

Gute Gastgeber für Allergiker



Ein Leitfaden für den Umgang mit Allergenen
in Gastronomie und Hotellerie

Herausgeber

- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin
info@dehoga.de
www.dehoga.de
- Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB)
Fliethstraße 114
41061 Mönchengladbach
info@daab.de
www.daab.de

Autoren

- Sabine Schnadt, Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB), Mönchengladbach
- Anja Schwalfenberg, Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB),
Mönchengladbach
- Matthias Meier, Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
(DEHOGA Bundesverband), Berlin

Redaktion und Koordination

- Matthias Meier, Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
(DEHOGA Bundesverband), Berlin

Gestaltung

- pantamedia communications GmbH, Berlin

Fotos

- Titel: Miyazawa - Fotolia.com; Grußwort: BMELV/BILDSCHÖN; S. 5, 8, 10 und 30: DEHOGA/Cordula Giese; S. 6: eyewave - Fotolia.com, ExQuisine - Fotolia.com, Václav Mach - Fotolia.com; S. 11: Václav Mach - Fotolia.com, Massimiliano Pieraccini - Fotolia.com, ExQuisine - Fotolia.com; S. 12: Kapu - Fotolia.com, eyewave - Fotolia.com, Igor Dutina - Fotolia.com, NiDerLander - Fotolia.com; S. 13: ExQuisine - Fotolia.com, 2 x Monika Adamczyk - Fotolia.com, Sjo - Fotolia.com, Chris Bibbo - Fotolia.com, Maceo - Fotolia.com; S. 14: Norman Chan - Fotolia.com; S. 18: Torsten Schon - Fotolia.com; S. 20: Thaut Images - Fotolia.com; S. 23: Pixeljäger - Fotolia.com; S. 24: Sebastian Kaulitzki - Fotolia.com; S. 26: Eric Isselée - Fotolia.com; S. 27: Amy Walters - Fotolia.com; S. 28: rebvt - Fotolia.com;

1. Auflage November 2008

© DEHOGA Bundesverband, Berlin

DAAB, Mönchengladbach

Die Erstellung der Broschüre wurde mit Mitteln
des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz (BMELV) gefördert.



Ilse Aigner, Bundesministerin
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Allergien sind zu einer Volkskrankheit geworden. Mehr als 30 Prozent der Menschen in Deutschland leiden heute unter einer Allergie oder Unverträglichkeit. Die Tendenz ist hierbei steigend, wie auch in anderen Industrienationen. Das Spektrum der Ursachen, die allergische Reaktionen auslösen können, ist vielfältig – es reicht von allergenen Bestandteilen in der Nahrung über das Einatmen von Pollen bis hin zu Allergien, die durch Hautkontakt mit bestimmten Stoffen entstehen.


Menschen, die unter Allergien leiden, müssen ihren ganzen Lebensalltag darauf einstellen. Dies fällt umso leichter, je mehr verlässliche Informationen sie zur Verfügung haben. Gerade draußen und unterwegs, d. h. im Restaurant, an der Autobahnraststätte oder im Hotel, ist es für Allergiker, ihre Angehörigen und Freunde jedoch nicht immer einfach, die entsprechenden Einblicke zu erhalten, um sich vor den Allergie auslösenden Stoffen schützen zu können.

Die vorliegende Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker“ leistet einen wertvollen Beitrag, diese Informationslücke zu schließen. Sie ist Teil des „Aktionsplans gegen Allergien“, den das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Jahr 2007 ins Leben gerufen hat. Dieser zielt darauf ab, alle Beteiligten – Betroffene, Ärzte, Wirtschaft und Wissenschaft – zusammenzubringen, um gemeinsam nach Lösungen zu suchen, die den Lebensalltag der Allergiker verbessern.

„Gute Gastgeber für Allergiker“ – dieses Ziel gehen der Deutsche Allergie- und Asthmabund und der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband mit diesem Leitfaden gemeinsam an. Die Broschüre behandelt eine große Bandbreite konkreter Lebenssituationen, vom Besuch im Restaurant bis hin zur Wahl eines allergenfreien Hotelzimmers. Sie gibt den Unternehmen Anleitung und Hilfestellung, worauf im Umgang mit Allergikern als Gästen zu achten ist und wie die Bedürfnisse der Allergiker zielsicher aufgenommen werden können. Damit wird eine gemeinsame Grundlage geschaffen, auf der Allergiker und Beschäftigte in den Unternehmen sich leichter miteinander verständigen können.

Die Broschüre bietet damit die Chance zu beiderseitigem Nutzen. Allergiker können unbeschwerter auswärts essen oder übernachten, und Unternehmen erhalten die Möglichkeit, neue Kunden zu gewinnen und auf deren Situation besser einzugehen.

Ich wünsche dem Leitfaden eine große Resonanz in der Praxis.

Ihre

 Ilse Aigner

Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Genuss trotz Allergie

Am Abend in ein schönes Restaurant einkehren, sich ein gutes Gericht aus der Speisekarte auswählen, sich verwöhnen lassen – das, was für viele Menschen selbstverständlich ist, kann für Menschen mit einer Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit zum Problem werden.



Ernst Fischer, Präsident
DEHOGA Bundesverband

Das wollen wir ändern! Mit der vorliegenden Broschüre will der DEHOGA Bundesverband seinen Beitrag dazu leisten, dass sich Gäste mit Allergien in Restaurants und Hotels in Deutschland wohl fühlen und so unbeschwert genießen können.

Immer mehr Menschen leiden an einer Allergie. Die Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker“ wirbt um Verständnis für die besonderen Belange von Allergikern und klärt über Ursachen, Auswirkungen und Vermeiden von allergischen Reaktionen auf. Denn nur, wenn Hoteliers und Gastronomen sowie ihre Mitarbeiter um die Gefährlichkeit von Allergien wissen, können sie sich richtig verhalten. Fundierte Informationen sind dafür Grundvoraussetzung. Jedem Unternehmer, jedem Mitarbeiter muss zum Beispiel klar sein,

dass es sich bei der scheinbar harmlosen Frage des Gastes, ob in dem Dessert Nüsse enthalten seien, um eine für ihn lebenswichtige Frage handelt.

Die Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker“ nennt die häufigsten Allergieauslöser, zeigt die verschiedenen Problemfelder auf und gibt praxisnahe Empfehlungen im Umgang mit Allergikern. Mit dem vorliegenden Werk erhalten Unternehmer wie Mitarbeiter einen umfangreichen, verständlichen und hilfreichen Leitfaden. Ein Handbuch, das in keinem Betrieb fehlen sollte – damit ein Restaurantbesuch oder ein Hotelaufenthalt auch für Gäste mit Allergien Freude und Genuss ist!

Ihr

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'E. Fischer', written in a cursive style.

Ernst Fischer
Präsident
DEHOGA Bundesverband

Ziel der Broschüre	4
---------------------------	---

Teil 1

Gute Gastgeber für Lebensmittelallergiker	5
■ Was Sie über Lebensmittelallergien wissen sollten	6
■ Was sich Lebensmittelallergiker von Gastronomen wünschen	8
■ Mitarbeiterschulung und -information	10
■ Tipps und Hinweise für die allergikergerechte Zubereitung von Speisen	11
1. Einkauf und Lagerung	14
2. Zubereitung (inklusive Vorbereitung und Reinigung)	15
3. Service	17
■ Innerbetrieblicher Leitfaden zum Umgang mit Lebensmittelallergikern (Allergen-Police)	19
■ Was tun im Notfall?	20
■ Checkliste Lebensmittelallergien	21

Teil 2

Gute Gastgeber für Pollen- und Innenraumallergiker	22
■ Pollenallergie	22
■ Hausstaubmilbenallergie	24
■ Tierallergie	26
■ Schimmelpilzallergie	27
■ Kontakt-/Duftstoffallergie	28
■ Checkliste Pollen- und Innenraumallergien	29