

Celiachia

Ne sai qualcosa?

Questo foglio è arrivato da te perchè fai parte del settore alimentare e sicuramente almeno una volta ti sarà capitato di avere a che fare con un cliente affetto da celiachia.

La persona che te lo ha lasciato ci tiene ad informarti su cosa sia la celiachia e a spiegarti perché è importante essere inclusivi.

Avere opzioni senza glutine è fondamentale per non escludere nessuno e per creare una società migliore, in cui tutti possano gioire dei piaceri della tavola.

Noi celiaci siamo persone semplici: desideriamo solo poter mangiare tranquillamente, come tutti.

Sei pront* ad imparare qualcosa di nuovo e ad accogliere tanti clienti che ti saranno grati per il tuo gesto?
Gira il foglio e preparati ad una rivoluzione gentile.

Imparare e migliorare

La celiachia è una malattia.

Non è un'intolleranza, non è un'allergia, non è una scelta e non è un capriccio.

Si tratta di una malattia autoimmune che può insorgere a qualsiasi età e in qualsiasi soggetto geneticamente predisposto.

Non esistono livelli o gradi di celiachia ma solo sintomi diversi che possono essere più o meno evidenti.

Non aver paura: offrire qualcosa da mangiare ad un celiaco è più semplice di quanto pensi!

Puoi procurarti dei prodotti confezionati che riportino sulla confezione la dicitura "senza glutine" e noi saremo già felici così.

Se vuoi fare un passo in più puoi mettere in pratica tanti piccoli e semplici accorgimenti per offrire un pasto fresco al tuo cliente.

Pulizia, attenzione alle contaminazioni, controllo dei prodotti utilizzati (il glutine è presente dove meno te lo aspetti), approfondimenti online e domande agli stessi clienti celiaci: loro ti saranno di grande aiuto.

Qualsiasi dubbio ha una risposta ed è meglio non rischiare che improvvisare.

A nome di tutti noi, GRAZIE!

Valentini
GLUTEN FREE