

## Jugendherberge Leer

Süderkreuzstr. 7  
26789 Leer

Tel: 0491 / 2126  
Fax:

leer@jugendherberge.de  
<http://www.jugendherberge.de>

## Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom  
03.05.2016.

### Fotos zur Einrichtung



Jugendherberge  
Leer

## Teilbereiche (für Angebotsbogen) (Version 2.0)

### Parken

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

### Eingang mit Rezeption

Zugehörige Modulbögen: [Eingangsbereich](#), [Rezeption](#), [Getränke und Snackautomat bei Rezeption](#), [Weg von Eingang zur Rezeption](#), [allgemeine Beschilderung](#)

### Speiseraum mit Terrasse

Zugehörige Modulbögen: [Terrasse](#), [Speiseraum](#), [Weg von Rezeption zum Speisesaal](#), [Terrassentür](#), [allgemeine Beschilderung](#)

### Tagungsraum

Zugehörige Modulbögen: [Tagungsraum Heisfelde](#), [Weg von Rezeption zu Zimmer 30 - Tagungsraum Heisfelde - Öffentliches WC](#), [allgemeine Beschilderung](#)

## Öffentliches WC

Zugehörige Modulbögen: [Öffentliches WC](#) , [Weg von Rezeption zu Zimmer 30 - Tagungsraum Heisfelde - Öffentliches WC](#)

## Zimmer 30

Zugehörige Modulbögen: [Zimmer 30](#), [Sanitärraum für Zimmer 30](#), [Weg von Rezeption zu Zimmer 30 - Tagungsraum Heisfelde - Öffentliches WC](#), [allgemeine Beschilderung](#)

## Spielzimmer

Zugehörige Modulbögen: [Spielzimmer](#), [Weg von Rezeption zum Spielzimmer](#)

## Service für Allergiker

Zugehörige Modulbögen: [Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten](#)

## Technische Hilfsmittel

Zugehörige Modulbögen: [Technische Hilfsmittel \(Version 2.0.\)](#)

## 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.

Art der Schulung: interne Schulung

### Tierhaarallergiker

Mitbringen von Tieren (auch Assistenzhunden) ist untersagt.

Haustierfreie Zimmer verfügbar.

Kommentar: Assistenzhunde 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.

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.

Biokost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

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: auf Wunsch

Vegane Kost: auf Wunsch

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

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: am Buffet

Welche Hinweise: Dokumentation lt. Verordnung