



Pemilik Restoran Bebas Gluten Mengantisipasi Perubahan Industri yang 'Tidak Terhindarkan'

Description

Restoran Grand Rapids Membuka Opsi Bebas Gluten

Sebuah restoran di Grand Rapids yang menjual produk bebas gluten mengharapkan akan terjadinya pergeseran dalam industri makanan menuju opsi yang lebih aman bagi alergi makanan. Aaron Muller membuka Papa Chops Eatery dua setengah tahun yang lalu di Grand Rapids setelah didiagnosis menderita penyakit celiac.

Alergi Makanan, Kebutuhan Keselamatan yang Meningkat

Menurut sebuah studi dari Environmental Health Specialists Network, alergi makanan merupakan kekhawatiran keselamatan makanan yang berkembang. Setengah dari reaksi makanan mematikan terjadi di restoran atau tempat makan lainnya. Peneliti menemukan bahwa sekitar 70% restoran memiliki rencana untuk menangani masalah alergi makanan, namun 1 dari 10 orang berpendapat bahwa orang dengan alergi masih bisa mengonsumsi makanan yang menyebabkan alergi dalam jumlah kecil.

Membuka Restoran Bebas Gluten

Muller yang belum memiliki pengalaman restoran sebelumnya, akhirnya membuka Papa Chops setelah mengikuti kelas di sebuah institut kuliner di Grand Rapids. Hampir semua menu di restoran tersebut dibuat dari nol untuk memastikan keamanan bagi penderita celiac. Salah satu sajian terbaru yang ditambahkan adalah smash burger, di mana daging segar dipadatkan di atas panggangan untuk menjaganya tetap juara saat dimasak.

Perubahan Tren Makan

Muller berharap pergeseran dalam industri makanan akan menuju lebih banyak opsi bebas gluten. Dia mengatakan bahwa konsumen yang datang ke restorannya bukan hanya penderita gluten, tetapi juga orang yang ingin makanan yang lebih baik. "Dasar dari apa yang saya lakukan adalah menyediakan makanan enak yang kebetulan bebas gluten, bukan makanan bebas gluten yang hanya dapat

diterima,” ujar Muller.

Tingginya Angka Penderita Celiac

Menurut Celiac Disease Foundation, jumlah penderita celiac disease terus meningkat setiap tahun. Studi menunjukkan peningkatan rata-rata 7,5% dalam tingkat kejadian selama beberapa dekade terakhir. Seiring dengan tingginya angka penderita, Muller menyadari bahwa banyak anak yang didiagnosis dengan celiac disease.

Masa Depan Industri Makanan

Muller optimis bahwa industri makanan akan mulai menawarkan lebih banyak opsi bebas gluten di masa depan. Namun, dia mengakui bahwa ini akan menjadi tantangan finansial dan mekanis. Meskipun tantangan tersebut, Muller mendorong penderita celiac dan alergi makanan lainnya untuk tetap tegar dan menjadi advokat bagi diri mereka sendiri. “Ingatlah bahwa ada orang lain di luar sana yang mengalami hal yang sama, dan kita bisa melaluinya bersama-sama,” ujarnya.

Ringkasan

Seorang pemilik restoran di Grand Rapids, Aaron Muller, membuka Papa Chops Eatery dengan menu bebas gluten setelah didiagnosis penyakit celiac. Dalam sebuah studi, setengah reaksi makanan mematikan terjadi di restoran. Apakah Anda memiliki alergi makanan dan pernah kesulitan saat makan di luar? Bagaimana Anda melihat perkembangan industri makanan ke arah opsi yang lebih aman bagi alergi? Bagikan pengalaman Anda di kolom komentar di bawah ini!

Sumber berita silahkan Cek di sini [Source link](#) . jangan lupa baca berita/artikel terkait melalui link di bawah. dan silahkan cek tools kehamilan terbaru dari homp.my.id yaitu tools [kalkulator kehamilan](#)