

Courtyard by Marriott Berlin Mitte

Axel-Springer-Str. 55
10117 Berlin

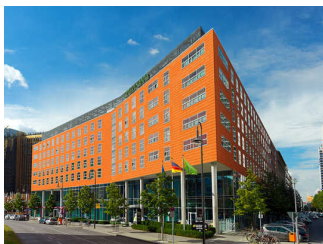
Tel: +49 30 800928 0
Fax:

[http://www.marriott.de/hotels/travel/
bermt-courtyard-berlin-city-center/](http://www.marriott.de/hotels/travel/bermt-courtyard-berlin-city-center/)

Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom
30.11.2017.

Fotos zur Einrichtung



Teilbereiche (für Angebotsbogen)

Parken

Zugehörige Modulbögen: [Tiefgarage im 1. UG](#), [3 Aufzüge nebeneinander](#), [Flur/Weg zwischen Aufzüge und Tiefgarage](#)

Eingang

Zugehörige Modulbögen: [Eingangsbereich](#), [Weg vor dem Hotel](#)

Rezeption

Zugehörige Modulbögen: [Rezeption](#), [Lobby](#)

Zimmer 339

Zugehörige Modulbögen: [Zimmer 339](#), [Sanitärraum 339](#), [Treppenhaus pro Etage](#), [3 Aufzüge nebeneinander](#), [Flur zwischen Aufzug und den Zimmern](#)

Zimmer 327

Zugehörige Modulbögen: [Zimmer 327](#), [Sanitärraum 327](#), [Treppenhaus pro Etage, 3 Aufzüge nebeneinander](#), [Flur zwischen Aufzug und den Zimmern](#), [Tür zum Treppenhaus](#)

Speiseraum

Zugehörige Modulbögen: [Speiseraum im EG](#)

Tagungsbereich

Zugehörige Modulbögen: [Tagungsraum Berlin im EG](#), [Vorraum Tagungsbereich EG](#), [Lobby](#)

Öffentliches WC für Menschen mit Behinderung im EG

Zugehörige Modulbögen: [Öffentliches WC für Menschen mit Behinderung im EG am Speiseraum](#), [Flur/Weg zum WC für Menschen mit Behinderungen von Speiseraum](#)

Öffentliches WC für Menschen mit Behinderung im 1. UG

Zugehörige Modulbögen: [Öffentliches WC für Menschen mit Behinderung im 1. UG, Treppenhaus pro Etage, 3 Aufzüge nebeneinander](#), [Flur/Weg zwischen Aufzüge und öffentlichen WC für Menschen mit Behinderungen im 1. UG](#), [Tür zum Treppenhaus](#)

Service für Allergiker

Zugehörige Modulbögen: [Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten](#)

Hilfsmittel / Alarm / Allgemeines

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

Bedienelemente/Gehbahn / Ausleuchtung/Beschilderung

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

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Allgemeines

Nichtraucherzonen im Betrieb.

Kompletter Betrieb rauchfrei.

Nichtraucherzimmer 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.

Tierhaarallergiker

Mitbringen von Tieren (auch Assistenzhunden) ist untersagt.

Haustierfreie Zimmer verfügbar.

Kommentar: Ausgenommen Assistenzhunde

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: Allergenundurchlässige Schutzbezüge nicht für Bettdecken

Spezieller Ernährungsbedarf

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: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Glutenfreie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Fruktosefreie Kost: auf Wunsch

Von Hauptallergenen freie Kost: auf Wunsch

Laktosefreie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

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

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: auf der Speisekarte