

Glutenfritt på caféet

Att tänka på i caféförsäljning

- **Ha tydliga skyltar,** berätta vilka alternativ som finns annars är det lätt att missa. Ha gärna en lista över glutenfria alternativ.
- **Ta ett lägre pris om något med gluten plockas bort utan att ersättas,** till exempel en sallad utan bröd till.
- **Undvik att ta extra betalt för specialkost,** som glutenfritt bröd. Ta gärna mindre betalt om det glutenfria alternativet är mindre.
- **Läs och spara alla innehållsförteckningar,** ingredienser som många är överkänsliga mot är oftast fetmarkerade. Låt kunder som vill läsa själva.
- **Placera det glutenfria separat,** på egna fat och plasta gärna in. Undvik att gluten från andra produkter hamnar på glutenfria alternativ.
- **Använd inte samma tång, skärbrädor eller knivar,** eller städa noga och tvätta händerna när du ska hantera glutenfria alternativ.
- **Bemöt oro med ärlighet,** säg som det är om det är något du inte vet och bli inte irriterad om någon ställer många frågor.



Celiaki (glutenintolerans)

En person som inte tål gluten kan inte äta vanligt bröd, pasta, kakor, glasstrutar eller något annat som innehåller vete, råg och korn (eller kontaminerad havre). **Små smulor från något med gluten räcker för att vara skadliga för personer med celiaki.**



Svenska Celiakiungdomsförbundet

scuf.se

Sätt upp den här sidan i caféet