



Zagreb, 24. siječnja 2017.

**OBJAVA ZA MEDIJE**

## **Predstavljen prvi hrvatski BOSK gluten free standard koji je dodijeljen prvom hotelu - Esplanade u Zagrebu**

*Prestížnom zagrebačkom hotelu Esplanade na predstavljanju Bosk gluten free standarda uručen je prvi takav certifikat u Hrvatskoj*

*Uvođenje BOSK gluten free standarda omogućit će osobama na bezglutenskom režimu prehrane posjet restoranima i hotelima*

U zagrebačkom hotelu Esplanade danas je premijerno predstavljen **prvi hrvatski gluten free standard** pod nazivom **BOSK** čiji je značaj prepoznao i prestižni zagrebački **hotel Esplanade** te je implementacijom strogih standarda stekao naslov **prvog hrvatskog certificiranog hotela s gluten free ponudom**. BOSK gluten free standard namijenjen je ugostiteljima te im pruža praktično znanje o pripremi, posluživanju i distribuciji bezglutenskih jela.

Posljednja istraživanja potvrđuju da je gluten jedan od najzastupljenijih **alergena u hrani**. Procjenjuje se kako danas u Europi ima više od **70 milijuna** osoba **osjetljivih i netolerantnih** na gluten, **190 milijuna** osoba koje **izbjegavaju pšenicu i gluten** te **11 milijuna** oboljelih od celijakije, autoimune bolesti kao krajnjeg izraz nepodnošenja glutena. Ove, ali i mnoge druge činjenice vezane uz gluten dovele su do razvoja Bosk gluten free standarda koji će osobama na bezglutenskom režimu prehrane omogućiti posjet restoranima i hotelima koji implementacijom strogih standarda osiguraju Bosk gluten free certifikat, jer kuhanje s proizvodima bez glutena nije dovoljno da restoran bude gluten-free.

*„Ponukan svojim osobnim iskustvom, živeći na strogom bezglutenskom režimu prehrane i željan druženja s obitelji i prijateljima u restoranima, rodila se ideja o razvoju gluten free standarda. Od sada će osobe na bezglutenskoj prehrani moći s povjerenjem konzumirati bezglutenska jela u restoranima i hotelima, znajući da je osoblje upoznato s principima pripreme i posluživanja takvih jela.“* Izjavio je **Denis Delogu**, direktor tvrtke **BOSK**, koja je razvila ovaj standard. Uz njega, **BOSK gluten free standard** predstavio je doc.dr.sc. **Dražen Lušić**, dipl.sanit.ing. (Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Katedra za zdravstvenu ekologiju), koji je sudjelovao u razvoju standarda.

BOSK gluten free standard razvijen je na temelju znanstveno dokazanih i globalno prihvaćenih protokola za sigurnost hrane te se temelji na principima HACCP sustava, dobroj proizvođačkoj praksi (DPP) i dobroj higijenskoj praksi (DHP). *„BOSK gluten free standard razvijen je s ciljem smanjenja rizika kontaminacije pripremljenih jela i slastica glutenom te propisuje protokole proizvodnih procesa nabave, skladištenja, pripreme i posluživanja hrane kao i korektivne mjere predviđene za poduzimanje u slučaju sumnje na kontaminaciju glutenom.“*, izjavio je **doc.dr.sc. Dražen Lušić**, **dipl.sanit.ing**

**Prvi certificirani objekt u Hrvatskoj**, nositelj **BOSK gluten free** standarda je **zagrebački hotel Esplanade** koji oduvijek je težio ka izvrsnosti u pružanju usluge gostima te se pozicionirao na tržištu luksuznih usluga kao hram vrhunske gastronomije i hotel istančanog ukusa. Hotel Esplanade je prepoznat kao inovator koji osim što slijedi bogatu dugogodišnju tradiciju, kontinuirano u svoje poslovanje uvodi svježije ideje i nove usluge kojima pomiče granice i tako postavlja nove trendove u hotelijerstvu. To je dokazao upravo uvođenjem BOSK gluten free certifikata. Kao prvi i jedini certificirani hotel Esplanade će svojim gostima omogućiti siguran posjet restoranima i narudžbe jela koja odgovaraju njihovim prehrambenim navikama.

*„Još prije nekoliko godina hotel Esplanade prepoznao je potrebe gostiju te je u svim jelovnicima obilježio jela bez glutena kako bi gostima olakšao odabir prilikom naručivanja. Kada su nam pristupili iz tvrtke BOSK i predložili uvođenje gluten free standarda bez razmišljanja smo pristali, jer iz iskustva znamo da certifikat gostu pruža povjerenje u visoku kvalitetu i sigurnost da od procesa nabave, skladištenja do pripreme jela i posluživanja ne dođe do kontaminacije. Naime, kroz opsežan proces implementacije gluten free standarda osoblje Esplanade prošlo je edukaciju koja će se kontinuirano nastaviti. Vrlo smo ponosni da je upravo zagrebačkoj Esplanadi uručen prvi gluten free certifikat u Hrvatskoj i vjerujemo da će naše goste od kojih je mnogo njih na bezglutenskom režimu prehrane to iznimno obradovati.“*, izjavila je **Sanda Sokol, PR & Marketing Manager Esplanade**, hotela koji već ima certifikate poput HACCP-a, Halal-a i Kosher-a.

Prisutni na predstavljanju imali su prilike kušati **bezglutenske delicije** koje je osmislila i pripremila poznata šefica **Ana Grgić** sa svojim timom kuhara. Jela su poslužena prema novousvojenim principima BOSK gluten free standarda, a uzvanici, među kojima su bile i brojne **poznate osobe** uvjerile su se da je bezglutenska hrana vrlo privlačna i ukusna.

Poseban interes pobudili su specijalni gosti **Eugenio Rivetti** i **Luca Rivetti**, renomirani proizvođači bezglutenskih proizvoda **Il pane di Anna iz Italije**, koji su prikazali umijeće pripreme ukusnih pekarskih proizvoda, kruha, pizze i kolača bez glutena, demonstrirajući njihovu praktičnu pripremu pred nazočnim gostima.

#### **Slikovni materijali u privitku.**

Više informacija: [www.bosk.hr](http://www.bosk.hr) [www.esplanade.hr](http://www.esplanade.hr)

**BOSK gluten free standard** privatni je standard kojeg je razvila tvrtka BOSK, s partnerima u provođenju - Nastavni zavod za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije i Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Katedra za zdravstvenu ekologiju.

Projekt i tvrtku **BOSK** pokrenuli su proslavljeni hrvatski nogometaš **Mario Stanić** i **Denis Delogu**, autor knjige "U šumi", potaknuti osobnim iskustvom poboljšanja zdravstvenog stanja promjenom prehrane. BOSK također na hrvatsko tržište plasira visokokvalitetne proizvode bez glutena **Il pane di Anna..** [www.bosk.hr](http://www.bosk.hr)

\*\*\*

Prestižni zagrebački **hotel Esplanade** otvoren je davne 1925. godine i pravi je arhitektonski dragulj. Maštovita kuhinja, raskošne sobe i apartmani, u kombinaciji s besprijekornom uslugom i stručnim osobljem omogućuju svakom gostu osjećaj posebne pažnje. [www.esplanade.hr](http://www.esplanade.hr)

#### **Osobe za kontakt:**

##### **Sanda Sokol**

PR & Marketing Manager, Esplanade Zagreb Hotel

M +385.91.47.666.47

E [sanda.sokol@esplanade.hr](mailto:sanda.sokol@esplanade.hr)

##### **Sabina Prpić**

Marketing, BOSK

M +385.98.294959

E [prpic@bosk.hr](mailto:prpic@bosk.hr)