

BERATUNG & SCHULUNG für den Umgang mit
Allergenen in Gastronomie und Hotellerie



Alles ist gut, solange
NIX passiert!



„Nein- Sie müssen nicht gesetzlich Ihre Speisekarten mit
Allergen- und Zusatzstoffhinweisen einsetzen. Es reicht auch
eine Liste unter dem Tisch und fachlich geschultes Personal.“

STOPPI!

Die Kontrollen werden in Zukunft stark verschärft und die
Verantwortung und Haftung liegt beim Inhaber.



Gute Gastgeber für Allergiker



Wir von AllergieSicher **BERATEN**...

...Sie nicht nur hinsichtlich richtige & optimale Kennzeichnungspflicht in Speisekarten, Alternativ- und Trendprodukten, allergieauslösende Zutaten, Kontaminationsrisiken in der Küche und Verringerung von Allergenen und Zusatzstoffen.

...sondern wir **SCHULEN** Sie auch.

Dabei kommen wir zu Ihnen ins Lokal und schulen in Form einer zweistündigen InHouse-Schulung sowohl Ihre Servicekräfte, als auch ihr komplettes Küchenpersonal.

Unsere Schulungsschwerpunkte:

- Basiswissen Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten
- Minimierung von Allergenen und Zusatzstoffen
- Speisekartengestaltung & Büffetplanung
- Kommunikation mit allergischen Gästen
- ernährungsbewusste Trendprodukte
- Kreuzkontamination in der Küche
- richtiges Handeln im allergischen Notfall

usw.

Jeder Dritte leidet an einer Allergie oder Unverträglichkeit

8 von 10 Restaurantbesuchen sind für Allergiker problematisch

Termine & Preise auf Anfrage unter:
01511-9412191 oder
raker@allergiesicher.de



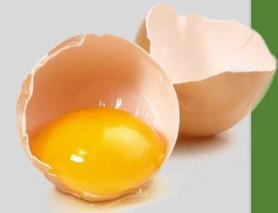


Q & A - Fragen und Antworten



1. Was ist und macht das Unternehmen AllergieSicher?

AllergieSicher ist deutschlandweit das einzige mobile Beratungs- und Schulungsunternehmen, welches hauptsächlich Gastronomen und lebensmittelverarbeitende Unternehmen hinsichtlich Allergien, Unverträglichkeiten und Zusatzstoffe berät und schult. 2019 gewann das Unternehmen den Deutschen AllergieAward.



2. Welchen Mehrwert hat die Gastronomie von der angebotenen Beratung und Schulung?

Jeder Dritte in Deutschland leidet an einer Allergie und/ oder Unverträglichkeit- *Tendenz stark steigend*. Wollen Sie dabei nicht auch die Wünsche des Allergikers ohne jegliche Probleme und Stress entgegen nehmen können? Natürlich wollen Sie das! Sie dürfen nämlich eins nicht vergessen: Kommt ein Allergiker zu Ihnen ins Lokal und der Kundenwunsch wird aufgrund Unwissenheit nicht ordnungsgemäß aufgenommen und zubereitet, so kann dies nicht nur lebensbedrohliche Folgen für den Allergiker haben, sondern auch eine schlechte Mundpropaganda für Sie bedeuten. Denken Sie daran, dass der Allergiker oft nicht alleine bei Ihnen sitzt. Zeigen Sie, dass Sie auch in komplizierteren Fällen den Durchblick und die Qualifikation haben. Denn es ist keine Seltenheit mehr, dass beispielsweise eine Person mit einer Nussallergie oder einer Glutenunverträglichkeit bei Ihnen isst. Schlussendlich erweitern Sie Ihre Zielgruppen und verbessern Ihren Ruf inkl. Stellenwert. Desweiteren unterstützen wir Sie in der Haftung und beim Schutz der Allergiker.

3. Was sind die häufigsten Probleme für einen Allergiker im Restaurant?

Die größten Probleme sind ganz klar die fehlende oder fehlerhafte Kennzeichnung der Speisekarte und die Unwissenheit/ Sensibilität des Personals. Desweiteren sind Kreuzkontaminationen für Viele ein Fremdwort.



4. Was passiert mit einem Allergiker, wenn dieser im Lokal allergisch reagiert?

Vorab muss zwischen einem Allergiker und einem Menschen mit Unverträglichkeiten unterschieden werden. Isst der Allergiker etwas, worauf er reagiert, kann dies ganz schnell lebensbedrohlich für ihn werden. Der Hals schwillt zu, eventuell wird man ohnmächtig und zu guter Letzt kann es den Tod bedeuten, falls dieser keine medizinische Hilfe erhält. Der Mensch mit Unverträglichkeiten hingegen gerät oft nicht in lebensbedrohliche Situationen. Isst er etwas, was er nicht darf, kann dies höchstens „lästig“ für ihn werden, da der Abend dann oft auf dem „Klo“ endet.

