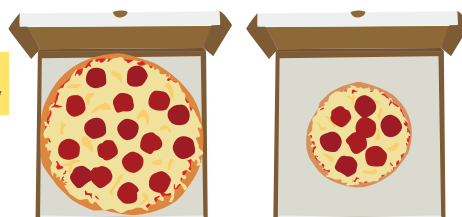


Glutenfritt på restaurangen

Att tänka på när gäster inte tål gluten

- **Ha tydliga skyltar och märkning,** berätta vilka alternativ som finns annars är det lätt att missa. Ha gärna symboler i menyn eller en lista över glutenfria alternativ.
- **Ta ett lägre pris om något med gluten plockas bort utan att ersättas,** till exempel en hamburgare utan bröd.
- **Undvik att ta extra betalt för specialkost,** som glutenfri pizza och pasta. 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. Placera det med gluten separat i bufféer för att undvika att det spiller över i andra skålar och byttor.
- **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 eller korn. **Små smulor från något med gluten räcker för att vara skadliga för personer med celiaki.**



Svenska Celiakiförbundet

scuf.se

Sätt upp den här sidan i caféet