

5 GAP

fra locali aderenti al network AFC
e locali non AFC

1 GAP FIDUCIA

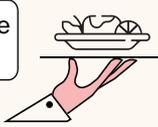
55% dei celiaci* preferisce mangiare nei **locali AFC**

63% dei locali **non AFC** afferma di avere una **conoscenza superficiale della celiachia**.



Alcune risposte dimostrano una minore competenza:

“essere o non essere **senza glutine**...”



“what else....”



• il **68%** dei locali **non AFC** non utilizza la dicitura **“senza glutine”** anche se prepara piatti senza glutine

• Circa il **50%** dei locali **non AFC** afferma che il caffè espresso non ha mai problemi di contaminazione. Solo il **30%** solleva il problema della possibile contaminazione con il caffè d'orzo.

* “Ecco come mi sento, io celiaco” - indagine AiC 2021

2 GAP FORMAZIONE

Formazione specifica su celiachia o intolleranze alimentari:



100% AFC



22% non AFC

Il **90%** dei **locali AFC** dichiara di aver seguito un corso **non meno di 2 anni fa**, per i **non AFC** l'ultimo corso fatto risale in media a **3/4 anni fa**.



3 GAP FALSE CREDENZE

Molti gestori non aderiscono al programma AFC per le seguenti motivazioni:

...non siamo interessati al programma AFC per l'impossibilità di disporre di una cucina dedicata

FAKE!

In molti casi non è necessaria una cucina dedicata per un servizio sicuro e di qualità.

...troppe spese e poco ritorno economico

FAKE!

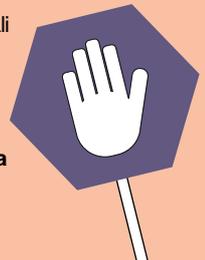
Il costo è irrisorio se non simbolico.



4 GAP 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.

Nel servizio i **non AFC** non usano un sistema di identificazione.



5 GAP RITORNO INVESTIMENTO

Senza glutine **AFC**



- ★ 86% di riscontro positivo
- ★ 69% richiesta quotidiana piatti gluten free
- ★ ritorno di immagine ed economico

Senza glutine **non AFC**

- ★ 71% di riscontro positivo
- ★ poca richiesta piatti gluten free
- ★ vantaggio più contenuto

