

DOVOLENÁ BEZ LEPKU

Zjištění podmínek pro projekt "Dovolená bez lepku"



Prosíme zatrhnout vyhovující, popřípadě doplnit vysvětlením v poznámkách:

Vámi poskytnuté údaje budou uvedeny u nabídky pobytů ve Vašem zařízení. Vyplňte proto pečlivě a odpovědně. Vyvarujete se pak následného zklamání zákazníků (celiaků), kterým Vás CK ATIS k pobytu doporučí.

1. Poskytnutí předem nahlášené bezlepkové stravy bez příplatku
2. Poskytnutí předem nahlášené bezlepkové stravy s příplatkem
3. Garantujete bezvýjimečné dodržování nahlášené bezlepkové stravy?
4. Personál kuchyně je proškolen pro přípravu stravy bez lepku
5. Možnost zapůjčení v recepci (na pokoj) "domácí pekárny" k přípravě bezlepkového pečiva?
6. Možnost ohřívání vlastní stravy v mikrovlnné troubě v kuchyni (příp. na recepci, společné kuchyňce aj.)
7. Je pokoj vybaven chladničkou k uložení vlastních bezlepkových potravin?
8. Je v blízkosti možné zakoupit bezlepkové potraviny?
9. V jaké vzdálenosti (uveďte vzdálenost)
10. Jakou další dietu jste schopni klientům zajistit (vypište)
11. Jste schopni přizpůsobit bezlepkovou stravu v případě kombinace více alergií klienta (např. na lepek/mléko aj.)

		Upřesnění:
ano	<input checked="" type="checkbox"/>	ne <input type="checkbox"/> _____
ano	<input type="checkbox"/>	ne <input checked="" type="checkbox"/> _____
ano	<input checked="" type="checkbox"/>	ne <input type="checkbox"/> _____
ano	<input checked="" type="checkbox"/>	ne <input type="checkbox"/> _____
ano	<input type="checkbox"/>	ne <input checked="" type="checkbox"/> _____
ano	<input type="checkbox"/>	ne <input checked="" type="checkbox"/> _____
ano	<input checked="" type="checkbox"/>	ne <input type="checkbox"/> _____
ano	<input checked="" type="checkbox"/>	ne <input type="checkbox"/> _____
		město Cheb, 7 km
		diabetická, beztučná, redukční,
		jaterní, slinivková, žlučnicková
ano	<input checked="" type="checkbox"/>	ne <input type="checkbox"/> _____

Poznámky:

Ad 6 - možnost nechat si ohřát personálem v mikrovlnné troubě v hotelové kuchyni, nemůžeme však stoprocentně garantovat co do dostupnosti a možných časů, závisí na aktuálním vytížení kuchyně.

Obecně: pro maximální zajištění dodržení daných diet zaměstnáváme vlastní dietní sestru, která je odborně vzdělána v oblasti výživy.

**Prosíme vyplňte všechny údaje pravdivě a kompletně. Pokud k jednotlivým bodům potřebujete něco upřesnit, doplnit - vypište toto s odkazem do "Upřesnění" nebo do "Poznámky".
Vyplněný dotazník prosím zašlete na email produkce@atis.cz.**

Ubytovací zařízení: Spa & Kur hotel PRAHA - Františkovy Lázně
Jméno odpovědné osoby: Martin Pišvejc
Dne: 13.7.2012

Podpis: