

N°5 Restaurant Bar

Ella-Trebe-Straße 5
10557 Berlin

Tel: 030 - 740 743 - 901
Fax: 030 - 740 743 - 902

lars.wahnschaffe@steigenberger.com
www.steigenberger.com

Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom 22.01.2016.

Fotos zur Einrichtung



Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Allgemeines

Nichtraucherzonen im Betrieb.

Kompletter Betrieb rauchfrei.

Nichtraucherzimmer verfügbar.

Allergologisch und dermatologisch unbedenkliche Körperpflegeprodukte (z.B. Seife, Shampoo, Cremé) verfügbar.

Möglichkeit, Medikamente kühl zu lagern.

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.

Art der Schulung: IHK Veranstaltung zur LMVI EU 1169/2011 + interne Schulungen

Tierhaarallergiker

Haustierfreie Zimmer verfügbar.

Kommentar: Das Mitbringen von Tieren ins Restaurant ist untersagt.

Pollenallergiker

Stets aktuelle Informationen über den jahreszeitlichen Verlauf des Pollenflugs der Region.

Folgende (technische) Hilfsmittel für Pollenallergiker stehen zur Verfügung (z.B. transportable Luftreinigungsgeräte, integrierte Lüftungsanlagen): integrierte Lüftungsanlagen (F5-F7-gütige Filter)

Pollengitter für Schlafzimmer verfügbar.

Hausstaubmilbenallergiker

Kurzfloriger Teppich in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich gesaugt.

Es werden Staubsauger mit HEPA-Filtern verwendet.

Glatter Bodenbelag in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich feucht gewischt.

Allergenundurchlässige Schutzbezüge (Encastings) für Matratzen, Bettdecken und Kopfkissen vorhanden.

Allergikergerechte Bettdecken und Kopfkissen ohne Daunen vorhanden.

Kommentar: 150.407 Matratzenschone aus Latex, Allergikerbettwäsche

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: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

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: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

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

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

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: auf Nachfrage

Welche Hinweise: Verpackungsbeilagen