Guida AFC 2024: boom di bar e caffetterie che scelgono il gluten free

20240722123747shutterstock-2106657014-098d7e4b

Con oltre **251.939 celiaci diagnosticati in tutto il paese** e un numero totale ben più elevato - che viene stimato oltre le **600.000 persone** - sono **sempre di più i gestori di locali in Italia** che hanno capito l'importanza di offrire un servizio gluten free preciso, sicuro e di qualità.

La nuova **Guida AFC 2024** ne è la prova: è boom di caffetterie, bar e gelaterie che fanno parte del Programma AFC - **Alimentazione Fuori Casa senza glutine** promosso da AIC, l'**Associazione Italiana Celiachia**, che da 45 anni è il **punto di riferimento della comunità celiaca in Italia** e che ha contribuito a diffondere in tutto il Paese una cultura del senza glutine che resta ineguagliata nel resto del mondo.

Ben **429 gelaterie, 437 bar e 77 tra cioccolaterie, cornetterie e creperie**, che hanno scelto di essere formati in materia di celiachia e di seguire linee guida specifiche nel rispetto dei requisiti per la somministrazione di prodotti sicuri per i celiaci.

Una rete, quella del **Network AFC**, che non rappresenta solo **un'opportunità di business per ampliare clientela e visibilità**, ma anche e soprattutto un modo virtuoso e inclusivo di operare, che contribuisce a **ridurre l'impatto sociale della celiachia nei pazienti e nelle loro famiglie**. Chi soffre di questa patologia, infatti, tenderà a recarsi più volentieri nei locali affiliati, in grado di garantire loro pasti e prodotti sicuri, di qualità e, soprattutto, gustosi.

Già, perché non dobbiamo dimenticare che i prodotti gluten free disponibili al supermercato per le preparazioni domestiche sono sempre più buoni, per cui **i clienti celiaci stanno diventando sempre più esigenti anche quando si trovano fuori casa.**

Ultimo ma non per importanza: diventare parte del Programma AFC innesca anche **un fenomeno di fidelizzazione**, in cui il cliente celiaco non tarderà a tornare nel bar o nella caffetteria in cui ha trovato

prodotti di qualità. E, perché no, magari anche in compagnia di amici e parenti.

Ma partiamo per gradi: **come si aderisce al Network AFC e quali sono gli strumenti offerti da AIC?**

CORSO BASE SULLA CELIACHIA E SULL'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE: Il corso comprende una parte teorica, durante la quale si acquisiscono conoscenze sull'aspetto medico della celiachia, su come riconoscere gli alimenti "permessi", "vietati" e "a rischio" e sulle procedure per la preparazione di un prodotto idoneo al celiaco. Segue poi una parte pratica, che illustra le caratteristiche tecnologiche dei prodotti base senza glutine, come farine e pasta. Il corso viene tenuto da personale delle AIC Locali e/o da enti riconosciuti da AIC e viene corredato da materiale didattico.

COMPLETAMENTO FORMATIVO: che avviene tramite successivi incontri presso l'esercizio in cui AIC offre la propria consulenza nella definizione del menù o per identificare le modalità di stoccaggio e le aree di preparazione dei pasti gluten-free.

SOPRALLUOGHI PERIODICI DI TUTTI I LOCALI ADERENTI AL PROGRAMMA AFC: tramite personale AIC qualificato (i "Tutor AFC"). Questi sopralluoghi permettono di verificare che i locali applichino correttamente le regole stabilite dal programma e di aiutare gli esercenti a risolvere specifiche problematiche che si dovessero presentare, nell'ottica di migliorare sempre il servizio offerto.

STRUMENTI DI MARKETING E PROMOZIONALI: grazie alla guida annuale cartacea e digitale, l' **App AIC Mobile**, il sito celiachia.it, l'accattivante vetrofania e il passaparola, infatti, i locali e le strutture godono di grande visibilità all'interno della crescente comunità celiaca.

Scegli di aderire al circuito AFC dell'Associazione Italiana Celiachia e **scopri come avere tutte le informazioni e i contatti che ti servono!**