

Wir sind gute Gastgeber für Allergiker

und achten darauf, dass Sie unbeschwert genießen können.

Seit geraumer Zeit nehmen Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten stetig zu. Für unser Haus stehen die Serviceleistungen, zu denen unter anderem auch eine qualifizierte Auskunft über Gefahren von allergischen Reaktionen zählen an erster Stelle.

Auch Gäste mit Allergien sollen sich bei uns wohlfühlen.

Unsere Chefin Frau Zimmermann - Jost oder Herr Steven Bergner (Küchenchef) wissen um die Gefahren von allergischen Reaktionen und stehen den Gästen bei Fragen und der Suche nach alternativen Gerichten mit Rat und Tat zur Seite und wissen, dass sie sich vor dem direkten Kontakt schützen müssen.

Neue Verordnung ab Dezember 2014

Ab dem 13. Dezember 2014 regelt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher (so genannte Lebensmittel-Informationsverordnung - LMIV) die Lebensmittelkennzeichnung. Wichtig: Diese Verordnung bezieht sich auch auf unverpackte Lebensmittel und regelt unter anderem die Allergenkennzeichnungspflicht. Da nicht alle Substanzen das gleiche Allergene Potenzial haben, hat die europäische Lebensmittel-Kommission die 14 wichtigsten Lebensmittel bzw. Zutaten in die Verordnung aufgenommen. Im Folgenden werden die 14 Lebensmittel bzw. Zutaten genannt, die am häufigsten Allergien auslösen.

Deklarationspflichtige Allergene sind:

1. Eier und Eierzeugnisse. 8. Schalenfrüchte (Nüsse).
2. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse. 9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse.
3. Fisch und Fischerzeugnisse. 10. Senf und Senferzeugnisse.
4. Gluten haltige Getreide. 11. Sesamsamen.
5. Krebstiere. 12. Soja und Sojaerzeugnisse
6. Lupine. 13. Schwefeldioxid und Sulfite
8. Schalenfrüchte (Nüsse).
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse.
10. Senf und Senferzeugnisse.
11. Sesamsamen.
12. Soja und Sojaerzeugnisse
13. Schwefeldioxid und Sulfite
14. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst.

Anfragen von Lebensmittelallergikern werden bei uns ernst genommen und die gewünschten Informationen bereitgestellt. Es werden nur klare, verlässliche Informationen an den Gast weitergegeben. Um allergene Verunreinigungen zu vermeiden, werden Gerichte für Lebensmittelallergik separat serviert oder beim Servieren separates, unbenutztes Vorlegebesteck etc. verwendet. Im Gastraum und auf der Speisekarte befindet sich ein Hinweis für Lebensmittelallergiker, sich bei Fragen mit den verantwortlichen Mitarbeitern in Verbindung zu setzen.

Bei versehentlich für den Allergiker unverträglich ausgegebenen Speisen wird eine neue Zubereitung des Gerichtes veranlasst.

Sie planen eine Veranstaltung oder eine Feier?

Bitte informieren Sie uns im Vorfeld, auf welche Allergene oder Unverträglichkeiten wir bei ihrem Speisenangebot achten sollen.

Unsere geschulten und erfahrenen Service- und Küchenmitarbeiter wissen, worauf es ankommt.



Ausbildungsbetrieb der IHK Rheinhausen