

## Hotel de Rome

Behrenstrasse 37  
10117 Berlin

Tel: +49 30 460 60 90  
Fax:

info.derome@roccofortehotels.com  
[www.roccofortehotels.com](http://www.roccofortehotels.com)

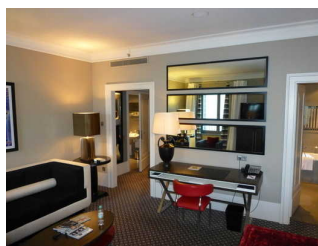
## Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom  
18.12.2015.

### Fotos zur Einrichtung



Hotel de Rome



Hotel de Rome

## Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

### Allgemeines

Nichtraucherzonen im Betrieb.

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: - Konzerninterne Trainings

- Infektionsschutz
- Betriebshygiene
- HACCP unterweisungen
- Unterweisungen durch den Küchendirektor

## Tierhaarallergiker

Kommentar: 150.202 nicht anwendbar, Assistenzhunde sind erlaubt

## 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): ja

## Hausstaubmilbenallergiker

Kurzfloriger Teppich in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich gesaugt.

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: Bei Bedarf kann auch zusätzliches Equipment geliehen werden.

## 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: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

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

Welche Art spezieller Kost? zu 150.512: sämtliche Wünsche werden erfüllt: kosher, halal, etc.

Angaben zu BE/KE: auf Nachfrage

Angaben zum Alkoholgehalt der Speisen: auf Nachfrage

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

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: auf Nachfrage

Welche Hinweise: Die Zusammensetzung der Speisen kann detailliert mit dem Servicepersonal abgesprochen werden.

Kommentar: Jeder Mitarbeiter ist zu diesem Thema geschult.