



SANO, NUTRIENTE E SICURO

VENDERE **IL GELATO** **CONFEZIONATO**

ISTITUTO
DEL GELATO
ITALIANO





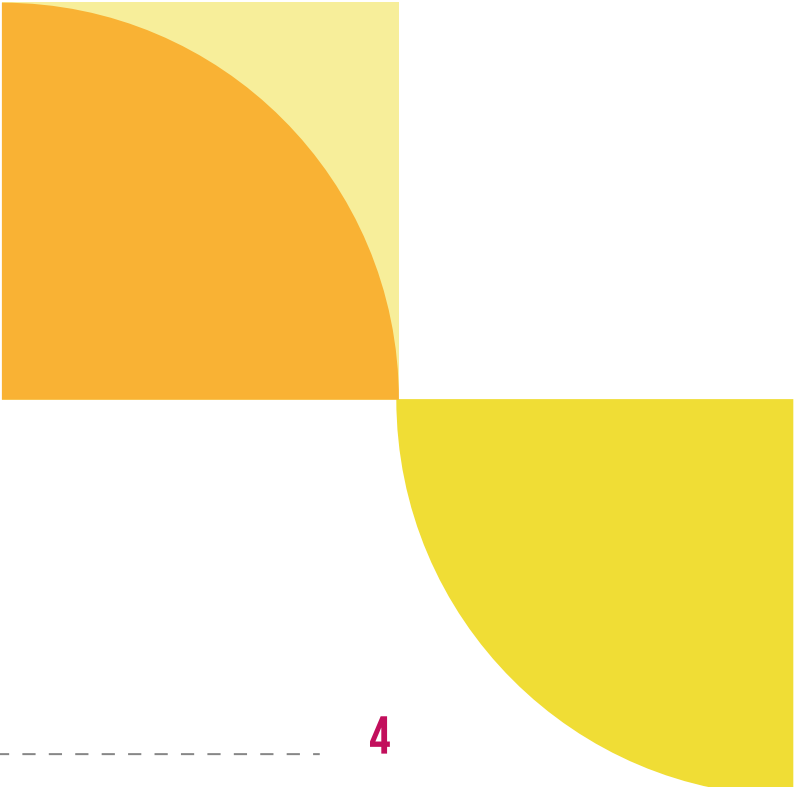
ISTITUTO
DEL GELATO
ITALIANO

IGI – ISTITUTO DEL GELATO ITALIANO

Viale del Poggio Fiorito, 61 | 00144 Roma

Email: segreteria@istitutodelgelato.it

Telefono: +39 06 80910724



Sommario

INTRODUZIONE	4
CHE COS'È L'IGI	5
CONOSCIAMO IL GELATO CONFEZIONATO	6
Produzione, qualità e sicurezza	7
Ingredienti	9
Gelati Free From	10
IL GELATO CONFEZIONATO: UN PREZIOSO ALLEATO PER LA TUA ATTIVITÀ	12
Come sceglie il consumatore	13
Le novità, i best seller e i consigli delle aziende	16
Come allestire il freezer verticale	17
Prendiamoci cura del nostro freezer	18
Lo spegnimento notturno del freezer è dannoso	21
Tips&Tricks	23

INTRODUZIONE

In oltre 70 anni, da quando è nato, il gelato confezionato italiano ha iniziato un percorso virtuoso: da una parte ha aumentato il gusto, gradevolezza e capacità di dare gratificazione anche al palato più esigente, ma allo stesso tempo non ha mai smesso di migliorare la varietà di forme, tipologie e ingredienti che soddisfano anche il consumatore più attento al benessere e ai contenuti nutrizionali. È proprio il caso di dirlo, si parla di un settore florido, con aziende di diverse dimensioni e tipologia, che rappresentano, insieme e singolarmente, un comparto tra i più avanzati e brillanti del panorama alimentare italiano.

In questo documento, oltre ad una parte introduttiva relativa ad elementi conoscitivi sulla produzione e composizione del gelato confezionato, si forniscono **utili consigli finalizzati rendere il gelato confezionato un prezioso alleato per l'attività degli esercenti.**

Partendo dall'**esterno del punto vendita fino all'interno del freezer**, si evidenzia come valorizzare al meglio la propria attività e il prodotto con gli strumenti a disposizione.

Si attira, inoltre, l'attenzione sul corretto **posizionamento, allestimento e manutenzione dei freezer** per ottenere risultati ottimali in termini di soddisfazione della clientela, il tutto illustrato in modo sintetico ed accompagnato da una grafica accattivante.

Che cos'è l'Istituto del Gelato Italiano?

L'**Istituto del Gelato Italiano, IGI**, nasce nel 1991 su iniziativa delle più importanti industrie gelatiere italiane con la finalità di promuovere e diffondere la conoscenza delle caratteristiche di qualità, bontà e valore nutritivo dei prodotti della gelateria industriale prodotta e commercializzata in Italia.

La prima importante iniziativa dell'Istituto del Gelato Italiano nel 1993 è la messa a punto di un **Codice di Autodisciplina Produttiva** che fissa dettagliatamente le regole di produzione della gelateria industriale in Italia garantendo un alto standard qualitativo ai prodotti.

Il Codice IGI è stato aggiornato periodicamente per adeguarsi all'evoluzione delle normative e alle mutate esigenze del consumatore. Il codice IGI rappresenta ancora oggi in Italia, dopo quasi 30 anni dalla sua emanazione, l'unico esempio di Codice di Regolamentazione nel settore della gelateria.





CONOSCIAMO IL **GELATO** **CONFEZIONATO**

Come viene prodotto il gelato confezionato?

La selezione degli ingredienti insieme alle tecnologie avanzate sono gli elementi base del gelato confezionato.

Le fasi di produzione del gelato confezionato sono nove: miscelazione, omogeneizzazione, pastorizzazione, raffreddamento, maturazione, congelamento, formatura, indurimento, confezionamento. Seguono le fasi di conservazione e distribuzione.

Come viene controllata la qualità? Come viene garantita la sicurezza?



In tutte le fasi di produzione, le aziende adottano numerose attività di autocontrollo, finalizzate a garantire la conformità del gelato ai requisiti igienici prescritti dalla normativa vigente, disponendo peraltro, come industria, di tecnologie di alto livello. Tali procedure sono dettagliatamente descritte nel Manuale HACCP “La guida di corretta prassi igienica e HACCP nella fabbricazione dei prodotti di gelateria”,



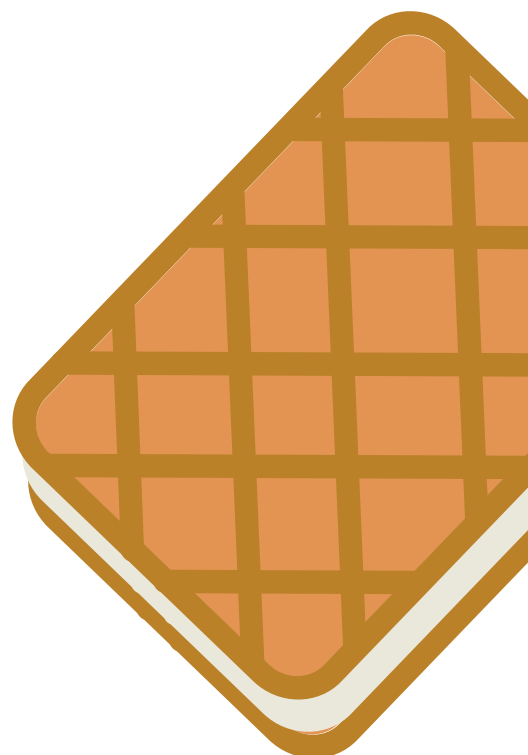
elaborato dall'Associazione di categoria (AIDEPI – Associazione Italiana del Dolce e della Pasta, ora Unione Italiana Food) validato dal Ministero della Salute nel 2009.

Le procedure riguardano l'analisi dei rischi, la scelta attenta dei fornitori, i controlli sulle materie prime, le modalità di pulizia e sanificazione delle linee, il controllo e la gestione degli allergeni, per arrivare alle modalità di stoccaggio e distribuzione sia delle materie prime sia dei prodotti finiti.

Il gelato confezionato non contiene conservanti.

Il gelato confezionato è sempre **senza conservanti**.

Un importante aspetto da chiarire è che la normativa europea non ha autorizzato alcun additivo conservante nel gelato. Infatti questo alimento, per la sua conservazione, ha bisogno solo della continuità della catena del freddo. Il freddo può essere definito come il conservante naturale per eccellenza degli alimenti.



Quali sono gli ingredienti del gelato confezionato?

Il gelato è un alimento costituito da ingredienti semplici che, nel corso degli anni e grazie ai frigoriferi domestici, è entrato a far parte dell'alimentazione delle famiglie.

Gli ingredienti utilizzati più comunemente per la base delle varie categorie di gelati sono il **latte e i suoi derivati** e gli **zuccheri**, mentre la parte grassa è rappresentata dai grassi del latte (**burro** e **panna**, obbligatori in alcune categorie) o da **grassi ed oli vegetali**.

Per quanto riguarda i grassi vegetali, grazie ad un'iniziativa volontaria delle industrie produttrici di gelato, **non vengono più impiegati grassi idrogenati**, che possono apportare acidi grassi trans, potenzialmente dannosi per il sistema circolatorio.

Nel caso dei gelati cosiddetti "a base d'acqua", come sorbetti, ghiaccioli e granite, **l'acqua** è l'ingrediente più abbondante; a seguire, troviamo sciroppi vari a base di zucchero, preparazioni di frutta, succo/polpa di frutta. Interessante notare che nei sorbetti non è consentito l'uso di sostanze grasse.

A questi elementi di base, vengono poi aggiunti gli ingredienti che caratterizzano ogni singolo gusto come **cacao, cioccolato, uova, yogurt, miele, mandorle, noci, nocciole e pistacchi, frutta, infusi e tanti altri**, in dosi variabili ma sempre nel rispetto dei quantitativi minimi previsti dal Codice IGI. In funzione delle specifiche esigenze tecnologiche, possono, inoltre, essere impiegati nelle dosi strettamente necessarie alcuni **additivi e aromi**.



GELATI CONFEZIONATI PER CELIACI

Rappresentano un'opzione deliziosa e sicura per chi soffre di celiachia o ha sensibilità al glutine. Questi prodotti offrono un'ampia varietà di gusti e consistenze per soddisfare i palati più esigenti, senza compromettere la salute dei consumatori. I gelati confezionati per celiaci sono prodotti con ingredienti privi di glutine e garantiscono un'esperienza gustosa senza compromettere la salute.

Tutte le principali aziende produttrici di gelato confezionato, anche e soprattutto nel caso dei gelati "free from", forniscono etichette chiare e complete, che permettono di informarsi in modo sicuro sulle caratteristiche del prodotto e consentono ai consumatori di individuare facilmente le opzioni adatte al proprio regime alimentare.





GELATI SENZA LATTOSIO

Chi ritiene, o sa per certo, di soffrire di intolleranza al lattosio può optare serenamente per i gelati confezionati senza lattosio. Una scelta sana che consente di godere appieno di questa prelibatezza senza preoccuparsi di eventuali spiacevoli effetti collaterali.

Ricordiamoci che spesso i sorbetti e quasi sempre i ghiaccioli sono realizzati a base d'acqua e non contengono quindi latte vaccino o derivati già nella ricetta originale. I gelati senza lattosio utilizzano spesso latte senza lattosio oppure sostituti del latte vaccino come latte di mandorla e bevande a base di soia, come espressamente indicato nell'etichetta.

Nel caso di intolleranza al lattosio, è fondamentale scegliere le referenze che riportano chiaramente in etichetta la dicitura “senza lattosio” o “lactose free” che ci garantisce l'assenza di lattosio e ci assicura che il gelato sia adatto alle nostre specifiche esigenze.

Oggi le aziende produttrici di gelato confezionato offrono una vasta gamma di referenze e gusti senza lattosio. Sono disponibili (e molto gustosi) anche abbinamenti particolari e ricercati, come lampone e cioccolato fondente o frutti di bosco con granella di nocciole.



IL GELATO CONFEZIONATO: UN PREZIOSO ALLEATO PER LA TUA ATTIVITÀ

Scopri come valorizzare al meglio il tuo punto vendita,
con gli strumenti che hai già a disposizione

Individua come e dove **posizionare i freezer e come allestirli** con i gelati nel modo più appropriato, quali strumenti di comunicazione ti mettono a disposizione le aziende produttrici di gelato.

PER INIZIARE

ti proponiamo **tre concetti chiave**, che porteranno il consumatore a scegliere di acquistare un gelato confezionato:

HO VOGLIA
DI **GELATO**

*alimentiamo il desiderio
di un gelato confezionato*

SCELGO
DI **ACQUISTARLO**

*proponiamo in modo convincente,
mettiamo in risalto il vantaggio*

SONO SODDISFATTO
DELLA **MIA SCELTA**

*abbiamo lavorato bene e offerto
un servizio e un prodotto di qualità*



Per realizzare questi passaggi, dobbiamo agire sia all'esterno del punto vendita che all'interno, conquistando l'attenzione del potenziale acquirente di passaggio, già prima che decida di entrare nell'esercizio.

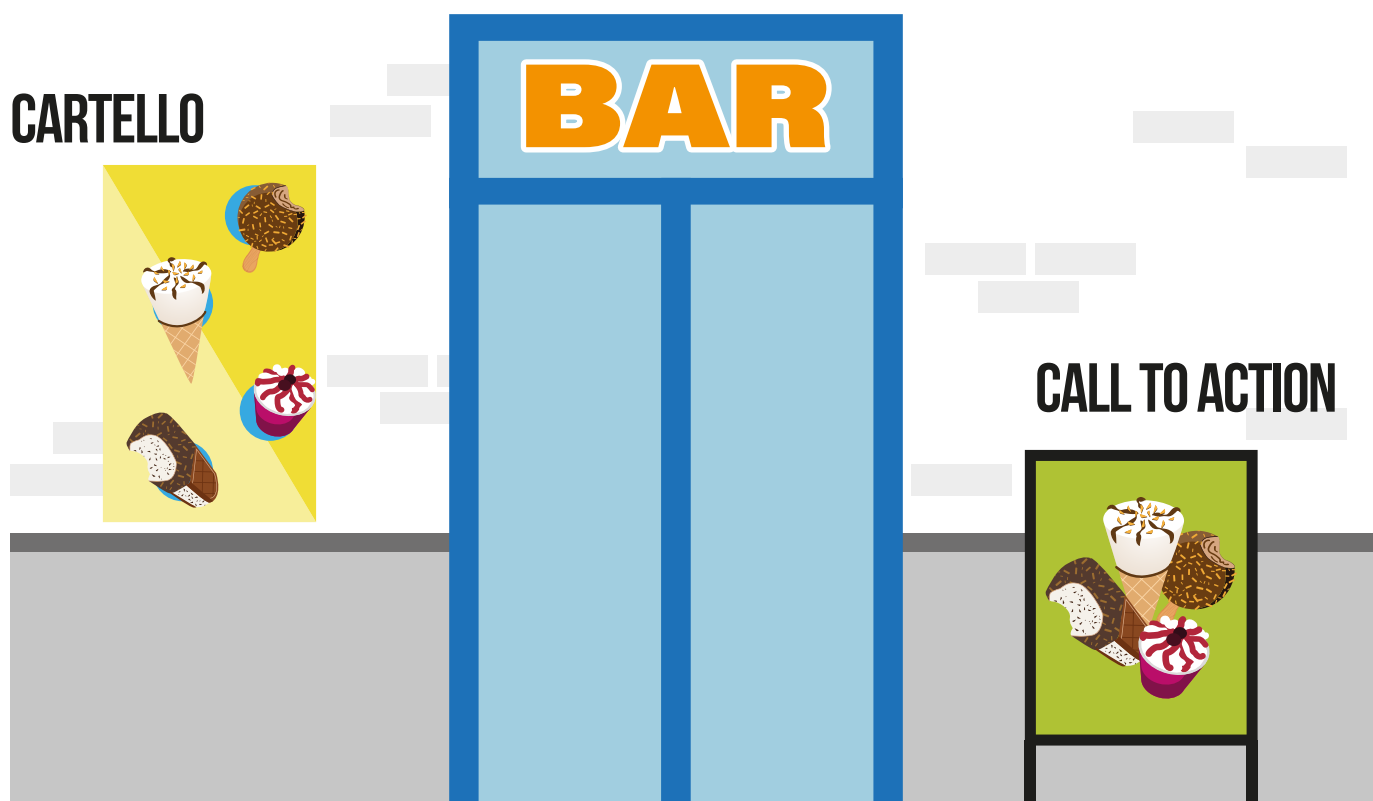
Come?

Posizioniamo del **materiale promozionale all'esterno** del punto vendita.

Le aziende produttrici di gelato forniscono cartelli e tabelloni con immagini dei prodotti, nomi studiati con cura, per valorizzarne il gusto, la freschezza e la golosità.

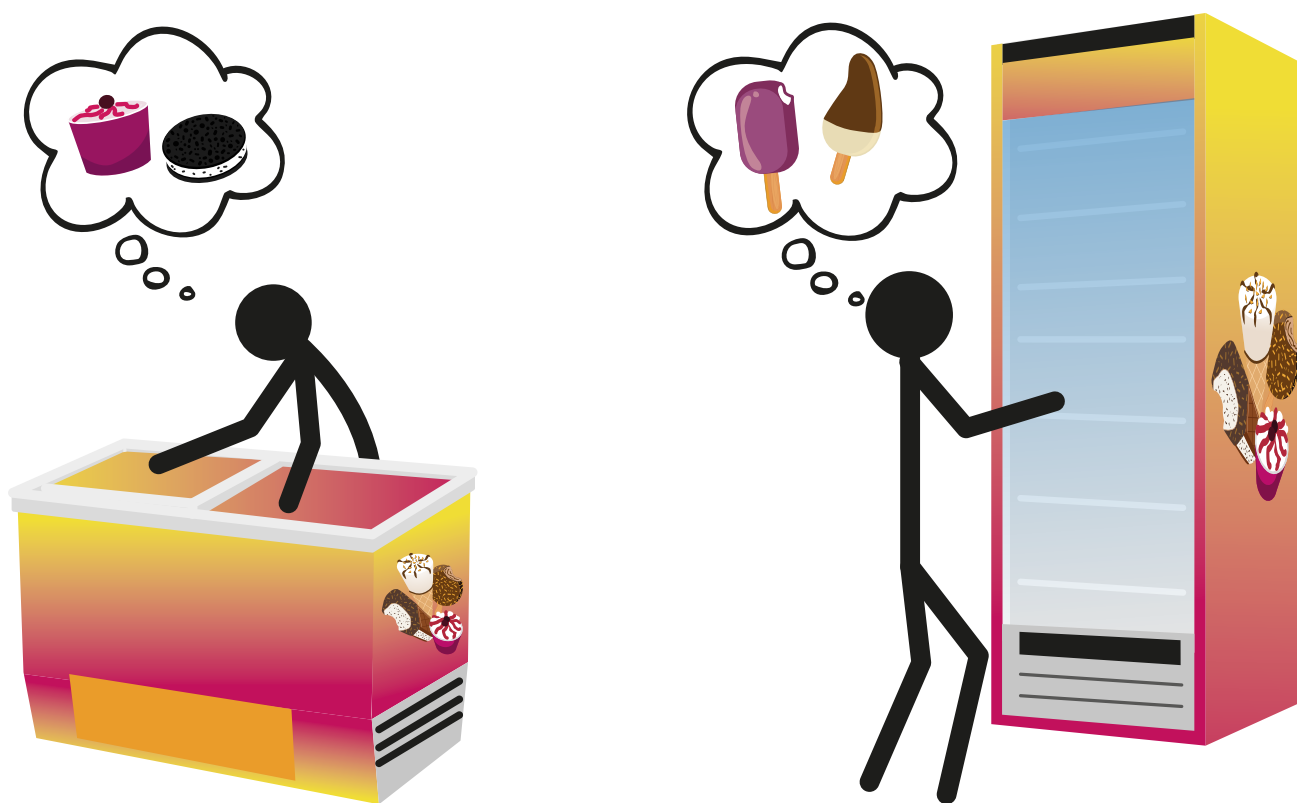
Sono materiali che inducono all'azione, alla scelta.

Se ben posizionati e ben visibili, porteranno un numero maggiore di persone ad entrare nel punto vendita per acquistare gelati confezionati.



Nel momento in cui il nostro potenziale cliente entra nel punto vendita, il freezer svolge un ruolo fondamentale. Deve essere posizionato in modo che sia ben visibile e facilmente raggiungibile. Il posizionamento del freezer all'ingresso del punto vendita, nelle vicinanze della cassa aumenta la rotazione del prodotto. La manutenzione è importante: il freezer deve essere ben pulito, senza ghiaccio all'interno e illuminato.

Il nostro cliente si avvicina al vetro del freezer. Potrebbe avere già le idee chiare su quale gelato desidera acquistare, oppure potrebbe scegliere in quel momento.



Cosa vede oltre il vetro? La scelta e la disposizione dei gelati sono due fattori determinanti per favorire la vendita.

Una caratteristica importante, che aiuta nella call to action al consumatore, è quella di avere possibilmente un giusto livello di stock all'interno del frigo. Peraltro, è fondamentale scegliere con cura l'assortimento in base agli utenti e alla posizione della propria attività (es. vicinanza scuole, aree pedonali).

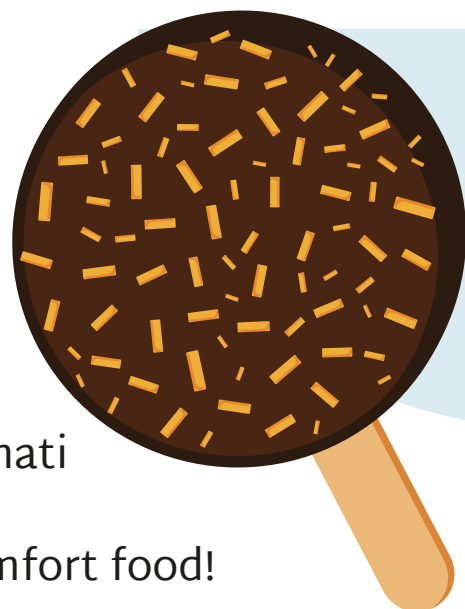
Possiamo basarci su tre criteri chiave:

PROPORRE
LE **NOVITÀ**

Ci sono consumatori curiosi, che hanno voglia di spezzare la routine e provare gusti nuovi. Ogni anno le aziende producono nuovi gelati che seguono le tendenze e i gusti più attuali dei consumatori. È importante che le novità siano sempre presenti e ben visibili. L'audacia va premiata!

GARANTIRE LA PRESENZA
DEI **BEST SELLER**

Tutti abbiamo i nostri gelati del cuore, quelli che accompagnano i momenti di relax, di allegria, quelli che sembrano fatti proprio per noi. È quindi importante che i gelati più amati dai consumatori siano sempre disponibili. Nessuno è disposto a rinunciare al proprio comfort food!



SEGUIRE I CONSIGLI
DELLE **AZIENDE**

I tecnici e i commerciali che lavorano a stretto contatto con i reparti produttivi studiano le tendenze, le preferenze e i dati del mercato e sono in grado di fornire preziose indicazioni agli esercenti. Il personale del distributore e del concessionario è sempre a disposizione dell'esercente per eventuali chiarimenti o consulenza al riguardo.

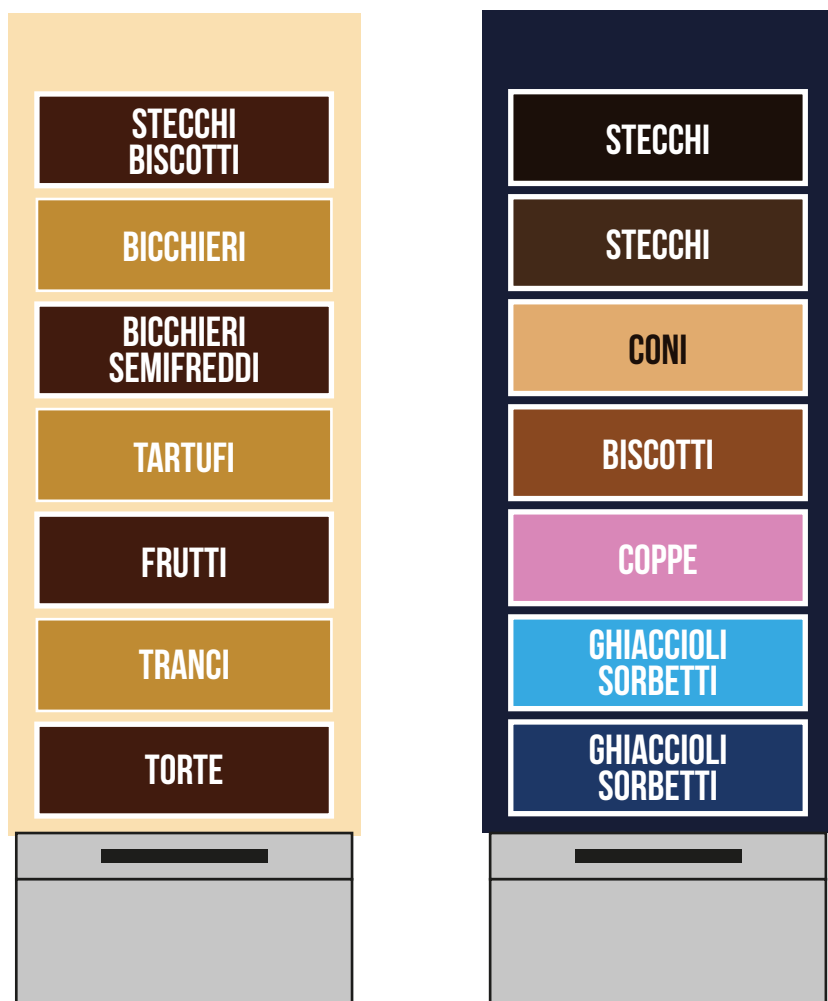
Seguire un buon consiglio è una scelta vincente!

E ORA, GUARDIAMO DRITTO NEGLI OCCHI
IL NOSTRO FREEZER VERTICALE.

COME LO ALLESTIAMO NEL MODO MIGLIORE E PIÙ PROFICUO?

Innanzitutto, dobbiamo essere consapevoli del fatto che la posizione dei gelati è fondamentale per una corretta conservazione, perché il circuito di raffreddamento crea zone differenziate, perfette per le diverse tipologie di gelato. Ovviamente, è bene non inserire nei nostri freezer prodotti diversi dai gelati confezionati, per non comprometterne la conservazione.

Senza dimenticare che l'ordine che daremo ai gelati li renderà più facilmente individuabili e selezionabili dal nostro cliente.



UN'INDICAZIONE **SEMPLICE**
E MOLTO PRATICA, PER **RENDERE**
PERFETTO IL NOSTRO FREEZER.

VENDERE IL GELATO CONFEZIONATO

PRENDIAMOCI CURA DEL **NOSTRO FREEZER**

Abbiamo visto come proporre il giusto assortimento di gelati confezionati, ora vediamo come qualche piccolo accorgimento e una semplice e corretta manutenzione del freezer ci aiuteranno a migliorarne l'uso e ad ottenere risultati ottimali.

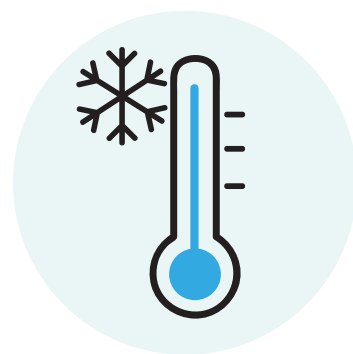
I congelatori presso i punti vendita sono l'ultimo anello della catena del freddo, prima che il gelato confezionato venga acquistato dal consumatore. Il gelato non ha bisogno di conservanti, perché si conserva da solo tramite la catena del freddo.

Di conseguenza, **il rigoroso rispetto della catena del freddo è fondamentale per mantenere le migliori qualità organolettiche del gelato**. A differenza di un trancio di carne o pesce, la formulazione del gelato è tale da consentire al consumatore di morderlo anche allo stato congelato. Pertanto, per il gelato le fluttuazioni di temperatura possono compromettere di molto la struttura e la forma del prodotto, vanificando tutte le attività che l'impresa ha messo in atto per soddisfare le attese dei consumatori.

LA GIUSTA DIMENSIONE DEL FREEZER

Innanzitutto, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, un frigorifero pieno consuma meno energia rispetto a uno vuoto. Questo perché il cibo contenuto nel frigorifero assorbe il freddo, aiutando a mantenere una temperatura costante al suo interno.

È quindi fondamentale scegliere il modello di freezer corretto in base al proprio volume di vendita.



FREDDO MA NON GHIACCIO

Perché funzioni al meglio, il nostro frigo non deve presentare depositi di ghiaccio sul vetro o sulle pareti. Per evitare accumuli, occorre rimuovere periodicamente la brina che potrebbe essersi formata, usando una semplice spatola di plastica non appuntita. E se il ghiaccio si è accumulato e ora occupa più di 1 cm di spessore su più di $\frac{1}{3}$ delle pareti interne del frigo?

In questo caso occorrerà procedere con un'operazione più radicale, per risolvere il problema: bisogna sbrinare il banco.

Come? In pochi semplici passaggi:



- Innanzitutto, **togliere i prodotti che si trovano all'interno**, spostandoli temporaneamente in un altro freezer;
- **staccare la spina** dalla presa di corrente;
- **rimuovere il ghiaccio** con una spatola di plastica;
- **drenare e asciugare l'acqua** all'interno del frigo;
- attendere che il banco abbia **raggiunto nuovamente la temperatura corretta**;
- **reintrodurre i gelati confezionati**, seguendo lo schema già illustrato;
- **pulire le superfici esterne** del mobile con detersivi neutri.

DOVE POSIZIONARE IL FREEZER?

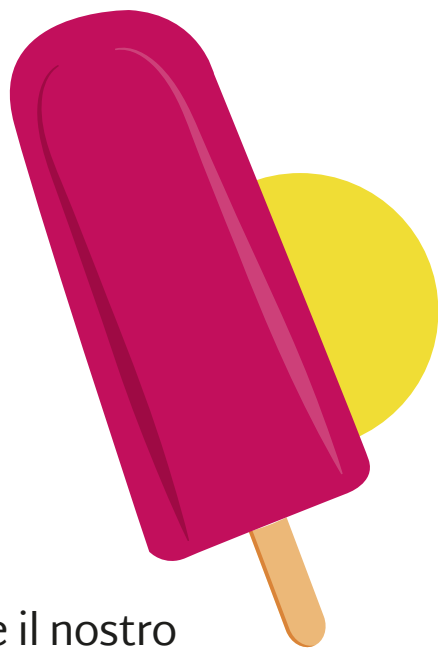
In un luogo ben visibile e facilmente raggiungibile del locale. Per ottimizzare i consumi di elettricità e non rischiare danni ai prodotti, è importante che non sia esposto direttamente ai raggi solari, che non si trovi troppo vicino ad altre fonti di calore e che non subisca correnti d'aria. Per un corretto funzionamento, il frigo necessita di un'aria libera di almeno 15 cm su ogni lato, che permetta uno scambio termico corretto.

VIA LA POLVERE

Osserviamo le griglie del vano motore: se vediamo la presenza di polvere, procediamo con la pulizia. Se notiamo oggetti che ostruiscono il passaggio dell'aria, è importante rimuoverli tempestivamente. Almeno due volte l'anno, un esperto deve pulire il condensatore.

ALLACCIAMENTO ALLA PRESA ELETTRICA

La sicurezza prima di tutto: assicuriamoci sempre che il nostro freezer sia collegato ad una presa di corrente con messa a terra. Per evitare pericolose sovracorrenti, è bene che l'alimentazione avvenga tramite il cavo originale in dotazione, collegato direttamente alla presa di corrente, senza l'uso di prolunghe e/o prese multiple. Ogni apparecchio riporta inoltre una targhetta che indica la tensione e la frequenza di rete che occorre rispettare.



LO SPEGNIMENTO NOTTURNO DEI CONGELATORI PER GELATI È DANNOSO

Le prolungate interruzioni della catena del freddo (come, ad esempio, nel caso di spegnimento dei congelatori nelle ore notturne e di chiusura dell'esercizio commerciale), **possono danneggiare notevolmente l'aspetto fisico ed organolettico dei gelati confezionati**. Ovviamente, questo potrebbe comportare una minore soddisfazione dei clienti e potrebbe provocare lamentele dei consumatori verso l'esercente e le aziende produttrici. È importante sapere che, in aggiunta ai danni ai prodotti, **lo spegnimento dei congelatori nelle ore notturne non determina alcun risparmio** in termini di consumi di energia elettrica, per diversi motivi.

I freezer industriali, presenti nella maggior parte dei punti vendita per la conservazione dei prodotti a temperatura negativa, impiegano, dal momento dell'installazione, circa 4/6h per concludere il circolo termodinamico, raggiungendo la temperatura di mantenimento ottimale a -18/-20°C. **In questa fase iniziale, l'assorbimento di corrente e quindi il consumo d'energia è più alto** in quanto il compressore, per far compiere tutte le fasi al liquido refrigerante (espansione - evaporazione - condensazione), lavora, senza alcuna pausa, al massimo regime.

Raggiunta poi la temperatura ottimale di -18/-20°C, il compressore effettua delle pause, mediamente della durata di circa 10/15 minuti l'una, **stabilizzando così i consumi energetici anche in fase di vendita**.



Durante la fase di chiusura notturna dell'esercizio, le pause sono chiaramente più lunghe, in quanto non c'è prelievo e né aperture dei coperchi o delle apposite coperture notturne (sempre consigliabili). In questi casi, per il mantenimento del prodotto sempre a -18°C, il compressore effettua delle pause di circa 30/35 min l'una, garantendo **assorbimenti e consumi energetici molto ridotti**.

È quindi assolutamente sconsigliato lo spegnimento notturno, anche parziale, dell'attrezzatura, per i seguenti principali motivi:

- Al successivo riavvio, inizierebbero di nuovo tutte le operazioni della prima installazione, già indicate precedentemente, e questo provocherebbe alti consumi energetici.
- Il deperimento del prodotto, dovuto alla fase di scongelamento, sarebbe ben visibile, dal momento che i gelati perderebbero acqua che, al successivo riavvio del circuito, formerebbe dei cristalli di ghiaccio di maggiore ampiezza. Questi nuovi cristalli provocherebbero la rottura delle pareti delle cellule, rovinando la tessitura dell'alimento, con perdita di sostanze nutritive al momento del definitivo scongelamento per il consumo finale.
- La temperatura salirebbe e quindi non sarebbero più garantiti requisiti di sicurezza alimentare che si conseguono e si mantengono se la temperatura resta costante a -18°C.



tips & tricks

Infine, ricordiamoci di applicare piccoli accorgimenti che completeranno il lavoro di valorizzazione dei nostri gelati confezionati:

QUANTI GELATI?

Rispettiamo le indicazioni della linea di carico, che ci segnala il livello oltre il quale non si devono introdurre nuovi gelati.

QUALI PRODOTTI?

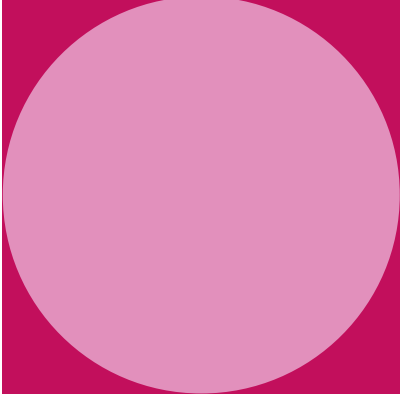
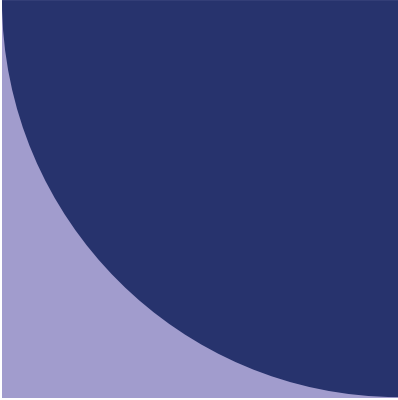
Solo i gelati confezionati.
È bene non introdurre altri alimenti per non compromettere la corretta conservazione.

APRI E CHIUDI

Cerchiamo di aprire il nostro freezer meno volte possibile e per il tempo strettamente necessario a prendere o ad introdurre i prodotti.

HO CHIUSO BENE?

Verifichiamo che il banco sia ben chiuso, per evitare la formazione di brina.



ISTITUTO
DEL GELATO
ITALIANO

