

# „Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien – temporärer Trend oder ernstzunehmender Wirtschaftsfaktor? - Workshop für Anbieter im Gastgewerbe in der Uckermark“

**Produktentwicklungsworkshop**  
**Templin, 12.03.2020**



1. Projektvorstellung
2. Vorstellungsrunde und Erwartungshaltung
3. Impuls: Einordnung innerhalb des barrierefreien  
Tourismus
4. Klärung der Begrifflichkeiten
5. Best-Practice Beispiele
6. Arbeitsgruppen
7. Zusammenfassung und Ausblick

# 1. Das Projekt

# Entwicklung barrierefreier Tourismusangebote in Betrieben und Kommunen im Land Brandenburg

- **2017/2018: Studie zur Stärkung der Barrierefreiheit im Tourismus im Land Brandenburg**

- Strategische Empfehlungen für die Landes-, Regions- und Ortsebene
- Definition von Pilotregionen zur Entwicklung Barrierefreier Tourismus
- Leitfaden und Checklisten auf [www.tourismusnetzwerk-brandenburg.de/barrierefrei/](http://www.tourismusnetzwerk-brandenburg.de/barrierefrei/)

The screenshot shows the website's navigation menu with options like 'Themen', 'Marketing', 'Kooperation', 'Weiterbildung', 'Ansprechpartner', 'Tourismustag', and 'Suchbegriff'. The main content area features a section for 'Barrierefreier Urlaub in Brandenburg' with a sub-header 'Anbieter-Infos von Brandenburg Barrierefrei'. Below this, there are two video thumbnails: 'Brandenburg Barrierefrei' and 'Erklärvideos'. A profile for Kerstin Lehmann, TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH, is also visible. At the bottom, there are social media icons and a news section titled 'Aktuelles' with a sub-header 'ALLE NEWS'.

The cover features a photograph of a motorboat on a lake with people on board. The text includes the 'LAND BRANDENBURG' logo and the title 'TOURISMUS BARRIEREFREIER TOURISMUS IM LAND BRANDENBURG'. Below the title, it reads 'EIN PRAKTIKERLEITFADEN FÜR ANBIETER, KOMMUNEN UND REGIONEN'. The website 'www.tmb.brandenburg.de' is listed at the bottom.

The checklist is titled 'CHECKLISTE ZUGÄNLICHKEIT VON GEBÄUDEN' and is categorized for 'KOMMUNEN', 'REGIONEN', and 'LEISTUNGSTRÄGER'. It includes a section for 'Allgemeine Hinweise' with a table of criteria and checkboxes. Below this is a section for 'Eingangstür' with another table of criteria and checkboxes. The page is numbered 'Seite 1' and includes the 'tourismusnetzwerk brandenburg' logo.

	Ja	Nein	Eventl.
Der barrierefreie Eingang ist ausgeschildert, klar erkennbar und kontrastreich gestaltet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ein Leih- und Orientierungssystem ist vorhanden (siehe auch Checkliste „Leih- und Orientierungssystem“).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Haupteingang ist stufen- und schwellenlos zu erreichen, ggf. über eine Rampe oder einen Aufzug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In allen öffentlich zugänglichen Räumen gibt es ausreichende Bewegungs- und Abstellflächen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tresen/Counter sind teilweise auf 80 cm abgesenkt und unterfahrbar oder es gibt eine alternative Möglichkeit der Kommunikation im Sitzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Tische in den Zimmern und Gemeinschaftsräumen sind für Rollstuhlfahrer in einer Höhe von 67 cm und einer Tiefe von mindestens 80 cm gut unterfahrbar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Ja	Nein	Eventl.
Öffnet sich automatisch bzw. ist leicht zu öffnen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
hat eine Durchgangsbreite von mindestens 90 cm.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vor und hinter der Tür ist eine Bewegungsfäche von mindestens 100 cm x 150 cm vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Türschwellen sind nicht höher als 2 cm (sollten jedoch grundsätzlich vermieden werden).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

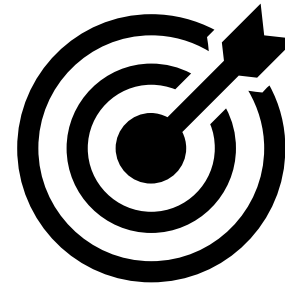
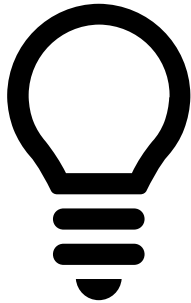
## Entwicklung barrierefreier Tourismusangebote in Betrieben und Kommunen im Land Brandenburg

### 2019: Konzeption und Durchführung von Workshops im barrierefreien Tourismus

- Workshops in 7 Reiseregionen – darunter Uckermark
- Produktentwicklung / Netzwerkbildung / Infrastruktur
- **Ziele heute:**
  - Sensibilisierung, Motivierung und Aktivierung
  - Produktentwicklung: Erarbeitung von Ideen zur Kennzeichnung, zum Marketing und zur weiteren Bearbeitung des Themenfeldes

## 2. Ihre Erwartungshaltung

# Erwartungshaltung



Gehen Sie auf: **[www.menti.com](http://www.menti.com)**  
und geben Sie folgenden Code ein: **353094**

# **3. Impuls: Einordnung innerhalb des barrierefreien Tourismus**

# Der aktuelle Blick auf den Markt: Update zum barrierefreien Tourismus



Foto: Christoph Creutzburg

## Definition „Behinderung“

*“Menschen sind behindert, wenn ihre körperliche Funktion, geistige Fähigkeiten oder seelische Gesundheit mit hoher Wahrscheinlichkeit länger als sechs Monate von dem für das Lebensalter typischen Zustand abweichen und daher ihre Teilhabe am Leben in der Gesellschaft beeinträchtigt ist.“*

§ 2 Abs. 1 Neuntes Sozialgesetzbuch

# 10,3 Millionen\*

## Menschen mit Behinderung in Deutschland<sup>1</sup>

Zahl seit Jahren  
leicht steigend

\*(13% der Bevölkerung)



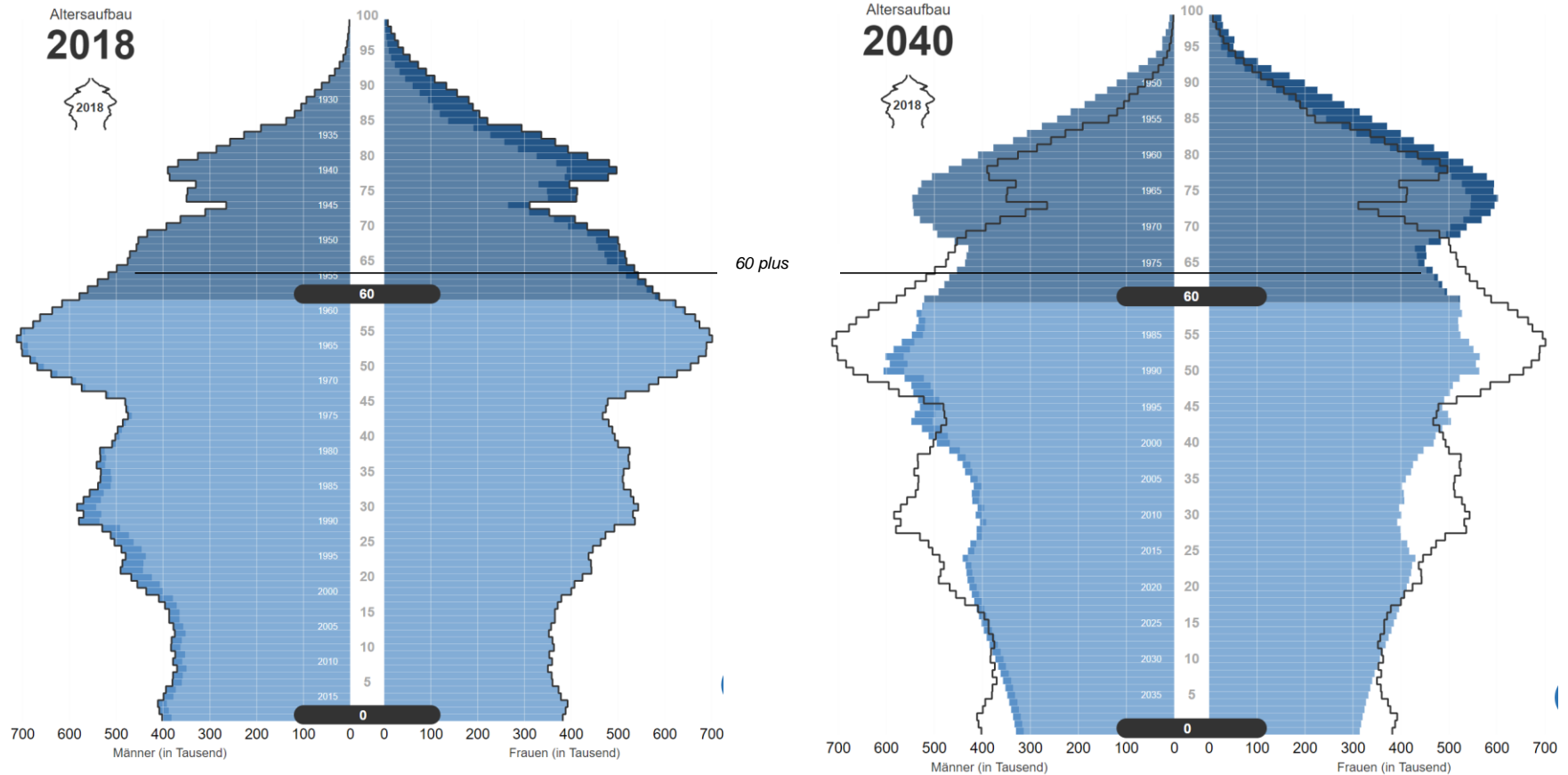
Knapp 10% (7,77 Mio.) der Bevölkerung sind 2017 statistisch als schwerbehindert erfasst. Die absolute Zahl ist seit Jahren leicht steigend. Gemessen ab einem Grad von 50+ (Einteilung 20-100)

# Vom Tourismus für Alle profitieren ... alle Gäste!



Design for all   
 FOUNDATION

## Ältere Gäste 60 bzw. 65+: die zahlenstarken Babyboomer kommen ins Rentenalter!

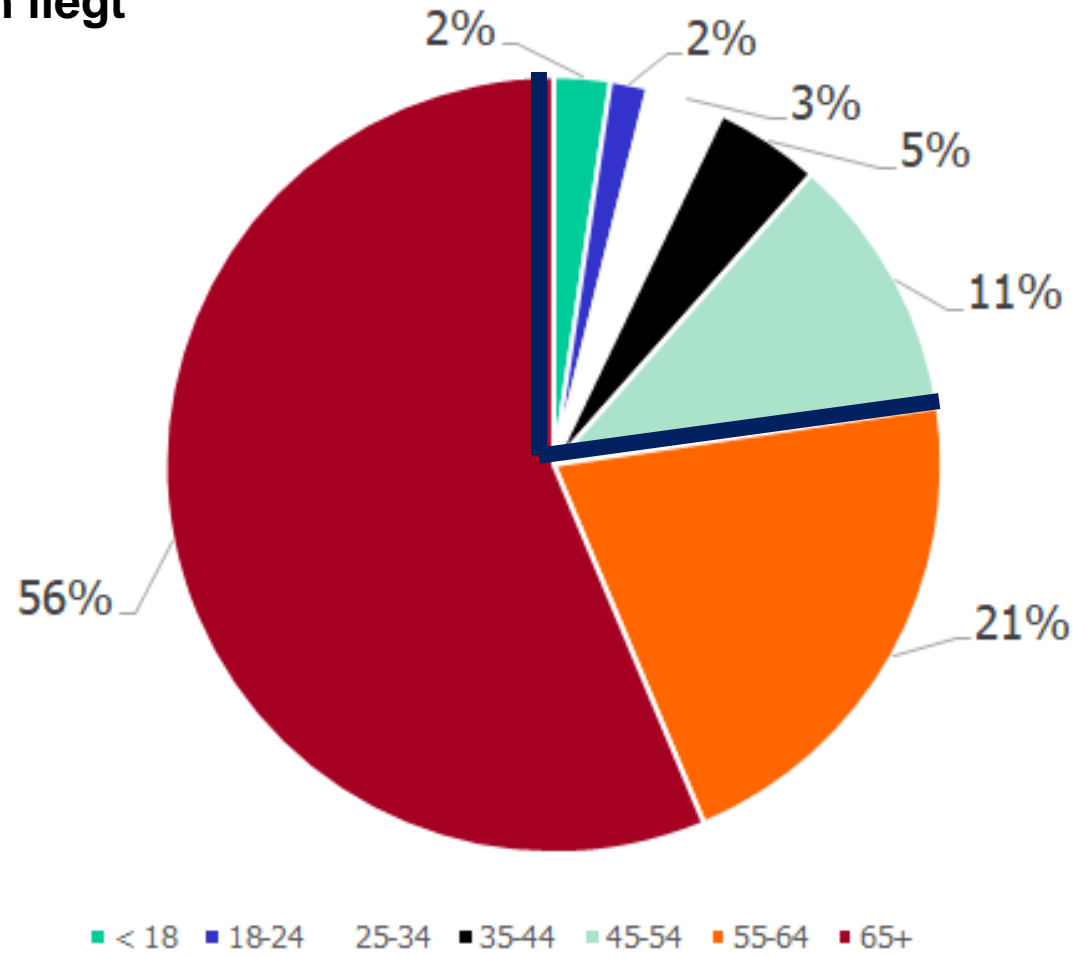


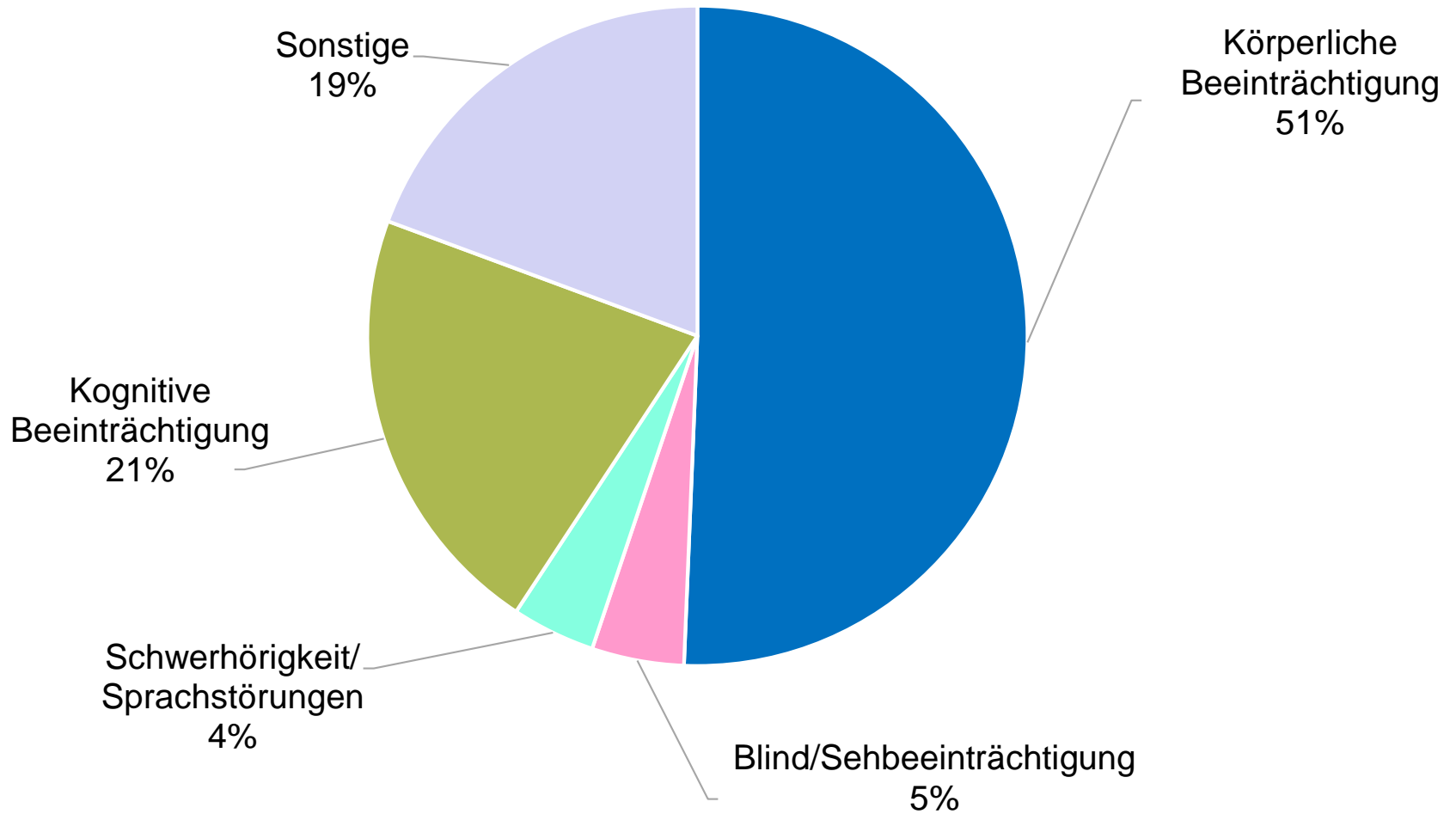
→ Wachstumschancen v.a. bei den Älteren: bei Kurzurlaubsreisen werden bis 2025 10 Mio. Reisen mehr pro Jahr bei den 70+ Reisenden erwartet (FUR)

Grafik: Daten zu Behinderungen und Barrierefreiheit im Tourismus (Datenquellen: siehe Fußnote)

- 1 Stat. Bundesamt 2018
- 2 Reiseanalyse 2016
- 3 Neumann, P. & P. Reuber (Hrsg.); Münster (2004): Ökonomische Impulse eines barrierefreien Tourismus für Alle.

- ⇒ **77 % aller schwerbehinderten Menschen sind über 55 Jahre alt!**
- ⇒ **Bei über 88 % der Personen liegt die Ursache in Krankheiten**





1 Stat. Bundesamt 2018  
 2 Reiseanalyse 2016  
 3 Neumann, P. & P. Reuber (Hrsg.); Münster (2004): Ökonomische Impulse eines barrierefreien Tourismus für Alle.

# Wer profitiert von barrierefreien Angeboten?

# Vom Tourismus für Alle profitieren ... alle Gäste!



# Natürlich profitieren Menschen mit einer Behinderung...



## ...aber nicht nur!



Ältere Menschen und Familien mit Kindern..



Komfortorientierte Menschen...



Gesundheitsorientierte Menschen oder Menschen mit Intoleranzen...

## Was eint diese Personengruppen

Personen haben andere Bedürfnisse und Anforderungen an die Reisedestination und die touristischen Leistungsträger...

..werden durch das soziale Umfeld, bauliche Gegebenheiten oder sonstige „fehlende“ Qualität beeinträchtigt!

## Dies bedeutet...



Menschen mit  
Gehbehinderung



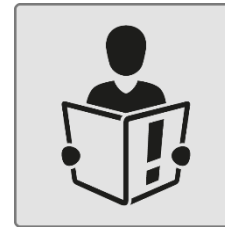
Rollstuhlfahrer



Menschen mit  
Hörbehinderung



Gehörlose  
Menschen



Menschen mit  
kognitiven  
Beeinträchtigungen



Menschen mit  
Sehbehinderung



Blinde  
Menschen



Allergie und  
Lebensmittel-  
unverträglichkeiten

(Zöliakie; Grad von  
20)



Bequem  
unterwegs für  
Alle  
Generationen

## Barrierefreiheit ist nicht nur Sozialthema, sondern vor allem:

- Grundlage für **service- und komfortorientierte Angebote**, die z. B. von Familien und älteren Gästen, Allergiker (Buchungsentscheidung)
- **Unabdingbare Voraussetzung** für Gäste mit Behinderung
- **Querschnittsaufgabe** für alle touristischen Themen

# Vom Tourismus für Alle profitieren ... alle Gäste!



# Barrierefreiheit: Lebensmittelunverträglichkeiten

## Unverträglichkeiten / Intoleranz

- Gluten ca. 0,5 %
- Laktose ca. 15 %
- Fruktose 30 %
- ...



## Einstellungen:

- Vegetarisch 9 %
- Vegan 1,5 %

....



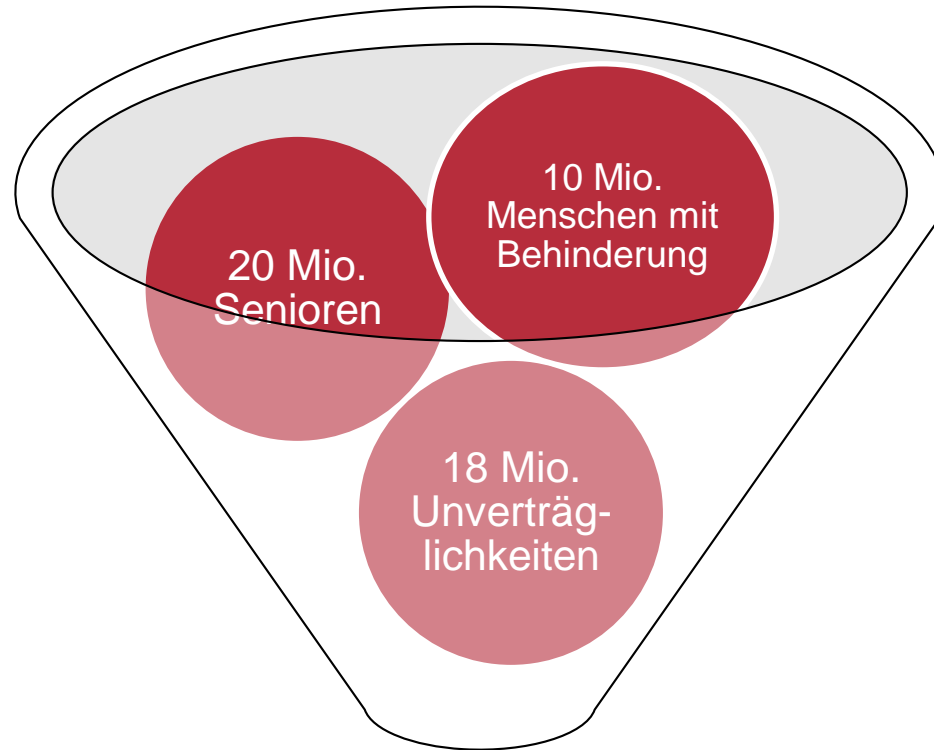
Gluten, Laktose, Histamin

# Fast jeder Vierte meidet bestimmte Lebensmittel

Brötchen ohne Gluten, Milch nur laktosefrei: 23 Prozent der Deutschen klagen laut einer SPIEGEL-ONLINE-Umfrage über Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Die Nichtbetroffenen haben dafür oft wenig Verständnis.

Von Nina Weber

16.06.2014, 10:38 Uhr



Riesige Zielgruppe  
 „Normal“ eher Randgruppe



Barrierefreier Tourismus |

**Rheinland-Pfalz**  
TOURISMUS GMBH

## Das könnte Ihr Umsatz sein...


Der runde Geburtstag, an dem „Oma Klara“  
(Rollatornutzerin)  
unbedingt mitfeiern soll:

**Gastgeber, die den  
Themen Qualität und  
Barrierefreiheit keine  
Beachtung schenken,  
werden diesen Umsatz  
nicht generieren.**


<b>30 Personen</b>	5,00 € p./P.
Sektempfang	8,00 € p./P.
Kaffee und Kuchen	28,50 € p./P.
Kalt-Warm-Buffet	17,50 € p./P.
Getränkepauschale	8,50 € p./P.
Mitternachtssnack	
<b>12 Personen</b>	102,00 € p./P.
Übernachtung inkl. Frühstück	
<b>TOTAL: Umsatz</b>	<b>3.249 € (Brutto)</b>

Nathalie Hartenstein | Barrierefreies Rheinland-Pfalz

# Ziel: Sorgenfreier Ausflug oder Urlaub in der Uckermark




WANDERN






WASSER



RAD



Tourismus Uckermark > Interner Bereich > Barrierefreiheit
 Drucken

 Share
 Tweet
 Pin it
 

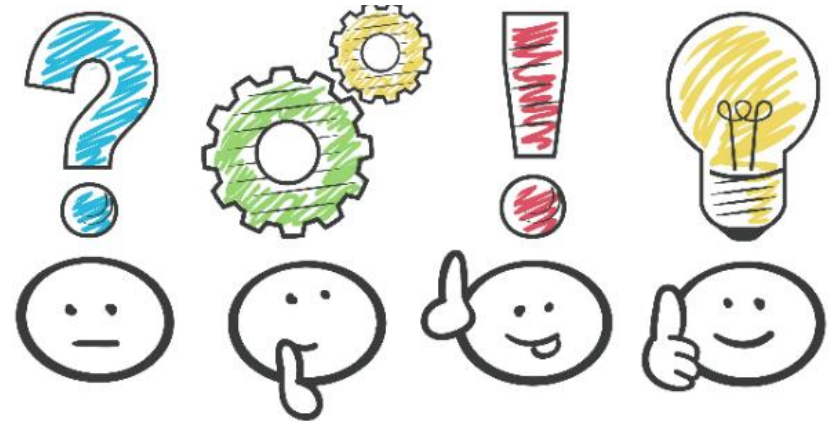
## KOMFORT FÜR ALLE

Der Ausflug oder Urlaub stellt für jeden eine kurze Verschlaufpause vom Alltag oder dient der wichtigen Regeneration und dem Krafttanken für Neues. Barrierefreie Angebote sind nicht nur für Menschen mit einer Behinderung oder besonderen Anforderung relevant, sondern erhöhen den Komfort für uns alle - kleine aber feine Details sind ein Mehrwert für unsere Urlaubs- und Freizeiterlebnisse aber auch Tagesaufgaben. Zur Orientierung für die Gäste und den touristischen Partner in der Reiseregion Uckermark gibt es jede Menge Handreichungen zur Entwicklung und Positionierung dieser Angebote:

>> neuer [Praktikerleitfaden „Barrierefreier Tourismus im Land Brandenburg“](#) für Anbieter, Kommunen und Regionen

# Fragen?

# 4. Klärung der Begrifflichkeiten



# Warum denken wir in Schubladen?



# Gründe für Ernährungsformen



**Bewusstsein**

↓  
Umwelt  
Tierschutz  
Zugehörigkeit



**Gesundheit**

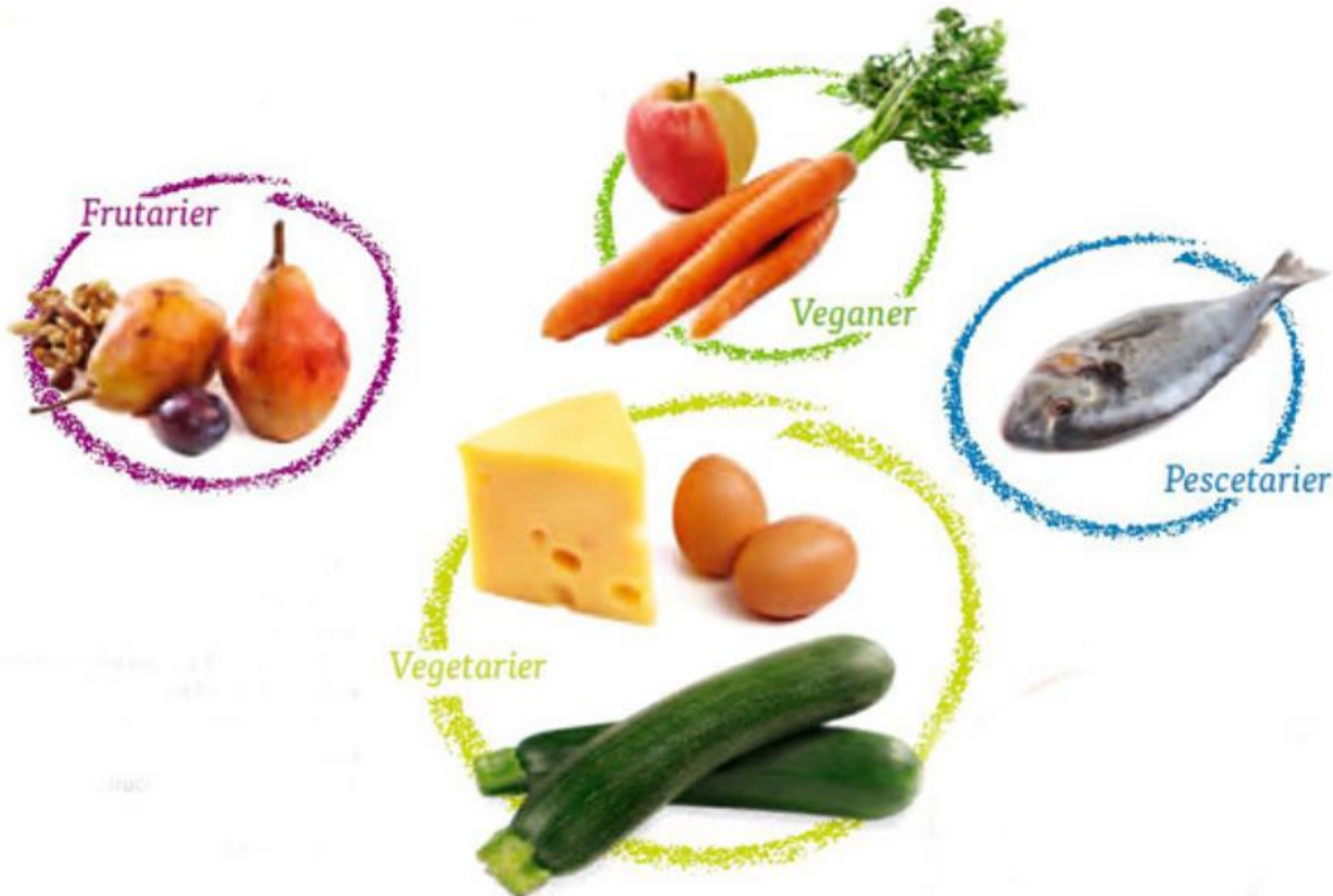
↓  
Unverträglichkeiten  
Allergien



**Religion**

↓  
Islam  
Judentum

# Ernährungsformen



Bezeichnung
Ovo-lakto-vegetarisch
Lakto-vegetarisch
Ovo-vegetarisch
Pesco-vegetarisch
Flexitarisch (regelmäßig vegetarisch)
Vegan
Rohköstler
Fruktaner/Frugivoren

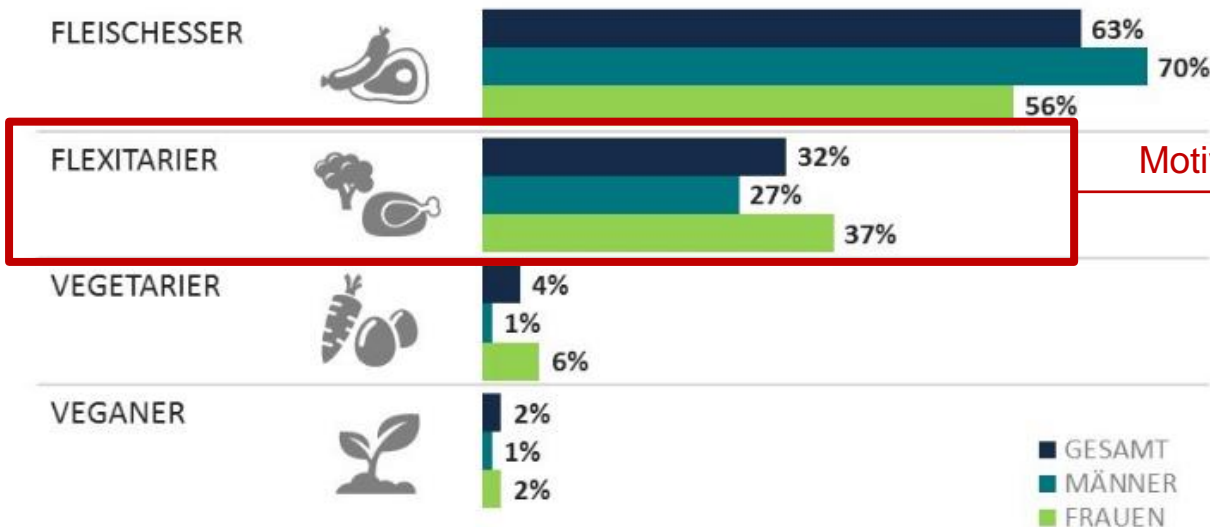
# Flexitarier – die flexiblen Vegetarier



Ipsos

## Handelsmarkenmonitor 2018

### Ernährungsweisen von deutschen Konsumenten



Motive

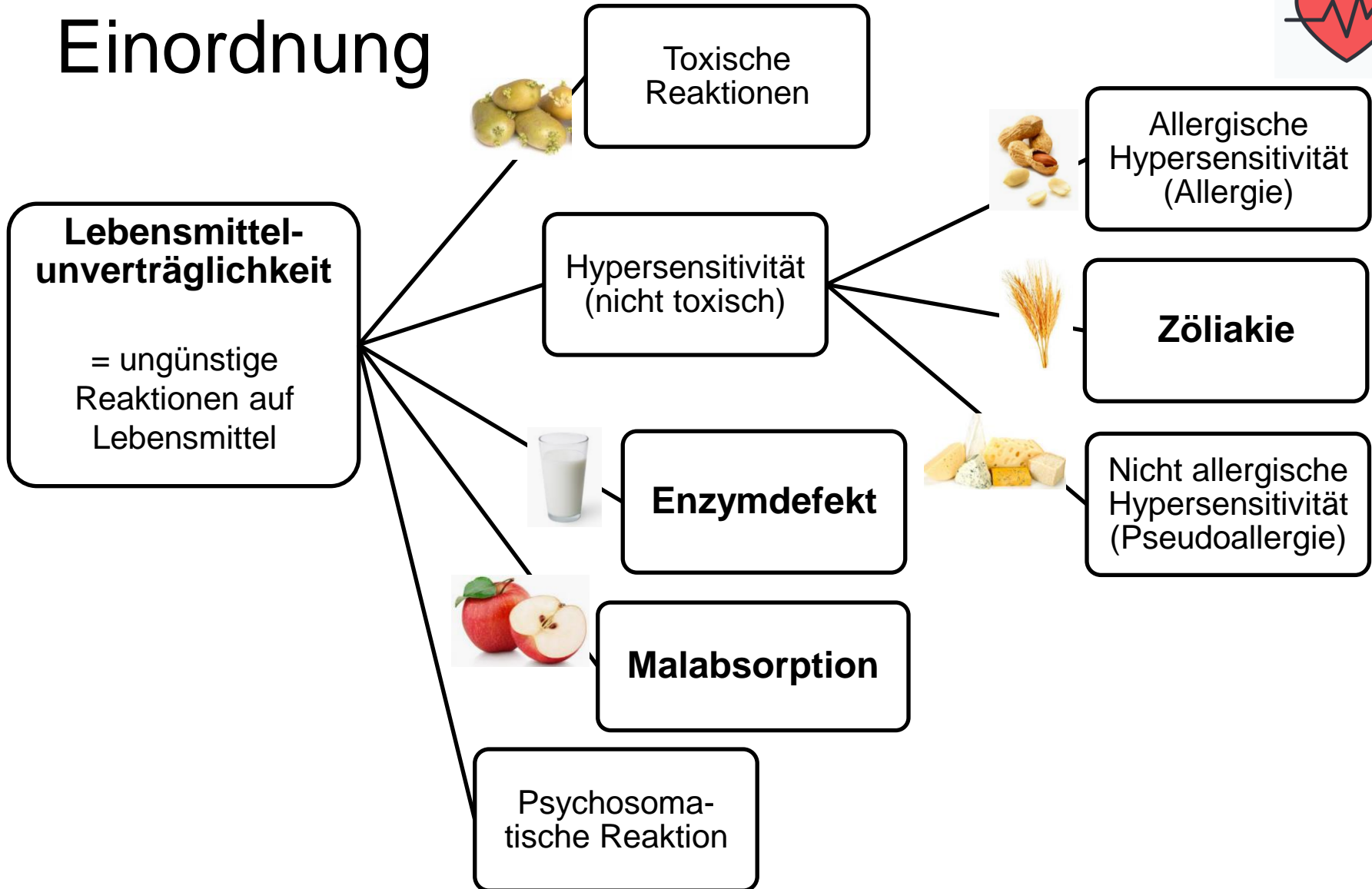
artgerechte Haltung  
Qualität Nahrung  
Gesundheit

Quelle: Eine Kooperationsstudie von Ipsos und der Lebensmittel Zeitung.  
Feldzeit: 2.-9. Februar 2018. Stichprobe: 1.000 haushaltsführende Personen ab 18 Jahre in Deutschland. Methode: Online-Befragung über das Ipsos Access Panel.

GAME CHANGERS

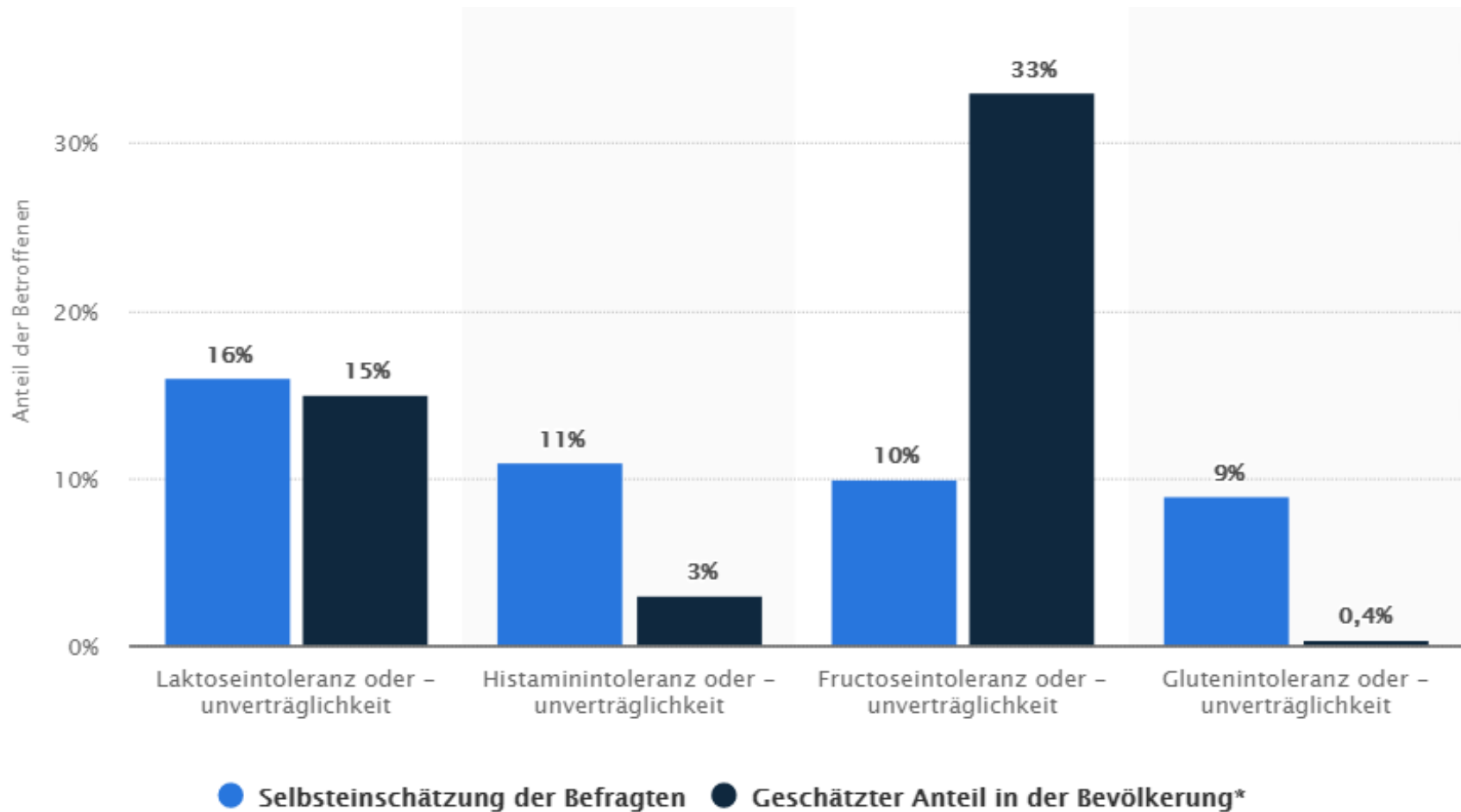


# Einordnung





# Häufigkeiten in Deutschland (2014)





# Unverträglichkeiten im Überblick

	<b>Zöliakie</b>	<b>Laktoseintoleranz</b>	<b>Fruktosemalabsorption</b>	<b>Histaminintoleranz</b>
Ursache 	durch Gluten (Klebereiweiß in Getreide) induzierte entzündliche Darmerkrankung unter Beteiligung des Immunsystems 	Mangel an Laktase in der Dünndarmschleimhaut 	eingeschränkte Aufnahme von Fruktose aus Dünndarm in Blut (Transporter GLUT5) 	Mangel an histaminabbauenden Enzym Diaminoxidase 
Symptome 	kurzfristig: starke Durchfälle, Bauchschmerzen, Blähungen  langfristig: Schädigung der Schleimhaut des Darms mit Entzündung und Malabsorption aller Nahrungsbestandteile	Bauchschmerzen, Völlegefühl, Blähung, Durchfall, Übelkeit	Blähung, Bauchschmerzen, Übelkeit, Durchfall	Hautrötung, Nesselsucht, Kopfschmerzen, Migräne, Schwindel, Atembeschwerden, Blähungen, Bauchschmerzen, Gelenkschmerzen, Erschöpfungszustand, Schlaflosigkeit, Bluthochdruck, Herzerasen
Empfehlung 	glutenfreie Ernährung (Getreide meiden)  Glutenfrei: Reis, Mais, Hirse, Buchweizen, Amaranth, Quinoa	Einschränkung bzw. Verzicht von Milch u Milchprodukten,  Käse und Sauermilchprodukte (Joghurt, Kefir) gut vertragen Laktose auch in: LM mit langen MHD (Gewürzmischung), Brot (Braunfärbung), Wurstwaren...	Aufnahme von Fruktose reduzieren, LM mit hohem Zuckergehalt/ Saccharose reduzieren; Sorbitol meiden  Traubenzucker unbedenklich d.h. Glucoseüberschuss bei LM (z.B. Steinfrüchte, Zitrusfrüchte, Beerenfrüchte)	histaminfreie Diät (Rotwein, geräuchertes, gereifte Käsesorten, Sauerkraut, eingelegtes Gemüse meiden)

# Wo finde ich Informationen?

DEHOGA:  
Beispiel Leitfaden



Bundeszentrum für Ernährung:  
Beispiel Allergenkennzeichnung



# Ihre Erfahrungswerte?!

# Fragen?

# 5. Good-Practice und Erfolgsfaktoren

## WORAUF KOMMT'S BEIM ESSEN AN?

99%  
Geschmack



91%  
Gesundheit



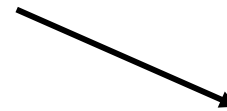
48%  
einfache  
Zubereitung



36%  
Kalorien



32%  
Preis



das ist bei  
Vegetariern/Veganern  
und Gästen mit  
Allergien und  
Unverträglichkeiten  
nicht anders!



## Gute Gastgeber...



- **heißen jeden willkommen!**
  - Offenheit signalisieren
  - Barrierefreiheit in Kommunikation und Öffentlichkeit verwenden
  - Notfallpaket als Retter in der Not
  
- **beschäftigen sich nachhaltig mit der Thematik im Betrieb und im Team – Barrierefreiheit als Grundsatzentscheidung**
  - Barrierefreiheit schulen und leben
  - Leitfaden erstellen

[Quelle: Vortrag Stefanie Rothenhöfer]

# Gute Gastgeber...



- Küche und Service Hand in Hand
  - „allergenfreie“ Zone in der Küche
  - Allergen-Hinweise auf der Speisekarte
- **bieten Vegetariern, Veganern, Allergikern und Gästen mit Unverträglichkeiten schmackhafte Speisen an**
- modulartiger Aufbau der Speisekarte
  - wenig Convenience und frische Zubereitung schafft Flexibilität

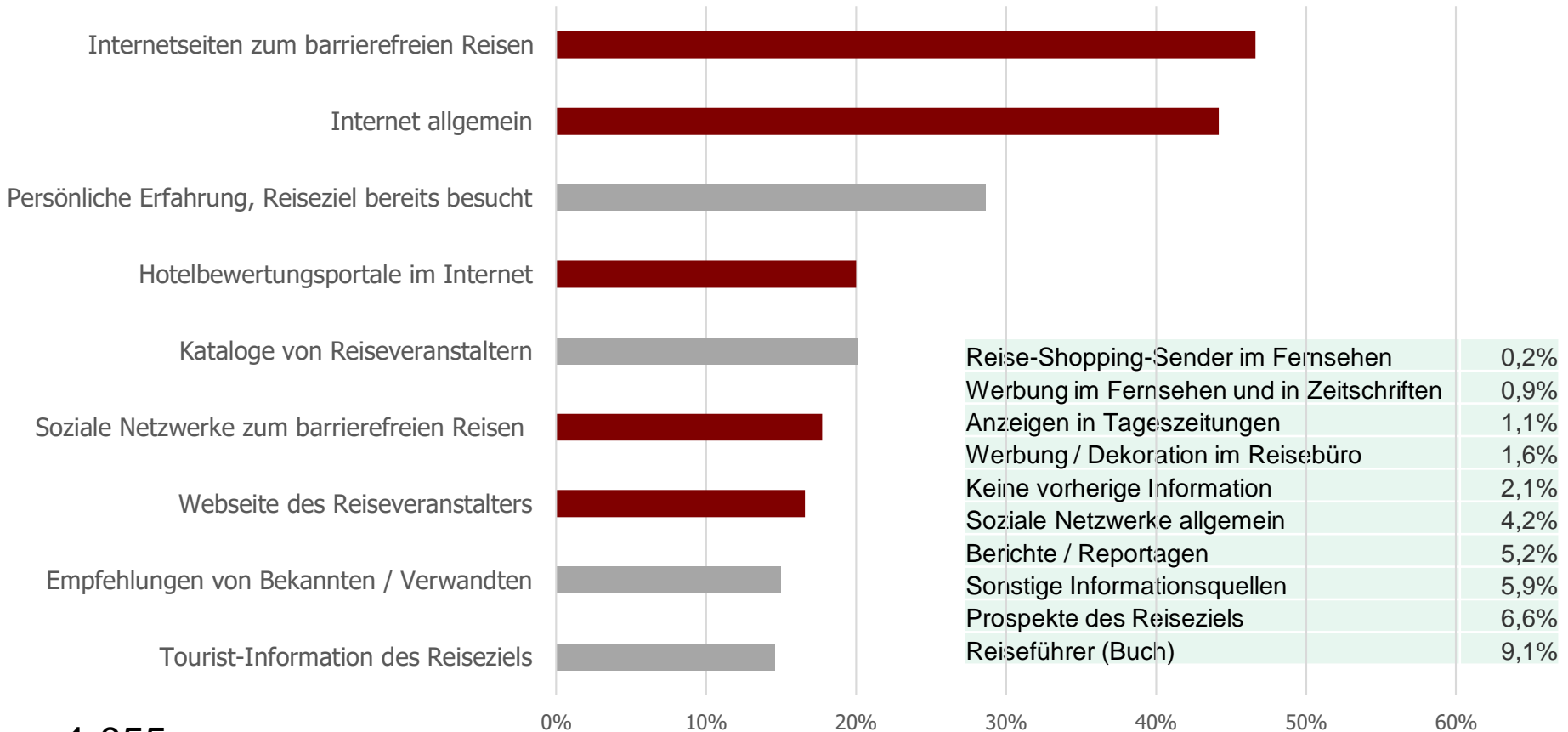
[Quelle: Vortrag Stefanie Rothenhöfer]

# Die touristische Servicekette



Quelle: ADAC 2003

# Wo haben Sie sich zur Organisation Ihrer letzten Urlaubsreise informiert? (Mehrfachantworten möglich)



n = 1.055

# Service und Qualitätsmerkmale als Wettbewerbsvorteil!

**menu**

**KOSTENLOSES**  
Im ganzen Hotel

**IPAD VERLEIH**  
Gibt es kostenlos

**DRINKS & SNACKS**  
Unsere große Auswahl

**IM ZIMMER DELIVERED**  
Für ein Kind bis 12 Jahre

**CHEN**

Arbeiten

FET  
rade Kaffee

Hotel

## Brandenburg Barrierefrei



English Leichte Sprache Kontrast ändern



**Angebote finden**  
Suchen Sie mit Hilfe der Schaltflächen oder hier per Stichwort:

- > Freiwillige Angabe „Allergie und Nahrungsmittelunverträglichkeiten“:
  - Brandenburg: 172 Angebote
  - Uckermark: 12 Angebote
- > Vergleich Angabe „Mobilitätseinschränkungen“:
  - Brandenburg: 878 Angebote
  - Uckermark: 62 Angebote

# Die touristische Servicekette

An- und Abreise

Vorbereiten,  
Informieren und  
Buchen

Ausflug und  
Shopping

Unterhaltung  
und Kultur

Service  
und Assistenz



Erinnern und  
Bestätigung finden

Ankommen und  
Orientieren

Wohnen und  
Schlafen

Essen  
und Trinken

Freizeit und Sport

# „Drumlerhof“ (Südtirol)



Konzept    Zimmer    Restaurant    Berge    Spa    **Anfrage**

Reservieren    Gutscheine    Menü    Glutenfrei genießen



## Das glutenfreie Hotel in Südtirol

Glutenfreier Genuss-Urlaub ist im Drumlerhof in Sand in Taufers eine Selbstverständlichkeit! Hier treffen sich Zöllis aus nah und fern, um die besten glutenfreien Gerichte aus Ruth's Küche zu genießen. Ruth ist Gastgeberin im Drumlerhof und seit 20 Jahren selbst betroffen.

Glutenfreier Urlaub bedeutet bei uns für Zöllis genau dasselbe wie für alle anderen: einfach nur ausspannen und das tun – und vor allem essen –, wozu man Lust hat! [Glutenfreies Urlaubsangebot anfragen!](#)

### "Für mich bitte ohne"

"Diagnose Zöliakie. Anfangs stand ich vor der Speisekammer und dachte: „Und was soll ich jetzt essen?“ Einladungen und Familienfeiern waren eine Qual. Im Restaurant hörte sich das dann so an: „Womit binden Sie Ihre Soßen?“ „Meinen Salat bitte ohne Brotroutons!“ „Haben Sie auch Kuchen aus Buchweizen?“ In der Anfangsphase war das manchmal unangenehm, irgendwann hatte ich aber den Dreh raus. Ganz selbstverständlich entstand so die Idee, auch die Küche im Drumlerhof glutenfrei zu machen. Deshalb gibt es bei uns jetzt extra für „Zöllies“ gebackene Brötchen, Kuchen, Strudel, Pasta oder Pizza. Im Drumlerhof muss niemand etwas extra mit oder ohne bestellen, bei uns sagen Sie einfach, Sie sind ein „Zöllie“ – um den Rest kümmerge ich mich dann persönlich!"

Ihre Ruth



## Allergene

- |   |                        |   |                        |
|---|------------------------|---|------------------------|
| A | Gluten / glutine       | H | Nüsse / nocciole       |
| B | Krebstiere / crostacei | I | Sellerie / sedano      |
| C | Eier / uova            | J | Senf / mostarda        |
| D | Fisch / pesce          | K | Sesam / sesamo         |
| E | Erdnüsse / arachidi    | L | Sulfit / solfito       |
| F | Soja / soia            | M | Lupine / lupino        |
| G | Milch / latte          | N | Weichtiere / molluschi |

- Presidio Slow Food
- Vegan / vegano

Alle Gerichte bereiten wir auch Glutenfrei zu.  
*Prepariamo tutte le pietanze anche senza glutine.*



# KADES Restaurant „Am Pfingstberg“ (Potsdam)

## Grüne Küche vegetarian meals

### **Kartoffelstampf**

mit gebratenen Wintergemüsen (rote Beete, Karotte und Pastinake),  
verfeinert mit Kirschtomate und Parmesan  
*Mashed potatoes*  
*with a blend of winter vegetables, refined with cherry tomatoes and parmesan*

€ 14,90

### **Mit Prignitzer Büffelricotta und Blattspinat gefüllte Pastaschen**

mit gebratenen Wintergemüsen (rote Beete, Karotte und Pastinake),  
verfeinert mit Kirschtomaten, Parmesan und Minz-Joghurt-Dip  
*Pasta Pockets, filled with buffalo ricotta and spinach*  
*with a blend of winter vegetables,*  
*refined with cherry tomatoes, parmesan and mint- yogurt- dip*

€ 14,90

### **Grosser winterlicher Rohkostsalat mit Feta Käse**

Salate von Möhre, Weiß- und Rotkraut  
*Big salad from raw vegetables*  
*with carrots, white- and red cabbage and feta cheese*

€ 11,90

"Der alten Rezeptur kann die Moderne nicht viel Anhaben!  
Mit Mut zur traditionellen Küche wird Speisen wieder ein Erlebnis für Augen und Gaumen!"  
Mario Kade

+++Kades Jahresprogramm 2019/2020 ist Online! Viel Freude beim stöbern! +++  
+++Kades wurde erneut ausgezeichnet mit dem Gütesiegel "Potsdamer Gastlichkeit 2019-2020"+++  
+++ Gelemt? War gestern! - Koch gesucht!+++

glutenfrei essen  
PDF-Download Jahresprogramm

**KADES**  
RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“  
Das Ausflugslokal

Neu:  
Kades Touren  
durch  
Potsdam

Aktuelles Saisonhighlights Feiern&Tagen Restaurantgeschichten Ausflüge&Gruppen

2016 ZERTIFIKAT für EXZELLENZ

Speisekarte :: Getränkekarte :: Öffnungszeiten :: Kontakt :: Datenschutz

## Glutenunverträglichkeit? Kein Problem für uns!

Das Restaurant am Pfingstberg bietet zu 90 % glutenfreies Essen an.

Fragen Sie uns! Unser geschultes Personal gibt Ihnen gern Auskunft darüber, was ein Mensch mit Glutenunverträglichkeit essen kann!

[weitere Informationen zu Gluten bei Wikipedia](#)

# Gutshof Kraatz (Uckermark)

## HAUPTSPEISEN - VEGETARISCH

Bunter Kürbis aus dem Ofen auf cremiger Polenta mit Parmesan 11,50 €

Auberginengratin mit Tomaten und Parmesan, Weißbrot # ◇\* 12,50 €

Pasta mit hausgemachtem Pesto und Parmesan # ◇\*Ⓜ) 9,00 €  
(Bärlauch oder Basilikum)

Bauernfrühstück mit Schafskäse # 9,50 €

Wir bewirten unsere Gäste mit liebevoll zusammengestellten Speisen aus frischen Zutaten der Uckermark.

Die meisten Produkte stammen aus den umliegenden Dörfern und wenn möglich aus kontrolliert biologischem Anbau. Kurze Wege und persönlicher Kontakt zu den Produzenten garantieren beste Zutaten für die hausgemachten Köstlichkeiten in unserer Weinschänke.

„Verantwortung und Genuss für uns zusammen gehören“  
deswegen unterstützen wir **SLOW FOOD**.

*Alle unsere Produkte sind hausgemacht und soweit uns möglich aus bio-Zutaten der Region.*

*Die Liste unserer Lieferanten finden sie auf der Umschlagseite!*

*Verzeichnis der Zusatzstoffe: Konservierungsstoff ◇, Antioxidationsmittel \*, Allergene #  
Vegan Ⓜ)*



# AHORN Seehotel (Uckermark)



## Leckeres Abendbuffet

Freuen Sie sich auf vielseitige Hauptgerichte, hausgemachte Salate und leckere Desserts. Getränke sind im Rahmen der Halbpension nicht enthalten. Wir wünschen guten Appetit!

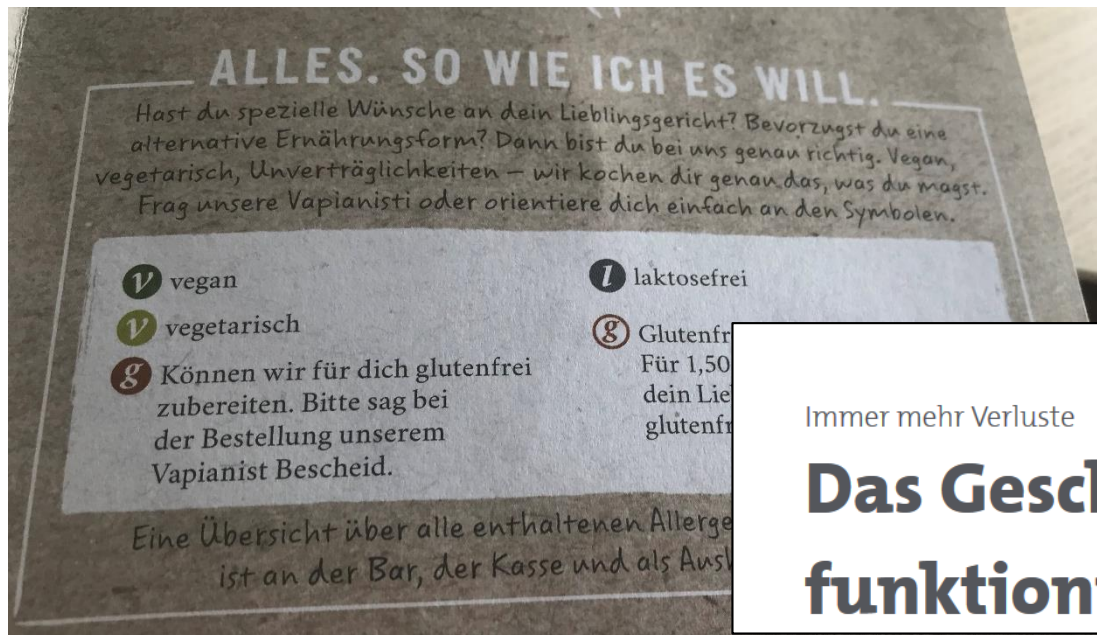
- ✓ Wechselnde Hauptgänge
- ✓ Fisch, Fleisch und vegetarisch
- ✓ Gesunde VitalEcke & Salatbar
- ✓ Auf Anfrage laktose- und glutenfreie Speisen

# Ihre Erfahrungsberichte

## Beispiele aus der Wirtschaft

### Vapiano

- Starker Fokus auf Personen mit Allergien / Unverträgl.
- Aber gesamtes Konzept funktioniert nicht



Immer mehr Verluste

**Das Geschäftsmodell Vapiano  
funktioniert nicht mehr**



# Beispiele aus Wirtschaft

## Dean&David

- Vereint aktuelle Trends
- Kennzeichnung im Netz und vor Ort sehr detailliert

### dean&david Allergen-Fibel

gültig für Deutschland - Luxemburg - Österreich  
gültig für den Zeitraum von 1. Januar 2020 bis 31. März 2020



#### Allergene

Gluten		Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte		Sellerie	Senf	Sesam	Lupinen	Weichtiere	Schwefeldioxid
Hinweis	Kürzel							Hinweis	Kürzel						

#### evtl. unerwünscht

Knoblauch	Zwiebel	Alkohol	Rind	Schwein	Vegetarisch	Vegan

#### Salate \*ohne Dressing + ohne Brot

Salat	Gluten	Kürzel	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Kürzel	Sellerie	Senf	Sesam	Lupinen	Weichtiere	SO2	Knoblauch	Zwiebel	Alkohol	Rind	Schwein	Vegetarisch	Vegan		
Side Salad																							✓	✓	
Rainbow Salad (Kindergericht)																								✓	✓
Big Easy Beef						⚠																			
Caesar Chicken	⚠	AI		⚠					⚠																
Chicken Oriental									⚠																
Chicken Vitality				⚠					⚠																
Chicken Pesto									⚠																
Avocado Superfood	⚠	AI							⚠																
Falafel Tahini	⚠	AI							⚠																
Grilled Veggie									⚠				⚠												
Avocado Prawn			⚠						⚠																
Surf&Turf			⚠						⚠																
Paris									⚠																
Salmon Spring						⚠			⚠																
Special Dressings Kürbis Ziegenkäse									⚠																

[www.berlin.de](#) › Restaurants ▼

## Vegane Restaurants – Berlin.de

Restaurant-Guide **Berlin: Vegane Restaurants** in den **Berliner** Stadtteilen mit ... eingestellt.  
**Vegane Restaurants in Berlin** boomen und ihre **Anzahl** wächst stetig.

[love-veggie.com](#) › vegetarisch-vegan-essen-gehen › berlin ▼

## 177 Vegetarische und vegane Restaurants in Berlin Jetzt finden!

Vegetarisch und **vegan** essen gehen in **Berlin** hier schnell finden und vergleichen. Entdecken Sie die beliebtesten **Restaurants** für Vegetarier und **Veganer**.

[www.veganfreundlich.org](#) › restaurants › deutschland › berlin ▼

## 90 Vegane und veganfreundliche Restaurants in Berlin

★★★★★ Bewertung: 4,7 - 151 Abstimmungsergebnisse

29.01.2020 - 90 **Vegane** und veganfreundliche **Restaurants** & Geschäfte in **Berlin**. ... die 90 besten Adressen und angesagtesten Läden in **Berlin** für veganes Essen und **vegane** Produkte. ... Verglichen wurde die **Anzahl veganer** Gerichte .

## 2008:

- ...die totale Nische
- Sojamilch war die einzige Alternative zu Kuhmilch.
- Für alles andere musste man sich in Naturkostläden und Reformhäusern nach tristen Tetra Paks voll Reismilch durchschlagen, die sich mit anderen verdauungsfördernden Heilmitteln das Regal teilten. Die totale Nische

## 2019:

- USA: Fast die Hälfte aller Konsumenten kauft auch Pflanzenmilch.
- In Deutschland nimmt der Konsum von Pflanzenmilch ebenfalls zu.  
GfK: 16 Prozent der Deutschen konsumieren Milchalternativen.

- Hinter dem Boom pflanzenbasierter Milchprodukte steckt mehr als nur das Bedürfnis, mal alternative Milch zu probieren.
- Für viele Konsumenten stellen Mandel- und Hafermilch einen grundsätzlichen Schritt zu einem bewussteren, nachhaltigeren Lebensstil dar.



LabanMollus  
Brandenburg,  
Deutschland

📄 100 🍷 13



Bewertet 7. Juli 2019

## Lecker BIO Mittagsmenü und Brot aus eigener BIO Bäckerei

In der Bäckerei werden zahlreiche BIO Backwaren aus eigener Herstellung angeboten. Auch das Sortiment im BIO Laden ist ansehnlich für die Region. Das ganz Besondere ist das täglich wechselnde BIO Mittagsmenü. Immer frisch gekocht und sehr sehr lecker. Und alle zu einem sehr fairen Preis. **Den Kaffee kann man auch mit Hafermilch bekommen. Das ist in der Region sehr selten.** Bei schönem Wetter kann man im lauschigen Garten sitzen. Am Ende des Garten fließt das kleine Flüsschen Ueker.

**Besuchsdatum:** Juli 2019



Preis-Leistungs-Verhältnis



Service



Essen

## Haben Sie auch Hafermilch?

**Ernährung** Soja, Mandeln, Dinkel, Kokos: Das Entsaften von Getreide und Nüssen ist ein Milliardengeschäft – die gute alte Kuhmilch gilt als problematisches Lebensmittel



### Naturkost Lew-Vollkornbäckerei

Website

Route

Speichern

4,7 ★★★★★ 54 Google-Rezensionen

€€ · Bäckerei

**Adresse:** Neustadt 30, 17291 Prenzlau

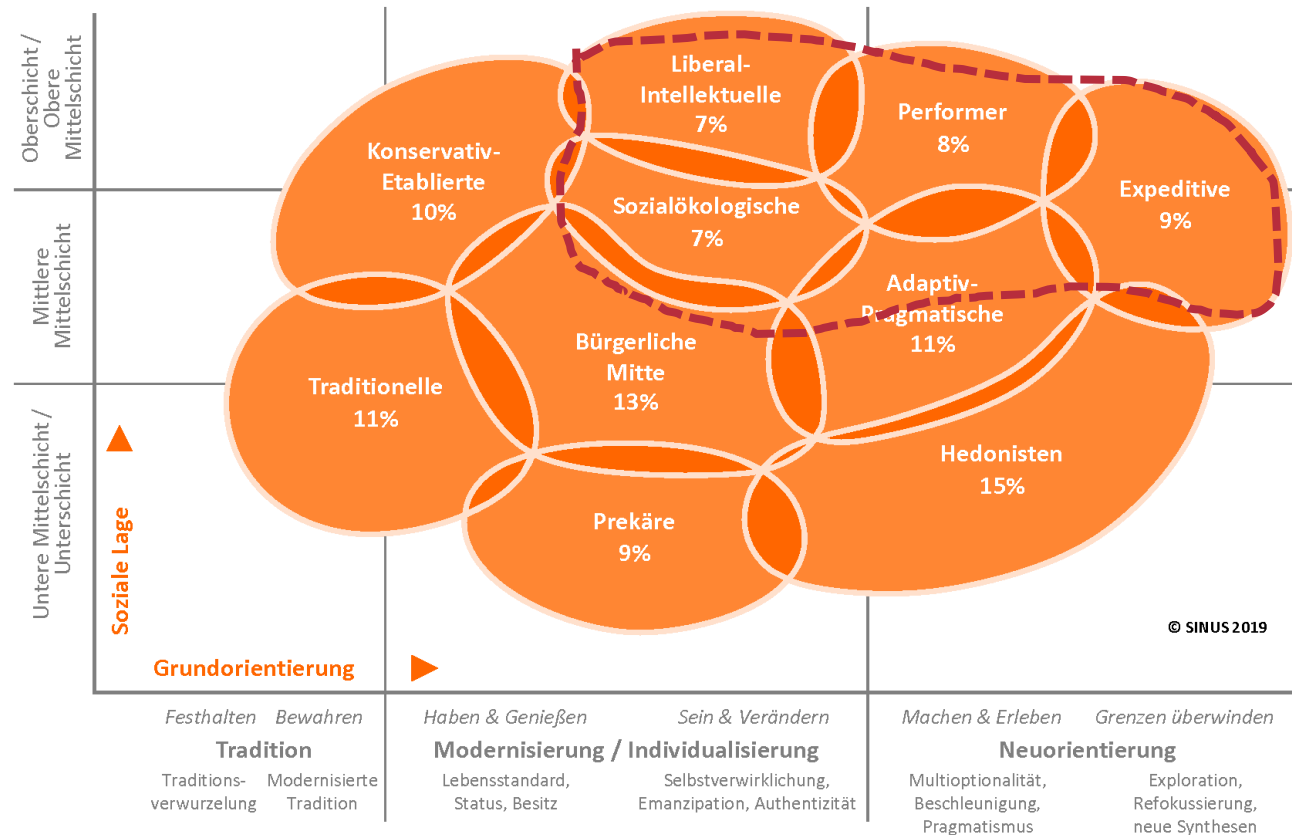
**Öffnungszeiten:** **Geschlossen** · Öffnet um 10:00 Do ▾

**Telefon:** 03984 832583

**Speisekarte:** lewbio.de

# Die Sinus-Milieus<sup>®</sup> in Deutschland 2019

## Soziale Lage und Grundorientierung



→ Nur ein Bsp.: Veganer - v.a. sozial-Ökologische, Liberal-Intellektuelle, die konsum- und stilbewussten Performer und die Expeditiven, die kreativ, kulturell und geografisch mobil sind und sich online und offline vernetzen

# Kein unwichtiger Quellmarkt: Berlin

Berlins 13. Bezirk

04.10.2018, 16:40 Uhr

## Das Hipsterdorf in der Uckermark

DER TAGESSPIEGEL

Gerswalde in Brandenburg ist ein Magnet für Menschen aus Berlin. Das Problem ist nur: Hier leben ja schon Leute! Kann ein Dorf gentrifiziert werden? VON [ANGIE POHLERS](#)

### Matcha-Cheesecake, Onigiri, Curry

zusammen. Das alte Palmenhaus hat sie an vier Japanerinnen verpachtet, die seit vergangenem Jahr Matcha-Cheesecake, Onigiri, Currys und selbstgemachte Holunderlimonade anbieten. Sie sind wie Samen, sagt Lola Randl, die aus der Ferne kommen, hergeweht wurden und hier einen Boden gefunden haben, auf dem sie gut gedeihen. **Man könnte auch sagen: Die Leute rennen ihnen die Bude ein.**



1 2 3 4

#### Menu

Onigiri (Japanese Rice Balls)  
 Curry and Weekly Special (vegan option)  
 Sushi Cake

– Pastry –  
 Cakes (vegan gluten free option)

#### Drinks

Caffe  
 Japanese Tea  
 Herbal Tea  
 Homemade Juice  
 Beer  
 Wine

Montag, 25. Februar 2019

## Hipsterdörfer & Yuppiesierung in Brandenburg? Ein Blick nach Gerswalde & Buckow



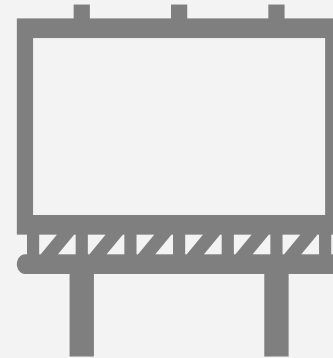
Hosted by  
 Philipp H. and Lena B.

– Pastry –  
 Cakes (vegan gluten free option)

# Weiteres Potenzial Uckermark...

# Fragen?

# 6. Arbeitsgruppen



Kennzeichnung von  
 Allergien und  
 Lebensmittel-  
 unverträglichkeiten;

Möglichkeiten der  
 Sensibilisierung,  
 Gewinnung weiterer  
 Leistungsträger

Strategische  
 Ausrichtung,  
 Marketingideen,  
 Prozesse für die Region  
 / Betriebe

Qualitätsstrategie /  
 Positionierung Region

# Arbeitsaufträge Gruppen:

- Durchmischung der TN (Interesse)
- Bearbeitung der Fragestellungen durch Entwicklung von Ideen / Maßnahmen
- Dokumentation der Ergebnisse
- Anschließende Präsentation



# Gruppe 1 - Produktkennzeichnung:

(Moderation: Suthe; Fischer)

## Wie und wo können Angaben gekennzeichnet werden?

- Was sind die Voraussetzungen zur Kennzeichnung? (Produktentwicklung)
- Welche Maßnahmen müssen dafür getroffen werden?
- Entwickeln Sie HLE oder einen Leitfaden für Gastronomen in der Uckermark

# Gruppe 2 – strategische Marktbearbeitung / Marketing (Moderation: Creutzburg, Hoppe)

## Wie können Gäste (Betroffene) für die Region / Betriebe gewonnen werden?

- Welche Zielgruppen kommen in die Uckermark?
- Welche Angebote kommen jetzt / perspektivisch in Frage?
- Welche Marketingkanäle sind zu bedienen?
- Wie gelingt eine Positionierung gegenüber anderen Regionen (Wettbewerb)?

## Welche Prozess / Voraussetzungen sind dafür notwendig?

- Erarbeitung von Ideen zur Fortführung des Themas?
- Welche Prozesse sind dafür notwendig?
- Welche Partner fehlen noch?
- Wie können wir weitere Betriebe für das Thema begeistern

# 7. Fazit und Ausblick



# Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!