

Kriterien für die Zertifizierung von Restaurants und Restaurationsbetrieben

Als Restaurationsbetriebe gelten zum Beispiel:

- Bar
- Café/Tearoom
- Besenbeiz
- Buvette
- Imbissstand
- Takeaway
- Bed and Breakfast
- Gasthof
- Restaurant
- Restaurant in Hotel
- Mensa / Kantine in Schulen, Universitäten und Unternehmen
- Restaurantsbetrieb in Alters- und Pflegeheimen
- Restaurantsbetrieb in Spitälern, Kur- und Rehakliniken

Geprüft wird:

- Der Betrieb unterhält ein Qualitäts- und Allergenmanagement.
- Mindestens eine Person hat einen Kurs zu Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen absolviert und das weitere Personal intern geschult.
- Der Betrieb kann über Zutaten, welche in den angebotenen Speisen und Getränken Allergien und Intoleranzen auslösen können, Auskunft geben.
- Es werden Menüs angeboten, welche für mindestens eine Allergie oder Intoleranz optimiert sind.
- Die Essräume sind rauchfrei.
- Auf Pflanzen mit Allergiepotehtial im Innenraum wird verzichtet.

Restaurants mit dem Allergie-Gütesiegel verfügen über:

- ein geprüftes Allergenmanagement
- Menüs speziell für Personen mit Allergien und/oder Intoleranzen

Das Allergie-Gütesiegel bedeutet keinesfalls eine allgemeine Unbedenklichkeitsbescheinigung. Das Restaurant bestimmt welche Menüs angeboten werden und lässt diese durch Service Allergie Suisse SA prüfen. Betroffene finden diese Information auf der Speisekarte des Restaurants.