

Kriterien für allergikerfreundliche Fluggesellschaften

Ausgangssituation

Reisen sind für Allergiker meist mit Schwierigkeiten verbunden. Die einfachste Vorkehrung gegen Beschwerden, nämlich das konsequente Meiden bestimmter Allergene, ist beispielsweise in öffentlichen Verkehrsmitteln nicht möglich, weil sie nur zu vorgegebenen Zeiten wieder verlassen werden können. Polster, Klimaanlage oder Speiseangebot können Symptome auslösen und sich als allergischer Schnupfen, Asthma oder auch Nahrungsmittelallergie belastend äußern.

Eine allergikerfreundliche Fluggesellschaft bietet nachgewiesenermaßen einen besonderen Service zur Vermeidung oder Verringerung von Allergenen und trägt auf diese Weise dazu bei, die Lebensqualität von Allergikern im Alltag zu verbessern. Allergikerfreundliche Fluggesellschaften garantieren nach dem ECARF-Standard die folgenden Voraussetzungen.

1. Flugkabine

- Allergenarme Luft durch hocheffektive Klimatechnik (optimal, um Pollen von außen und Haare von Tieren an Bord zu filtern)
- Verzicht auf aktive Beduftung mit atemwegsreizenden Substanzen
- Verzicht auf allergenen Pflanzenschmuck

2. Ausstattung

- Verfügbarkeit von Kissen mit synthetischer Füllung an Bord
- Hypoallergene (Sensitiv-) Flüssigseife in den Waschräumen
- Moderne Histaminika-Tabletten (wie Cetirizin) sind zusätzlich zu dem medizinischen Standard-Notfallkoffer verfügbar; Flugbegleiterinnen und Flugbegleiter sind für allergische Notfälle ausgebildet.

3. Bordverpflegung

- Zubereitung bzw. Bereitstellung allergenarmer Menüs auf Anfrage
- Verzicht auf Angebot von Erdnüssen in Tüten an Bord
- Deutliche Kennzeichnung erdnusshaltiger Mahlzeiten (auf Menuekarte)
 - Angebot von nussfreien Brötchen, Brot u.a. Backwaren
 - Ständige Bevorratung folgender Lebensmittel an Bord
lactosefreie Alternativen für Kaffeemilch
 - lactosefreie Schokolade
 - glutenfreie Snacks
 - lactosefreier Hartkäse
 - Tütensuppen frei von Hauptallergenen
 - milch-/ei-/nussfreie Babymahlzeit (z.B. Obst- oder Gemüseahlzeit)

4. Lounge

- Klare Kennzeichnung von Allergenen in Speisenangebot / Das Personal gibt Auskunft über weitere Details und Allergieinformationen der Speisen
- Angebot von alternativen Milch- und Brotprodukten (auf Nachfrage)

5. Schulung

Bord- und Bodenpersonal der Fluggesellschaft sind geschult in der Betreuung von Gästen mit Allergien und können zum allergikerfreundlichen Service ihrer Fluglinie Auskunft geben. Verfügbarkeit eines Second Level Support Experten bei Bedarf.

6. Kommunikation

Durch spezielle Hinweise werden die Fluggäste auf das allergikerfreundliche Angebot der Airline aufmerksam gemacht. Diese Hinweise sind gut sichtbar – beispielsweise in den Bordinformationsbroschüren, auf den Bordmonitoren, im Internetauftritt der Fluggesellschaft.

Die Hinweise können im Unternehmensdesign Fluggesellschaft gestaltet sein, sollten aber das Logo des ECARF-Qualitätssiegels tragen.