



'Lekker Glutenvrij!'©

Hier kunt u gastvrij genieten van een zorgeloze maaltijd

'Mijn gast wil een glutenvrije maaltijd...'

Dit is natuurlijk geen probleem. Gastheer/vrouw en gast vormen samen een goed team.

Tips voor de gast

- Reserveer tijdig en meld bij de reservering dat u een glutenvrij dieet heeft.
- Bied aan om vooraf de richtlijnen voor de horeca samen door te nemen.
- Loop samen met de gastheer/vrouw het menu door en bespreek de gerechten die glutenvrij zijn of met kleine wijzigingen glutenvrij kunnen worden gemaakt.

Tip voor horecapersoneel

- Loop samen met uw gast het menu door en bespreek welke gerechten glutenvrij zijn of gluten vrij kunnen worden gemaakt met kleine wijzigingen.
- Gebruik de praktische NCV richtlijn voor de Horeca , die u en uw werknemers snel inzicht geven in de mogelijkheden van glutenvrij koken. De eerste keren kost dit u en uw werknemers iets meer tijd. De ervaring leert dat vooral de keukenpersoneel al snel goed inspeelt op de extra aandachtspunten.
- Instrueer niet alleen het keukenpersoneel, maar ook de werknemers in de bediening en eventueel receptiepersoneel.

Veel fouten worden bij het serveren gemaakt. Voorbeelden hiervan zijn; men voegt als service aan tafel croutons toe aan de soep, men legt een wafel op het ijsje, men legt een koekje bij de koffie of men vermengt gewoon brood met glutenvrij brood. Het is belangrijk dat uw werknemers weten dat mensen met een glutenintolerantie gevoelig kunnen zijn voor elke besmetting. Grote alertheid wordt gevraagd zowel van het keukenpersoneel als ook van het bedienend personeel.

