

Breuer´s Rüdesheimer Schloss

Steingasse 10
65385 Rüdesheim am Rhein

Tel: 06722/90500
Fax: 06722/905050

info@ruedesheimer-schloss.com
www.ruedesheimer-schloss.com

Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom
31.03.2017.

Fotos zur Einrichtung



Hotelansicht außen

Teilbereiche (für Angebotsbogen)

Parken

Zugehörige Modulbögen: [hoteleigener PKW-Parkplatz für Menschen mit Behinderung](#), [Weg außen vom Parkplatz zum Seiteneingang](#), [Weg außen vom Parkplatz zum Haupteingang](#), [Treppe Eingangsbereich](#), [Weg vom Haupteingang zur Rezeption](#)

Nebeneingang

Zugehörige Modulbögen: [Eingangsbereich Nebeneingang](#), [Weg außen vom Parkplatz zum Seiteneingang](#), [Beschilderung](#)

Rezeption

Zugehörige Modulbögen: [Rezeption](#), [Weg von der Rezeption zum Frühstücksraum / Wintergarten](#), [Weg von der Rezeption zum Zimmer](#), [Weg vom Haupteingang zur Rezeption](#)

Zimmer 25

Zugehörige Modulbögen: [Zimmer 25](#), [Sanitärraum zu Zimmer 25](#), [Schwelle/Stufe/Treppe](#), [Fahrstuhl zu den Zimmern](#), [Weg von der Rezeption zum Zimmer](#)

Speiseraum

Zugehörige Modulbögen: [Restaurant Wintergarten](#), [Weg von der Rezeption zum Frühstücksraum / Wintergarten](#)

Öffentliches WC

Zugehörige Modulbögen: [Öffentliches WC für Menschen mit Behinderung im Restaurant](#), [Weg vom Restaurant Wintergarten zur Toilette](#)

Technische Hilfsmittel

Zugehörige Modulbögen: [Technische Hilfsmittel](#)

Service für Allergiker

Zugehörige Modulbögen: [Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten](#)

Haupteingang

Zugehörige Modulbögen: [Haupteingang](#), [Weg außen vom Parkplatz zum Haupteingang](#)

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Allgemeines

Nichtraucherzonen im Betrieb.

Kompletter Betrieb rauchfrei.

Nichtraucherzimmer verfügbar.

Möglichkeit, Medikamente kühl zu lagern.

Fachkompetenz

Mitarbeiter (inkl. Servicepersonal und Küchenkräfte) sind über die Ausrichtung des Betriebes auf Personen mit Allergien und Unverträglichkeiten informiert und berücksichtigen dies bei der täglichen Arbeit.

Mitarbeiter sind für den Umgang mit Personen mit Allergien geschult.

Art der Schulung: Inhouseschulung

Tierhaarallergiker

Keine Tiere im Betrieb und dessen unmittelbaren Umfeld.

Haustierfreie Zimmer verfügbar.

Pollenallergiker

Stets aktuelle Informationen über den jahreszeitlichen Verlauf des Pollenflugs der Region.

Hausstaubmilbenallergiker

Kurzfloriger Teppich in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich gesaugt.

Es werden Staubsauger mit HEPA-Filtern verwendet.

Glatter Bodenbelag in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich feucht gewischt.

Allergenundurchlässige Schutzbezüge (Encastings) für Matratzen, Bettdecken und Kopfkissen vorhanden.

Allergikergerechte Bettdecken und Kopfkissen ohne Daunen vorhanden.

Spezieller Ernährungsbedarf

Informationen für Allergiker und Gäste mit speziellem Ernährungsbedarf (z.B. Restaurants, Reformhäuser) vorhanden.

Angaben zu den Inhaltsstoffen der verwendeten Nahrungsmittel (auch auf Anfrage).

Möglichkeit, Speisen dem Bedarf entsprechend individuell nach Menge zusammenzustellen.

Zwischenmahlzeiten auch außerhalb der vorgesehenen Essenszeiten.

Glutenfreie Kost: auf Wunsch

Fruktosefreie Kost: auf Wunsch

Von Hauptallergenen freie Kost: auf Wunsch

Laktosefreie Kost: auf Wunsch

Vegetarische Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Vegane Kost: auf Wunsch

Hinweise, dass das Personal bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten zur Verfügung steht: auf der Speisekarte

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: auf der Speisekarte