

Gäste mit Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

- **Allgemeine Informationen**

- Der Abstand zur nächsten Schadstoffemissionsquelle (Fabrik, Heizwerk Tankstelle usw.) beträgt mehr als 4.000 Meter
- Bei der Einrichtung des Hauses wird darauf geachtet, schadstoffarme bzw. -freie Ausstattungen einzusetzen
- Bei der Einrichtung des Hauses wird auf geruchsintensive und allergene Pflanzen verzichtet
- Bei Reinigung und Pflege wird darauf geachtet, milde, neutrale, biologisch abbaubare Reiniger einzusetzen, auf Lösungsmittel wird verzichtet
- Der komplette Betrieb ist rauchfrei

- **Tierhaarallergiker**

- Im Betrieb und dessen unmittelbarem Umfeld gibt es keine Tiere

- **Hausstaubmilbenallergiker**

- Es gibt keine offenen Möbel oder Regale, Polstermöbel und Gardinen aus dicken Stoffarten
- Das Restaurant ist mit glattem Bodenbelag ausgestattet, der täglich feucht gewischt wird

- **Schimmelpilzallergiker**

- Es wird regelmäßig stoßgelüftet
- Klimaanlage werden (falls vorhanden) nach Herstellerrichtlinie kontrolliert und die Filter regelmäßig gewechselt
- Es gibt im Betrieb keine Zimmerpflanzen bzw. ausschließlich Hydrokultur-Pflanzen

- **Spezieller Ernährungsbedarf**

- Auf Nachfrage können Angaben zu den Inhaltsstoffen der verwendeten Nahrungsmittel / Mahlzeiten gemacht werden
- Es besteht die Möglichkeit, Speisen dem Bedarf entsprechend individuell nach Menge zusammenzustellen
- Auf Nachfrage können auch außerhalb der vorgesehenen Essenszeiten Zwischenmahlzeiten serviert werden
- Von Geschmacksverstärkern freie Kost wird angeboten
- Glutenfreie Kost wird angeboten
- Laktosefreie Kost wird angeboten
- Vegetarische Kost wird angeboten
- Vegane Kost wird angeboten
- Auf Speisekarten / Buffet / Homepage befinden sich spezielle Hinweise für Gäste mit Allergien / Nahrungsmittelunverträglichkeiten

- Auf Speisekarten / Buffet / Homepage befinden sich Hinweise, dass das Personal bei Fragen zu Allergien und Nahrungsmittel-unverträglichkeiten zur Verfügung steht
- **Fachkompetenz / Service**
- Im Betrieb steht jederzeit ein Mitarbeiter in Service und Küche als kompetenter Ansprechpartner zur Verfügung
- Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind über die Ausrichtung des Betriebs auf Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten informiert und berücksichtigen dies bei ihrer täglichen Arbeit