

## Food-Truck InCluisine

Schönwalder Allee 26/3  
13587 Berlin

Tel: +49 30 336060

info@hotel-christophorus.com  
<http://www.hotel-christophorus.com>

## Fotos zur Einrichtung



Food-Truck InCluisine

[www.foto-sicht.de](http://www.foto-sicht.de)



Food-Truck InCluisine

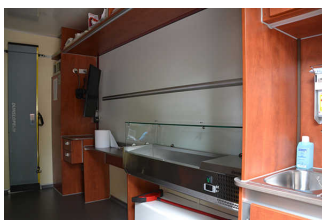
[www.foto-sicht.de](http://www.foto-sicht.de)



Food-Truck InCluisine

[www.foto-sicht.de](http://www.foto-sicht.de)

## 105 Tresen/Kasse Food-Truck



Bedientresen von  
Innen

105.111 Die Gehbahn von der Eingangstür zum Schalter/Tresen/zur Kasse ist nicht mit visuell kontrastreichen Markierungen (z.B. Teppich) gekennzeichnet.

105.112 Die Gehbahn von der Eingangstür zum Schalter/Tresen/zur Kasse ist nicht mit taktil erfassbaren Markierungen (z.B. Bodenindikatoren) gekennzeichnet.

105.103 Der Schalter/Tresen/die Kasse ist von der Eingangstür aus direkt sichtbar.

105.104 BREITE der Bewegungsfläche vor dem Schalter/Tresen/der Kasse: 250 cm

105.104 TIEFE der Bewegungsfläche vor dem Schalter/Tresen/der Kasse: 150 cm

105.108 Der Schalter/Tresen/die Kasse ist an der höchsten Stelle 120 cm hoch.

105.108 Der Schalter/Tresen/die Kasse ist an der niedrigsten Stelle 120 cm hoch.

105.109 Es ist keine andere, gleichwertige Kommunikationsmöglichkeit im Sitzen vorhanden.

105.106 Ist ein Kassendurchgang vorhanden? Nein

105.107 Das Kassendisplay/die Preisangabe an der Kasse ist gut erkennbar (z.B. groß oder schwenkbar).

105.000 Anmerkungen für den Gast: Über eine Kamera und einen großen Flatscreen können Kunden sehen, was in der Auslage liegt.

105.000 Anmerkungen für die Prüfstelle: Der Foodtruck ist vor allem für behinderte Mitarbeiter inklusiv ausgestattet (im Sinne eines Integrationsbetriebes).

## 119 Speisenauslage

119.101 BREITE der Bewegungsfläche vor der Station / dem Objekt/Exponat: 150 cm

119.101 TIEFE der Bewegungsfläche vor der Station / dem Objekt/Exponat: 150 cm

119.102 Es gibt einen visuellen Kontrast zwischen der Station / dem Objekt/Exponat und der Umgebung.

119.103 Die Station / das Objekt/Exponat ist im Sitzen sichtbar, wahrnehmbar oder erkennbar.

119.104 Die Exponate sind gut ausgeleuchtet.

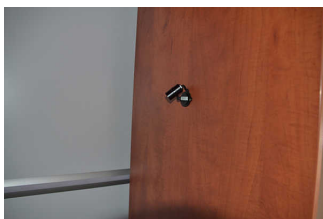
### 119.200 Gibt es Informationen zur Station/zum Objekt/Exponat? Nein

119.205 Sonstige

119.205 Sonstige technische Möglichkeiten der Informationsvermittlung: Eine Kamera filmt die Auslage mit den Speisen und gibt es auf einem Monitor wieder, der aus der Sitzposition von außen sichtbar ist.

119.000 Anmerkungen für die Prüfstelle: "Exponat" bezogen auf die Speisen in der Auslage.

## 100 Blankomodul



Kamera, auf Speisenangebot gerichtet



Unterfahrbare Küchenausstattung innen, im Hintergrund Anlegerampe für Köche im Rollstuhl



Flatscreen, auf dem Speisenauslage abgebildet wird



Foodtruck am VCH Hotel Christopherus

100.101 Der Foodtruck ist innen für die Bewirtschaftung durch Menschen mit Behinderung ausgestattet (im Sinne eines Integrationsbetriebs). Es ist davon auszugehen, dass die Betreiber über Sensibilität im Umgang mit Gästen mit verschiedenen Behinderungsarten verfügen. Normalerweise ist eine nicht-behinderte Mitarbeiter(/in) im Truck, die bei Bedarf schnell den Truck verlassen und Gäste vor dem Tresen bedienen kann.

Über eine Kamera und einen großen Flatscreen können Kunden von Außen sehen, was in der Auslage liegt, auch wenn sie kleiner sind und nicht von oben in den Tresen schauen können. Das Angebot ist i.d.R. überschaubar und wird einfach kommuniziert. Die Thekenhöhe beträgt 120 cm, die Breite der Bewegungsfläche entspricht der Länge des Kastenaufbaus von 250 cm. Die Tiefe der Bewegungsfläche kann theoretisch 150 cm betragen, Größe und Beschaffenheit der Fläche sowie der Zugang zum Truck ist aber natürlich vom jeweiligen Standort abhängig.

## **302 (150) Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten**

100 Stefanie Kleiner

100 09.10.2017

### **Modul All. Allgemeines Nein**

#### **Fachkompetenz**

150.103 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.

150.104 Mitarbeiter sind für den Umgang mit Personen mit Allergien geschult. Nein

#### **Tierhaarallergiker Nein**

#### **Pollenallergiker Nein**

#### **Hausstaubmilbenallergiker Nein**

#### **Spezieller Ernährungsbedarf**

150.102 Informationen für Allergiker und Gäste mit speziellem Ernährungsbedarf (z.B. Restaurants, Reformhäuser) vorhanden.

150.501 Angaben zu den Inhaltsstoffen der verwendeten Nahrungsmittel (auch auf Anfrage).

150.502 Möglichkeit, Speisen dem Bedarf entsprechend individuell nach Menge zusammenzustellen.

150.503 Zwischenmahlzeiten auch außerhalb der vorgesehenen Essenszeiten. Nein

150.510 Vegetarische Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

150.599 Kommentar: Es handelt sich um einen Foodtruck, der noch neu am Markt ist. Das endgültige Speisenangebot liegt noch nicht vor.

302.000 Informationen zu den wechselnden Einsatzorten des Foodtrucks können nicht beim Foodtruck selbst sondern allenfalls beim jeweiligen Veranstalter vor Ort bezogen werden.