

Kriterien für allergikerfreundliche Kommunen

Voraussetzungen

In der allergikerfreundlichen Gemeinde fördert die Kommunalverwaltung Maßnahmen, die die touristische Infrastruktur für Gäste verbessern, die von Allergien betroffen sind. Möglichst viele Unternehmen der Gemeinde bieten allergikerfreundliche Produkte und Dienstleistungen an, die am deutlich sichtbar angebrachten ECARF-Qualitätssiegel leicht zu erkennen sind.

Voraussetzung für den Titel „Allergikerfreundliche Gemeinde“ ist, dass zum einen die Kommunalverwaltung den Siegelerhalt befürwortet und unterstützt, zum anderen, dass sich Hotels, Restaurants, Cafés, eine Bäckerei und ein Lebensmittelgeschäft beteiligen. Es ist wünschenswert, dass andere Unternehmen wie Fleischereien das Serviceangebot der Kommune erweitern.

1. Anforderungen an Hotels & Restaurants (Auszug)

(Nähere Informationen erhältlich in den Kriterien für allergikerfreundliche Hotels und in den Kriterien für allergikerfreundliche Restaurants.)

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].)

Hinweise in Rezeption, Zimmern und Internet

Die Hinweise können im Design des Hotels erfolgen, sind aber mit dem ECARF-Siegel zu versehen.

- Aufsteller in deutsch und englisch im Bereich der Rezeption
- ECARF-Qualitätssiegel im Internetauftritt des Hotels erkennbar
- Aufsteller oder Informationsbroschüre in den Zimmern

Kriterien für allergikerfreundliche Kommunen

1. Anforderungen an Hotels & Restaurants (Auszug)

Zimmer/Innenräume

- Nichtraucher/Haustierfreie Zimmer verfügbar (Rauch als reizender Faktor der Atemwege und Haustiere als Allergen stellen ein häufiges Problem für Atemwegsallergien dar)
- In den allergikergerechten Zimmern keine allergenen Grünpflanzen. Topfpflanzen in diesen Zimmern zur Minderung der Schimmelpilzbelastung nur als Hydrokulturen.
- Ein Zimmer auf Nachfrage für Milbenallergiker:
 - mit teppichfreien Böden oder kurzflorigem Teppichboden (Staub/Milben-Reduktion)
 - allergenundurchlässige Schutzbezüge (Encasings) für Matratzen, Bettdecken und Kopfkissen zur Milbenreduktion
- Generell in Zimmern Fensterlüftung oder qualitätskontrollierte Aircondition
- Versorgung mit allergologisch/dermatologisch unbedenklichen Körperpflegeprodukten auf Nachfrage (Duftstofffreie Seife, Shampoo, Creme)
- Haustiere im Hotel nur mit Anmeldung erlaubt, Unterbringung nur im Zimmer in abgetrennten Etagen bzw. mit räumlichem Abstand zu Allergikerzimmern, um Verschleppung der Haare über den Boden zu vermeiden.

Restauration

- Inhaltsstoffangaben der verwendeten Nahrungsmittel/Mahlzeiten auf Nachfrage
- Möglichkeit der Vorbestellung von Mahlzeiten unter Angabe individuell zwingend zu meidender Zutaten
- auf Frühstücksbuffet nuss- und mandelfreies Müsli und Brot verfügbar
- jährliche Information des Küchenpersonals zur Allergenmeidung durch eine allergologisch ausgewiesene Ernährungsfachkraft
- Hinweisschild: auf Buffet oder Hinweis auf der Speisekarte.
- Grundsätzlich in der Küche verfügbare Lebensmittel:
 - eifreie Hartweizenspaghetti 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

Kriterien für allergikerfreundliche Kommunen

2. Anforderungen an Ferienhäuser

- rauchfrei

- haustierfrei

- glatte Böden oder sehr kurzflorige Textilie

- zwei Schlafplätze mit kompletten Encasings (milbendichte Überzüge für Matratzen und Bettzeug)

- Staubsauger mit HEPA-13 Filter

- nickelfreier Wasserkocher

- Verantwortlichkeit für die Überprüfung der Qualitätssicherung bei der Kurverwaltung (nach initialem Besuch zweijähriger Turnus)

3. Anforderungen an Imbisse, Schnellrestaurants und Cafés (Auszug)

(Nähere Informationen erhältlich in den Kriterien für allergikerfreundliche Cafés, Coffee-Shops und Schnellrestaurants.)

Hier gibt es nicht das Komplettangebot wie in den vollzertifizierten Restaurants, aber wichtige einzelne Ergänzungen, die den Urlaub schöner machen. Absprachen von Restaurants und Cafés untereinander erleichtern ein umfassendes Angebot, z. B:

- ei-, erdnuss-, nussfreier Kuchen

- ei-, erdnuss-, nussfreies Milcheis und eifreies Sorbet oder Vollfruchteis

- Eisbecher mit allergikerfreundlichen Verzierungen (ohne Nuss, ohne eihaltige Waffel)

4. Anforderungen an Bäckereien

- auf Nachfrage Herstellung allergikerfreundlicher Backwaren

- Deklaration der Inhaltsstoffe allergikerfreundlicher Backwaren: ohne Ei und ohne Nuss in der Rezeptur

- systematische Verhinderung, dass Arbeitsgeräte zur Herstellung allergikerfreundlicher Produkte mit Allergenen in Kontakt kommen

- das ECARF-Qualitätssiegel ist gut sichtbar an der Eingangstür und im Verkaufsraum angebracht

Kriterien für allergikerfreundliche Kommunen

5. Anforderungen an Supermärkte

Folgende Lebensmittel gehören zum ständigen Sortiment und werden durch das ECARF-Qualitätssiegel am Regal oder an der Tiefkühltruhe als allergikerfreundliches Angebot kenntlich gemacht:

- laktosefreie Milch

- glutenfreies Brot

- erdnuss-, nussfreies Müsli

- ei-, erdnuss-, nussfreies Tiefkühl-Kuchen (z. B. Apfelstrudel ohne Ei/Nuss)

- selleriefreies Tiefkühl-Gericht

- ei-, erdnuss-, nussfreies Eis

- milch- und eifreies Sorbet oder Vollfruchteis

- Familienpackungen und Einzelportionen

Grundsätzlich können alle weiteren Unternehmen die Serviceorientierung der Kommune unterstützen, wie zum Beispiel Metzgereien.

6. Anforderungen an Metzgereien

- auf Nachfrage Herstellung allergikerfreundlicher Wurst- und Fleischwaren

- Deklaration der Inhaltsstoffe allergikerfreundlicher Wurst- und Fleischwaren: ohne Ei und ohne Nuss in der Rezeptur

- systematische Verhinderung, dass Arbeitsgeräte zur Herstellung allergikerfreundlicher Produkte mit Allergenen in Kontakt kommen

- das ECARF-Qualitätssiegel ist gut sichtbar an der Eingangstür und im Verkaufsraum angebracht

Anforderungen an weitere Unternehmen auf Anfrage.

Kriterien für allergikerfreundliche Kommunen

7. Leistungen der Gemeinde

- Angebot von Informationen auf der Internetseite und im Ort (Infotafeln)
- die Gemeinde stattet alle Teilnehmer der Initiative mit Informationsmaterialien aus (Ordner bzw. Mappen mit ECARF-Texten, Flyer)
- die Gemeinde sorgt dafür, dass das ECARF-Qualitätssiegel im Ort und auf der örtlichen Homepage sichtbar ist
- bei Neubepflanzungen im öffentlichen Raum werden pollenarme Pflanzen bevorzugt.
- die Gemeinde führt nach Möglichkeit regelmäßige Pollenzählungen durch und wird bei der Stiftung Deutscher Polleninformationsdienst (PID) als eigene Messstation eingegliedert

8. ECARF - Schulungen

Siegelnehmer werden von ECARF im Rahmen der Zertifizierung geschult. Zur Verlängerung der Siegelgültigkeit erfolgt nach zwei Jahren eine Wiederholungsschulung.