

## PILLOLE PER I RISTORATORI DEL PROGRAMMA AFC



Oggi parliamo di...

### IL CLIENTE CELIACO

Per garantire un buon servizio senza glutine si consiglia di:

- **IDENTIFICARE IL CLIENTE CELIACO**  
Se è stato comunicato alla prenotazione possiamo chiedere: "chi è la persona che mangerà senza glutine?"  
L'identificazione del cliente celiaco ci permette di controllare che il tavolo sia pulito, non vi siano briciole e di non porre proprio accanto a lui il pane comune.
- **COMUNICARE L'OFFERTA SENZA GLUTINE** del nostro locale al cliente, in modo chiaro.
- **IDENTIFICAZIONE DEL PIATTO SENZA GLUTINE** chiara e conosciuta da tutto il personale. Il segno identificativo dovrà essere messo a conoscenza anche del cliente celiaco (es. dicitura in menù "I piatti senza glutine saranno serviti nei piatti di colore rosso").
- **MENÙ DEDICATO:** è fortemente consigliato poiché di facile consultazione da parte del cliente celiaco. Inoltre, essendo elaborato con attenzione per il senza glutine, non lascia spazio ad eventuali errori o dubbi da parte del personale durante il servizio.

