

Kriterien für allergikerfreundliche Hotels

Ausgangssituation

Reisen ist für Allergiker in verschiedener Hinsicht nicht unproblematisch. So können bei Atemwegsallergikern zum Beispiel Beschwerden auftreten, wenn sie mit Tieren oder Tierhaaren in Kontakt kommen. Das kann auch ungewollt und unvermutet geschehen, beispielsweise wenn sich bei der Übernachtung in einem Hotel ein Hund oder eine Katze im Zimmer aufgehalten haben. Und Nahrungsmittelallergiker brauchen spezielle Angebote, um sich im Restaurant eine bekömmliche Mahlzeit bestellen zu können. Das ECARF-Qualitätssiegel kennzeichnet pragmatische Lösungen dieser Probleme. Es zeigt, dass sich Hotel und Restaurant in unkomplizierter Weise auf die Bewirtung von Allergikern eingestellt haben. In einem öffentlichen Bereich wie einem Hotel oder einem Restaurant kann zwar niemals eine völlig allergenfreie Atmosphäre geschaffen werden, die Einhaltung der ECARF-Kriterien bringt jedoch ein erheblich allergikerfreundlicheres Umfeld hervor, das die Lebensqualität der Betroffenen deutlich verbessert.

Innenräume

Öffentliche Bereiche

- Vermeidung von allergenen Grünpflanzen, die Pollen freisetzen (generell keine blühenden Gräser, Hasel- oder Birkenzweige sowie Olivenpflanzen)
- externe Kontrolle der Klimaanlage nach Richtlinien des Herstellers und regelmäßiger Filterwechsel (Grund: Klimaanlage, die nicht instand gehalten werden, setzen allergieauslösende Schimmelpilze frei.)
- rauch- und haustierfreie Zonen (Grund: Rauch irritiert/reizt die Atemwege und verstärkt die allergischen Symptome, besonders selbstbestäubende Pflanzen setzen Pollen frei und verbreiten diese in Räumen [andere allergene Pflanzen wie das Veilchen oder der Ficus sind auch bekannt, verursachen jedoch nur bei direktem Kontakt Probleme und müssen deshalb nicht aus allen Räumen entfernt werden].)

Zimmer

- Nichtraucher-/haustierfreie Zimmer verfügbar
- frei von allergenen Grünpflanzen, die Pollen freisetzen (keine blühenden Gräser, Hasel- oder Birkenzweige sowie Olivenpflanzen)
- Topfpflanzen wegen milderer Schimmelpilzbelastung nur in Hydrokulturen
- Auf Nachfrage Zimmer für Gäste mit einer Hausstaubmilbenallergie, die entweder mit teppichfreien Fußböden oder kurzflorigen Teppichen ausgestattet sind:
 - teppichfreien Böden, die täglich mit einem Staubsauger gesaugt werden, der mit einem Hepa-13-Filter ausgestattet ist (Staub-/Milben-Reduktion). Die Böden werden alle zwei Tage feucht gewischt.
 - kurzflorigen Bodentextilien, die täglich mit einem Staubsauger gesaugt werden, der mit einem Hepa-13-Filter ausgestattet ist (Staub-/Milben-Reduktion)
 - allergenundurchlässigen Schutzbezügen (Encasings) für Matratzen, Bettdecken und Kopfkissen zur Milbenreduktion, auf Nachfrage oder in speziellen Zimmern.
 Für Hotels in einer Lage von über 1500 m Höhe sind diese Maßnahmen nicht notwendig, da Milben dort nicht vorkommen.

Kriterien für allergikerfreundliche Hotels

Innenräume

Zimmer (Fortsetzung)



- Fensterlüftung oder qualitätskontrollierte Aircondition (siehe öffentliche Bereiche)
- Ausstattung mit Körperpflegeprodukten für sensible Haut (duftstofffreie oder hypoallergene Seife, Shampoo, Creme etc.) auf Nachfrage
- Haustiere im Hotel
 - nur mit Anmeldung
 - Unterbringung in anderen Etagen bzw. in so großem Abstand zu Allergikerzimmern, dass Verschleppung der Tierhaare über den Boden vermieden wird

Gastronomie

- Möglichkeit der Vorbestellung von Mahlzeiten unter Angabe individuell zwingend zu meidender Zutaten
- Grundsätzlich in der Küche verfügbare Lebensmittel
 - eifreie Hartweizenspagetti oder -nudeln, Grieß, Reis, Kartoffeln (nicht vorgeschält)
 - haltbare Sojamilch
 - haltbarer Sojajoghurt
 - haltbare, laktosearme Milch
 - selleriefreie Brühgrundlage (Brühwürfel-Pulver)
 - Tiefkühl-Fischstäbchen und Hähnchenprodukte jeweils mit eifreier Panade
 - mindestens eine Sorte ei- und nussfreies Milchspeiseeis, milch- und eifreie Fruchtsorbet
 - eine Packung haltbares glutenfreies Brot
 - nuss-, erdnuss- und mandelfreies Müsli
- Inhaltsstoffangabe der verwendeten Nahrungsmittel/Mahlzeiten auf Nachfrage
- Wahlmöglichkeit von kuhmilch- und laktosefreien Ersatzprodukten für die Milch im Kaffee
- Wahlmöglichkeit von nuss-, erdnuss- und mandelfreiem Müsli und Brot auf dem Frühstücksbuffet
- keine allergologisch bedenklichen Zimmerpflanzen (generell keine blühenden Gräser, Hasel-, Birken oder Olivenzweige). Zur Minderung der Schimmelpilzbelastung sind Hydrokulturen zu empfehlen.
- haustier- und rauchfreie Zonen
- Fensterlüftung oder qualitätskontrollierte Aircondition
- regelmäßige Schulung zur Allergenmeidung, besonders des Küchen- und Housekeepingpersonals. Es sollte eine offene und transparente Politik verfolgt werden: „Bei Unsicherheiten werde ich nachfragen und erst dann dem Gast eine Antwort erteilen“.

Kriterien für allergikerfreundliche Hotels

Hinweise

■ Hinweise in Rezeption, Zimmern und Internet



- Allergikerfreundliches Hotel
Allergy-friendly Hotel
- Qualität getestet
Quality tested

Die Hinweise können im Design des Hotels erfolgen, sind aber mit dem Logo des ECARF-Qualitätssiegels zu versehen. Die Hinweise sollten für den Gast sichtbar in Form eines Aufstellers in Deutsch und Englisch sowie im Internet-auftritt des Hotels erkennbar sein.

■ Hinweise im Restaurant-Bereich



1. Buffet:

„Falls Sie unter Allergien leiden, hilft Ihnen unser Personal gern weiter“.
"In case you suffer from allergies please contact our staff, we are happy to help“.

Neben diese Aussage wird das Logo des ECARF-Qualitätssiegels platziert.

2. À-la-carte-Essen:

derselbe Hinweis wie auf dem Buffet wird in der Speisekarte angebracht oder alternativ als Aufsteller auf den Tischen.