

Een veilige hamburger

Hoe kan het dat een grote fastfoodketen – McDonald's – waar enorme hoeveelheden gluten over de toonbank gaan, toch een gecertificeerd glutenvrije burger kan produceren? Kwestie van samenwerken!

Je kunt het gerust een glutenvrije mijlpaal noemen. Een historisch verhaal.

In oktober 2013 begint McDonald's een proef in de vestigingen in Hoorn, Purmerend, Zaandam-Koningin Julianaweg en Rotterdam-Zuidplein. In februari 2015 volgen de restaurant in Rotterdam Charlois en Leiderdorp. Deze restaurants verkopen vanaf dan een burger op een gecertificeerd glutenvrij broodje. Het broodje is dan wel gecertificeerd, maar de bereidingsprocessen in de keuken en de processen bij de leveranciers van andere ingrediënten – nog niet. Vandaar ook dat het van de NCV geen 'glutenvrije (ham)burger' mag heten. De producten worden aangeboden als burgers met glutenvrij broodje. De website van McDonald's vermeldt dat het proces niet gegarandeerd glutenvrij is.

Met een burger op een gecertificeerd glutenvrij broodje durft een grote groep mensen met coeliakie de gok wel te nemen, maar er is ook een – mogelijk net zo grote- groep die dat risico niet durft te nemen 'een beetje glutenvrij is niet glutenvrij'. Wat de NCV betreft zouden we dus ook graag die groep willen bedienen. Temeer omdat McDonald's lid is van de Horeca Alliantie en de NCV de voorwaarden voor dit lidmaatschap heeft aangescherpt. Zo zijn veilige restaurants goed te herkennen temidden van de glutenvrije hype; alle leden ondergaan nu jaarlijks een audit. Tijdens zo'n controle worden processen en ingrediënten gekeurd en personeel voorgelicht over en getoetst op kennis van coeliakie en van het glutenvrije dieet. En McDonald's wil graag die keuring ondergaan!

OPLOSSING

Tijdens de eerste audit, in 2014, blijkt al vrij snel dat we tegen obstakels aanlopen als we kijken in de keuken. Die zijn allemaal volledig gestandaardiseerd en niet zonder meer veilig voor een glutenvrije bestelling. Alle bestellingen worden op hetzelfde werkblad bereid door verschillende medewerkers.

In de keuken van McDonald's is alles tot op de seconde uitgedacht en uitgestippeld. Iets veranderen aan de bereidingsprocessen is eigenlijk niet mogelijk. Vooral op drukke momenten gaat een glutenvrije bestelling door veel verschillende handen. De glutenvrije broodjes schuiven vanuit de toaster (waarin gebruik gemaakt wordt van een teflon zakje) van de ene werknemer door naar de volgende. En dat terwijl de Horeca-Alliantie als norm heeft dat slechts één persoon verantwoordelijk is voor de glutenvrije bestelling. Een andere norm is: maak de glutenvrije bestelling op een aparte, schone werkplek. Ook dit kan niet bij McDonald's. Daarom denk je op het eerste oog: een onmogelijkheid voor wat betreft de glutenvrije burger. Toch wil McDonald's graag in de Horeca-Alliantie blijven en ook de NCV wil graag dat haar leden voor meer dan een frietje bij de fast-foodketen terecht kunnen. Dus gingen we samen op zoektocht. Drie onderdelen van het productieproces geven aanknopingspunten. Ten eerste weten we dat McDonald's de kwaliteit en veiligheid van ingrediënten, processen en producten als geen ander hoog in het vaandel heeft. In de keuken en bij leveranciers wordt alles in het werk gesteld om de kans op kruisbesmetting met welk allergeen, welke bacterie, schimmel dan ook, tot



een minimum te beperken. De preventie is in de keuken gebaseerd op handen wassen: alle werknemers wassen elk uur en vaker indien nodig (na toiletbezoek, niezen of hoesten, vieze handen door andere oorzaak) hun handen. Daarnaast liggen alle ingrediënten van de burgers maar een zeer beperkte periode in de bakken in de keuken: elk half uur wordt alles ververs, op of niet op. Sla zelfs elk kwartier!

Voor wat betreft de gebruikte ingrediënten: daar zit geen gluten in. Bovendien heeft McDonald's een eigen lijst van veiligheidseisen waaraan de leveranciers moeten voldoen om de kans op kruisbesmetting tot een minimum te beperken. We hebben deze lijst door Schouten Certification laten vergelijken met de normen-set voor certificering van de NCV. Conclusie van Schouten: ze zijn van een vergelijkbaar niveau voor wat betreft gluten. Doorslaggevend, hoe gek het ook klinkt, is tenslotte het gegeven dat het reguliere glutenvrije broodje van McDonald's is zo geproduceerd dat het niet kruimelt. Dat scheelt een hoop rommel in de keuken, als u begrijpt wat ik bedoel.

MYSTERYSHOPPERS

We besloten de proef op de som te nemen. In overleg met McDonald's, en de certificeringspartners van de NCV: Nutrilab en Schouten Certification

IN HET BUITENLAND

Nederland is niet het enige land waar McDonald's glutenvrije burgers verkoopt. In Spanje heeft McDonald's een hele lijn van glutenvrije producten. Zie <http://bit.ly/singlutencdo>. In Noorwegen verkoopt de keten glutenvrije hamburgers, in Denemarken een glutenvrij broodje, dat met verschillende soorten glutenvrij beleg kan worden gevuld. Ook de Zweedse en Finse vestigingen hebben glutenvrije opties. Buiten Europa verkoopt McDonald's Australië enkele gegarandeerd glutenvrije producten: Jaffa Torte, Raspberry Friand en Chocolate Friand, verkrijgbaar in McCafé. Deze worden geproduceerd onder strikt toezicht en volgens een strenge procedure, aldus mcdonalds.au. In Europa volgt McDonald's Nederland, die onder toezicht van de NCV werkt, de meest strenge voorschriften op. Het is te verwachten dat andere coeliakie-verenigingen in Europa dit zullen gaan overnemen.

"McDonald's is het eerste fastservice restaurant in Nederland dat een glutenvrije Hamburger, Cheeseburger en Quarter Pounder aanbiedt. De glutenvrije burgers beantwoorden aan de wens van vele coeliakie-patiënten, waardoor zij ook de mogelijkheid hebben om van onze producten te kunnen genieten. Dat maken we met deze stap mogelijk. Daarom zijn we blij dat we glutenvrije Burgers, en bovendien zonder extra kosten, kunnen aanbieden in zo'n vijftig restaurants, die iedereen op onze website kan vinden. De bereiding van een glutenvrije Hamburger, Cheeseburger en Quarter Pounder vraagt aandacht en zorg. Onze medewerkers zijn speciaal geïnformeerd en getraind over de bereiding van deze glutenvrije Burgers en weten precies wat vereist is om deze Burgers zorgvuldig te bereiden."



Debbie de Wagenaar, Director Corporate Communications bij McDonald's

hebben we een uitvoerig testprotocol ontwikkeld waarbij in twee pilotstores gedurende vijf dagen op verschillende momenten van de dag (waaronder natuurlijk spitsuur tijdens lunch en diner) monsters werden genomen bestaande uit de glutenvrije Hamburger, glutenvrije Cheeseburger en glutenvrije Quarter Pounder. Negen broodjes in totaal per filiaal per dag. Daarnaast hebben we nog, voordat deze reguliere testfase goed en wel begon, naar alle pilotstores (Hoorn, Leiderdorp, Purmerend, Rotterdam-Zuidplein, Rotterdam-Charlois en Zaandam-Koningin Julianaweg) mysteryshoppers gestuurd op de drukste momenten van de dag. Zo werden een tachtigtal glutenvrije

broodjes met burgers diepgevroren naar Nutrilab gebracht en getest op gluten. Teveren was afgesproken dat McDonald's zou stoppen met het hele proces als er ook maar één testresultaat boven de 20 ppm (de toegestane grens) zou zijn of er te dicht tegenaan zou zitten. Tot ieders blijdschap bleken alle broodjes zonder uitzondering onder de 5 ppm. Alle betrokken partijen zijn het erover eens dat we hiermee verder kunnen. De voorwaarde is dat we duidelijke en strikte afspraken maken voor de toekomst over het nemen van steekproeven, het opleiden van de medewerkers en het blijven waarborgen van de kwaliteit van ingrediënten en bereiding. En zo kan het gebeuren dat de grootste fastfoodketen van Nederland sinds 1 juni bij circa 50 van z'n restaurants – die met een nieuw keuken- en bestelsysteem – een glutenvrije Hamburger, Cheeseburger en Quarter Pounder aanbiedt. Gecontroleerd, dus veilig. De restaurants zijn herkenbaar aan de sticker Lekker Glutenvrij; het logo van de Horeca Alliantie NCV (kijk op mcdonalds.nl voor de locaties) en hun aantal blijft groeien.

