

Gluteenittomat tuotteet

- Gluteenittomia tarjottavia ei mene paljon, mutta niitä tulee olla joka jaksolle. Varmista myös valvomosta ja toimistolta onko siellä joku, jolla on gluteeniton ruokavalio/ keliakia.
- Ole erityisen tarkka hygieniasta, kun käsittelet gluteenittomia tuotteita!

Gluteenittomien voileipien teko

- Kannattaa aloittaa näiden voileipien teolla, kun välineet ja pöytäpinnat ovat puhtaat.
- Käytä puhtaita välineitä, jotka ovat eri kuin muiden voileipien teossa eli esim. oma leikkuulauta ja voiveitsi.
- Ole tarkka myös käsihygieniasta.
- Lisäksi eri levite/voirasia, oma juustopaketti, leikkeleet, kurkku ja salaatti näille voileiville. Merkitse nämä paketit "gluteeniton"-tekstillä, etteivät sekoitu ns. tavallisten kanssa, jos teet leipiä vielä myöhemmin!
- Pussita leivät heti ja pidä ne erillään muista leivistä. Laita gluteenittomat leivät erilliseen kulhoon tms. Kirjoita näkyvästi kulhon/rasian päälle GLUTEENITON-lappu.
- Säilytä valmiit voileivät katsomon alla jääkaapissa ylähyllyllä erillisessä gluteeniton-merkinnällä varustetussa kulhossa/rasiassa.
- Varmista, että joka jaksolla on gluteenittomia leipiä tarvittavissa tarjoilupisteissä (valvomo, toimisto, käytävä katsomon alla).

Gluteenittomat makeat tarjottavat

- Säilytä ja laita tarjolle gluteenittomat leivonnaiset ja keksit ym. omissa alkuperäisissä pakkauksissaan ja pidä ne erillään muista tuotteista.
- Merkitse nämäkin GLUTEENITON-lapulla
- Varmista, että joka jaksolla on gluteenittomia makeita tarjottavia tarvittavissa tarjoilupisteissä (valvomo, toimisto, käytävä katsomon alla).

