Servire senza glutine

Assumi i giusti comportamenti in sala

Ricorda:
la sicurezza deve essere al primo posto

✓
INFORMARE
SENZA GLUTINE

01

Mani e indumenti puliti

Prima di servire alimenti/piatti senza glutine lavati le mani e assicurati di avere gli indumenti senza residui di farina/pane.

02

Tovaglia pulita o spazzolata

Prima di far accomodare un cliente celiaco sostituisci la tovaglia o assicurati che non vi siano briciole.

03

Piatti e posate puliti lontani da fonti di contaminazione

Fai attenzione che piatti e posate per il cliente celiaco non siano prelevati da spazi a rischio di contaminazione da pane o farina.

04

Pane e sostituti con e senza glutine ben identificati al tavolo

Quando porti in tavola il pane o i suoi sostituti distingui e indica con chiarezza quali sono con glutine e quali senza glutine. Si eviteranno così spiacevoli e pericolosi scambi.

05

Comunicazione sala-cucina

Avverti in cucina che è presente un cliente celiaco e indica con esattezza nella comanda i piatti senza glutine.

06

Il cibo è senza glutine, non è "celiaco"

Non dire mai "la pasta/la pizza celiaca". La persona è celiaca, il cibo è senza glutine.

07

Il celiaco è un cliente, non è un "malato"

Non rivolgerti mai al cliente celiaco dicendo "il malato", "la persona malata".

08

Locale informato sulla celiachia aderente al network AFC di AIC

Fai corretta informazione. I locali che aderiscono al network Alimentazione Fuori Casa (AFC) di AIC non sono "certificati", ma informati sulla celiachia.

Ricordati che offrire un servizio senza glutine comporta responsabilità. Seguire queste semplici regole ti aiuterà nel preparare un pasto idoneo per il cliente celiaco.

SEGUICI SU

www.facebook.com/AIC.Lombardia
www.twitter.com/AICLomb

www.aiclombardia.it