RISTORAZIONE SENZA GLUTINE

Non tutti sanno che esiste un **programma consolidato** non solo per rispondere in maniera efficace e sicura alla richiesta del senza glutine, ma anche per cogliere appieno l'opportunità di business che i celiaci italiani e stranieri che visitano il nostro Paese ogni anno\* rappresentano.

Questo progetto si chiama **Alimentazione Fuori Casa** senza glutine, sintetizzato nell'acronimo **AFC**.

Proviamo a sfatare i **5 falsi miti** che impediscono più di frequente ai ristoratori di cogliere appieno l'opportunità del senza glutine con il network AFC.

\*I celiaci italiani sono stimati in oltre mezzo milione, i turisti stranieri in oltre 200.000 presenze/anno (fonte ISTAT 2024).



1

*“Ho bisogno di una cucina dedicata”*

2

*“Troppe complicazioni per niente! Non ne vale la pena”*

3

*“Aderire al network AFC mi costa troppo”*

4

*“I celiaci mi conoscono già”*

5

*“So già tutto! Non ho bisogno di assistenza”*

## TUTTO FALSO!

Nella maggior parte dei casi non è necessario disporre di una cucina dedicata per offrire un servizio sicuro e di qualità, nel rispetto degli standard AFC, anzi: i tutor AIC sono a disposizione del locale per aiutarlo nella organizzazione di spazi e procedure.

Inoltre, in un mercato sempre più affollato, offrire un servizio senza glutine sicuro e di qualità permette di differenziarsi e di attingere a un bacino di clienti maggiore.

Parlando di costi, il corrispettivo dovuto varia da regione a regione, ma in generale si tratta di un costo irrisorio.

Sebbene un locale possa contare su un'ottima visibilità, questa non può essere paragonabile alla visibilità garantita e altamente profilata dei canali di comunicazione previsti dal programma AFC.

Infine, non si tratta solo di una questione formativa, l'adesione al network AFC garantisce al locale un controllo periodico degli standard condivisi, con inevitabili benefici per la reputazione del locale, e un aggiornamento e una consulenza costanti.

# Senza glutine: un valore aggiunto e un'opportunità di business per la ristorazione e le strutture ricettive



Secondo i dati ufficiali più recenti del Ministero della Salute, in Italia, sarebbero oltre 250.000 le persone che hanno ricevuto una diagnosi di celiachia, ma si stima che siano addirittura **oltre mezzo milione** quelle che soffrono di questa patologia in tutto il Paese. Si tratta di **numeri in crescita ogni anno**, confermati anche dai dati economici: il mercato di prodotti e servizi di ristorazione per celiaci è in forte sviluppo, rappresentando così un'**importante opportunità di business**.

## DATI

I dati dimostrano che, nel 70% dei casi, i clienti celiaci **tornano in un locale che ha saputo garantire loro un pasto gluten-free sicuro e di qualità** e, in media, lo consumano con altre **3-4 persone\***.

\*Fonti: Indagini AOECS, aoececs.org e indagine AIC "Io celiaco", 2021.

Aderire al Network AFC, quindi, significa poter contare su un **partner affidabile e riconosciuto** come AIC, che detiene anche il marchio Spiga Barrata che rappresenta per il consumatore celiaco la massima garanzia di **sicurezza e idoneità** alla propria dieta e che si trova anche nel logo AFC, immediatamente riconoscibile da tutti i vostri potenziali clienti sulla vetrifania del locale.

AIC offre **formazione, consulenza e controllo**. Inoltre, il programma AFC prevede una Guida cartacea, la prima **Guida italiana alla ristorazione senza glutine**, con l'elenco di tutti i locali aderenti, che rappresenta un punto di riferimento per i celiaci.



# 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 AFC 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 ristoratore 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 ristoratore 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](http://www.celiachia.it) e sull'App per smartphone AIC Mobile.



**AiC**

Associazione  
Italiana  
Celiachia

# I VANTAGGI COMPETITIVI DEL PROGRAMMA AFC

Scopri i vantaggi competitivi evidenziati dai dati oggettivi raccolti per te da AIC.

1

## FIDUCIA

I celiaci preferiscono i locali AFC: la frequenza d'uso da parte dei celiaci italiani di locali appartenenti al Network AFC varia tra il 55% e il 100%.

2

## FORMAZIONE

In Italia, il 63% dei locali della ristorazione e ricettività ha una conoscenza solo superficiale della celiachia e solo il 22% ha seguito corsi specifici. Tutti i locali AFC sono invece formati e costantemente aggiornati su celiachia e cucina gluten-free.

3

## AGILITÀ NEL SERVIZIO

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. Grazie all'adesione al programma AFC, si acquisiscono competenze e procedure che permettono di razionalizzare i flussi, semplificando il lavoro e ottimizzando le risorse dedicate.

4

## RITORNO INVESTIMENTO

Se offrire un servizio senza glutine significa avere sempre un ritorno economico, farlo aderendo al circuito Alimentazione Fuori Casa porta ad un maggiore riscontro positivo (86% contro il 71% dei locali non aderenti).

Nel 69% dei locali aderenti AFC, la frequenza di richiesta di piatti senza glutine avviene quotidianamente o quasi.

5

## VISIBILITÀ

L'adesione al programma AFC offre canali di comunicazione altamente profilati, che raggiungono decine di migliaia di utenti: l'app AIC Mobile, utilizzata anche dai turisti stranieri, grazie alla rete con le altre Associazioni Celiachia all'estero; la prima e unica guida cartacea italiana alla ristorazione gluten-free, la vetrofania, e non ultimo il passaparola fra i celiaci stessi.



# AiC

Associazione  
Italiana  
Celiachia

**Alimentazione Fuori Casa Senza Glutine**

e-mail: [ristorazione@celiachia.it](mailto:ristorazione@celiachia.it)

oppure

contatta la **AiC Locale della tua Regione**

[www.celiachia.it/dove-siamo/](http://www.celiachia.it/dove-siamo/)

