

Kriterien für allergikerfreundliche Restaurants

Ausgangssituation

Restaurantspeisen sind für Allergiker oft ein Problem. Da die verwendeten Inhaltsstoffe nur selten angegeben sind, muss oft eine Mahlzeit mit unbekanntem Zutaten bestellt werden. Die Gefahr, darauf allergisch zu reagieren, ist groß. Allerdings wird das Risiko deutlich verringert, wenn der Küche jederzeit spezielle, auf die Bedürfnisse von Allergikern abgestimmte Zutaten zur Verfügung stehen, die besonders sorgfältig aufbewahrt und zubereitet werden. Für diese Sorgfalt steht das ECARF-Qualitätssiegel.

Absolute Sicherheit vor Kontakt mit Allergenen kann in einem Restaurant jedoch nicht garantiert werden, da Restaurants in der Regel darauf angewiesen sind, ihre Lebensmittel im Großhandel einzukaufen. Bereits hier können während des Transports oder der Lagerung Verunreinigungen auftreten.

Die nachfolgend genannten Kriterien berücksichtigen außer den Bedürfnissen von Nahrungsmittelallergikern auch diejenigen der Atemwegsallergiker. Sie sind besonders empfindlich gegenüber Allergenen in der Raumluft, die durch bestimmte Pflanzen als Tischschmuck oder zum Beispiel Hundehaare abgegeben werden und allergische Reaktionen hervorrufen können. Das ECARF-Qualitätssiegel kennzeichnet Restaurants, die ihr Angebot nachgewiesenermaßen zuverlässig auf die Belange von Allergikern einstellen.

Angebot

- Möglichkeit der Vorbestellung von Mahlzeiten unter Angabe individuell zwingend zu meidender Zutaten
- Grundsätzlich in der Küche verfügbare Lebensmittel
 - eifreie Hartweizenspaghetti oder -nudeln, Grieß, Reis, Kartoffeln (nicht vorgeschält)
 - haltbare Sojamilch
 - haltbarer Sojajoghurt
 - haltbare, laktosearme Milch
 - selleriefreie Brühegrundlage (Brühwürfel-Pulver)
 - Tiefkühl-Fischstäbchen und Hähnchenprodukte jeweils mit eifreier Panade
 - mindestens eine Sorte ei- und nussfreies Milchspeiseeis, milch- und eifreie Fruchtsorbet
 - eine Packung haltbares glutenfreies Brot
 - nuss-, erdnuss- und mandelfreies Müsli
- Inhaltsstoffangabe der verwendeten Nahrungsmittel/Mahlzeiten auf Nachfrage
- Wahlmöglichkeit von kuhmilch- und laktosefreien Ersatzprodukten für die Milch im Kaffee
- Wahlmöglichkeit von nuss-, erdnuss- und mandelfreiem Müsli und Brot auf dem Frühstücksbuffet

Kriterien für allergikerfreundliche Restaurants

Ausstattung

- Keine allergenen Grünpflanzen, die Pollen freisetzen (generell keine blühenden Gräser, Hasel- oder Birkenzweige sowie Olivenpflanzen)
- haustier- und rauchfreie Zonen (Grund: Rauch irritiert/reizt die Atemwege und verstärkt die allergischen Symptome, besonders selbstbestäubende Pflanzen setzen Pollen frei und verbreiten diese in Räumen [andere allergene Pflanzen wie das Veilchen oder der Ficus sind auch bekannt, verursachen jedoch nur bei direktem Kontakt Probleme und müssen deshalb nicht aus allen Räumen entfernt werden].)
- externe Kontrolle der Klimaanlage nach Richtlinien des Herstellers und regelmäßige Filterwechsel (Grund: Klimaanlage, die nicht instand gehalten werden, setzen allergieauslösende Schimmelpilze frei.)
- regelmäßige Schulung zu Allergenmeidung, besonders des Küchen- und Housekeepingpersonals. Es sollte eine offene und transparente Politik verfolgt werden: „Bei Unsicherheiten werde ich nachfragen und erst dann dem Gast eine Antwort erteilen“.

Hinweise

■ Außendarstellung des ECARF-Qualitätssiegels

- Allergikerfreundliches Restaurant
- Allergy-friendly Restaurant
- Qualität getestet
- Quality tested

Die Hinweise können im Design des Restaurants erfolgen, sind aber mit dem Logo des ECARF-Qualitätssiegels zu versehen. Die Hinweise sollten für den Gast sichtbar in Form eines Aufstellers in Deutsch und Englisch sowie im Internet-auftritt des Restaurants erkennbar sein.

■ Hinweise im Restaurant

1. Buffet:

„Falls Sie unter Allergien leiden, hilft Ihnen unser Personal gern weiter“.
"In case you suffer from allergies please contact our staff, we are happy to help“.

Neben diese Aussage wird das Logo des ECARF-Qualitätssiegels platziert.

2. À-la-carte-Essen:

derselbe Hinweis wie auf dem Buffet wird in der Speisekarte angebracht oder alternativ als Aufsteller auf den Tischen.