

## INDICAZIONI UTILI – MSC CROCIERE

Le seguenti "Linee Guida del Progetto Crociera" sono utili per una chiara comunicazione con l'esterno e soprattutto con i diretti usufruttori del Progetto: i passeggeri Celiaci.

Le indicazioni riportate di seguito possono essere in futuro soggette ad ampliamenti o restrizioni.

### **Prenotazione Crociera**

Il cliente Celiaco dovrà indicare nell'atto della prenotazione della crociera l'esigenza di usufruire di una alimentazione Senza glutine.

### **Navi**

Al momento le sole navi entrate a far parte del Progetto sono quelle indicate sul sito. In seguito potranno essere aggiunte altre navi, di cui verrà data comunicazione ma sempre limitatamente alle tratte di seguito indicate.

### **Destinazione**

Per una attenta gestione e distribuzione dell'approvvigionamento idoneo per l'alimentazione senza glutine il Progetto coinvolgerà solo le navi in navigazione nel Mar Mediterraneo e nei mari Nord Europa.

### **Passeggero sulla nave**

Sarà possibile consumare pasti senza glutine solo nella sala ristorante relativamente a B L D. AIC non ha disciplinato con MSC Crociere il buffet, poiché risulterebbe di difficile gestione la preparazione e la distribuzione per un pasto idoneo al Celiaco. Fatta eccezione per il T. T. che sarà servito nell'area buffet.

### **Colazione**

La colazione è disponibile nella sala ristorante. Il passeggero si presenta al Maitre o all'Assistente Maitre, il quale avrà cura di seguire il cliente per tutto il tempo del servizio colazione.

È stato strutturato un menù colazione per il senza glutine, che permetterà al passeggero celiaco di effettuare l'ordine a tavola. Non è garantita la colazione a buffet.

### **Pranzo**

Il pranzo è disponibile nella sala ristorante. Il passeggero si presenta al Maitre o dall'Assistente Maitre, il quale avrà cura di seguire il cliente direttamente o supervisionando un collaboratore per tutto il tempo del servizio Pranzo. È stato strutturato un menù Lunch per il senza glutine.

### **Cena**

La cena è disponibile nella sala ristorante. Il passeggero avrà il posto assegnato quindi sarà individuato dal Maitre o dall'Assistente Maitre, il quale avrà cura di seguire il cliente direttamente o supervisionando un collaboratore per tutto il tempo del servizio Cena. È stato strutturato un menù Dinner per il senza glutine.

### **Tea Time**

Sarà possibile offrire anche il servizio Tea Time, sarà preparato in cucina un piatto di prodotti monoporzione, che a richiesta sarà fornito al passeggero celiaco nella zona buffet. Sarà cura del passeggero farsi identificare.

### **Lunch Box**

In caso di escursioni che durino tutta la giornata sarà disponibile per il celiaco il servizio lunch box.

### **Bar**

Su ciascuna delle navi sopra elencate è stato selezionato un Bar dove sarà presente una bar list dedicata al Gluten Free con il personale informato al rispetto delle procedure per il gluten free; sarà sempre cura del passeggero celiaco presentarsi.