

~ Protocolo y prevención de ~ ALÉRGENOS



Hotelma, comprometida con la calidad del servicio, presta especial atención a los comensales con necesidades alimenticias especiales por lo que ofrecemos una correcta atención basada en el conocimiento y la prevención, valorando los posibles perjuicios para la salud causada por una inadecuada información y manipulación.

Para ello, seguimos unas estrictas pautas de actuación:

- 01 Comprobación y verificación de los ingredientes de cada producto utilizado.
- 02 Utilizar siempre las mismas recetas y los mismos productos.
- 03 Elaboración correcta de cada menú con menaje y almacenaje diferente.
- 04 Evitar la contaminación cruzada.
- 05 Formación del personal.

Para mantenernos actualizados en todos los ámbitos de este campo, **colaboramos con las diferentes asociaciones de consumidores** afectados por las distintas alergias e intolerancias en cuestiones de productos, proveedores, menús, recetas y todas aquellas dudas que se puedan plantear.

En definitiva, **Hotelma** garantiza a las familias una adecuada y actualizada elaboración de menús alérgicos e intolerantes.



Alérgicas

La única forma de evitar que una persona sufra las consecuencias de una reacción alérgica, es asegurar que su menú está exento de alérgenos.

Mensualmente, **el departamento de Nutrición de Hotelma**, elabora los menús indicando los 14 alérgenos declarados, así como los alimentos que lo sustituyen.



Intolerancia al gluten: celíacos

El único tratamiento para esta dolencia, consiste en proporcionar una dieta exenta de gluten. El proceso de elaboración en cada centro conlleva una serie de pautas convertidas en ritual, consiguiendo el objetivo propuesto: **evitar el consumo de gluten.**

