

De reactie van La Place, d.d.10 september, aan de Nederlandse Coeliakie Vereniging.

(De NCV had deze week moederbedrijf V&D benaderd met onderstaande vragen, nav herhaaldelijke klachten over onverschillige bejegening, onwetendheid en 'mager' aanbod voor coeliakie-patiënten in restaurantketen La Place)

1. Wat vindt u van het feit dat er bij de NCV veel geklaagd wordt over La Place?

La Place vindt het uiteraard jammer als er een klacht is! Klachten nemen we serieus en als we deze kunnen oplossen zullen we dat ook zeker doen. Gastvrijheid staat centraal binnen onze organisatie en binnen ons versconcept (100% natuurlijk eten en drinken) bekijken we altijd de mogelijkheden om te vernieuwen en rekening te houden met de wensen van onze gasten.

2. Wat is uw beleid tav van mensen die echt glutenvrij moeten eten?

De breedte van het assortiment van La Place wordt bepaald door de grote van het restaurant en de hoeveelheid gasten die ons dagelijks bezoeken. Ons huidige assortiment geeft een aantal mogelijkheden om glutenvrij te eten. We realiseren ons dat het versconcept van La Place (het werken met dagelijks verse producten en maaltijden ter plekke in zicht van de klant bereiden) het lastig maakt om aan alle eisen te voldoen om glutenvrij te kunnen eten. Dit in tegenstelling tot andere restaurantketens die veel convenance inkopen. De mogelijkheden bij La Place om voor elke gast apart te koken of te bakken is beperkt, daarnaast is er ook altijd kans op kruisbesmetting als we in dezelfde ruimte zowel glutenvrij als maaltijden met gluten produceren (denk aan het zelf brood bakken of pasta maken).

La Place bekijkt continue de verbeter- en

vernieuwingsmogelijkheden voor haar versconcept. Momenteel onderzoeken wij de mogelijkheden om ons glutenvrij aanbod te verhogen/verbeteren. Wij zijn ons bewust van het aantal gasten bij La Place met een glutenallergie en graag willen wij hen in de toekomst een bredere keuze geven in onze restaurants zodat ook zij kunnen genieten van de versproducten die La Place biedt.

3. Kunnen mensen met coeliakie bij u terecht?

Uiteraard zijn gasten met een glutenallergie welkom bij La Place. Hieronder staat ons assortiment weergegeven en de huidige mogelijkheden om glutenvrij bij La Place te kunnen eten en drinken. Bij La Place zijn alle voorverpakte producten voorzien van een etiket waarop de allergenen dik gedrukt staan. Voor alle zelfgemaakte producten wordt gebruik gemaakt van kaartjes die bij de producten geplaatst worden. Op deze kaartjes staan naast de informatie over onze producten, symbolen afgebeeld die de allergenen verklaren die in het product zitten. We hopen onze gasten met een glutenallergie in de toekomst een breder assortiment te kunnen bieden.

Huidige assortiment:

La Place biedt een grote variatie aan eten en drinken aan haar gasten, waaronder :

- 1) Warme dranken:koffie, thee en warme chocolade drank
- 2) Koude dranken: vers geperste fruitsappen en huisgemaakte smoothies, home-made limonades en icetea's, mineraalwaters frisdranken bier en wijn
- 3) Sandwiches vers belegd met huisgemaakte salades boerenkazen zelfgemaakte kruidenkaas en natuurlijke vis/vleeswaren en vegetarische beleg zoals gegrilde groenten.
- 4) Salades: bestaande uit een salade buffet met een keur aan groente, gegrilde groente maar ook couscous, pasta aardappel en rijstsalades in wisselende samenstelling
- 5) Warme grill gerechten zoals gegrild vlees en vis naar wens met verse gesneden frieten en groenten.
- 6) Pasta en Pizza wisselend van samenstelling belegd, maar ook

op verzoek van gasten.

7) Wok gerechten door gasten samen te stellen ingredienten met vis vlees of vegetarisch icm rijst of noedels.

8) Gebak bestaande uit Pate sable taartjes met wisselende vullingen.

9) desserts bestaande uit ijs fruit en yoghurt naar keuze van de gast.

Hieronder staan de huidige mogelijkheden.

(hieronder even wat meer specifieke voorbeelden geven)

1) Koude dranken

2) warme dranken

3) Salades (rijst, groente, aardappel)

4) Warme grill gerechten met warme groenten

5) Wok gerechten, **indien nadrukkelijk gevraagd wordt om amadelschaafsel en ketjap/ sojasaus weg te laten**

6) Desserts

Wij hopen u voldoende geïnformeerd te hebben. Mocht u nog vragen hebben dan horen we dat graag.

Met vriendelijke groet,

Ben Munster

Directeur Inkoop en Formulemanagement La Place

--

Nanda

Social Media

Marketing & Communicatie