Gäste mit Mobilitätseinschränkungen - Gastronomie

BRANDENBURG

Kontaktdaten:

Name der Einrichtung: _____

Adresse: _____

Ansprechpartner _____

Telefon/ Fax: _____

E-Mail: _____

Website: _____

Kurzbeschreibung: *Bitte Werte eintragen und nicht zutreffende Aussagen streichen!*

- ___ ausgewiesene Behindertenparkplätze vorhanden
- Zugang zum Gebäude: stufenlos/ über __Stufen/ über Aufzug/ über Rampe
- Restaurant im Erdgeschoss/ im __ Stock stufenlos/ über __Stufen/ über Aufzug/ über Rampe erreichbar
- Keine Gästetoilette für Gäste mit Mobilitätseinschränkungen vorhanden
- Gästetoilette für Gäste mit Mobilitätseinschränkungen vorhanden, Türbreite: ___cm, Bewegungsfläche vor dem WC: _____cm lang x _____cm breit, rechts: _____cm lang x _____cm breit, links: _____cm lang x _____cm breit, Haltegriffe vorhanden/ keine Haltegriffe vorhanden

Besonderheiten:

Erhebung der Daten:
☐ geprüfte Daten, erhoben von _____ (Name, Institution) am _____(Datum)
☐ Selbstauskunft durch den Betrieb vom _____(Datum)

Ansprechpartner:
TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH
Kerstin Lehmann, Babelsberger Str. 26, 14473 Potsdam
Tel. +49 331 / 29873-786, Fax + 49 331 / 29873-781
kerstin.lehmann@reiseland-brandenburg.de, www.tourismusnetzwerk-brandenburg.de/barrierefrei

Gäste mit Mobilitätseinschränkungen - Gastronomie

BRANDENBURG

1. Pkw-Stellplätze

1.1	Ausweisung von _____ Pkw-Stellplätzen als sogenannte Behindertenparkplätze in der Nähe des Eingangs **(A+B: mind. 1,Breite: 350cm)**		
1.2	Kommentar:		

2. Zugang zum Betrieb (Innenbereich)

2.1	stufenlos **(A: ja, bzw. max. 1 Stufe, Aufzug/ Rampe, B: ja, bzw. Aufzug/ Rampe)**		
2.2	über _____ Stufe(n) mit einer Gesamthöhe von _____cm **(A:1 B:0)**		
2.3	über Rampe mit Höhe von _____ m und Länge von _____m (Neigung ___%) **(A+B: 6%)**		
2.4	über Aufzug oder sonstiges technisches Hilfsmittel **(A+B)**		
2.5	nur über Karussell- oder Rotationstür möglich **(A+B: nein)**		
2.6	Alternativ: zusätzliche Eingangstür während der Öffnungszeiten ohne Schwierigkeiten nutzbar **(A: max. 1 Stufe, B: stufenlos)**		
2.7	Durchgangsbreite der Eingangstür _____cm **(A: 80; B: 90)**		
2.8	Durchgangsbreite der schmalsten aller sonstigen zu benutzenden Türen _____cm		
2.9	Schmalste Durchgangsbreite der zu benutzenden Flure und Durchgänge: _____cm **(A: 120, B: 150)**		
2.10	Kommentar:		

3. Zugang zum Außenbereich

3.1	stufenlos		
3.2	über _____ Stufe(n) mit einer Gesamthöhe von _____cm		
3.3	über Rampe mit Höhe von _____ m und Länge von _____m (Neigung ___%)		
3.4	über Aufzug oder sonstiges technisches Hilfsmittel		
3.5	nur über Karussell- oder Rotationstür möglich		
3.6	Alternativ: zusätzliche Eingangstür während der Öffnungszeiten ohne Schwierigkeiten nutzbar		
3.7	Durchgangsbreite der Eingangstür _____cm		
3.8	Durchgangsbreite der schmalsten aller sonstigen zu benutzenden Türen _____cm		
3.9	Schmalste Durchgangsbreite der zu benutzenden Flure und Durchgänge: _____cm		
3.10	Kommentar:		

4. Aufzug

4.1	Zugang stufenlos **(A: ja, bzw. max. 1 Stufe/ Rampe; B: ja, bzw. Rampe)**		
4.2	Zugang über _____ Stufe(n) mit einer Gesamthöhe von _____cm **(A: 1, B:0)**		
4.3	über Rampe mit Höhe von _____ m und Länge von _____m (Neigung ___%) **(A+B: 6%)**		
4.4	Durchgangsbreite der schmalsten aller zu benutzenden Türen, Flure und Durchgänge _____cm		
4.5	Breite der Eingangstür des Aufzugs _____cm **(A+B: 90)**		
4.6	Maße der Aufzugskabine _____cm lang x _____cm breit **(A+B: 110x140)**		
4.7	Bedienelemente des Aufzugs unterste Höhe _____cm, oberste Höhe _____cm **(A: horizontal in Höhe von mind. 85, vertik.85-140), B: horizontal, mind.85 max:110)**		
4.8	Bewegungsfläche vor dem Aufzug _____cm lang x _____cm breit **(A: 120x120, B: 150x150)**		
4.9	Kommentar:		

5. Tische

5.3	_____ (Anzahl) unterfahrbarere Tische (Beinfreiheit mindestens 67 x 30cm, Maximalhöhe des Tisches 85 cm) im Innenbereich vorhanden **(A+B: mind. 1)**		
5.4	_____ (Anzahl) unterfahrbarere Tische (Beinfreiheit mindestens 67 x 30cm, Maximalhöhe des Tisches 85 cm) im Außenbereich vorhanden **(A+B: mind. 1)**		
5.5	Kommentar:		

6. Gästetoiletten

Zugang vom Innenbereich aus			
6.1	Zugang stufenlos **(A+B: ja)**		
6.2	Zugang über _____ Stufe(n) mit einer Gesamthöhe von _____cm		
6.3	über Rampe mit Höhe von _____ m und Länge von _____m (Neigung ___%)		
6.4	Zugang über Aufzug oder sonstiges technisches Hilfsmittel		
Zugang vom Außenbereich aus			
6.5	Zugang stufenlos		
6.6	Zugang über _____ Stufe(n) mit einer Gesamthöhe von _____cm		
6.7	über Rampe mit Höhe von _____ m und Länge von _____m (Neigung ___%)		
6.8	Zugang über Aufzug oder sonstiges technisches Hilfsmittel		
Allgemein			
6.9	Durchgangsbreite der Eingangstür zur Gästetoilette _____cm **(A: 80, B: 90)**		

6.10	Durchgangsbreite der schmalsten aller zu benutzenden Türen, Flure und Durchgänge _____cm		
6.11	Tür schlägt nicht in den Sanitärraum auf **(A: ja, bzw. 6.12, B: ja)**		
6.12	Tür schlägt in den Sanitärraum auf, beeinträchtigt die angegebenen Bewegungsflächen aber nicht **(A: alternativ)**		
6.13	Tür schlägt in den Sanitärraum auf und beeinträchtigt die Bewegungsflächen		
6.14	Bewegungsfläche vor dem Waschtisch _____cm lang x _____cm breit **(A: 120x120, B: 150x150)**		
6.15	Tiefe der Unterfahrbarkeit des Waschtischs in Höhe von 67 cm beträgt _____cm **(A: „Beinfreiheit“, B: mind. 30)**		
6.16	Oberkante des Waschtischs (Armauflagefläche) _____cm über dem Fußboden **(A: egal, B: max.80)**		
6.17	im Sitzen und Stehen einsehbarer Spiegel über dem Waschtisch **(A+B)**		
6.18	kein im Sitzen und Stehen einsehbarer Spiegel über dem Waschtisch		
6.19	Bewegungsfläche vor dem WC-Becken _____cm lang x _____cm breit **(A: 120x120, B: 150x150)**		
6.20	Bewegungsfläche rechts neben dem WC-Becken _____cm lang x _____cm breit **(Breite 95, Tiefe:70: A:re oder li, B: re+li)**		
6.21	Bewegungsfläche links neben dem WC-Becken _____cm lang x _____cm breit **(Breite 95, Tiefe:70: A:re oder li, B: re+li)**		
Haltegriffe neben dem WC vorhanden			
6.22	keine Haltegriffe		
6.23	nur rechts		
6.24	nur links		
6.25	rechts und links **(A+B)**		
6.26	Höhe (Oberkante): _____cm **(A+B: 85)**		
6.27	Hinausragen der Haltegriffe von _____cm über die WC-Beckenvorderkante **(A+B: 15)**		
6.28	Abstand der Haltegriffe voneinander _____cm **(A+B:70)**		
6.29	beide Haltegriffe hochklappbar und im hochgeklappten Zustand arretierbar **(B)**		
6.30	rechter Haltegriff hochklappbar und im hochgeklappten Zustand arretierbar **(A:1 von 2 auf anfahrbarer Seite)**		
6.31	linker Haltegriff hochklappbar und im hochgeklappten Zustand arretierbar **(A:1 von 2 auf anfahrbarer Seite)**		
6.32	Sitzhöhe des WC-Beckens (Oberkante WC-Brille) _____cm **(A+B: 48)**		
6.33	Notruf vorhanden		
6.34	kein Notruf vorhanden		
6.35	Kommentar:		

7. Zugang zu Tagungs- und Veranstaltungsräumen

7.1	Stufenlos **(A: ja, bzw. max. 1 Stufe, Aufzug/ Rampe, B: ja, bzw. Aufzug/ Rampe)**		
7.2	über _____ Stufe(n) mit einer Gesamthöhe von _____cm **(A: max. 1 B: 0)**		

7.3	über Rampe mit Höhe von _____ m und Länge von _____m (Neigung ___%) **(A+B 6%)**		
7.4	über Aufzug oder sonstiges technisches Hilfsmittel **(A+B)**		
7.5	Durchgangsbreite der Eingangstür _____cm **(A: 80; B: 90)**		
7.6	Kommentar:		

8. Fachkompetenz/ Service

8.1	Informationen über weitere barrierefreie Angebote in der Region können Gästen zur Verfügung gestellt werden.
8.2	Informationen zur barrierefreien An- und Abreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln können erteilt werden.
8.3	Transfer bzw. Abholung vom Bahnhof/ von der Bushaltestelle etc. ist möglich.
8.4	Es gibt Mitarbeiter im Betrieb, die für die Zielgruppe geschult sind (z.B. durch Teilnahme am Seminar „Brandenburg für Alle- Barrierefreier Tourismus“ der TAB).
8.5	Kommentar:

sehbehinderte/ blinde Gäste - Gastronomie

BRANDENBURG

Kontaktdaten:

Name der Einrichtung: _____

Adresse: _____

Ansprechpartner _____

Telefon/ Fax: _____

E-Mail: _____

Website: _____

Erhebung der Daten:

☐ geprüfte Daten, erhoben von _____ (Name, Institution) am _____(Datum)

☐ Selbstauskunft durch den Betrieb vom _____(Datum)

Ansprechpartner:
TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH
Kerstin Lehmann, Babelsberger Str. 26, 14473 Potsdam
Tel. +49 331 / 29873-786, Fax + 49 331 / 29873-781
kerstin.lehmann@reiseland-brandenburg.de, www.tourismusnetzwerk-brandenburg.de/barrierefrei

1. Zugang zum Betrieb

1.1	keine Karussell- oder Rotationstür als Zugang
1.2	alternativ: zusätzliche Eingangstür während der Öffnungszeiten ohne Schwierigkeiten nutzbar
1.3	Aufmerksamkeitsfeld vor der Eingangstür auf dem Gehweg
1.4	Kommentar:

2. Helle und blendfreie Gestaltung

2.1	des Eingangsbereichs
2.2	der Flure, Treppen, Aufzüge etc
2.3	Kommentar:

3. Farblich kontrastierende Gestaltung

3.1	von Eingängen, Durchgängen und Türen bzw. Türrahmen zur Umgebung(1)
3.2	Ganzglastüren mit Kontraststreifen versehen
3.3	Kommentar:

4. Schilder, Tafeln, etc.

4.1	guter Hell-Dunkel-Kontrast zwischen Schrift und Hintergrund
4.2	Informationen an WC, Bar, Restaurant etc. taktil erfassbar(2)
4.3	wesentliche Hinweise (deren Informationsgehalt über Zahlen-, Buchstaben- oder Piktogrammangaben hinausgehen) zusätzlich in Brailleschrift
4.4	Kommentar:

5. Bedienelemente/Befehlsgeber

5.1	kontrastreiche Gestaltung(1) und taktile Erfassbarkeit(2) von Bedienelementen (z.B. Türgriffe, Aufzugstaster, Lichtschalter, Notruftaster, etc.)
5.2	keine Verwendung von Sensortasten (z.B. Wasserhahn, WC- Spülung)
5.3	Kommentar:

6. Aufzüge

6.1	Ausstattung der Aufzüge mit Sprachausgabe
6.2	alternativ: Taktil erfassbare(2) Etagennummern in der Türlaibung oder im Türrahmen der Aufzugstür
6.3	taktil erfassbare(2) Informationen auf den/ zu den Tasten des Bedienelements
6.4	Kommentar:

7. Treppen

7.1	optischer Kontrast(1) zwischen Stufenkanten und waagerechter Stufenfläche
7.2	optischer Kontrast(1) zwischen Stufenkanten und senkrechter Stufenfläche
7.3	optischer Kontrast(1) des Fußbodenbelags vor Treppenauf- und -abgängen gegenüber angrenzendem Fußbodenbelag
7.4	taktiler Kontrast(3) der Fußbodenstruktur vor Treppenauf- und -abgängen gegenüber angrenzender Fußbodenstruktur
7.5	Kommentar:

8. Handläufe

8.1	mindestens an einer Treppenseite durchgehende Handläufe
8.2	Weiterführung des Handlaufs von mindestens 30 cm über erste/letzte Stufe hinaus
8.3	taktil erfassbare(2) Informationen zum Stockwerk am Anfang und Ende des Handlaufs in Treppenhäusern, die über ein Geschoss hinausgehen
8.4	Kommentar:

9. Ausstattungs- und Möblierungselemente

9.1	ragen nicht in Bewegungsräume wesentlicher Wegebeziehungen(4) hinein
9.2	sind kontrastreich markiert(1) und taktil sicher erfassbar(5)
9.3	Kommentar:

10. Wesentliche Wegebeziehungen

10.1	optisch kontrastierende(1) Gestaltung des Fußbodenbelags gegenüber dem angrenzenden Bodenbelag auf den wesentlichen Wegebeziehungen(4)
10.2	taktil kontrastierende Gestaltung der Fußbodenstruktur(3) gegenüber der angrenzenden Bodenstruktur auf den wesentlichen Wegebeziehungen(4)

10.3	alternativ: Nutzungsmöglichkeit der Wand als Orientierungslinie(5)
10.4	Kommentar:

11. Speise- und Getränkekarte

11.1	Speise- und Getränkekarte in schnörkelloser, gut kontrastierender Schrift(6) vorhanden
11.2	Speise- und Getränkekarte in Brailleschrift vorhanden
11.3	Speise- und Getränkekarte auf einer barrierefreien Homepage(7) zugänglich
11.4	Kommentar:

12. Fachkompetenz/ Service

12.1	Informationen über weitere barrierefreie Angebote in der Region können Gästen zur Verfügung gestellt werden.
12.2	Informationen zur barrierefreien An- und Abreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln können erteilt werden.
12.3	Transfer bzw. Abholung vom Bahnhof/ von der Bushaltestelle etc. ist möglich.
12.4	Es gibt Mitarbeiter im Betrieb, die für die Zielgruppe geschult sind (z.B. durch Teilnahme am Seminar „Brandenburg für Alle- Barrierefreier Tourismus“ der TAB).
12.5	Begleitservice kann angeboten werden.
12.6	Blindenführhunde sind erlaubt.
12.7	Kommentar:

(1) Farbbeispiele: weiß, Purpur, cyan, grün oder gelb auf schwarz; schwarz, Purpur, blau oder rot auf weiß; schwarz, Purpur oder blau auf gelb
(2) durch sog. Prismen- oder Pyramidenschrift oder tastbare Piktogramme
(3) Gut wahrgenommen werden Härteunterschiede z.B. zwischen Teppich und Keramikplatten, Elastikbelag, PVC oder Holz
(4) z.B. Eingang/Treppenhaus, Eingang/Aufzug, Aufzug/Restaurant, Treppenhaus/Restaurant
(5) Dies ist z.B. der Fall, wenn der Weg entlang der Wand nicht durch Gegenstände (Pflanzen, Mobiliar) oder tiefe Nischen (z.B. Sitzmöbel) unterbrochen ist.
(6) Die Schriftgröße sollte mindestens 12 Punkt betragen. Beispiel für eine schnörkellose (serifenlose) Schrift ist die Schriftart Arial. Es kommt wesentlich aber auf den Kontrast zwischen Druckqualität und Hintergrundfarbe des Papiers an.
(7) Eine Internetseite ist für blinde Computernutzer dann gut zugänglich, wenn alle grafischen Symbole auch mit Text hinterlegt sind, und alle Bedienelemente mit der Tastatur (ohne Maus) ausgewählt werden können.
→ Zum komplexen Thema „barrierefreies Internet“ vgl. www.bik-online.info

Schwerhörige/ gehörlose Gäste - Gastronomie

BRANDENBURG

Kontaktdaten:

Name der Einrichtung: _____

Adresse: _____

Ansprechpartner _____

Telefon/ Fax: _____

E-Mail: _____

Website: _____

Erhebung der Daten:

☐ geprüfte Daten, erhoben von _____ (Name, Institution) am _____(Datum)

☐ Selbstauskunft durch den Betrieb vom _____(Datum)

Ansprechpartner:

TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH
Kerstin Lehmann, Babelsberger Str. 26, 14473 Potsdam
Tel. +49 331 / 29873-786, Fax + 49 331 / 29873-781
kerstin.lehmann@reiseland-brandenburg.de, www.tourismusnetzwerk-brandenburg.de/barrierefrei

Schwerhörige/ gehörlose Gäste - Gastronomie

BRANDENBURG

1. Wesentliche Informationen

1.1	Optische Wahrnehmbarkeit wesentlicher Informationen gewährleistet
1.2	Informationsblätter in einfacher Sprache vorhanden
1.3	Kommentar:

2. Aufzug

2.1	Bestätigung eines Notrufs im Aufzug durch einen Empfänger erfolgt sowohl akustisch (z. B. Gegensprechanlage) als auch optisch
2.2	Kommentar:

3. Tische

3.1	Sitzplätze mit heller und blendfreier Beleuchtung vorhanden
3.2	Gegenseitiger Blickkontakt nicht behindert (z.B. durch Lampen oder Pflanzen)
3.3	Nur geringes Umgebungsgeräusch im Bereich der Sitzplätze
3.4	Keine direkte akustische Beschallung des Tischbereichs
3.5	Lautsprecher in der Nähe separat regel- bzw. abschaltbar
3.6	Reservierung des Tisches ist auch anders als telefonisch möglich (z.B. per Fax/ E-Mail)
3.7	Gesamtzahl der entsprechenden Tische: _____
3.8	Gesamtzahl der entsprechenden Sitzplätze: _____
3.9	Kommentar:

4. Fachkompetenz/ Service

4.1	Informationen über weitere barrierefreie Angebote in der Region können Gästen zur Verfügung gestellt werden.
4.2	Informationen zur barrierefreien An- und Abreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln können erteilt werden.
4.3	Adressliste mit nützlichen Informationen liegt vor *(z.B. Kontaktadressen zu Gebärden-sprachdolmetschern, Betroffenenverbänden, Hilfsmittelanbietern in der Umgebung)*
4.4	Es gibt Mitarbeiter im Betrieb, die für die Zielgruppe geschult sind *(z.B. durch Teilnahme am Seminar „Brandenburg für Alle- Barrierefreier Tourismus“ der TAB).*
4.5	Es gibt Mitarbeiter im Betrieb, die über Grundkenntnisse von Gebärdensprache oder Lautsprache begleitender Gebärde (LBG) verfügen
4.6	Auf Anfrage kann ein Gebärden- oder Schriftdolmetscher organisiert werden
4.7	Kommentar:

Gäste mit Lernschwierigkeiten/ „geistiger Behinderung“ - Gastronomie

BRANDENBURG

Kontaktdaten:

Name der Einrichtung: _____

Adresse: _____

Ansprechpartner _____

Telefon/ Fax: _____

E-Mail: _____

Website: _____

Nachfolgend erhalten Sie einen Überblick über die vor Ort vorhandenen Angebote für Gäste mit Lernschwierigkeiten bzw. so genannter „geistiger Behinderung“.

Erhebung der Daten:

☐ geprüfte Daten, erhoben von _____ (Name, Institution) am _____(Datum)

☐ Selbstauskunft durch den Betrieb vom _____(Datum)

Ansprechpartner:

TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH
Kerstin Lehmann, Babelsberger Str. 26, 14473 Potsdam
Tel. +49 331 / 29873-786, Fax + 49 331 / 29873-781
kerstin.lehmann@reiseland-brandenburg.de, www.tourismusnetzwerk-brandenburg.de/barrierefrei

1. Allgemein – Gut zu wissen

1.1	Geeignete Informationsmaterialien über das Angebot sind vorhanden (z.B. Prospekte oder Internetauftritt in leichter Sprache, mit vielen Bildern und Symbolen) **Es gibt Informationen über dieses Angebot. Sie sind leicht zu verstehen. Es gibt viele gute Bilder in den Informationen. Sie erklären vieles.**
1.2	Vor Ort gibt es geeignete Orientierungshilfen/ Leitsysteme (z.B. farbliche Orientierungshilfen, Verwendung von Piktogrammen) **Es gibt gute Schilder und Weg-Weiser. Man findet immer den Weg.**
1.3	Spezielle Führungen für Menschen mit Lernschwierigkeiten/ geistiger Behinderung werden angeboten **Ihnen wird alles in Ruhe erklärt und gezeigt. Sie können Fragen stellen.**
1.4	Spezielle Serviceangebote können vermittelt werden, z.B. helfende Dienstleistungen wie zusätzliches Betreuungspersonal, Pflegedienst etc. **Brauchen Sie eine Begleit-Person oder eine Unterstützung? Brauchen Sie einen Pflege-Dienst? Wir können Empfehlungen geben.**
1.5	Weitere Informationen:

2. Fachkompetenz/ Service – Das können wir noch für Sie tun

2.1	Informationen über weitere barrierefreie Angebote in der Region können Gästen zur Verfügung gestellt werden. **Möchten Sie Tipps haben für Ausflüge ohne Barrieren? Wir haben Ideen für Sie.**
2.2	Informationen zur barrierefreien An- und Abreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln können erteilt werden. **Kommen Sie mit dem Zug? Oder mit dem Bus? Wir haben Vorschläge für Sie.**
2.3	Transfer bzw. Abholung vom Bahnhof/ von der Bushaltestelle etc. ist möglich. **Wir können Sie vom Bahn-Hof abholen. Oder von der Bus-Halte-Stelle. Oder wir können Ihnen einen Fahr-Dienst empfehlen.**
2.4	Es gibt Mitarbeiter im Betrieb, die für die Zielgruppe geschult sind (z.B. durch Teilnahme am Seminar „Brandenburg für Alle- Barrierefreier Tourismus“ der TAB). **Wir haben viel Erfahrung mit Gästen mit Lern-Schwierigkeiten.**
2.5	Weitere Informationen:

Gäste mit Allergie/ speziellem Ernährungsbedarf - Gastronomie

BRANDENBURG

Kontaktdaten:

Name der Einrichtung: _____

Adresse: _____

Ansprechpartner _____

Telefon/ Fax: _____

E-Mail: _____

Website: _____

Kurzbeschreibung:
Bitte Lücken ausfüllen und nicht zutreffende Aussagen streichen!

Der Betrieb hat Angebote für

- Tierhaarallergiker
- Pollenallergiker
- Hausstaubmilbenallergiker
- Schimmelpilzallergiker
- Gäste mit speziellem Ernährungsbedarf

Besonderheiten:

Erhebung der Daten:
☐ Selbstauskunft durch den Betrieb vom _____(Datum)

Ansprechpartner:
TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH
Kerstin Lehmann, Babelsberger Str. 26, 14473 Potsdam
Tel. +49 331 / 29873-786, Fax + 49 331 / 29873-781
kerstin.lehmann@reiseland-brandenburg.de, www.tourismusnetzwerk-brandenburg.de/barrierefrei

Bitte kreuzen Sie in der 1. Spalte die zutreffende Aussagen an und ergänzen Sie ggf. Besonderheiten im Kommentarfeld.

1. Allgemeine Informationen

		Der Abstand zur nächsten Schadstoffemissionsquelle (Fabrik, Heizwerk Tankstelle usw.) beträgt
	1.1	weniger als 1.000 Meter
	1.2	mehr als 1.000 Meter
	1.3	mehr als 4.000 Meter
	1.4	Bei der Einrichtung des Hauses wird darauf geachtet, schadstoffarme bzw. -freie Ausstattungen einzusetzen (z.B. Anstriche, Tapeten, Möbel, Fußbodenbeläge mit Label „schadstoffgeprüft“, „lösungsmittelarm“ etc)
	1.5	Bei der Einrichtung des Hauses wird auf geruchsintensive und allergene Pflanzen (z.B. Ficus Benjamini, Gestecke mit Gräsern, blühenden Hasel- oder Birkensträuchern, stark duftende Hyazinthen, Porzellanblumen etc.) verzichtet
	1.6	Bei Reinigung und Pflege wird darauf geachtet, milde, neutrale, biologisch abbaubare Reiniger einzusetzen, auf Lösungsmittel wird verzichtet
	1.7	Der komplette Betrieb ist rauchfrei.
	1.8	Es gibt Nichtraucherzonen im Betrieb.
	1.9	Kommentar:

2. Tierhaarallergiker

	2.1	Im Betrieb und dessen unmittelbarem Umfeld gibt es keine Tiere
	2.2	Das Mitbringen von Tieren ist untersagt
	2.3	Kommentar:

3. Pollenallergiker

	3.1	Es liegen stets aktuelle Information über den jahreszeitlichen Verlauf des Pollenfluges in der Region vor
	3.2	Kommentar:

4. Hausstaubmilbenallergiker

	4.1	Im Restaurant liegt die Luftfeuchtigkeit unter 50 Prozent
	4.2	Es gibt keine offenen Möbel oder Regale, Polstermöbel und Gardinen aus dicken Stoffarten
	4.3	Das Restaurant ist mit kurzflorigem Teppichboden ausgestattet, der täglich gesaugt wird
	4.4	Das Restaurant ist mit glattem Bodenbelag ausgestattet, der täglich feucht gewischt wird
	4.5	Es werden Staubsauger mit HEPA-Filter verwendet

	4.6	Kommentar:

5. Schimmelpilzallergiker

	5.1	Es wird regelmäßig stoßgelüftet
	5.2	Klimaanlagen werden (falls vorhanden) nach Herstellerrichtlinie kontrolliert und die Filter regelmäßig gewechselt
	5.3	Es gibt im Betrieb keine Zimmerpflanzen bzw. ausschließlich Hydrokultur-Pflanzen
	5.4	Kommentar:

6. Spezieller Ernährungsbedarf

	6.1	Auf Nachfrage können Angaben zu den Inhaltsstoffen der verwendeten Nahrungsmittel/ Mahlzeiten gemacht werden
	6.2	Es besteht die Möglichkeit, Speisen dem Bedarf entsprechend individuell nach Menge zusammenzustellen
	6.3	Auf Nachfrage können auch außerhalb der vorgesehenen Essenszeiten Zwischenmahlzeiten serviert werden
	6.4	Biokost wird angeboten
	6.5	Von Geschmacksverstärkern freie Kost wird angeboten
	6.6	Glutenfreie Kost wird angeboten
	6.7	Von Hauptallergenen freie Kost wird angeboten (14 deklarierte Hauptallergene laut Allergenkennzeichnung im Lebensmittelgesetz können vermieden werden)
	6.8	Koschere Kost wird angeboten
	6.9	Laktosefreie Kost wird angeboten
	6.10	Vegetarische Kost wird angeboten
	6.11	Vegane Kost wird angeboten
		Auf Speisekarten/ Buffet/ Homepage befinden sich
	6.12	Spezielle Hinweise für Gäste mit Allergien/ Nahrungsmittelunverträglichkeiten
	6.13	Angaben zu BE/ KE
	6.14	Angaben zum Alkoholgehalt der Speisen
	6.15	Hinweise, dass das Personal bei Fragen zu Allergien und Nahrungsmittel-unverträglichkeiten zur Verfügung steht
	6.16	Kommentar:

7. Fachkompetenz

	7.1	Informationen über weitere für Allergiker und Gäste mit speziellem Ernährungsbedarf geeignete Angebote können Gästen zur Verfügung gestellt werden
	7.2	Kontaktdaten zu relevanten Ansprechpartnern (z.B. Reformhaus, Bioladen, Betroffenenverbände, Pneumologen, Allergologen, Gesundheitsamt) in der Region

		liegen vor
	7.3	Das Küchenpersonal wird (einschließlich der Aushilfskräfte) jährlich zu Allergenmeidung durch eine allergologisch ausgewiesene Ernährungsfachkraft informiert
	7.4	Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind über die Ausrichtung des Betriebs auf Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten informiert und berücksichtigen dies bei ihrer täglichen Arbeit
	7.5	Im Betrieb steht jederzeit ein Mitarbeiter in Service und Küche als kompetenter Ansprechpartner zur Verfügung
	7.6	Es gibt Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die für Gäste mit Allergien und speziellem Ernährungsbedarf geschult sind. Besuchte Seminare und Fortbildungen bitte aufführen:
	7.7	Kommentar: