

# PERSBERICHT



Naarden, 22 september 2017 --- Nederlandse Coeliakie Vereniging

## Restaurants en glutenvrij, een lastige combinatie. De Nederlandse Coeliakie Vereniging start een landelijke campagne.

Sinds de invoering van de wetgeving in 2014 moeten restaurants aan hun gasten melden welke allergenen een gerecht bevat. Toch blijkt kennis over een van die allergenen, gluten, heel vaak niet of onvoldoende aanwezig te zijn. Laura Kool, hoofd kenniscentrum van de NCV; 'volgens onze leden laat de kennis over ingrediënten bij veel restaurants te wensen over of is niet paraat, maar met name de kennis over kruisbesmetting in de keuken blijkt een probleem te zijn. Ondanks wet- en regelgeving gaat er dus iets fout.'

De Nederlandse Coeliakie Vereniging, belangenvereniging voor iedereen die glutenvrij moet eten, wil hier verandering in brengen. Heel veel mensen, ongeveer 60% van diegenen die een streng glutenvrij dieet moeten volgen, geeft in een onderzoek uitgevoerd door de NCV aan dat ze in eigen land niet uit eten (durven) gaan. En uit een recent onderzoek bij lunchrooms in Amsterdam blijkt meer dan de helft van de restaurateurs fouten te maken ondanks het feit dat ze duidelijk aangeven dat ze glutenvrij eten serveren. 'We zien dat mensen met een glutenvrij dieet durven na een glutenfout in een restaurant nauwelijks nog uit eten gaan' aldus Kool.

De NCV weet dat veel koks gedemotiveerd raken door mensen die geen ziekte hebben, maar die 'een beetje' glutenvrij willen eten. Als kok doe je je uiterste best en dan bestelt iemand als nagerecht toch een stuk taart. 'We weten dat dit speelt in de horeca, maar we vinden ook dat koks zouden kunnen doorvragen of iemand echt glutenvrij moet eten. De wet is gemaakt om juist de mensen die ziek worden te beschermen' aldus Laura Kool.

Nederland loopt ver achter bij landen zoals Italië, Spanje, Engeland, Zweden en Finland waar veilig glutenvrij eten de normaalste zaak van de wereld is. Toch is glutenvrij koken helemaal niet moeilijk. Als je maar weet hoe het moet. McDonald's en Domino's pizza zijn in Nederland al aangesloten bij de Horeca Alliantie Glutenvrij van de NCV, evenals restaurants van Julius Jaspers en een aantal andere horecazaken verspreid over Nederland.

Maar dat moeten er veel meer worden. De Nederlandse Coeliakie Vereniging organiseert een landelijke campagne waarbij ze leden vraagt om kaartjes (Tip of Top) achter te laten in de horeca waarbij ze aan kunnen geven of het goed glutenvrij was of dat er nog een verbeterpunt is. Restaurants worden gevraagd zich aan te sluiten bij de Horeca Alliantie Glutenvrij van de

Nederlandse Coeliakie Vereniging waar een helpdesk wordt ingericht voor alle glutenvrije vragen uit de horeca en waar op verzoek audits kunnen worden aangevraagd. De Nederlandse Coeliakie Vereniging heeft met [www.nutrilab.nl](http://www.nutrilab.nl) een overeenkomst gesloten wat betreft de audits van horeca ondernemingen voor glutenvrije bereiding.

Voor meer informatie [www.glutenvrij.nl/lekkerglutenvrij](http://www.glutenvrij.nl/lekkerglutenvrij)

#### Informatie over de Nederlandse Coeliakie Vereniging

De Nederlandse Coeliakie Vereniging is de belangenvereniging voor iedereen die glutenvrij moet eten. Mensen met de auto-immuunziekte coeliakie (1% van de Nederlandse bevolking), NCGS; Non Celiac Gluten Sensitivity (2%-3%) of Dermatitis Herpetiformis worden doodziek van het eten van gluten. De vereniging heeft 20.000 leden en donateurs en is actief via haar website ([www.glutenvrij.nl](http://www.glutenvrij.nl) → 1,2 miljoen bezoekers) en op Facebook. Ze is erkende (gespreks)partner van onder meer het Nationaal Schoolontbijt, de NVWA en het Voedingscentrum.

#### Informatie over Nutrilab

Nutrilab, gevestigd in Giessen is een gespecialiseerd laboratorium met focus op voedselveiligheid. Dankzij een klantgerichte aanpak en voortdurende investeringen in kennis en technologie heeft Nutrilab zich kunnen ontwikkelen als partner in voedselveiligheid voor bedrijven en organisaties door heel Europa, actief in de verwerking, productie en controle van voedingsingrediënten en -producten. Door de samenwerking met de NCV breidt Nutrilab haar dienstenpakket uit met het verrichten van audits binnen de horeca.

-----  
-----  
-----

Niet voor publicatie:

Voor meer informatie Laura Kool, hoofd Kenniscentrum Nederlandse Coeliakie Vereniging via [dietist@glutenvrij.nl](mailto:dietist@glutenvrij.nl); 035 – 6954002 of 06 -86847005