

# SICHER GLUTENFREI!

## Tipps für eine kontaminationsfreie Küche



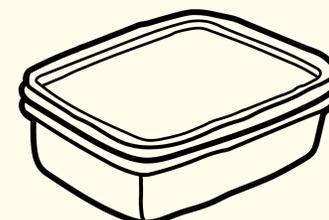
Schützen Sie Ihre Gäste mit **Zöliakie**: Schon kleinste Krümel oder Rückstände können für Menschen mit Zöliakie ein Gesundheitsrisiko darstellen. Es gibt mehrere Wege, wie eine Kontamination vermieden werden kann:

**GLUTENFREIE LEBENSMITTEL  
RICHTIG LAGERN**

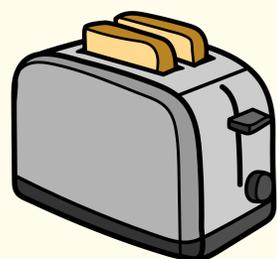
**SAUBERE UND GETRENNTE  
UTENSILIEN**



**Separate Regale:** Glutenfreie Produkte immer über glutenhaltigen aufbewahren. So vermeiden Sie, dass Krümel von oben abfallen.

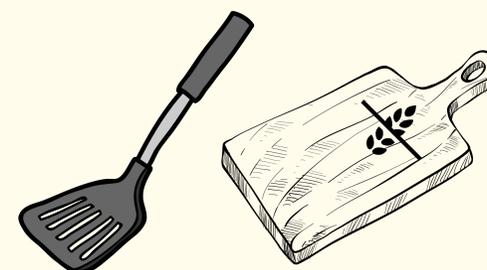


**Eigene Behälter:** Verwenden Sie für glutenfreie Produkte spezielle, gekennzeichnete Behälter.



Nutzen Sie entweder einen **eigenen Toaster** oder **Toast-Taschen** für glutenfreies Brot.

Waffleisen und Grills lassen sich schwer reinigen. Verwenden Sie **getrennte Geräte für glutenfreie Speisen** oder benutzen Sie Aluschalen für den Grill.



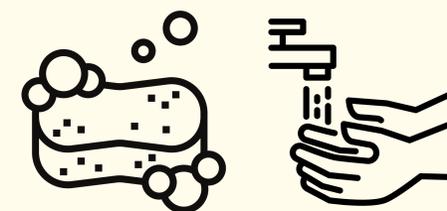
Verwenden Sie **unterschiedliche Schneidebretter** nur für glutenfreie Lebensmittel und markieren Sie diese.

Verwenden Sie **separate Töpfe und Pfannen**, um jeglichen Kontakt mit Gluten zu vermeiden.

**Küchenhelfer aus Metall oder Silikon:** Holzutensilien speichern Glutenpartikel leichter, daher lieber auf Silikon- oder Metallwerkzeuge umsteigen.

**SORGFÄLTIGE REINIGUNG  
UND HYGIENE**

- Alle **Oberflächen**, insbesondere Griffe und Knöpfe, **regelmäßig gründlich reinigen**.
- Verwenden Sie **unterschiedliche Reinigungstücher** für glutenfreie und glutenhaltige Bereiche.
- Verwenden Sie **Frittieröl** oder **Kochwasser**, das in Kontakt mit glutenhaltigen Lebensmitteln kam, nicht erneut für glutenfreie Speisen.



### MITARBEITER-SCHULUNG

Schulen Sie Ihr Team regelmäßig über den richtigen Umgang mit glutenfreien Lebensmitteln.

- **Hände waschen:** Vor dem Umgang mit glutenfreien Speisen immer gründlich Hände waschen.
- **Getrennte Arbeitsbereiche:** Für glutenfreie und glutenhaltige Speisen sollten getrennte Arbeitsflächen genutzt werden.
- **Achten Sie darauf, glutenfreie Speisen stets getrennt von glutenhaltigen Speisen zu servieren und anzurichten.**
- **Vermeiden Sie es, glutenhaltige Gerichte in unmittelbarer Nähe von glutenfreien Speisen zu platzieren.**
- **Kein Kontakt oder Überreichen in der Nähe glutenhaltiger Speisen, Krümel vermeiden.**