

Checkliste „Allergenmanagement in der Gastronomie“

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?

Welche Allergie-Kostformen wurden in den letzten 6 Monaten in welcher Häufigkeit nachgefragt?

2. Wie informiere ich mich

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

3. Was kann ich in meiner Küche eigentlich leisten?

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

4. Wer könnte im Betrieb Ansprechpartner sein, um den allergischen Gast bei der Speisenauswahl zu beraten?

- Küche
- Service

5. Sind diese Mitarbeiter zum Thema „Allergien und Intoleranzen“ geschult? (z. B. beim Deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB), Verband der Diätassistenten VDD, Verband der Ökotrophologen VDOe o. ä.)?

6. Auf welchem Wege erhält der Gast Informationen zu verwendeten Zutaten bzw. Inhaltsstoffen?

- mündlich
- Ordner mit Zutatenlisten zu den einzelnen Gerichten
- spezielle detaillierte Speisekarte
- andere _____

7. Wer aktualisiert und pflegt die entsprechenden Gast-Informationen und schult die Mitarbeiter?

Aufgabe des Allergie-Verantwortlichen wäre die Entwicklung eines innerbetrieblichen Leitfadens zum Allergenmanagement.

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

