
Restaurant Kornhaus Dessau

Kornhausstraße 146
06846 Dessau-Roßlau

Tel: +49 340 65019963
Fax:

info@kornhaus-dessau.de
www.kornhaus-dessau.de

Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung.

Fotos zur Einrichtung



Kornhaus

©Kornhaus Betreiber
GmbH

Parken

Weg vom Parkplatz zum Eingang



Weg vom Parkplatz
zum Eingang

Breite des Weges: 200 cm

Bushaltestelle

Weg von der Bushaltestelle zum Eingang



Weg von der
Haltestelle zum
Eingang

Breite des Weges: 300 cm

Stufenloser Haupteingang

Windfangtür am Haupteingang



2.Tür (Windfang)

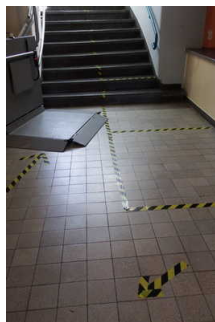
Höhe der Türschwelle: 0 cm

1. OG: Gastraum

EG: Weg vom Eingang zum öffentlichen WC für Menschen mit Behinderung / Treppe und Hublift zum Gastraum



EG: Weg vom Eingang zum öffentlichen WC für Menschen mit Behinderung / Treppe / Hublift



EG: Weg vom Eingang zum öffentlichen WC für Menschen mit Behinderung / Treppe / Hublift

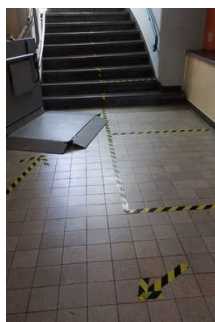
Vorhandene Durchgänge sind mindestens 88 cm breit.

EG: Öffentliches WC für Menschen mit Behinderung

EG: Weg vom Eingang zum öffentlichen WC für Menschen mit Behinderung / Treppe und Hublift zum Gastraum



EG: Weg vom Eingang zum öffentlichen WC für Menschen mit Behinderung / Treppe / Hublift



EG: Weg vom Eingang zum öffentlichen WC für Menschen mit Behinderung / Treppe / Hublift

Vorhandene Durchgänge sind mindestens 88 cm breit.

Service für Allergiker

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Allgemeines

Nichtraucherzonen im Betrieb.

Kompletter Betrieb rauchfrei.

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: periodische Weiterbildung im Haus des Küchenchefs

Hausstaubmilbenallergiker

Glatter Bodenbelag in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich feucht gewischt.

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

Weitere spezielle Kost (z.B. nach religiösen oder kulturellen Aspekten: Halal, Hindu, kosher): wird nicht angeboten

Angaben zu BE/KE: auf Nachfrage

Angaben zum Alkoholgehalt der Speisen: auf Nachfrage

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

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: am Buffet

Eingang über die Terrasse

Weg von der Strasse zum Eingang über die Terrasse (nur über Stufen erreichbar)



Weg von der Strasse zum Eingang über die Terrasse



Weg von der Strasse zum Eingang über die Terrasse

Breite des Weges: 300 cm

Tür von der Terrasse zum Gastraum



Tür

Höhe der Türschwelle: 4 cm