AKZENT Hotel "Am Burgholz"

Am Burgholz 30
99891 Bad Tabarz

Tel: +49 (0) 36259 540
Fax: +49 (0) 36259 54100

info@hotel-am-burgholz.de
www.hotel-am-burgholz.de

Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung.

Fotos zur Einrichtung

Haupteingang

Haupteingang AKZENT Hotel Zum Burgholz - Bad Tabarz

Parkplatz am Hoteleingang

Weg ab Parkplatz zum Hoteleingang

Weg ab Parkplatz zum Hoteleingang

©Norman Kestel

Weg ab Parkplatz zum Hoteleingang

©Norman Kestel

Breite des Weges: 400 cm

Hoteleingang

Hoteleingang mit Stufen und Lift

©Norman Kestel

Hoteleingang mit Hublift

©Norman Kestel

Weg ab Parkplatz zum Hoteleingang

Weg ab Parkplatz zum Hoteleingang

©Norman Kestel

Weg ab Parkplatz zum Hoteleingang

©Norman Kestel

Breite des Weges: 400 cm

Seiteneingang zu den Zimmer

Seiteneingang zu den Zimmer - Anfahrt für das Be- und Entladen des Reisegepäcks ist möglich.

©Norman Kestel

Weg ab Parkplatz zum Hoteleingang

Weg ab Parkplatz zum Hoteleingang

©Norman Kestel

Weg ab Parkplatz zum Hoteleingang

©Norman Kestel

Breite des Weges: 400 cm

Restaurant und Frühstück

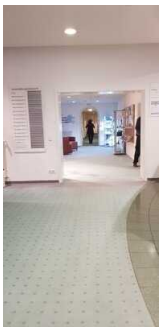
Restaurant und Frühstück

©Norman Kestel

Buffet im Restaurant und Frühstück

©Norman Kestel

Weg und Flur bis Restaurant



Weg und Flur bis Restaurant mit Wegweiser

©Norman Kestel

Weg und Flur bis Restaurant

©Norman Kestel

Weg und Flur bis Restaurant

©Norman Kestel

Weg und Flur bis Restaurant

©Norman Kestel

Vorhandene Durchgänge sind mindestens 88 cm breit.

Schlafraum Zimmer 216 - 2.Etage (2 gespiegelt baugleiche Zimmer)

Schlafraum Zimmer 216 - 2.Etage (2 gespiegelt baugleiche Zimmer)

©Norman Kestel

Schlafraum Zimmer 216 - 2.Etage (2 gespiegelt baugleiche Zimmer)

©Norman Kestel

Bad Zimmer 216 - Waschbecken

©Norman Kestel

Bad Zimmer 216 - WC mit Haltegriffen

©Norman Kestel

Treppe

©Norman Kestel

Aufzug

©Norman Kestel

Weg und Flur zu Zimmern und Aufzug

Weg und Flur zu Zimmern und Aufzug

©Norman Kestel

Weg und Flur zu Zimmern und Aufzug

©Norman Kestel

Weg und Flur zu Zimmern und Aufzug

©Norman Kestel

Weg und Flur zu Zimmern und Aufzug

©Norman Kestel

Vorhandene Durchgänge sind mindestens 88 cm breit.

Aula und Seminarraum

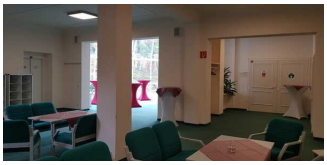
Aula und weitere Seminarräume unterschiedlich groß

©Norman Kestel

Aula und Seminarraum - Beschilderung

©Norman Kestel

Weg und Flur zu Aula und Aufzug



Weg und Flur zu Aula und Aufzug

©Norman Kestel

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

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: Diätköche Ausbildung

Tierhaarallergiker

Keine Tiere im Betrieb und dessen unmittelbaren Umfeld.

Haustierfreie Zimmer verfügbar.

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.

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.

Von Geschmacksverstärkern freie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Glutenfreie 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

Angaben zum Alkoholgehalt der Speisen: auf Nachfrage

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