

Gluteenitonta turvallisesti kahvilassa



Houkuttelevat gluteenittomat leivonnaiset tuovat lisää asiakkaita!

Näin tarjoilet gluteenittomasti

Pidä huolta, ettei gluteeniton tuote joudu kosketuksiin gluteenipitoisten murujen tai jauhojen kanssa.

1. Kerro asiakkaille selkeästi ja näkyvästi gluteenittomista vaihtoehdoista.
2. Merkitse tarjolla olevat gluteenittomat tuotteet selkeästi.
3. Kerro, mitä käyttämäsi lyhenteet ja symbolit tarkoittavat.
4. Huolehdi, että kaikki työntekijät löytävät helposti tuotteiden allergeenitiedot.
5. Laita gluteenittomat tuotteet tarjolle omissa astioissaan ja pidä ne koko ajan erillään muista tuotteista.
6. Varaa kaikille tuotteille omat ottimet ja käytä vain niitä.
7. Sijoita gluteenittomat tuotteet vitriinissä muiden yläpuolelle.
8. Varmista, että kaikki kahvilan työntekijät ymmärtävät gluteenittomuuden vaatiman tarkkuuden.

TARKISTA AINESOSAT!

- Gluteenia on vehnässä, ohrassa ja rukiissa – älä käytä niitä.
- Gluteeniton tuote saa sisältää gluteenitonta vehnä- ja ohratärkkelystä ja gluteenitonta kauraa.
- Lue lisää: keliakialiitto.fi/raaka-aineet.

VARMISTA GLUTEENITTOMUUS JOKA VAIHEESSA

- Gluteenittomuus on määritelty laissa.
- Leivonnainen tai ruoka joko on tai ei ole gluteeniton.
- Älä siis käytä mainintaa ”emme voi taata täyttä gluteenittomuutta”.
- Voit valmistaa ja tarjolla samoissa tiloissa sekä gluteenittomia että tavanomaisia leivonnaisia, kunhan estät gluteenin joutumisen gluteenittomiin leivonnaisiin ja annoksiin.
- Lue lisää: keliakialiitto.fi/ammattikeittio-vinkit.

