

FMS Köpenick (Reederei Riedel GmbH)

Büro & Postanschrift
Nalepastrasse 10 - 16
12459 Berlin

Tel: +49 30 6796147 - 0
Fax: +49 30 6796147 - 10

info@reederei-riedel.de
<http://reederei-riedel.de>

Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom
18.12.2017.

Fotos zur Einrichtung



FMS Köpenick ©
Reederei Riedel
GmbH

Teilbereiche (für Angebotsbogen)

Eingang

Zugehörige Modulbögen: [Eingangsbereich](#)

Achterdeck

Zugehörige Modulbögen: [Achterdeck](#)

Oberdeck

Zugehörige Modulbögen: [Oberdeck](#), [Treppe zwischen Achterdeck und Oberdeck](#)

Salon (Unterdeck)

Zugehörige Modulbögen: [Salon \(Unterdeck\)](#), [Weg zwischen Achterdeck und Unterdeck](#)

Öffentliches WC für Menschen mit Behinderung

Zugehörige Modulbögen: [Öffentliches WC für Menschen mit Behinderung](#), [Weg zwischen Achterdeck und Unterdeck](#), [Flur zum WC](#)

Hilfsmittel / Alarm / Allgemeines

Zugehörige Modulbögen: [Alarm / Hilfsmittel - Erstgespräch](#)

Visuell-taktile Gestaltung

Zugehörige Modulbögen: [Mantelbogen visuell taktile Gestaltung](#)

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Keine Modulbögen vorhanden.

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Allgemeines

Kompletter Betrieb rauchfrei.

Fachkompetenz

Mitarbeiter (inkl. Servicepersonal und Küchenkräfte) sind über die Ausrichtung des Betriebes auf Personen mit Allergien und Unverträglichkeiten informiert und berücksichtigen dies bei der täglichen Arbeit.

Mitarbeiter sind für den Umgang mit Personen mit Allergien geschult.

Tierhaarallergiker

Keine Tiere im Betrieb und dessen unmittelbaren Umfeld.

Hausstaubmilbenallergiker

Boden wird täglich gesaugt.

Glatter Bodenbelag in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich feucht gewischt.

Spezieller Ernährungsbedarf

Informationen für Allergiker und Gäste mit speziellem Ernährungsbedarf (z.B. Restaurants, Reformhäuser) vorhanden.

Angaben zu den Inhaltsstoffen der verwendeten Nahrungsmittel (auch auf Anfrage).

Möglichkeit, Speisen dem Bedarf entsprechend individuell nach Menge zusammenzustellen.

Zwischenmahlzeiten auch außerhalb der vorgesehenen Essenszeiten.

Biokost: auf Wunsch

Von Geschmacksverstärkern freie Kost: auf Wunsch

Glutenfreie Kost: auf Wunsch

Fruktosefreie Kost: auf Wunsch

Von Hauptallergenen freie Kost: auf Wunsch

Laktosefreie Kost: auf Wunsch

Vegetarische Kost: auf Wunsch

Vegane Kost: auf Wunsch

Weitere spezielle Kost (z.B. nach religiösen oder kulturellen Aspekten: Halal, Hindu, kosher):
auf Wunsch

Angaben zu BE/KE: auf Nachfrage

Angaben zum Alkoholgehalt der Speisen: auf Nachfrage

Hinweise, dass das Personal bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten zur Verfügung
steht: am Buffet

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: auf Nachfrage