

Milano, dicembre 2024

## PROGRAMMA ALIMENTAZIONE FUORI CASA (AFC) SENZA GLUTINE DI AIC

### IL PROGRAMMA ALIMENTAZIONE FUORI CASA (AFC) SENZA GLUTINE DI AIC

Nasce dall'esigenza dell'Associazione Italiana Celiachia di creare una catena di esercizi informati sulla celiachia, che possano offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci. I locali che vi aderiscono costituiscono il **Network AFC**, che **conta di 4.000 strutture ca. in tutta Italia**, di cui **oltre 500 in Lombardia**.

### A CHI È RIVOLTO

Il Programma AFC è rivolto a esercizi della ristorazione come ad esempio agriturismi, alberghi, bar/caffetterie, bed & breakfast, case vacanze, catering, creperie, enoteche, gelaterie, osterie, paninoteche, pizzerie, pub, fast food, ristoranti, tavola calda, trattorie, villaggi, food truck, panifici, pasticci, pasticcerie, parchi divertimento, imprese alimentari domestiche.

A questi si aggiungono alcuni progetti speciali come: Alimentazione in Viaggio (Autogrill, Mychef), Barca a Vela, Campi estivi per minori, Catene di ristorazione come Old Wild West, America Graffiti e Lowengrube, Catene di gelaterie come Grom, Vending, Trenitalia.

### COME ADERIRE

Per segnalare il proprio interesse ad aderire al Programma AFC, inviare una mail a [afcsegreteria@aiclombardia.it](mailto:afcsegreteria@aiclombardia.it) allegando il modulo di richiesta adesione [https://lombardia.celiachia.it/wp-content/uploads/2021/02/Scheda-adesione-AFC\\_2020.pdf](https://lombardia.celiachia.it/wp-content/uploads/2021/02/Scheda-adesione-AFC_2020.pdf)

In alternativa inviare una mail a [afcsegreteria@aiclombardia.it](mailto:afcsegreteria@aiclombardia.it) indicando nome del locale, nome e cognome titolare o persona da contattare con i suoi riferimenti mail e telefonici.

Per far parte del Network AFC, il primo step è la **partecipazione obbligatoria a un Corso Base**, organizzato da AIC Lombardia, della durata variabile da 2 a 5 ore in base alla tipologia di locale.

I temi trattati sono incentrati su celiachia, alimentazione senza glutine, approvvigionamento delle materie prime e gestione del rischio di contaminazione da glutine, in base alle regole fondamentali AIC.

Se prevista la parte pratica del corso, si esegue una dimostrazione sull'utilizzo delle farine senza glutine per la produzione di impasti base come pane, pasta e pizza.

Il corso si svolge in una sede individuata da AIC.

Per la partecipazione al corso base è richiesto un contributo, **compreso tra 160,00 e 280,00 euro + IVA, in base alla tipologia della struttura**.

Al corso base possono partecipare due persone a struttura, tra cui obbligatoriamente il **titolare e il responsabile della produzione senza glutine** (cuoco/pizzaiolo/gelatiere).

È prevista la possibilità di richiedere di svolgere il **corso base direttamente presso la struttura**. Per questo intervento, AIC Lombardia richiede un contributo maggiorato del 50% rispetto al contributo base a cui si aggiunge il rimborso per la trasferta del professionista.

### CONSULENZA E FIRMA PROTOCOLLO D'INTESA

Dopo aver frequentato il corso base AFC, la struttura **completerà il percorso informativo** in loco con un Tutor Professionista AIC, al fine di adeguare le regole fondamentali AIC al singolo esercizio. Si tratteranno diversi

aspetti dallo stoccaggio materie prime, alla preparazione dei pasti; dal servizio ai tavoli alla definizione del menù, senza tralasciare la comunicazione al cliente.

Il percorso ha termine con la firma di un Protocollo d'Intesa con AIC, che determina l'ingresso nel Programma AFC.

### MONITORAGGI

I locali aderenti al Programma AFC sono monitorati periodicamente da AIC, tramite personale qualificato e l'uso di un'apposita check-list a punteggio. Questi monitoraggi hanno l'obiettivo di verificare il mantenimento del **rispetto dei requisiti richiesti e sottoscritti** e permettono di seguire nel tempo l'andamento del locale, nell'ottica del **miglioramento continuo** dell'offerta senza glutine.

È previsto, inoltre, un sistema di gestione delle segnalazioni dei clienti dei locali aderenti al Programma AFC, che permette di intervenire tempestivamente e puntualmente sulle eventuali criticità.

### COMUNICAZIONE

Le strutture aderenti al Programma AFC ottengono la massima visibilità grazie a:

- **vetrofanìa dedicata** da esporre al pubblico;
- **pubblicazione della struttura sugli strumenti in dotazione ai Soci AIC** quali l' App AIC Mobile, utilizzata da più di 250.000 utenti; la guida per l'Alimentazione Fuori Casa senza glutine; il sito nazionale di AIC <http://www.celiachia.it/DIETA/ricercaStrutture.php?SS=95&M=1099>; il sito di AIC Lombardia Onlus <https://lombardia.celiachia.it/ricerca-esercizi/>
- **invio newsletter dedicata ai Soci** di AIC Lombardia, indirizzata a circa 4.000 utenti;
- **pubblicazione dell'ingresso nel programma AFC nell'area riservata** del sito di AIC Lombardia <https://lombardia.celiachia.it/categoria-aic/locali-e-food-truck-afc/>

**Maggiori informazioni** sono reperibili ai seguenti link:

<https://lombardia.celiachia.it/alimentazione-fuori-casa/>