

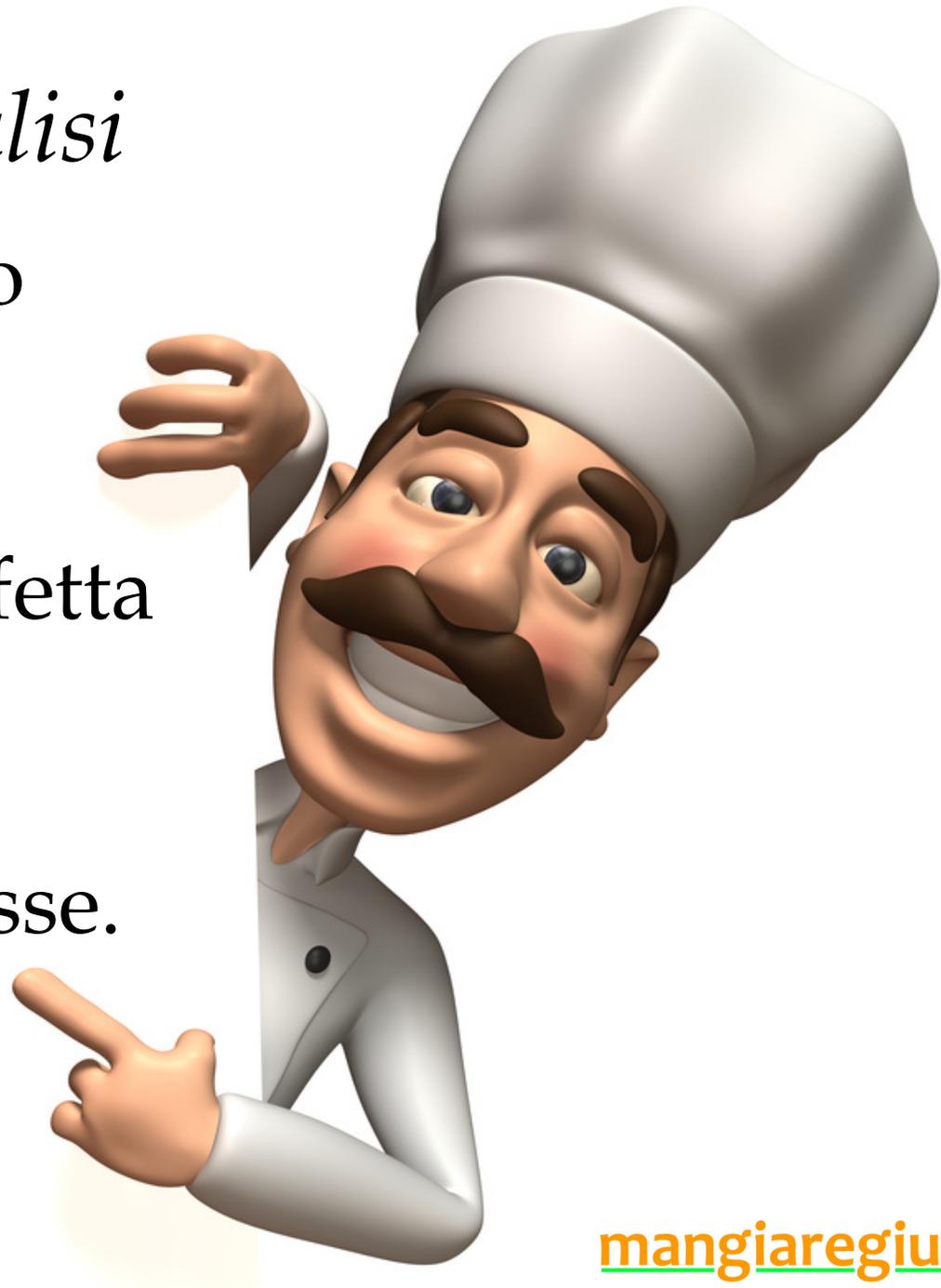
Formulare un'offerta
ristorativa con il senza glutine

Formulare un'offerta
ristorativa con il senza glutine

Ma, prima di tutto, perché
farlo?

In prima analisi

I dati di mercato mostrano come **il senza glutine** costituisca una fetta del mercato ristorativo di indubbio interesse.



Dati (2012)

Diagnosi a livello nazionale
circa **135.800 celiaci**

Rispetto ai 100.000 diagnosticati nel 2011

+ 19% diagnosi

Fonte: Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia (anno 2011)

Cosa significano questi dati

La vita del celiaco necessita di organizzazione, dove fare la spesa, cosa acquistare, dove mangiare.

In questo senso non ha niente di diverso dalla vita di tante persone che vivono con ritmi frenetici.

Allo stesso modo, se non di più, il celiaco ama concedersi pasti fuori casa ed è portatore di occasioni conviviali.

Cosa implicano questi dati

Spesso in una famiglia dove c'è un celiaco tutti mangiano senza glutine (anche a casa)

Vita sociale del celiaco (fuori casa)

Famiglia media

Festività, compleanni, anniversari,
matrimonio, vacanze, comunione, cresima.

E ancora: compleanni dei compagni di
classe, cene di fine anno, cena della
squadra...



Evidente profitto del ristoratore

Conquistare la vita sociale del celiaco, significa conquistare le sue scelte e tutti coloro che gravitano intorno a lui.



Perché IO cliente dovrei tornare?

Ho mangiato bene.

Ho speso il giusto.

Mi sono trovato bene (ben accolto, ben voluto).

A parità di offerta, da chi torno?

Colpire

Stupire

Conquistare

Il Celiaco
Non deve sentire limitazioni

Estetiche

Di gusto

Di servizio

Requisiti della materia prima

Cosa c'è nelle celle frigo di un ristorante che potete usare senza leggere l'etichetta?

Dove nn c'è rischio?

Dove nn c'è glutine?

Prodotti

- Naturalmente senza glutine
- A rischio
- Vietati

Alimenti Vietati

Cereali

Frumento (grano)

Farro

Orzo

Kamut

Triticale

Spelta

Bulghur

Seitan

Semola

Cous cous



Pasta

Pane e pizza

Pangrattato

Piadina

Minestroni
con cereali
vietati

Crackers

Fette biscottate

Merende

Ecc.

Naturalmente senza glutine

- Carne (fresca) non prelaborata
- Pesce, molluschi e crostacei (freschi)
- Uova fresche
- Latte, yogurt naturale
- Formaggi freschi e stagionati
(latte, caglio, eventuale sale)
- Verdura, legumi e frutta

Naturalmente senza glutine

CEREALI

- Riso in chicchi
- Mais in chicchi
- Grano Saraceno in chicchi
- Miglio in semi
- Quinoa in semi
- Manioca
- *Amaranto in chicchi*
- *Sorgo in chicchi*
- *Teff in chicchi*

Alimenti a Rischio

Farina, fecola, polenta e amidi dei cereali permessi.

Cereali in fiocchi o soffiati.

Latte aromatizzato, in polvere, condensato, di crescita, arricchito di vitamine.

Panna spray, condita o vegetale.

Formaggini, formaggio fuso o a fette, spalmabile, dessert a base di formaggio.

Yogurt “al gusto di...” o cremosi, o addizionati con fibre, yogurt di soia o di riso.

Burro light, margarina e margarina light.

Mozz. per pizza

Uova o in polvere.

Frutta candita, glassata o caramellata.

Marmellate, confetture, gelatine, mostarde.

Dolcificanti, zucchero a velo o aromatizzato.

Salse (maionese, ketchup), patè, sughi pronti.

Gelati confezionati e artigianali, preparati per dolci (mousse, budini, biscotti, ecc.), decorazioni per dolci, torrone, croccante, marzapane.

Alimenti a Rischio

Patate surgelate (prefritte o precotte).

Salumi e insaccati.

Carne/pesce precotti, già pronti.

Zuppe, risotti, minestre, puree pronti/in busta.

Verdure conservate e miscelate con altri ingredienti.

Bevande a base di frutta; frappè (miscele pronte), bevande a base di soia, riso e mandorle.

Nettari e succhi di frutta addizionati di vitamine o altre sostanze (aromi, conservanti, additivi, coloranti, ecc.).

Sciroppi per bibite e granite, effervescenti per bevande.

Distillati e bevande alcoliche che siano addizionati con aromi o altre sostanze.

Caffè solubile.

Cialde per bevande calde e preparati per bevande al cacao, cappuccino, thè, camomilla, tisane (liquidi e preparati in polvere).

Insaporitori, dadi.

Caramelle, canditi, gelatine, confetti, chewing gum.

Cacao in polvere, cioccolato, creme spalmabili.

In etichetta

Per i prodotti a rischio



Una garanzia nella scelta

- Bollino del Ministero della Salute



D.Lgs. 111/92 prodotti destinati
a un'alimentazione particolare
(stabilimento e notifica)

Una garanzia nella scelta

- Spiga barrata



Proprietà dell'AIC concesso ai prodotti dietetici senza glutine e a quelli di libero commercio

Una garanzia nella scelta

- Dicitura in etichetta

SENZA GLUTINE

Reg. CE 41/2009 (<20ppm)

Alimenti di uso corrente con piano di
autocontrollo che garantisce

Prontuario dell'AIC

- Marchio spiga barrata
- Autorizzazione ministeriale
- Autocertificazione delle aziende

Stocchiamo i prodotti

Dopo... come manipolarli?

Attrezzature

- friggitrice
- cuoci-pasta
- Grattugia
- planetaria
- macchina per la pasta e matterello
- pentole
- forno

Ricordiamoci!

- sale
- spezie
- caffè

Non dimentichiamo il servizio!

E allora...

Cosa c'è dietro
a un menu
senza glutine
messo alla carta



Ma è davvero così difficile?

SENZA glutine



Come muoversi?

Piano e misure di autocontrollo

Corso di formazione con attestato di
formazione rilasciato dal dipartimento di
Sanità Pubblica

Notifica all'Ufficio Igiene degli Alimenti e
Nutrizione Ausl di zona (inizio attività)

Spunti di riflessione

Ristoratori

- Ideazione di una carta priva naturalmente di glutine
- Creare menu uniformi significa evitare contaminazione crociate e non dover acquistare nuove attrezzature.
- Utilizzare prodotti naturalmente privi di glutine significa accontentare con un unico acquisto entrambe le tipologie di clientela

Spunti di riflessione

Ristoratori

- Avere proposte senza glutine significa non dover respingere il celiaco che non ha prenotato (e la sua compagnia)
- Si possono utilizzare i fornitori di sempre
- Dare feedback alle aziende e ai fornitori
- Formazione e aggiornamento del personale di sala e cucina (nuove idee)

INNOVAZIONE

CULTURA?

STRATEGIA?

LUNGIMIRANZA?



Grazie per l'attenzione

Lara Balleri

lara.balleri@mangiaregiusto.it

Cell. 377 4824644

mangiaregiusto.it