

Checkliste „Allergenmanagement in der GV“

Ziel der Checkliste ist es, ein grobes Bild darüber zu bekommen, was das Thema „Allergien und Intoleranzen“ mit Ihrem Betrieb zu tun hat. Gleichzeitig werden erste Maßnahmen bis zur Entwicklung eines Leitfadens eingeleitet.

1. Wie groß ist das Thema in meinem Betrieb?

Manuelle oder EDV-gestützte Auswertung der Kostformanforderungen der letzten 3 Monate im Hinblick auf die Fragen: Wie häufig werden Kostformen zum Thema „Allergien und Intoleranzen“ angefordert und welche Kostformen konkret.

2. Wie werden die Kostformanforderungen gestellt?

- Mündlich?
- Schriftlich - formlos?
- Mit einem ärztlichen Attest?

3. Wie informiere ich mich

- über einzelne Allergien und Intoleranzen? _____
- über einzelne Produkte? _____

4. Was kann ich in meiner Küche eigentlich leisten?

- Technisch? _____
- Personell? _____
- Fachlich? _____

5. Habe ich Ernährungsfachkräfte, die Ansprechpartner sein können??

- Eigene Mitarbeiter
- Externe Fachkräfte

6. Sind diese Mitarbeiter/externen Fachkräfte zum Thema „Allergien und Intoleranzen“ geschult?

Z. B. beim Deut. Allergie- und Asthma Bund (DAAB), Verband der Diätassistenten VDD, Verband der Ökotrophologen VDOe o.ä.?

Um für die Einrichtung eine sinnvolle, gut durchdachte und alltagstaugliche Vorgehensweise zu konzipieren, braucht es Vertreter aus den verschiedenen Fachbereichen, die mit dem Thema konfrontiert sind – zur Bildung eines interdisziplinären Teams.

7. Aus welchen Mitarbeitern könnte ein interdisziplinäres Team in Ihrem Hause bestehen?

- Ernährungsfachkräfte
- Küchenleitung
- Hauswirtschaftsleitung
- Pflegedienstleitung
- Qualitätsmanagement
- Ernährungsbeauftragter
- Arzt
- Andere _____

8. Wer lädt diese zu einem ersten Gespräch/Meeting/Austausch ein?

8.1. Und wie könnte die Einladung zu diesem Meeting aussehen?

Wir leben Foodservice

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

Niederlassung Weeze:
Holtumsweg 26
47652 Weeze
Telefon +49 (0) 2837 80-500
Fax +49 (0) 2837 80-510

Niederlassung Wöllstein:
In der Rohrgewann 15
55597 Wöllstein
Telefon: 06703 304-200
Fax: 06703 304-210

