

VERBALE RIUNIONE 6 SETTEMBRE 2018.

Verbale della riunione del 6 settembre 2018. Sono presenti alla riunione Annamaria Raia, Simone Illuminati, Danilo Tognetti, Catia Boccia, Teresa Ercoletti, Monica Castellani, Euro Marinucci, Giorgio Polisenio, Giulia Antico, Roberto Frascarelli.

Gruppo accoglienza: Monica si fa portavoce del gruppo accoglienza, a turno seguono i nuovi soci e a turno parteciperanno alle riunioni per essere sempre aggiornati, c'è necessità di far firmare a tutti il **modello per la privacy** (ai nuovi verrà direttamente consegnato al momento dell'iscrizione). C'è anche bisogno di formare subito il **gruppo qualità** che in qualche modo è collegato con l'accoglienza: infatti i nuovi potenziali gasisti spesso chiedono informazioni sulla qualità dei prodotti e informazioni sui produttori, es. se sono certificati Bio. Si inserisce qui la necessità di far compilare a tutti i produttori le **schede informative** che verranno inviate a tutti i referenti.

Gestionale: il gestionale che abbiamo adesso come detto in passato presenta diverse problematiche, non ultima il fatto che essendo stato creato con fondi provinciali, adesso non c'è nessuno che possa fornire assistenza, i nuovi referenti non riescono a fare gli addebiti con le loro password, a volte il gestionale non invia la e-mail con il report dell'ordine ai fornitori (creando parecchi disagi). Danilo Tognetti insieme a Roberto Frascarelli hanno iniziato a testare un gestionale che utilizzano anche altri GAS che si chiama Gasdotto, si trova all'indirizzo gasmc.gasdotto.net. Si sta pensando anche ad un nuovo sito dove si potrebbero inserire tante informazioni, come per esempio le schede tecniche dei nostri fornitori.

Il produttore Biofavole: abbiamo valutato la proposta del produttore Biofavole, ma abbiamo preferito non inserirlo fra i fornitori del nostro GAS perché ha prodotti che abbiamo già nei listini: frutta, marmellate, succhi.

La signora Elisabetta segnalerà ai gasisti i **prodotti che rimangono in sede**.

Catia si occuperà di contattare il **produttore siciliano Campisi** per il tonno.

Euro ci ha fatto assaggiare una birra artigianale di un produttore locale che probabilmente sarà presentato alla Plenaria.

Per la **Plenaria** (con assaggio di prodotti come pasta fresca e birra) e per le **visite aziendali** a Madonna delle Api, Scibè, La Fonte e Montemonaco sarà data relativa comunicazione.

Roberto Longarini ha conosciuto una persona che **produce lo zafferano**. Si è creato un rapporto di fiducia: questo produttore fa una raccolta all'anno in autunno a mano dalle 5 alle 9 di mattina perché poi i fiori si chiudono, fa essiccare i pistilli e poi li confeziona in barattoli di vetro da un grammo o da mezzo grammo. Si è quindi deciso di aprire un ordine per provarlo. Il costo è di 20 euro al grammo (in linea con i prezzi che si trovano) ma probabilmente per la produzione dell'anno scorso ci farà un piccolo sconto. Quando si aprirà l'ordine, allegheremo informazioni più precise.

La riunione si è conclusa alle ore 23:50