

Il presente disciplinare, predisposto dall'Istituto Nazionale per le Ricerche Fenoliche - ISNARI - riporta i requisiti che le Gelaterie Artigianali Italiane all'Estero, definite di seguito "Gelateria", devono soddisfare per acquisire il marchio di qualità che la mancanza di uno o più requisiti, al seguito indicati, non è sufficiente a far del suddetto il marchio in oggetto. Il presente disciplinare si riferisce ai requisiti di qualità del servizio e della struttura.

- 1 ACCESSO E POSIZIONE
- 2 ACCOGLIERLA
- 3 COMUNICAZIONE
- 4 RELAZIONE
- 5 PRODOTTO
- 6 SERVIZIO
- 7 TRASPARENZA
- 8 ACCESSORI
- 9 PATROCINIO COCOMPATIBILE

La verifica del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare viene effettuata da un organismo, terzo e indipendente, che attribuisce un punteggio sulla base del quale viene rilasciato il marchio. Il punteggio è:

DISCIPLINARE GELATERIE ARTIGIANALI ITALIANE ALL'ESTERO

La documentazione che per accedere al marchio si presenta alla Gelateria è la seguente:

- fotografiche dei locali
- materiale informativo, promozionale e packaging
- esempio di conto
- fatture o bolle di accompagnamento per acquisto prodotti e formulazioni per gelato di origine italiana

Revisione 5

1 ACCESSO E POSIZIONE

- 1.1 La Gelateria è facilmente individuabile attraverso una buona segnaletica e presenta un'area che ne permetta il facile riconoscimento.
- 1.2 La parola gelato artigianale o gelateria compare sulla segnaletica del punto vendita, del display o nel via di ritorno al negozio.
- 1.3 La Gelateria ha un sito web che consente l'accesso, non solo al raggiungimento della struttura, al servizio offerto e ai prodotti.
- 1.4 Il fronte esterno della Gelateria si presenta piacevole e curato.
- 1.5 All'esterno vi è disponibilità di sedie, panchine, tavoli ed ombrelloni.

1 ACCOGLIERLA

- 1.1 L'immagine complessiva e l'allestimento generale della Gelateria risultano piacevoli e curati.
- 1.2 Il personale è attento alle esigenze della clientela ed in numero sufficiente.

1 COMUNICAZIONE

- 1.1 La Gelateria è dotata di materiale informativo.
- 1.2 Il personale è competente sulle caratteristiche dei prodotti e presenta buone capacità di radicamento alla clientela.

Il presente disciplinare, predisposto dall'Istituto Nazionale per le Ricerche Turistiche – ISNART – riporta i requisiti che le Gelaterie Artigianali Italiane all'Estero, definite di seguito Gelaterie, devono soddisfare per acquisire il marchio. Si specifica che la mancanza di alcuni dei requisiti di seguito indicati, non è vincolante ai fini dell'adesione. Il marchio ha l'obiettivo di qualificare i punti vendita rispetto ai requisiti di qualità del servizio e della struttura.

I requisiti riguardano i seguenti aspetti:

1 ACCESSO E POSIZIONE

2 ACCOGLIENZA

3 COMUNICAZIONE

4 GELATERIA

5 PRODOTTO

6 SERVIZIO

7 TRASPARENZA

8 ACCESSORI

9 APPROCCIO ECOCOMPATIBILE

La verifica del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare viene effettuato da un organismo, terzo e indipendente, che attribuisce un punteggio sulla base del quale viene rilasciato il marchio. Il punteggio minimo da raggiungere è definito in 150/200.

La documentazione che potrà essere raccolta dal valutatore durante la visita alla Gelateria è la seguente:

- fotografie dei locali
- materiale informativo, promozionale e packaging
- esempio di conto
- fatture o bolle di accompagnamento per acquisto prodotti e semilavorati per gelato di origine italiana

1 ACCESSO E POSIZIONE

1.1 La Gelateria è facilmente individuabile attraverso una buona segnaletica e presenta un'insegna che ne permetta il facile riconoscimento

1.2 La parola gelato artigianale o gelateria compare sull'insegna del punto vendita, nel display o nel visual interno al negozio

1.3 La Gelateria ha un sito web che contiene informazioni utili al raggiungimento della struttura, al servizio offerto e ai prodotti

1.4 Il fronte esterno della Gelateria si presenta piacevole e curato

1.5 All'esterno vi è disponibilità di sedie, panchine, tavoli ed ombrelloni

2 ACCOGLIENZA

2.1 L'immagine complessiva e l'allestimento generale della Gelateria risultano piacevoli e curati

2.2 Il personale è attento alle esigenze della clientela ed in numero sufficiente

3 COMUNICAZIONE

3.1 La Gelateria è fornita di materiale informativo

3.2 Il personale è competente sulle caratteristiche dei prodotti e presenta buone capacità di trasferimento alla clientela

3.3 Il personale ha una minima conoscenza della lingua italiana

3.4 Nella Gelateria sono presenti informazioni sulla provenienza delle materie prime o estratti di cultura locale italiana

4 GELATERIA

4.1 Il gelato deve essere esposto in vetrine orizzontali o pozzetti di fornitura Made in Italy

4.2 Il laboratorio di produzione è dotato di impianti Made in Italy

4.3 Le pareti ed i pavimenti sono puliti e ben tenuti

4.4 La cassa è in posizione visibile, ma non intralcia il servizio di vendita

5 PRODOTTO

5.1 Almeno il 50% dei semilavorati, topping ed altri elementi di decoro devono essere Made in Italy

5.2 Il gelato deve essere venduto a spatola o a porzione su coni o coppette

5.3 Il gelato da asporto deve essere venduto a porzione o a peso e devono esserci appositi ed adeguati contenitori che ne garantiscono il mantenimento della temperatura

5.4 In vetrina sono presenti almeno i principali gusti della tradizione italiana (nocciola, tiramisù, pistacchio, stracciatella, vaniglia, fiordilatte) con denominazione italiana oltre alla eventuale traduzione locale

5.5 È messa bene in evidenza la lista degli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei gusti

6 SERVIZIO

6.1 Il personale addetto alla vendita è specializzato per la tipologia di prodotti

6.2 È previsto l'uso dei guanti e cappello/berretto da lavoro da parte del personale addetto alla vendita

7 TRASPARENZA

7.1 Lo scontrino, laddove previsto, è chiaro e riporta distintamente tutte le voci di spesa

7.2 Si accettano pagamenti con le più diffuse carte di credito/bancomat

7.3 La cassa presenta un display ben visibile

8 ACCESSORI

8.1 All'interno e all'esterno della Gelateria sono presenti cestini a disposizione dei clienti

8.2 Le toilette, laddove presenti, sono dotate di una buona illuminazione e sanitari in buone condizioni

9 APPROCCIO ECOCOMPATIBILE

9.1 La Gelateria effettua la raccolta differenziata ed utilizza package riciclabili

9.2 Il personale della Gelateria è informato sulle tematiche ambientali