Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Scheda progetto

(Contributi finalizzati alla realizzazione di iniziative regionali in materia socio assistenziale, di cui all'art. 4 c. 1 lett. m) della L.R. 1/2004)

Titolo progetto	Alimentazione Fuori Casa: inclusione sociale e qualità della vita per le persone con celiachia in Piemonte

Soggetto proponente (N.B. Compilare TUTTI i campi)	
Denominazione dell'ente	Associazione Italiana Celiachia Piemonte APS
Codice fiscale	97581930019
Sede legale	Via Guido Reni n. 96 int. 99
Sede operativa	Via Guido Reni n. 96 int. 99
Nome e Cognome legale rappresentante	LAMBERTI LORETTA
Nome e cognome del referente del progetto	FRATTINI CHIARA
Indirizzo e-mail referente di progetto	c.frattini@aicpiemonte.it
Numero telefono referente di progetto	328.42.64.024
PEC	aicpiemonte@pec.it
Anno di inizio attività dell'ente	1978

Arrivo: AOO A22000, N. Prot. 00008382 del 30/03/2026

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Arrivo: AOO A22000, N. Prot. 00008382 del 30/03/2026

Proposta Progettuale	
Obiettivo generale	Il progetto si propone di **promuovere condizioni concrete e durature di inclusione sociale per le persone con celiachia che vivono in Piemonte**, attraverso interventi integrati finalizzati alla rimozione delle barriere che ostacolano la piena partecipazione alla vita comunitaria e l'accesso all'alimentazione fuori casa senza glutine. In coerenza con gli indirizzi della L.R. 1/2004 e con il riconoscimento della celiachia come malattia sociale (L. 123/2005), il progetto valorizza il **ruolo della ristorazione pubblica come parte attiva della comunità**, capace di contribuire al benessere e all'inclusione delle persone. L'elemento innovativo del progetto consiste nel porre particolare attenzione non solo agli aspetti di gestione e sicurezza alimentare, ma anche alla **qualità dell'accoglienza e della comunicazione** con il cliente che una un'esigenza alimentare particolare. Il progetto promuove infatti lo sviluppo di competenze relazionali e comunicative negli operatori della ristorazione, riconoscendole come fondamentali per garantire un'esperienza realmente inclusiva, capace di trasmettere fiducia, sicurezza e attenzione ai bisogni della persona con celiachia. Tale approccio consente di integrare la dimensione tecnica con quella relazionale, contribuendo a **migliorare la qualità complessiva del servizio** e a **favorire la partecipazione alla vita sociale** da parte delle persone con celiachia. Parallelamente, il progetto promuove **azioni di sensibilizzazione rivolte alla comunità e agli stakeholder**, attraverso momenti di incontro e confronto che favoriscono una maggiore conoscenza della celiachia e delle sue implicazioni nella vita quotidiana. Queste iniziative contribuiscono a diffondere una **cultura dell'inclusione e dell'accessibilità**, rafforzando il ruolo della comunità come contesto attivo e consapevole nella costruzione di ambienti accoglienti e partecipati.
Obiettivo specifico	• **Potenziare la rete regionale degli esercizi della ristorazione e dei laboratori artigianali** formati sulla celiachia e l'alimentazione senza glutine, aumentando il numero di strutture in grado di offrire un servizio senza glutine sicuro e affidabile; • **Migliorare le competenze degli operatori della ristorazione** non solo sugli aspetti legati alla sicurezza alimentare e alla gestione della contaminazione, ma anche sui temi dell'**accoglienza**, della **relazione con il cliente** e della **comunicazione efficace**, elementi chiave per garantire un'esperienza realmente inclusiva per le persone con celiachia; • **Sostenere l'adozione di modelli organizzativi inclusivi** da parte delle strutture del territorio, incrementando il livello di competen-

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Arrivo: AOO A22000, N. Prot. 00008382 del 30/03/2026

	za, consapevolezza e **responsabilità sociale degli operatori;** • **Promuovere momenti di informazione e sensibilizzazione** attraverso eventi territoriali organizzati presso locali specializzati nella produzione gluten free, che prevedano anche momenti di sperimentazione di alimenti senza glutine, finalizzati a diffondere una corretta conoscenza della celiachia, favorire il confronto tra cittadini, operatori e stakeholder e valorizzare buone pratiche di accoglienza e inclusione già presenti sul territorio; • **Diffondere nella comunità e tra gli stakeholder una cultura più ampia dell'inclusione**, che riconosca l'importanza non solo della sicurezza alimentare, ma anche della qualità della relazione e dell'esperienza vissuta dalle persone; • **Favorire ambienti di socialità adeguati e accessibili**, riducendo condizioni di isolamento, discriminazione o rinuncia alla partecipazione alla vita comunitaria da parte delle persone con celiachia.
Gruppo/i target	• **Strutture ristorative piemontesi** (ristoranti, pizzerie, bar, hotel, strutture ricettive e laboratori artigianali), strutture che offrono il senza glutine (specializzate nel senza glutine) o che intendono specializzarsi; • **Operatori della ristorazione** e personale di cucina e sala delle strutture ristorative (chef, cuochi, camerieri, responsabili di struttura), destinatari delle attività di formazione e aggiornamento professionale; • **Comunità locale e stakeholder** del territorio; • **Persone con celiachia residenti in Piemonte**, coinvolte in particolare nelle attività di sensibilizzazione e negli eventi territoriali, che rappresentano al contempo il **principale gruppo di riferimento dell'associazione** e i **destinatari ultimi del progetto**, in quanto beneficiari diretti delle azioni volte a migliorare l'accessibilità, l'inclusione e la qualità della vita.
Beneficiari finali	• **Persone con celiachia residenti in Piemonte** (n° 18.147 secondo Relazione Annuale al Parlamento sulla Celiachia – Anno 2023 del Ministero della Salute), con particolare attenzione a minori, giovani e persone in età lavorativa, che potranno beneficiare di una maggiore accessibilità e sicurezza nell'alimentazione fuori casa; • **Famiglie, caregiver e rete relazionale** delle persone con celiachia, che vedranno ridursi le difficoltà organizzative e le limitazioni nella partecipazione alla vita sociale e quotidiana; • **Turisti con celiachia** che frequentano il territorio piemontese, che potranno contare su una rete più ampia e affidabile di strutture informate e accoglienti; • **Sistema della ristorazione piemontese**, che beneficerà di un innalzamento delle competenze professionali, di una maggiore capacità di rispondere a bisogni specifici della clientela e di un rafforzamento della propria responsabilità sociale; • **Comunità locale**, che potrà sviluppare una maggiore

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Arrivo: AOO A22000, N. Prot. 00008382 del 30/03/2026

	consapevolezza sul tema della celiachia e contribuire alla costruzione di contesti più inclusivi e accessibili. **Quantificazione dei beneficiari** *Destinatari diretti:* • n. **420 operatori della ristorazione** coinvolti nei percorsi di formazione (in presenza e online) • n. **100 strutture ristorative** coinvolte nelle attività di formazione (in presenza e online) • n. **60 partecipanti** agli eventi di sensibilizzazione territoriali *Destinatari indiretti:* Il progetto genererà **ricadute positive e durature** che andranno oltre la durata delle attività previste, contribuendo a **migliorare in modo stabile il contesto territoriale e la qualità dei servizi disponibili**. Potenzialmente potranno beneficiare dei risultati raggiunti **tutte le persone con celiachia residenti in Piemonte (circa 18.147)**; inoltre, considerando il coinvolgimento del nucleo familiare e della rete di supporto, **il numero di destinatari indiretti coinvolti potrebbe essere stimato fino a tre volte superiore** rispetto al numero di persone con celiachia. Infine, benefici saranno riscontrabili anche per i **turisti con celiachia** che frequentano il territorio piemontese, grazie a un miglioramento complessivo dell'offerta e dell'accoglienza, nonché per la **comunità locale** e la **clientela** delle strutture coinvolte, che potranno sviluppare una maggiore consapevolezza e beneficiare di una qualità del servizio più elevata.
Località/Zona di intervento	Il progetto si sviluppa sull'**intero territorio della Regione Piemonte**, con un coinvolgimento diffuso e capillare delle diverse province, sia nei contesti urbani sia nelle aree periferiche e a minore densità di servizi. Le attività saranno realizzate attraverso una programmazione territoriale che valorizza la rete già esistente del Programma Alimentazione Fuori Casa (AFC) senza glutine di AIC (di seguito "Programma AFC senza glutine") e ne promuove l'estensione, con particolare attenzione alle aree attualmente meno servite, al fine di **ridurre le disuguaglianze territoriali nell'accesso a servizi adeguati** per le persone con celiachia. Il progetto prevede interventi in presenza presso strutture ristorative distribuite sul territorio regionale, affiancati da attività formative online e azioni di sensibilizzazione in diversi territori e aperte alla comunità, garantendo così **un'ampia accessibilità e un elevato grado di coinvolgimento**.

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Costo totale del progetto	€ 23.000
Contributo richiesto	€ 20.000
Durata dell'iniziativa	12 mesi

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ PROGETTUALI

Il progetto si colloca nell'ambito degli **interventi di welfare di comunità e inclusione sociale**, con particolare riferimento al **miglioramento della qualità della vita delle persone con celiachia**, riconosciute come **soggetti fragili** non solo per la gestione quotidiana della dieta senza glutine, ma anche per le ricadute sociali e relazionali che questa condizione può comportare.

Le difficoltà legate all'alimentazione fuori casa possono infatti tradursi in limitazioni nella partecipazione alla vita lavorativa, scolastica e sociale, **generando situazioni di isolamento** o rinuncia. In questo contesto, l'intervento mira a rafforzare l'accesso sicuro all'alimentazione fuori casa come elemento centrale per favorire autonomia, inclusione e benessere complessivo.

L'esperienza diretta di AIC Piemonte, maturata attraverso il contatto quotidiano con le persone celiache e le loro famiglie, evidenzia come la **difficoltà di accedere in sicurezza a pasti senza glutine fuori casa** rappresenti una delle principali criticità. Nonostante la presenza di circa 300 esercizi aderenti al programma AFC senza glutine, la copertura territoriale risulta ancora insufficiente rispetto al fabbisogno, e permangono bisogni di aggiornamento continuo degli operatori e di sensibilizzazione della comunità.

Il progetto si inserisce inoltre in coerenza con gli indirizzi del sistema sanitario e socio-assistenziale nazionale e regionale, in particolare con quanto previsto dalla **Legge 4 luglio 2005 n. 123**, che **riconosce la celiachia come malattia sociale**, e dalla **Legge 10 agosto 2023 n. 130**, **che promuove interventi finalizzati al miglioramento della qualità della vita** delle persone con malattie croniche e alla piena inclusione nei contesti di vita quotidiana. L'iniziativa si pone inoltre **in continuità con i Percorsi Diagnostico Terapeutici Assistenziali** (PDTA/PSDTA), contribuendo a rafforzare la dimensione territoriale e comunitaria dell'assistenza e attivando soggetti non sanitari, quali gli operatori della ristorazione, come parte integrante della rete di supporto alla persona con celiachia.

Il progetto assume una **rilevanza regionale** in quanto contribuisce a ridurre le disuguaglianze territoriali e a rafforzare in modo uniforme l'accesso ai servizi su tutto il territorio piemontese.

Elemento innovativo del progetto
L'elemento innovativo del progetto risiede nell'attenzione specifica agli aspetti relazionali e comunicativi del servizio, ambito ancora poco strutturato negli interventi rivolti al settore della ristorazione in tema di celiachia.
Se da un lato, infatti, la sicurezza alimentare e la prevenzione delle contaminazioni sono già oggetto di interventi consolidati attraverso il Progetto Celiachia Regione Piemonte e il programma AFC, dall'altro emerge con forza la necessità di **rafforzare le competenze degli operatori nella gestione dell'accoglienza e della relazione con il cliente**.

Arrivo: AOO A22000, N. Prot. 00008382 del 30/03/2026

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Arrivo: AOO A22000, N. Prot. 00008382 del 30/03/2026

Il progetto **introduce quindi un approccio integrato** che affianca agli aspetti tecnici una formazione specifica sulle **modalità di comunicazione, sull'ascolto del cliente e sulla capacità di trasmettere fiducia e sicurezza.** Questo consente di migliorare non solo la qualità del servizio erogato, ma anche **l'esperienza complessiva della persona con celiachia**, incidendo in modo concreto sulla percezione di inclusione e sulla possibilità di partecipare alla vita sociale.
In questo senso, l'iniziativa contribuisce a evolvere il modello esistente, valorizzando **il ruolo della ristorazione** non solo come erogatore di un servizio sicuro, ma **come attore consapevole e attivo nei processi di inclusione sociale.**

Ambito e contesto socio-economico di riferimento
Secondo i dati del Ministero della Salute (2023), in Piemonte le persone con celiachia sono 18.147, con un incremento annuo costante e una significativa presenza in età pediatrica e tra i giovani adulti. **La Legge 123/2005 riconosce la celiachia come "malattia sociale"**, evidenziandone l'impatto non solo sanitario ma anche relazionale e sociale.
Per molte persone con celiachia, la necessità di seguire una dieta rigorosamente senza glutine si traduce in ostacoli concreti sia nella vita quotidiana, lavorativa e di studio, sia nella dimensione sociale e ricreativa — uscite con amici, attività culturali, viaggi, weekend fuori porta, eventi familiari.

In entrambi i casi, l'incertezza sulla possibilità di trovare un pasto adeguato limita l'autonomia, la libertà di movimento e la piena partecipazione alla vita di comunità. La scelta di rinunciare a trasferte e pranzi di lavoro, uscite didattiche e gite scolastiche, inviti a cena, momenti conviviali o occasioni di svago, rappresenta una **forma di esclusione silenziosa ma rilevante**, che incide sul benessere emotivo, sulle relazioni sociali e sulla qualità della vita complessiva.

In un territorio come il Piemonte, caratterizzato da una rete diffusa di esercizi della ristorazione e da una rilevante attrattività turistica, la capacità del sistema di rispondere in modo inclusivo ai bisogni delle persone con celiachia assume anche una **valenza sociale ed economica**, contribuendo alla qualità complessiva dei servizi offerti e alla **competitività del territorio**.

Bisogni ai quali si risponde
Il progetto si propone di rafforzare le competenze degli operatori della ristorazione e di supportare le strutture nell'adozione di modelli organizzativi adeguati, attraverso strumenti operativi, linee di indirizzo e percorsi di accompagnamento. Parallelamente, intende promuovere una maggiore consapevolezza nella comunità, contribuendo alla diffusione di ambienti più accessibili, sicuri e inclusivi.
Attraverso il rafforzamento della rete ristorativa territoriale, il progetto mira a garantire alle persone con celiachia e alle loro famiglie maggiori opportunità di partecipazione alla vita sociale, favorendo autonomia, benessere relazionale e inclusione nei contesti di comunità.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ
Le attività previste sono:

1. **Coordinamento e governance del progetto**
   - Gestione complessiva del progetto, con presidio delle attività, del cronoprogramma e degli obiettivi previsti;
   - Monitoraggio in itinere dell'avanzamento delle azioni e raccolta sistematica dei dati utili alla valutazione dei risultati;
   - Gestione amministrativa e rendicontazione, in coerenza con gli standard e le procedure

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Arrivo: AOO A22000, N. Prot. 00008382 del 30/03/2026

richieste a livello regionale;
- Raccordo costante tra AIC Piemonte, strutture della ristorazione, professionisti e altri soggetti coinvolti, al fine di garantire un approccio integrato;
- Pianificazione operativa delle attività e supporto ai soggetti coinvolti nell'attuazione del progetto;
- Supervisione metodologica e diffusione di strumenti e procedure condivise, per garantire omogeneità e qualità degli interventi su tutto il territorio regionale;
- Coordinamento, formazione e aggiornamento dei professionisti e dei volontari coinvolti nel progetto, al fine di garantire un approccio uniforme, una corretta gestione delle attività e una comunicazione efficace con i diversi target;
- Realizzazione di materiale formativo ad hoc per tutte le attività di formazione.

2. **Formazione in presenza presso strutture ristorative piemontesi (200 ore)**
   - Realizzazione di interventi formativi in presenza presso le strutture della ristorazione, finalizzati al rafforzamento delle competenze operative nella gestione del senza glutine e, in modo specifico, allo sviluppo di capacità relazionali, comunicative e di accoglienza del cliente con celiachia;
   - Approfondimento delle modalità di interazione con il cliente, con particolare attenzione all'ascolto, alla gestione delle richieste, alla chiarezza delle informazioni fornite e alla capacità di trasmettere sicurezza e affidabilità nel servizio senza glutine;
   - Utilizzo di schede di valutazione della formazione e check-list per garantire omogeneità degli interventi e qualità del servizio su tutto il territorio regionale;
   - Promozione di un approccio culturale orientato all'inclusione, che riconosca l'importanza dell'esperienza complessiva del cliente e non solo della sicurezza alimentare.

3. **Corsi di formazione e aggiornamento professionale online per operatori della ristorazione pubblica e laboratori artigianali (4 corsi online di 3 ore ciascuno)**
   - Realizzazione di 4 corsi di formazione online (durata 3 ore ciascuno) rivolti a operatori della ristorazione pubblica e laboratori artigianali, al fine di garantire un'ampia accessibilità su tutto il territorio regionale;
   - Trattazione integrata dei contenuti tecnici legati alla gestione della celiachia, alla prevenzione delle contaminazioni e alla sicurezza alimentare, affiancata da moduli specifici su accoglienza, comunicazione e gestione della relazione con il cliente;
   - Sessioni strutturate con docenti esperti di celiachia e alimentazione senza glutine, supportate da materiali didattici dedicati e momenti di confronto (domande, casi pratici), per favorire un apprendimento concreto e immediatamente applicabile.

4. **Eventi di sensibilizzazione sulla celiachia e l'alimentazione senza glutine (2 eventi)**
   - Organizzazione di 2 eventi territoriali presso strutture aderenti al Programma AFC senza glutine, rivolti a cittadini, stakeholder, persone con celiachia e loro familiari, finalizzati a diffondere una corretta conoscenza della celiachia come condizione con rilevanza sociale e a promuovere una maggiore consapevolezza sui temi dell'inclusione e dell'accessibilità, attraverso momenti di incontro, confronto e condivisione;
   - Coinvolgimento di professionisti della salute (dietisti, psicologi) e volontari, con momenti di approfondimento e dialogo, affiancati da esperienze dirette di sperimentazione di alimenti senza glutine per valorizzare buone pratiche e modelli di accoglienza già presenti sul territorio.

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

5. Comunicazione e diffusione

- Realizzazione di attività di comunicazione e diffusione dei contenuti e dei risultati del progetto attraverso la produzione di materiali informativi multicanale (digitali e cartacei), in coerenza con le linee regionali, e la loro diffusione tramite social media, newsletter, sito istituzionale e rete territoriale di AIC Piemonte;
- Promozione delle buone pratiche sviluppate nell'ambito del progetto e valorizzazione della rete delle strutture aderenti al programma AFC, al fine di aumentare la visibilità delle opportunità presenti sul territorio e favorire una maggiore consapevolezza nella comunità;
- Valorizzazione del ruolo della Regione Piemonte quale ente finanziatore, garantendo adeguata visibilità in tutte le azioni e nei materiali di comunicazione realizzati.

SOGGETTO PROPONENTE: DESCRIZIONE, CAPACITA' DI GESTIONE E REALIZZAZIONE DEL PROGETTO

Arrivo: AOO A22000, N. Prot. 00008382 del 30/03/2026

L'**Associazione Italiana Celiachia Piemonte APS è attiva sul territorio regionale da oltre 45 anni ed è un punto di riferimento per la tutela delle persone con celiachia e la promozione della loro piena inclusione sociale.** Opera in coerenza con la Legge 123/2005, con la normativa regionale in materia socio-assistenziale e in raccordo con i Percorsi Diagnostico Terapeutici Assistenziali (PDTA/PSDTA).

AIC Piemonte è attivamente coinvolta nel **Progetto Celiachia della Regione Piemonte**, attuato ai sensi della legge 123/2005 dal Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare in collaborazione con i Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle ASL del territorio regionale. Il SIAN dell'ASL TO3 svolge il ruolo di capofila del Progetto e coinvolge AIC Piemonte tramite una convenzione che formalizza la collaborazione continuativa all'interno delle attività progettuali a partire dal 2010.

Parallelamente, AIC Piemonte coordina il **Programma Alimentazione Fuori Casa (AFC) senza glutine di AIC**, che coinvolge oltre 300 strutture della ristorazione piemontese attraverso attività di formazione, verifica e monitoraggio, con l'obiettivo di garantire un servizio senza glutine sicuro e affidabile.

Elemento distintivo dell'associazione è il suo essere una realtà di pazienti: il contatto diretto e continuo con le persone con celiachia consente di **conoscere in profondità i bisogni reali** e di sviluppare **interventi concreti, attenti non solo agli aspetti tecnici ma anche alle dimensioni relazionali e sociali.**

Su questa base si innesta l'elemento innovativo del progetto, che rafforza il lavoro già svolto introducendo una particolare attenzione ai temi dell'accoglienza, della comunicazione e della qualità della relazione con il cliente, riconosciuti come determinanti per una reale inclusione.

Grazie a questa esperienza, AIC Piemonte dispone di **competenze e strumenti adeguati per garantire una gestione efficace del progetto, una presenza capillare sul territorio e una rete consolidata di collaborazioni con enti pubblici, servizi sanitari e operatori della ristorazione**.

Il progetto si fonda quindi su un sistema già strutturato e riconosciuto, che viene ulteriormente sviluppato e innovato per rispondere in modo sempre più efficace e consapevole ai bisogni delle persone con celiachia, promuovendo inclusione, autonomia e qualità della vita.

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Arrivo: AOO A22000, N. Prot. 00008382 del 30/03/2026

NUMERO ADDETTI AL PROGETTO E NUMERO VOLONTARI COINVOLTI

AIC Piemonte può contare su una rete di persone con esperienza sulla celiachia e sugli aspetti sociali e relazionali ad essa correlati.
Il progetto sarà realizzato attraverso il coinvolgimento di personale dipendente, collaboratori professionisti e volontari, in grado di garantire competenze tecniche, organizzative e relazionali.

In particolare, saranno coinvolti:

- **personale dipendente e collaboratori** con competenze specifiche in ambito progettuale, impegnati nelle attività di coordinamento, formazione e monitoraggio **(n. 6)**
- **professionisti (dietisti, psicologi)** coinvolti nella realizzazione dei contenuti formativi e delle attività di sensibilizzazione **(n. 20)**
- **volontari** AIC Piemonte, attivi sul territorio regionale, a supporto delle attività organizzative, degli eventi e delle azioni di comunicazione e diffusione **(n. 63)**

La presenza integrata di personale qualificato e volontari consente di garantire un'elevata capacità operativa, una copertura territoriale capillare e una forte connessione con la comunità locale.

ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO DEI RISULTATI DEL PROGETTO

Il progetto prevede un **sistema strutturato di monitoraggio**, finalizzato a verificare l'andamento delle attività, il raggiungimento degli obiettivi e l'impatto generato sul territorio.

Il monitoraggio sarà continuo e accompagnerà **tutte le fasi del progetto**, attraverso la raccolta e l'analisi di **dati quantitativi e qualitativi**.

In particolare, saranno rilevati i seguenti indicatori:

- **numero di operatori della ristorazione** coinvolti nei percorsi formativi;
- **numero di strutture** coinvolte nelle attività di formazione;
- **numero di eventi** di sensibilizzazione realizzati **e partecipanti** coinvolti;

Saranno inoltre utilizzati strumenti di valutazione specifici:

- **schede di valutazione della formazione** e **checklist** di verifica delle procedure presso le strutture;
- **test di apprendimento e questionari** di valutazione dei corsi;
- **strumenti di rilevazione del gradimento** e della partecipazione agli eventi;

Particolare attenzione sarà dedicata alla raccolta di dati qualitativi attraverso questionari, feedback e **momenti di ascolto dei beneficiari**, al fine di valutare la percezione dell'efficacia degli interventi e orientare eventuali azioni correttive.

Al termine del progetto sarà redatta una **relazione finale dettagliata**, contenente l'analisi delle attività realizzate, il livello di raggiungimento degli obiettivi, i risultati ottenuti e gli elementi utili per la valutazione dell'impatto e per eventuali sviluppi futuri.

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

RISULTATI ATTESI

Il progetto intende generare risultati concreti per il miglioramento della qualità della vita delle persone con celiachia, attraverso il rafforzamento del sistema di ristorazione e accoglienza territoriale.

In particolare, si prevede di ottenere:

- un **aumento delle competenze degli operatori della ristorazione**, sia sugli aspetti tecnici sia, in modo innovativo, sulla comunicazione e sull'accoglienza del cliente;
- un **miglioramento della capacità delle strutture di gestire in modo consapevole e responsabile il servizio senza glutine**;
- un **rafforzamento e una maggiore diffusione della rete** delle strutture aderenti al programma AFC senza glutine sul territorio regionale;
- una **maggiore consapevolezza nella comunità e tra gli stakeholder** rispetto alla celiachia come condizione con rilevanza sociale;
- un **miglioramento della sicurezza e fiducia** da parte delle persone con celiachia nel consumare pasti fuori casa;
- una **riduzione delle situazioni di disagio, rinuncia o isolamento** legate alla gestione della dieta senza glutine;
- un **incremento delle opportunità di partecipazione** alla vita sociale, lavorativa e ricreativa.

Il progetto contribuirà inoltre a consolidare un **modello di intervento integrato e replicabile**, capace di coinvolgere attivamente il sistema della ristorazione come parte della rete territoriale di inclusione.

Data prevista di inizio progetto: 02/11/2026
Data prevista di fine progetto: 01/11/2027

Arrivo: AOO A22000, N. Prot. 00008382 del 30/03/2026

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

17	Cronoprogramma

(Tipologia di attività e mese di realizzazione)

Attività	Mese 1 nov-26	Mese 2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Coordinamento e governance del progetto												
Formazione in presenza												
Corsi di formazione e aggiornamento professionale online												
Eventi di sensibilizzazione sulla celiachia e l'alimentazione senza glutine												
Comunicazione e diffusione												

Arrivo: AOO A22000, N. Prot. 00008382 del 30/03/2026

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Arrivo: AOO A22000, N. Prot. 00008382 del 30/03/2026

PIANO FINANZIARIO DEL PROGETTO

Costi previsti:

Dettaglio voci di spesa (specificare anche la tipologia rispetto al prospetto sotto riportato, seguendo l'ordine delle spese ammissibili)	Costo singola voce di spesa	Contributo richiesto alla Regione	Quota di cofinanziamento
1 Spese generali (progettazione, coordinamento, amministrazione, rendicontazione, ecc.)			
2 Spese di personale munito di busta paga (N.B. Le spese di personale non dipendente vanno incluse nella voce "Spese per acquisto servizi") Progettazione, coordinamento, amministrazione, comunicazione	10.500,00 €	8.630,00 €	1.870,00 €
3 Spese per acquisto di piccole attrezzature, materiale di consumo, piccoli arredi, ecc. (Materiali e strumenti per la realizzazione del progetto)	1.000,00 €	950,00 €	50,00 €
4 Spese per forniture di beni necessari per la realizzazione del progetto			
5 Spese per acquisto servizi (compreso il personale, se fornito da terzi, e le convenzioni con soggetti terzi realizzatori di attività) Professionisti per formazione ed eventi di sensibilizzazione	10.300,00 €	9.300,00 €	1.000,00 €
6 Spese per attività di formazione, promozionali e divulgative (acquisto di servizi, consulenze, materiali grafici, ecc.)			
7 Rimborsi spese ai volontari (a piè di lista, secondo lo Statuto dell'ente)			
8 Spese per prodotti assicurativi			
9 Spese di gestione immobili Affitto sale per eventi di sensibilizzazione nell'ambito delle attività progettuali	1.200,00 €	1.120,00 €	80,00 €
10 Spese per organizzazione di attività complementari di modesta rilevanza finanziaria, inerenti al progetto (MAX € 1000)			
TOTALI	23.000,00 €	20.000,00 €	3.000,00 €
	Costo totale del Progetto	Contributo totale richiesto alla Regione	13,04% Percentuale di cofinanziamento sul totale del progetto
		N.B. Quota massima 90% del costo totale del progetto (importo compreso tra € 000 e € 100.000)	**N.B. quota minima 10%**