

## Hotel Heide-Kröpke GmbH

Esseler Damm 1  
29690 Essel

Tel: 05167 9790  
Fax: 05167 979291

info@heide-kroepke.de  
[www.heide-kroepke.de](http://www.heide-kroepke.de)

## Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom 19.05.2016.

### Teilbereiche (für Angebotsbogen) (Version 2.0)

#### Parken

Zugehörige Modulbögen: [Gekennzeichnete Parkplätze direkt am Haupteingang, Hauptgebäude, Weg von den markierten Parkplätzen zum Hotel Haupteingang, Weg von den markierten Parkplätzen zum Hotel Nebeneingang](#)

#### Eingang Hauptgebäude, EG

Zugehörige Modulbögen: [Eingang Hauptgebäude, EG, Rezeption im Hoteleingangsbereich, Hauptgebäude, EG, Wege im Erdgeschoss des Hotels, Weg von der Rezeption ins Nebengebäude, Beschilderung im Hotel](#)

#### Zimmer 209 mit Badezimmer, Nebengebäude, 2.OG

Zugehörige Modulbögen: [Zimmer 209, Nebengebäude, 2. OG, Sanitärraum Zimmer 209, Treppenaufgang vom EG im Nebengebäude zu Zimmer 209 im 2.OG, Weg zum Lift und zu den Zimmern im EG Nebengebäude, Aufzug im EG im Nebengebäude, Weg vom Aufzug Nebengebäude zu Zimmer 209/309, Tür zum Treppenaufgang im Nebengebäude](#)

#### Öffentliches WC, EG

Zugehörige Modulbögen: [Öffentl. WC für Menschen mit Behinderung im EG](#)

#### Wellnessbereich mit Saunen im Nebengebäude, UG

Zugehörige Modulbögen: [Wellnessbereich mit Fitness, Massagen und Kosmetik, Schwimmbad/Pool indoor, Biosauna, Dampfsauna, Weg im UG vom Aufzug Nebengebäude zum Wellnessbereich, Tür zum Schwimmbad/Pool/Sauna im UG, Tür Dampfsauna, Tür Biosauna](#)

#### Technische Hilfsmittel

Zugehörige Modulbögen: [Technische Hilfsmittel](#)

## Service für Allergiker

Zugehörige Modulbögen: [Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten](#)

## Eingang Nebengebäude, EG

Zugehörige Modulbögen: [Eingang Nebengebäude, EG](#)

## Tagungsraum 1 im Nebengebäude, EG

Zugehörige Modulbögen: [Tagungsraum Eiche, Nebengebäude, EG](#)

## Speiseräume im Hauptgebäude, EG

Zugehörige Modulbögen: [Hauptrestaurant Hauptgebäude, EG](#), [Kleines Restaurant Hauptgebäude, EG](#), [Restaurant Hochzeitszimmer Hauptgebäude, EG](#), [Schiebetür zwischen Hauptrestaurant und kleinem Restaurant im EG](#)

## Wellnessbereich Umkleide, UG

Zugehörige Modulbögen: [Offener Umkleidebereich bei den Saunen](#)

## Wellnessbereich WC im Nebengebäude, UG

Zugehörige Modulbögen: [WC im Umkleidebereich der Saunen](#)

## Tagungsraum 2 im Nebengebäude, EG

Zugehörige Modulbögen: [Tagungsraum Esche, Nebengebäude, EG](#)

## Tagungsraum 3 im Nebengebäude, EG

Zugehörige Modulbögen: [Tagungsraum Birke, Nebengebäude, EG](#)

## Zimmer 309 mit Badezimmer, Nebengebäude, 3. OG

Zugehörige Modulbögen: [Zimmer 309, Nebengebäude, 3. OG](#), [Sanitärraum Zimmer 309](#)

## Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

### Allgemeines

Nichtraucherzonen im Betrieb.

Kompletter Betrieb rauchfrei.

Nichtraucherzimmer verfügbar.

Allergologisch und dermatologisch unbedenkliche Körperpflegeprodukte (z.B. Seife, Shampoo, Cremé) 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.

## Tierhaarallergiker

Haustierfreie Zimmer verfügbar.

Kommentar: nicht zulässig im Restaurant, nur in einigen speziellen Zimmern

## Pollenallergiker

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

## Hausstaubmilbenallergiker

Kurzfloriger Teppich in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich gesaugt.

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

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.

Biokost: auf Wunsch

Von Geschmacksverstärkern freie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

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: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Weitere spezielle Kost (z.B. nach religiösen oder kulturellen Aspekten: Halal, Hindu, kosher): auf Wunsch

Welche Art spezieller Kost? Alles ist möglich, sofern es im Voraus mitgeteilt wird

Angaben zu BE/KE: auf Nachfrage

Angaben zum Alkoholgehalt der Speisen: auf Nachfrage

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

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: auf Nachfrage

Welche Hinweise: persönliche Beratung