

There are no translations available.



Wo Tourismus und Gesundheit drauf steht, muss auch "Lebensmittelallergien" drin sein. 6 Millionen Deutsche warten auf ein breites Angebot des Gastgewerbes in Mecklenburg-Vorpommern.

Immer mehr Menschen leiden unter einer Lebensmittelallergie bzw. -intoleranz. Was noch vor gut 10 Jahren als nebensächlich abgetan werden ist heute allgegenwärtig. Fachleute sprechen bereits von bis zu 10 % aller Deutschen, die an einer wie auch immer schweren Lebensmittelallergie, leiden, die von Gluten, Laktose und Milch über Fisch, Krebs- und Schalentiere bis hin zu Nüssen, Ei und Soja reichen kann.



Neben allen gesundheitlichen Einschränkungen, die mit einer solchen Allergie verbunden sind, rückt diese Zielgruppe zudem in den gastgewerblichen Fokus derjenigen Hoteliers und Restaurantbetreiber, die sich neue Kunden- und Gästekreise erschließen möchte. Unternehmer mit erforderlichen Gespür für neue Märkte nutzen heute bereits alle Möglichkeiten, ihr Service- und ganz besonders ihr Küchenpersonal so zu sensibilisieren und zu qualifizieren, um dieser

besonderen Gästegruppe gerecht werden zu können. Eindeutige Voraussetzung dafür ist selbstredend, dass ein derartiges Angebot ausnahmslos von denjenigen Betrieben genutzt werden kann, die qualifizierten Fachkräften arbeiten, - das Risiko einer gesundheitlichen Beeinträchtigung bei einem Gast, das bis hin zu lebensgefährlichen Reaktionen führen kann, wäre mit ungelernten Saisonkräften unkalkulierbar.

Die HWBR Hotelschule Rostock hat im Herbst 2011 ein Netzwerkprojekt des Landes Mecklenburg-Vorpommern zugesprochen bekommen, um in diesem Rahmen neue touristische Angebote für Menschen mit Lebensmittelallergien zu entwickeln und gemeinsam mit engagierten Hoteliers und Restaurantbetreibern in der Praxis umzusetzen. Bereits in den ersten Netzwerktreffen an der Rostocker Hotelschule wurden die Weichen für einen neuen Leitspruch "Wir sprechen allergisch" gestellt und ein dazu passender Internetauftritt unter www.wirsprechenallergisch.de

freigeschaltet. Für viele Gastronomen war dabei überraschend, dass es bislang noch nicht einmal eindeutige und klar verständliche Piktogramme für die wichtigsten Lebensmittelallergien gab, - lediglich die Gluten-Allergie wurde bislang schon mit einer Getreideähre dargestellt. Entsprechend brachte das Netzwerk die Entwicklung von 12 neuen Piktogrammen auf den Weg, um nunmehr auch in den Menükarten, wie aber auch bereits am Restaurant-Eingang darauf verweisen zu können, für welche Lebensmittelallergiker hier die Türen für ein beschwerdefreies und genussvolles Dinner weit geöffnet sind.

Und die ersten geschäftlich interessanten Erfahrungswerte liegen bereits vor: So weiß Carsten Loll, Inhaber des Rostocker Restaurants Carlo615, zu berichten, dass binnen Jahresfrist bereits zehn Prozent seiner Gäste genau deshalb sein Haus besuchen, weil er bei der Zubereitung der Menüs individuell auf deren Allergien eingehen kann. Auch das Seehotel Großherzog von Mecklenburg wirbt bereits seit einigen Wochen offiziell mit dem neuen Logo "Wir sprechen allergisch" auf seiner Website, um sich dieser wachsenden Zielgruppe zu öffnen.

Bereits im März 2012 - rechtzeitig vor Beginn der nächsten Sommersaison - bietet die Hotelschule Rostock die nächsten Schulungen für Köche und Servicekräfte an. Mitglieder des Netzwerkes "Lebensmittelallergien" können dabei neben den generellen Marketingvorteilen auch stark vergünstigte Sonderkonditionen nutzen. Weitergehende Details zur Netzwerk-Mitgliedschaft sind auf der Website www.wirsprechenallergisch.de unter "Mitmachen" hinterlegt.

Ihr Ansprechpartner

[Anne Klink](#)

[SEO by Artio](#)