

## **E Checkliste für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeit und Diät**

### **1. Kriterium**

- Bei der Lebensmittelunverträglichkeit geht es hauptsächlich um Laktose-, Milcheiweiss- und Glutenintoleranz.
- Andere gesundheitsbedingte Diäten erfordern das Gespräch und die Abstimmung mit der betroffenen Person.
- In Ausnahmefällen gibt es auch Gäste mit Kau- und Schluckbeschwerden.
- Informieren Sie Ihren Gast/ihre Gästin über die Grundausrichtung der Küche Ihres Hauses (z.B.: regionale Spezialitäten, biologische Vollwert Speisen, evtl. Diätangebote).

### **2. Kriterium**

#### **Unterkunft (Rezeption)**

- Grundsätzlich Gäste immer nach ihren Wünschen fragen.

### **3. Kriterium**

#### **Service / Gastronomie**

- Vorteilhaft ist, wenn Sie dem Gast/der Gästin eine Checkliste zur Verfügung stellen, auf der die besonderen Wünsche an die Küche mitgeteilt werden können. Eine solche Liste (z.B. zum Ankreuzen von Unverträglichkeiten, besondere Hinweise, etc.) hilft auch, wenn Sie die besonderen Wünsche Ihrer Gäste mündlich erfragen und dann festhalten möchten. Bei Diätansprüchen soll die Gästin/der Gast mitteilen was sie/er braucht.
- Bei Kau- und Schluckbeschwerden unbedingt nach den Wünschen fragen.
- Allenfalls eine Beratung durch für die Küche verantwortliche Person anbieten.
- Besprechen Sie mit Ihrem Gast/ihrer Gästin auch die „Zwischenmahlzeiten“ (z.B.: Kuchenbuffet am Nachmittag), den Inhalt von Lunchpaketen. Manche Gäste müssen tagsüber kleine Mahlzeiten zu sich nehmen. Fragen sie nach den Wünschen.
- Erkundigen Sie sich, ob die Person besondere Portionierungs- und Servierwünsche hat.

### **4. Kriterium**

#### **Abreise**

- Erkundigen Sie sich vor der Abreise, ob der Gast/die Gästin ein Lunchpaket auf die Reise mitnehmen möchte.