

## PA-1629-2017-Jugendherberge Aurich

Am Ellernfeld 14  
26603 Aurich

Tel: 04941 / 2827  
Fax:

aurich@jugendherberge.de  
[www.aurich.jugendherberge.de](http://www.aurich.jugendherberge.de)

### Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom  
08.04.2017.

### Fotos zur Einrichtung



Jugendherberge  
Aurich

### Teilbereiche (für Angebotsbogen)

#### Parken

Zugehörige Modulbögen: [Parkplatz](#), [Parkplatz](#) --> [Haupteingang](#)

#### Eingang

Zugehörige Modulbögen: [Eingangsbereich](#) , [Treppe vor Haupteingang](#) , [Aufzug zum Eingang](#) ,  
[1. Eingangstür](#) --> [2. Eingangstür \(Windfang\)](#) , [Zwischentür Eingang / Lift](#) --> [Rezeption](#) , [2. Eingangstür \(Windfang\)](#)

#### Rezeption

Zugehörige Modulbögen: [Rezeptionstresen](#) , [Getränkeautomat](#) , [Zwischentür Eingang / Lift](#) -->  
[Rezeption](#) , [Rezeption](#) --> [Automat / öffentl. WC / Tagungsraum "Freundschaft"](#) , [Beschilderung allgemein](#)

#### Öffentliches WC

Zugehörige Modulbögen: Öffentliches WC , Rezeption --> Automat / öffentl. WC / Tagungsraum "Freundschaft", Beschilderung allgemein

## Tagungsräume

Zugehörige Modulbögen: Tagungsraum "Freundschaft", Tagungsraum Fairplay/Teamgeist, Rezeption --> Automat / öffentl. WC / Tagungsraum "Freundschaft", Rezeption --> RAum Fairplay/Teamgeist

## Speisesaal

Zugehörige Modulbögen: Terasse am Restaurant, Speiseraum "Gemeinschaft", Rampe im Restaurant, Rezeption --> Speisesaal, Terrassentür

## Gästezimmer

Zugehörige Modulbögen: Zimmer 101, Bad # 101

## Technische Hilfsmittel

Zugehörige Modulbögen: Technische Hilfsmittel

## Allergiebogen

Zugehörige Modulbögen: Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

## 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: interne Schulung

### Tierhaarallergiker

Keine Tiere im Betrieb und dessen unmittelbaren Umfeld.

Mitbringen von Tieren (auch Assistenzhunden) ist untersagt.

Haustierfreie Zimmer verfügbar.

Kommentar: Assistentzhunde dürfen mitgebracht werden

## 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

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.

Biokost: auf Wunsch

Von Geschmacksverstärkern freie Kost: auf Wunsch

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

Angaben zu BE/KE: auf Nachfrage

Hinweise, dass das Personal bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten zur Verfügung steht: am Buffet

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: am Buffet

Welche Hinweise: Kennzeichnung lt. Verordnung