

Menschen mit der Autoimmunerkrankung **Zöliakie** müssen sich lebenslang strikt glutenfrei ernähren. Ebenfalls sind in den letzten Jahren die Zahlen für besondere Ernährungsbedürfnisse angestiegen, was für die Gastronomie eine große Chance bietet.

Was ist Zöliakie?

Bei Zöliakie handelt es sich um eine **Autoimmunerkrankung**, bei der die Aufnahme des Eiweißes Gluten zur Schädigung der Schleimhaut im Dünndarm führt. Zöliakie kann die verschiedensten Organsysteme betreffen. Gegen Zöliakie existieren weltweit keinerlei Medikamente. Einzige Therapie ist eine **strikt glutenfreie Ernährung**. Ausführliche Informationen gibt es bei der gemeinnützigen Deutschen Zöliakie Gesellschaft e. V.: www.dzg-online.de/was-ist-zoeliakie

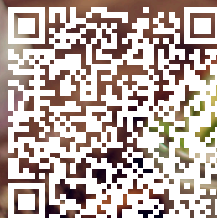


Viele von Ihnen bieten bereits **glutenfreie Speisen** an, geben in der Küche das Beste, um Kontaminationen durch Glutenhaltiges zu vermeiden und schulen das eigene Personal. **Das ist großartig!** Wir danken Ihnen dafür, dass Sie damit einen wichtigen Beitrag für die Verbesserung der Lebensqualität von Menschen mit Zöliakie leisten.

Jetzt informieren!

Wenn Sie mehr Infos von uns benötigen, erreichen Sie uns am besten unter dieser Mailadresse:

glutenfreiewelt@dzg-online.de



www.dzg-online.de

Gibt's das auch in Glutenfrei??



Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V.

Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V.
Kupferstr. 36
70565 Stuttgart

Tel.: 07 11 / 45 99 81-0
Fax: 07 11 / 45 99 81-50

www.dzg-online.de
info@dzg-online.de



Glutenfreies Essen
in Gastronomie &
Beherbergung

Zöliakie



Wer ist von Zöliakie betroffen?

Jeder dritte Mensch trägt die genetische Veranlagung zur Zöliakie in sich. In den westlichen Industrieländern gilt jede/r 100. als betroffen. Das heißt, in Deutschland leiden zwischen **800 000 und 900 000 Menschen** aller Altersstufen an der Krankheit.



Was ist Gluten?

Gluten ist ein Getreideeiweiß, das in vielen Getreidesorten vorkommt und häufig in verarbeiteten Lebensmitteln enthalten ist. Es hat bei der Verarbeitung der Lebensmittel eine „Kleberfunktion“. Für Geschmack und Nährwert spielt es eine vernachlässigbare Rolle.

Unser Tipp:

Sie bieten glutenfrei an? Dann lassen Sie Ihren Betrieb kostenfrei in die Datenbank „**Glutenfrei außer Haus**“ aufnehmen. Mit der Eintragung in die **DZG-Datenbank** „Glutenfrei außer Haus“ erreichen Sie die Zielgruppe ohne Streuverlust auf einen Schlag.

Infos für Betriebe -
jetzt vorbeischaun!



Warum sind Menschen mit Zöliakie oft ausgegrenzt?

Einfach mal beim Restaurant um die Ecke vorbeischaun, ist für Menschen mit Zöliakie keine Option, solange das Lokal nicht ausdrücklich glutenfreie Essensalternativen anbietet.

Für **Zöliakiebetroffene** gibt es außerhalb der eigenen vier Wände oft kein geeignetes Essen. Das gilt für die Gastronomie, zieht sich darüber hinaus von der Kita über die Schulmensa und Betriebskantine bis zum Seniorenheim. Während freiwillig gewählte Ernährungsweisen wie vegan, vegetarisch oder spezielle religionsbedingte Essensalternativen vielfach selbstverständlich sind, finden Zöliakiebetroffene oft keine passende und sichere Option. Dabei würden sie genauso gerne regelmäßig außer Haus essen wie die Gesamtbevölkerung.

Helfen Sie dabei!

„I can tolerate a lot,
but gluten I cannot.“

Welche Vorteile bringt ein glutenfreies Angebot für Ihren Betrieb?

Menschen mit Zöliakie, würden genauso gerne essen gehen wie alle anderen auch. Nur finden sie außerhalb der Metropolen oft kein für sie geeignetes Angebot.

Wenn sie ein Lokal oder Hotel gefunden haben, das ihnen leckere und sicher glutenfreie Speisen bieten kann, werden sie schnell zu dankbaren Stammkunden.

Sie bringen Freunde und Familie mit. Zöliakiebetroffene sind gerne bereit, auch längere Anfahrtswege auf sich zu nehmen. In der Community sprechen sich solche Tipps schnell herum. So können Sie sich eine ganz neue Gästegruppen erschließen. In vielen europäischen Ländern ist glutenfrei in der Gastronomie eine Selbstverständlichkeit.

Unser Tipp:



Werden Sie sichtbar mit Hilfe der Kennzeichnungssymbole „DZG-Geschult“ und „DZG-Geprüft“. Die Symbole genießen Anerkennung und haben einen hohen Stellenwert in der Zöli-Community. Nähere Informationen zur Kennzeichnung Ihres Betriebes und zur Durchführung von Schulung und Prüfung erhalten Sie per Mail: glutenfreiewelt@dzg-online.de

Sie wollen gleich loslegen? Dann scannen Sie den QR-Code und melden Sie sich zu unserer eLearning-Schulung an. Durch die zeit- und ortsunabhängige Durchführung kann die Schulung in jeden Alltag integriert werden.

eLearning

