

Zegen en zorg

Sinds 18 augustus ziet het GV schap van de (de meeste) Albert Heijn filialen er totaal anders uit. De grootgrutter gaat los op gezond en glutenvrij. De NCV bekeek hoe AH zich, naast schapuitbreiding, profileert op glutenvrij



EEN NIEUW GLUTENVRIJ SCHAP

Na de Jumbo komt Albert Heijn met een vernieuwd schapindeling in een aantal van haar grotere winkels. AH heeft de NCV hierbij om advies gevraagd: wat vinden mensen met coeliakie belangrijk? In ons advies hebben we ons onthouden van het aanbevelen van merken, dat is niet aan de NCV. Merkenvoorkeur verschilt immers per lid. Het advies:

- beter inspelen op eetmomenten van de glutenvrije consument;
- meer aandacht besteden aan lunch en (hartige) gezonde tussendoortjes;
- een goed assortiment glutenvrije kruidenmixen (niet te zout graag);
- alleen producten die gecertificeerd zijn en een waterdicht allergenenmanagement voeren, bij voorkeur op basis van de Europese AOECs normenset;
- vers GV brood (liefst een gezonde variant) en een assortiment diepvriesproducten;
- zorg dat GV betaalbaar wordt.

Een diversiteit aan producten en prijzen zoals dat ook in het gewone schap bij AH bestaat zou vertaald moeten worden naar het glutenvrije schap, zo stelden wij. Dus naast merkproducten ook eigen huisproducten en ook zou de AH basic lijn (voorheen Euroshopper) te vinden moeten zijn in het GV schap.

Een deel van onze adviezen werd overgenomen; zo is er meer aandacht voor niet-zoete tussendoortjes en kruidenmixen. En AH heeft nu een eigen GV lijn. De echte prijskrakers ontbreken echter nog. Er zou vers Genius brood zijn vanaf 25 augustus, maar voor het ter perse gaan van dit blad konden we niet nagaan of het dagvers is. Bij de eerste presentatie van door AH geselecteerde nieuwe merken ontdekten we producten die het officiële GV logo voerden zonder dat ze hiervoor gecertificeerd waren. Deze bedrijven hebben we meteen benaderd en gemeld dat ze in overtreding waren. Inmiddels hebben alle bedrijven een officiële licentie aangevraagd. En AH zelf bleek een extra logo op de eigen huislijn te hebben gezet (naast het bekende zwart/wit icoontje), dat wel heel erg lijkt op het officiële glutenvrij symbool. Dit mag je alleen voeren met een officiële licentie, want het is een beschermd en gedeponerd logo. Hiervoor worden thans met AH gesprekken gevoerd.

HET GV ICOONTJE VAN AH

Zoals gezegd, voert Albert Heijn al een aantal jaren een eigen AH GV symbool voor producten die van nature glutenvrij zijn. Hierdoor is boodschappen doen veel

makkelijker geworden.

Maar we ontvangen ook veel vragen van mensen die producten eten met een Albert Heijn GV symbool. We hebben Albert Heijn gevraagd op welke manier zij garanderen dat een product met het AH GV logo ook echt glutenvrij is. Uit gesprekken met leveranciers begrepen we dat het vooral juridisch geregeld was. Een producent die producten levert voor het huismerk moet in een contract verklaren dat hij glutenvrij produceert. Dan zet AH z'n logo erop. De NCV verwacht echter van een grote retailer dat als een logo op een eigen huismerk betekent dat AH – tot op zekere hoogte, want 100% bestaat niet in de voedingswereld – zich niet alleen juridisch indekt maar ook kan garanderen dat het product veilig is voor mensen met coeliakie. De NCV liet ondertussen een aantal producten met een eigen AH GV logo testen, want we waren er niet gerust op. Hieruit bleek dat alle producten onder de 20 ppm vielen. Wel moeten we opmerken dat het een klein aantal was en dus slechts een indicatie afgeeft (zie pag. 40-41). Albert Heijn heeft ondertussen wel aangegeven dat zij in de toekomst veel meer aandacht aan allergenenmanagement gaan besteden en dat ze hier ook meer inhoudelijk op willen gaan toezien.

Certificaat AOECs norm + logo	Bezig met certificeren/licenseren conform AOECs norm (nog niet afgerond!)	Onbekend welke allergenen norm
Consenza	Go Tan	Eat Natural
Crazy Bakers	Yakso	Fiorentini
Damhert		Kikkoman
Finax		Leev
Livwell		Pasta Masters
Mongozo		Thasia
Mrs Crimbles		Wasa
Dr. Schär (met eigen logo)		
Peak's		

Aan dit overzicht kunnen geen rechten worden ontleend. De NCV kan niet aansprakelijk worden gehouden voor eventuele omissies in dit overzicht.

DE AH KLANTENSERVICE

We krijgen regelmatig klachten van onze leden over de afwikkeling van vragen door de klantenservice van Albert Heijn. Want veel mensen gaan eerst bij AH zelf navraag doen of een product nu wel echt glutenvrij is. De grootste verwarring ontstaat als op een product met een AH GV-logo 'bevat tarwe' staat. In bijna alle gevallen gaat het dan om een kleine hoeveelheid tarwe al dan niet in de vorm van tarwezetmeel die onder de 20 ppm scoort. Dat is uit te leggen, maar de antwoorden van de klantenservice sturen mensen nogal eens het glutenvrije bos in. Bijvoorbeeld een vraag over boemboes die ineens niet meer GV zijn. Daarin worden dingen aan elkaar geknoopt die zelfs voor onze eigen diëtiste nogal onbegrijpelijk waren. 'AH Boemboes nasi, deze bevat echter alleen tarwe/gluten via gefermenteerde sojasaus en kan wel gegeten worden door coeliaki patiënten. Voor deze receptuur wordt namelijk sojapoeder gebruikt dat afkomstig is van natuurlijk gefermenteerde sojasaus die bestaat uit soja en tarwe. Dit betekent dat de hoeveelheid gluten, 20mg/kg is en als zodanig als 'glutenvrij' kan worden bestempeld. Evenwel is er nog geen wettelijke vrijstelling van de allergenen-vermelding van tarwe voor natuurlijk gefermenteerde sojasauzen. Vandaar dat het glutenvrij-

logo niet op dit product vermeld staat.

We denken (?) dat ze bedoelt te zeggen dat de producten zijn getest met een gewone test, die niet geldt voor gefermenteerde producten (daar heb je andere testen voor nodig) en dat op basis van die test het resultaat onder de 20 ppm is. Maar dat het met een wel adequate test mogelijk boven de 20 ppm uitkomt. Toegegeven, het is een ingewikkelde materie. Misschien dat een van onze diëtisten uit ons netwerk nog eens langs moet gaan.

GLUTENVRIJE RECEPTEN IN ALLERHANDE EN OP AH.NL

Dat zijn er tamelijk veel, tegenwoordig, en dat is een groot pluspunt. Er zijn heel gezonde (en lekkere!) recepten bij: curry's, salades, groenten- of visrecepten, bijvoorbeeld. Maar AH is scheutig met zout en vet. Neem de glutenvrije taart met spinazie, zaden en avocado. De bodem van deze taart maak je van amandelen, hazelnoten, maïzena en kokosolie. En dan gaat er ook nog eens avocado in, plus allerlei zaden en pitten. Resultaat: 69 g vet, 750 kcal per eenpersoonsportie. Hier wordt overigens wel een alternatief voor een glutenvrij gemaakte meelsoort geboden. In andere gv recepten bakt men met een gv versie van 'gewoon' meel. Opmerkelijk is ook dat er regelmatig gebruik wordt gemaakt van zaden, nootjes en bessen (powerfood) die voor de meeste mensen met coeliakie nogal wat ongewoon zijn. Albert Heijn lijkt

met zijn glutenvrij vooral in te zetten op mensen die om 'hippe' redenen GV eten en niet specifiek op mensen met coeliakie. Onder de ingrediënten (bijvoorbeeld bij pistache macronen) wordt witte chocolade genoemd, terwijl daar regelmatig gluten in voorkomt, zonder dat hier een waarschuwing voor wordt afgegeven. Het blijft, zoals altijd, oppassen en zelf de ingrediënten checken, op het etiket of bijvoorbeeld bij Livaad. En gebruik de recepten als inspiratiebron.

RISICO?

Tot slot: we vinden het natuurlijk prachtig dat Albert Heijn de belangen van mensen met een glutenvrij dieet zo serieus neemt. Maar we denken ook te zien dat ze inspringen op de glutenvrije hype; mensen die om niet medische redenen GV gaan eten. Het gevaar bestaat dat als de glutenvrije hype op z'n retour gaat (en dat tekent zich al een beetje af) Albert Heijn de groep die overblijft, mensen die echt GV moeten eten, te klein vindt en glutenvrij minder belangrijk gaat vinden. Ondertussen kan het aanbod bij de kleinere speciaalzaken in de buurt of online winkels dan ingekrompen zijn, omdat u allen massaal bent gaan inkopen bij de AH. Beetje doemdenken, we geven het toe. Maar als vereniging zijn we er natuurlijk wel voor om ook op de langere termijn overzicht te houden. ■

