



BOSK

Gluten free standard

Novi trendovi. Nova rješenja.
Standard za ugostitelje

Sve je više ljudi na bezglutenskoj prehrani.

Jeste li spremni poslužiti ih?

Posljednja istraživanja potvrđuju da je gluten jedan od osnovnih alergena koji se danas nalazi u gotovo svim namirnicama.

Iako se donedavno smatralo da su osobe oboljele od celijakije jedina rizična skupina, danas se pouzdano zna da većina populacije ima neku vrstu reakcije na gluten. Povećanjem svjesnosti o štetnosti glutena, bezglutenska hrana danas

je neizostavan dodatak trgovačkoj i ugostiteljskoj ponudi.

Potražnja za bezglutenskim pakiranim proizvodima u trgovinama te pripremljenom hranom u restoranima ubrzano raste. Analitičari procjenjuju da je vrijednost bezglutenskog tržišta u Europi veća od 1 milijarde EUR i očekuju do 2018. daljnji rast za 40%.



Izvor: Euromonitor, NPD (podaci za Europu)

Udio u globalnom Gluten free tržištu

NJEMAČKA

8%

SAD

24%

UK

9%

ITALIJA

13%

Potrošnja po stanovniku

AUSTRIJA

3,9 €

ITALIJA

3,9 €

SAD

1,4 €

UK

2,7 €

Izvor: Euromonitor International

Pratite trendove, pripremajte jela bez glutena i povećajte prodaju

Statistički podaci pokazuju porast prodaje od 12-15% u ugostiteljskim objektima koji su uvrstili bezglutenska jela u svoju ponudu.

Ponudite i Vi tijekom cijele godine domaćim i stranim gostima jela bez glutena!

Najveći izazovi za osobe na bezglutenskoj prehrani, koje moraju ili nastoje izbjeći gluten u hrani, su odlazak u restorane i turistička putovanja. Sve veći broj restorana i ugostiteljskih objekata u Europi prepoznalo je ovaj novi rastući segment potrošača te su u svoju ponudu uvrstili i jela bez glutena.

70%

osoba na **GF** prehrani brine konzumiranje hrane u restoranima

60%

gostiju je na posebnim restriktivnim dijetama

45%

osoba spremno je putovati više od 45 minuta do restorana s **GF** jelima

84%

restorana dobilo je više upita o **GF** jelima u zadnje 3 godine

2-3

je prosječan broj osoba koje dolaze u restorane u pratnji osobe na **GF** prehrani

>

Većina osoba spremno je platiti više za bezglutenska jela

Izvor: glutenfreepassport.com, Coeliac UK istraživanje 2013.

Turisti u Hrvatskoj

NJEMAČKA

2.124.149

SLOVENIJA

1.191.998

AUSTRIJA

1.119.709

ITALIJA

1.111.428

UK

490.510

Izvor: Državni zavod za statistiku, 2015. Turistički promet stranih turista u RH, prema broju dolazaka

Kuhanje s bezglutenskim proizvodima nije dovoljno da budete **gluten-free restoran!**

Dva su osnovna uvjeta za pripremu bezglutenskih jela:

- 1) korištenje namirnica bez glutena
- 2) izbjegavanje križne kontaminacije glutenom.

Brašnasti sastojci lako se prenose zrakom, parom i drugim načinima pripreme hrane u kuhinji. Stoga proizvodnja bezglutenske hrane zahtijeva pripremu po posebno utvrđenim procedurama, koje

obuhvaćaju cijeli proces i put hrane, od skladišta, preko kuhinje do serviranja jela u restoranu.

Bezglutenska hrana je ona u kojoj razina glutena iznosi od 20 do 200 ppm (mg/kg).

Zakonska obveza za subjekte u poslovanju s hranom jest informiranje gostiju o alergenima sadržanim u hrani, među kojima je i gluten.

Odaberite BOSK gluten free standard! **Uvedite gluten-free ponudu po principu ključ u ruke.**

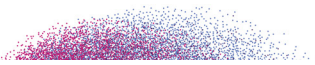
BOSK gluten free standard osigurava subjektu u proizvodnji hrane praktično znanje o pripremi bezglutenskih proizvoda kroz edukaciju osoblja, savjete o procesima proizvodnje i posluživanja bezglutenske hrane, te podršku pri uvođenju i provođenju standarda, kao i redovitu kontrolu istog.

Razvijen na temelju znanstveno dokazanih i globalno prihvaćenih protokola za sigurnost hrane, BOSK gluten free standard pruža principe provođenja učinkovitog sustava

proizvodnje bezglutenske hrane. Definira načela koja se odnose na sve faze proizvodnje, pripreme i distribucije bezglutenskih jela, uključujući kontrolu i analizu rizika, uz upute za sprečavanje kontaminacije glutenom, kao i njihovog označavanja i promoviranja.

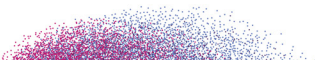
Temelji se na HACCP sustavu, dobroj proizvođačkoj praksi (DPP) te dobroj higijenskoj praksi (DHP), koji su ujedno i preduvjet za stjecanje i uvođenje BOSK gluten free standarda.

BOSK gluten free standard **omogućuje:**



Gostima

- povjerenje i sigurnost da hrana ne sadrži gluten
- bezbrižno druženje s prijateljima i obitelji uživajući u jelu i piću



Ugostiteljima

- priliku za rast poslovanja
- povjerenje i vjernost gostiju
- učinkovit ulazak u novi segment tržišta



BOSK nositeljima BOSK gluten free standarda osigurava:

- **OZNAKU.** Ustupa pravo korištenja znaka i certifikata u prostoru, na jelovnicima, web stranicama i ostalim promotivnim materijalima
- **EDUKACIJU.** Provodi osposobljavanje osoblja za pripremu, čuvanje i posluživanje bezglutenske hrane
- **MARKETING.** Uključuje u marketinške i promotivne aktivnosti kroz BOSK komunikacijske kanale

Procedura stjecanja BOSK gluten free standarda:

Na temelju zaprimljenog zahtjeva za stjecanje i uvođenje BOSK gluten free standarda, BOSK provodi:

- **AUDIT 1** – snimku stanja na lokaciji (skladište, kuhinja, restoran)

- **EDUKACIJU** – predavanja o bezglutenskoj prehrani, te upute kako nabaviti, čuvati, pripremati i posluživati bezglutensku hranu
- **PLAN IMPLEMENTACIJE** – naručitelj izrađuje uz pomoć BOSK konzultanta
- **AUDIT 2** – provjeru plana implementacije, uzorkovanje i analizu hrane, dodjelu certifikata
- **DODJELU CERTIFIKATA** – konačnu potvrdu prava korištenja BOSK gluten free standarda nakon audita

Aktivnosti nakon stjecanja BOSK gluten free standarda:

- **KONTROLA** – redovne godišnje kontrole (polugodišnje) uz uzorkovanje i analizu hrane
- **PODRŠKA** – kontinuirana podrška i savjetovanje

Stručni suradnici:

Nastavni Zavod za javno zdravstvo
Primorsko-goranske županije



Medicinski fakultet, Katedra za
zdravstvenu ekologiju



Nature gives. We deliver

Za više informacija kontaktirajte:
BOSK d.o.o. Milutina Barača 19, 51000 Rijeka
e info@bosk.hr | t + 385 51 344 298 | w bosk.hr