

5 glutenvrije tips voor restaurants

Wij hopen dat andere horecaondernemers, net als Rob, met enige maatregelen ook lekker glutenvrij eten kunnen serveren aan mensen met een glutenvrij dieet.

Als NCV zetten we ons daar hard voor in.

We vroegen onze accountmanager horeca Marissa Siemons naar vijf tips waarmee een restaurant al een goede eerste stap maakt voor glutenvrij eten.

Geef deze door aan een restaurant waar je al weleens eet. Misschien kiest dat restaurant er dan voor om zich ook aan te sluiten bij onze Horeca Alliantie!

1 Plaats een allergenenkaart op de website

Iedereen die allergenen moet vermijden, zal eerst online onderzoek doen. Zorg er dus voor dat zij op jouw website makkelijk terug kunnen vinden wat de mogelijkheden zijn.

2 Geef aan wat wél kan

Maak een allergenenkaart waarop de mogelijkheden staan. Kun je bijvoorbeeld een salade glutenvrij maken door de croutons weg te laten en een andere dressing te gebruiken? Geef dat dan aan. Of heb je glutenvrije hamburgerbroodjes? Geef dan aan welke hamburgers op je kaart glutenvrij aangeboden kunnen worden (met aanpassingen).

3 Werk met schone materialen

Om kruisbesmetting te voorkomen, werk je met schone materialen, zoals bestek, pannen en snijplanken.

4 Pas je basissauzen en marinades aan

Zorg dat je basisproducten zoals sauzen en marinades zoveel mogelijk gluten-, of nog beter, allergenvrij zijn. Dit zorgt ervoor dat je tijdens de drukke avondspits weinig aanpassingen hoeft te doen.

5 Dek maaltijden af in de oven

Dek een glutenvrije maaltijd af met bijvoorbeeld aluminiumfolie, of kies voor glutenvrije broodjes in ovenbestendige folie.

Meer weten over glutenvrij koken en bakken in de horeca?

Bel of mail met Marissa, onze accountmanager horeca.

horeca@glutenvrij.nl of 035-6954002 (keuze 3)