

Glutenvrij ontbijt in een hotel

Om vooraf te versturen naar het hotel



NEDERLANDSE
Coeliakie
VERENIGING

Het leuke van in een hotel slapen, is dat het echt een verwenutje is. Het ontbijt is zeer zeker deel van het plezier. Dat geldt ook voor mensen met coeliakie. Ook al mogen zij hun leven lang geen gluten eten, toch willen zij evenzeer van een lekker en uitgebreid ontbijt in een hotel genieten. Enkele sneetjes droog brood zijn ook voor mensen met coeliakie niet lekker. Vooral niet als naast je iemand heerlijk zit te genieten van een uitgebreid ontbijt dat wel gluten bevat.

Het is heel belangrijk dat het glutenvrije brood altijd apart wordt gehouden en met schone handen wordt klaargezet, en niet in een mandje wordt gedaan waar glutenbevattend brood in heeft gezeten, dit in verband met kruisbesmetting. Een paar kruimeltjes brood kunnen al ernstige maag/darm klachten veroorzaken. Meer informatie hierover vindt u op de website van de Nederlandse Coeliakie Vereniging via: <http://www.glutenvrij.nl/page/Voor-professionals/Horeca-en-catering>.

Tips voor uw hotel als er een gast komt logeren met coeliakie

Bij het inchecken van de hotelgast die geen gluten mag, kunt u een briefje geven waarop de gast kan aankruisen wat hij of zij de volgende dag aan glutenvrije broodproducten wil eten. Eventueel met vermelding van het merk brood, zodat gasten zelf kunnen beoordelen of het brood officieel gecertificeerd is door de NCV. Deze bestelling kunt u dan vervolgens uit uw opslag of diepvries halen. U kunt het de volgende ochtend klaarzetten op een plek die daarvoor geschikt is (niet naast het normale brood, wel met een cellofaan erover en een briefje erop zodat iedereen kan herkennen dat dit een glutenvrije bestelling is.) Een tip om het glutenvrije brood snel te laten ontdooien: schaf een aparte broodrooster aan, deze kan alleen voor glutenvrij brood gebruikt worden. In een broodrooster blijven altijd broodkrumels achter waardoor het glutenvrije brood besmet raakt als deze niet alleen voor glutenvrij brood gebruikt wordt.

Suggesties voor ontbijtproducten kunnen zijn

- Vers brood van Genius
- Ontbijtproducten van Schar
- Ontbijtproducten van Damhert
- Vers brood van YAM
- Ontbijtproducten van Consenza
- Vers brood van Mam's Mikske
- Ontbijtproducten van Peak's en van Lieke is Vrij

Al deze producten zijn officieel gecertificeerd als glutenvrij en dus veilig voor mensen met coeliakie. Voor een actueel overzicht van alle officieel gecertificeerde producten kun u kijken op onze website: <http://www.glutenvrij.nl/page/Voor-professionals/Producent/leverancier>

Uiteraard moet er ook gelet worden op het beleg. Het is handig om een kaartje bij elk product te zetten met daarop 'glutenvrij' als dat zo blijkt te zijn na het lezen van de ingrediënten. Belangrijk is om onaangebroken/afgesloten verpakkingen te gebruiken zodat het beleg niet besmet is met gluten.

Wat is de horeca alliantie van de Nederlandse Coeliakie Vereniging?

De Horeca Alliantie van de Nederlandse Coeliakie Vereniging is een groep van restaurants en cateraars die strenge procedures hebben doorlopen met betrekking tot veilig glutenvrij uit eten gaan. Het is geen 100% garantie voor glutenvrij uit eten, maar het is in Nederland wel een groep van restaurants bij wie je de meeste kans hebt op een veilige GV maaltijd. Horeca is en blijft immers mensenwerk. Is de horeca-alliantie ook iets voor uw hotel? Neem dan contact op met de NCV via accountmanagement@glutenvrij.nl.