Glutenfreies Angebot in Stadien und Arenen

Inklusive Erlebnisse schaffen

Menschen mit einer Zöliakie (Glutenunverträglichkeit) müssen sich an eine strikt glutenfreie Diät halten. Ausnahmen sind keine erlaubt, da auch die kleinste Aufnahme von Gluten eine Schädigung des Dünndarms mit sich bringt und nach kurzer Zeit äusserst unangenehme Symptome (z.B. Durchfall, Erbrechen, Bauchschmerzen) auslösen kann. In der Schweiz und weltweit ist ca. 1 % der Bevölkerung von Zöliakie betroffen, Tendenz klar steigend. Es gibt ausserdem diverse Leute, die aus Lifestyle-Gedanken oder wegen anderer Erkrankungen auf Gluten verzichten. Helfen Sie mit, dass auch Zöliakiebetroffene und Menschen, die aus anderen Gründen keine glutenhaltigen Speisen essen, in Zukunft Sport- und Kulturveranstaltungen in vollen Zügen und ohne Einschränkungen geniessen können.

Grundregeln für das Anbieten von glutenfreien Speisen, darauf müssen Sie achten

- Keine Brösmeli und kein Mehlstaub auf Rüst-, Koch- und Anrichtestelle
- Sauberes Kochgeschirr und Kochlöffel benutzen
- Pommes sind NICHT glutenfrei, wenn das Frittieröl auch für glutenhaltige Speisen (z.B. Chicken Nuggets) benutzt wird
- Glutenfreie Produkte separat, sauber verpackt und gut beschriftet aufbewahren
- Zutatenliste der verwendeten Produkte genau lesen und bei jedem Einkauf prüfen
- Kontaminationen vermeiden
- Personal gut schulen, so können Fehler und Kontamination vermieden und ein sicheres Angebot geschaffen werden

Angebot grundsätzlich glutenfrei gestalten, hier einige Ideen

- Pommes frites (ohne Coating) sind von Natur aus glutenfrei – wichtig: in einer separaten Fritteuse frittiert und mit glutenfreien Gewürzen gewürzt
- Wurst vom Grill (Zutaten kontrollieren), keine Burgerbuns auf dem Grill wärmen – kein Brot zur Wurst dazulegen, separat abgeben
- Currywurst mit Pommes (bei Wurst, Sauce und Currypulver Zutaten kontrollieren)
- Thai Curry (Zutaten Currypaste kontrollieren) – mit glutenfreier Sojasauce zubereitet und mit Reis serviert (siehe dazu auch der mitgeschickte Artikel zum Thema Sojasauce)
- Dönerteller/-box, Kebab (Fleischwürze kontrollieren) mit Pommes, Salat etc.
- Loaded Fries (bei Saucen und Toppings Zutaten kontrollieren)
- Raclette mit Kartoffeln
- Galettes (Buchweizen-Crêpes), rein glutenfreies Buchweizenmehl verwenden, Crêpesplatte vor der Zubereitung gut reinigen, falls auch normale Crêpes angeboten werden
- Glutenfreie Glacés (z.B. Gasparini, Kalte Lust, Dream of Ice)
- Chips und Popcorn (Zutaten kontrollieren)
- Nachos mit Sauce (Zutaten kontrollieren, es darf kein Spurensatz ‘kann Spuren von Gluten enthalten’ aufgedruckt sein)
- Glutenfreies Bier (diverse Anbieter, Schweiz: Brauerei Locher, Birra da Ris)

Kennzeichnung

Damit Zöliakiebetroffene sich einen Überblick über das glutenfreie Angebot machen können, hilft es, wenn auf dem Menü und/oder auf den Schildern die glutenfreien Speisen gekennzeichnet sind.

Auch eine Auflistung des glutenfreien Angebotes vereinfacht das Leben der Betroffenen. Z.B. QR-Code bei den Foodständen, Toiletten oder an anderen gut zugänglichen Orten aufhängen, mit dem man zu einer Auflistung kommt.

Betroffene Menschen informieren sich gerne im Voraus. Nutzen Sie Ihre Website und publizieren Sie dort Ihr glutenfreies Angebot.

Wenn es nicht möglich ist, ein glutenfreies Angebot bereitzustellen

Alltag für Zöliakiebetroffene ist, dass kein Angebot für sie zur Verfügung steht. Deshalb nehmen die meisten etwas zu Essen mit. Nun ist es aber so, dass bei Konzerten und Sportveranstaltungen meist keine mitgebrachten Esswaren oder Getränke im Stadion erlaubt sind. Die Betroffenen müssen dann das Konzert oder den Match mit knurrendem Magen 'überstehen'. Ein Anstossen auf den Sieg der Mannschaft, mit einem glutenfreien Bier, ist nicht möglich.

Wir freuen uns, wenn wir gemeinsam eine für beide Seiten gut praktikable Lösung ausarbeiten können.

Schulungsangebot und individuelle Beratung

- Online-Schulung
- Praxisschulung vor Ort für die gesamte Belegschaft
- Theorieschulung vor Ort für die gesamte Belegschaft
- Individuelle Beratung und Schulung

Setzen Sie sich für mehr Informationen gerne mit uns in Verbindung.

Damit unsere Mitglieder auf Sie aufmerksam werden: Werden Sie Gastronomiemitglied und profitieren Sie von vielen attraktiven Zusatzleistungen. Wir erzählen Ihnen gerne mehr darüber.

Der persönliche Austausch und das konstruktive Finden von Lösungen ist uns sehr wichtig. Kommen Sie für eine Terminvereinbarung auf uns zu, wir beraten und unterstützen Sie gerne.

Kontakt

Angela Borer,
Vorstand IG Zöliakie, Bereich Gastronomie
Guide Celiac AG
guide@guideceliac.ch
Tel. 044 254 38 85

Zöliakie glutenfrei guide CELIAC

ein gewinn für alle