

## UMFRAGE ALLERGENKENNZEICHNUNG

## Der Wille ist da

Bei der Allergenkennzeichnungspflicht gibt es nach wie vor Unklarheiten und Diskussionsbedarf. Unsere Umfrage zeigt jedoch, dass die Fachleute willens sind, die Verordnung fachgerecht umzusetzen (Von Martina Emmerich)

Obwohl immer wieder zu lesen ist, dass sich die Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger mit der Allergenkennzeichnungspflicht schwer tun, gibt es ganz deutlich Gegenbeispiele: „Die Küchenleiter und Köche, mit denen ich bisher zu tun hatte, sind alle ausgezeichnete Fachleute, die sich frühzeitig mit dem Thema befasst haben. Das zeugt von Fachkenntnis und Interesse“, weiß Seminarleiterin Ulrike Michel, Ernährungsberaterin, Gastwirtin und staatlich geprüfte Betriebswirtin vom Gasthaus zur Schmelz in Mossautal. Dies kann auch Rainer Nuss, Hygieneexperte und Präsident im Landesverband der Lebensmittelkontrolleure in Baden-Württemberg, bestätigen: „Der Wille zur Umsetzung ist deutlich zu erkennen. 2015 habe ich mehr als 30 Schulungen mit über 1.000 Teilnehmern zum Thema gemacht.“ Aus seiner Sicht herrsche allerdings bei vielen Verunsicherung darüber, wie sie an das Thema herangehen sollen. „Viele versuchen es mit einer Muster-Allergen-Speise- und Getränke-Karte, aus meiner Sicht der falsche Ansatz“, sagt Rainer Nuss. Diplom-Ökotrophologin Susanne Koch, die als Seminarleiterin und Diätassistentin bei Unilever Food Solutions und im Unilever Ernährungsforum tätig ist, weist auf bestehende Unklarheiten hin: „Ein Beispiel ist die anhaltende Diskussion darüber, ob bei den glutenhaltigen Getreiden und bei den Schalenfrüchten alle einzeln (z.B. als Fußnote) angegeben werden müssen, oder ob die Angabe „enthält glutenhaltige Getreide“ bzw. „enthält Schalenfrüchte“ ausreichend ist.“ Darüber hinaus ist in der Praxis festzustellen, dass die Begriffe Allergene und Zusatzstoffen vermischt werden und den Köchen oft die Zeit für eine detaillierte Rezeptur und Dokumentation fehlt. „Mir ist wichtig, darauf hinzuweisen, dass es sich nicht um eine einmalige Aktion handelt, sondern dass das Allergenmanagement fest in den Küchenprozessen, aber auch im Handeln jedes einzelnen Küchenmitarbeiters



Die Kennzeichnung der Allergene findet in den Betriebsrestaurants auf verschiedenen Wegen statt, z. B. direkt an der Ausgabebetheke. Foto: Dussmann

verankert sein muss. Jede Aktion in der Küche, von der Wiederverwendung einer unzureichend gereinigten Schüssel bis hin zur Garnitur der Tasse Espresso kann deklarations- bzw. allergikerrelevant sein“, verdeutlicht Susanne Koch.

den tatsächlich gelieferten und eingesetzten Lebensmitteln abgeglichen werden müssen. Gibt es Abweichungen, muss schnell korrigiert werden“, berichtet Thorsten Greth, Spartenleiter Catering bei Dussmann Service Deutschland. Köche

erklärt, dass man den Prozess verändern kann, die größte Kreativität bereits bei der Menüplanung sinnvoll platziert werden kann, ist das schon das halbe Rezept.“ Der Aufwand der Dokumentation sei erheblich gewesen, sodass hier zur

## „Die Tischgäste stellten Anfragen zu anderen, nicht deklarierungspflichtigen Stoffen, wie Fruktose.“

Thorsten Greth

### Fehlende Daten und Einschränkungen

Aus Sicht der Caterer und Gemeinschaftsverpfleger zählen noch andere Gesichtspunkte: „Die größte Schwierigkeit ist nach wie vor die Erstellung der Allergendokumentation. Teilweise sind die Produktspezifikationen der Hersteller, auf deren Basis die Menüplanung in den Betrieben erfolgt, noch unvollständig. Dies verursacht erheblichen Mehraufwand, da zu Beginn der täglichen Produktion die Allergene in der jeweiligen Rezeptur sowie auf dem tagesaktuellen Speiseplan mit

haben, so Barbara Schütgens, Leiterin Personal und Qualitätsmanagement bei L & D, oftmals das Problem, dass sie sich bei der Speisenzubereitung genauestens an die im Warenwirtschaftssystem hinterlegten Zutaten und Rezepturen halten müssen. Dies schränke die kreative Leistung des Handwerks naturgemäß ein. Auch Roberto Jülich, Director Site Catering bei Merck – Living Innovation, bestätigt: „Die größte Hürde war, manchen Köchen die Angst zu nehmen, nicht mehr so kreativ arbeiten zu können. Es geht ja jetzt nur noch nach exakt eingehaltener Rezeptur. Wenn man aber

Umsetzung auch spezialisierte Anbieter wie die Firma Kamasys für die Software und Transgourmet für die Rezepturen in der Warenwirtschaft mit ins Boot geholt wurden. „Auch wenn der Anfang etwas holprig verlief, sicher auch aufgrund der Komplexität der Themen, läuft das jetzt nahezu störungsfrei. Unsere Tischgäste können die benötigten Informationen bequem am Arbeitsplatz von unserem Wochenplan abrufen und sich auch in allen Restaurants an iPads informieren“, so Roberto Jülich und ergänzt: „Wenn wir Gäste direkt ansprechen, hören wir eine sehr positive Resonanz. Für uns war das wieder ein Baustein, die so wichtige Kundenbeziehung dauerhaft zu festigen.“ Interessante Aspekte konnte auch Thorsten Greth feststellen, nach-

Rainer Nuss feststellt, dass oft nur Halbwissen zum Thema vorhanden sei, sollte nach Meinung von Ulrike Michel besonders auf das Aufdecken von Kontaminationsrisiken, das Erfassen von Rezepturen, den Umgang mit Ersatzlieferungen sowie die Schulung von Mitarbeitern eingegangen werden. Sie erläutert: „Schwerpunktseminare für Mitarbeiter, die Ansprechpartner der Gäste/Kunden sind, sind wichtig. Ebenso solche für an- oder ungelernte Mitarbeiter im Produktionsbereich und der Essensausgabe.“

Siegfried Wintgen, Küchenmeister, Ernährungsberater, Gesundheitsmanager und VKD-Fachausschussvorsitzender Ernährung und Gesundheit, wünscht, dass sich die Köche Gedanken machen, welche Funktion Ernährung für den Körper einnimmt. „Neben dem Verständnis für die Abläufe im Körper, sollte sich die weiße Zunft mit dem Aufbau von Lebensmitteln beschäftigen. Erst dann wird auch das Verständnis für die Einführung der neuen Allergenverordnung bei den Köchinnen und Köchen geweckt“, so Siegfried Wintgen.

Klare Aussagen, eine Leitlinie und hilfreiche Unterlagen sind zudem für die Küchenteams notwendig, damit sie das Allergenmanagement in ihren Betrieben sorgfältig umsetzen können. Rainer Nuss empfiehlt den kostenlosen Download unter [www.allergenkennzeichnung.eu](http://www.allergenkennzeichnung.eu) mit allen Formularen zum Thema.

### Tipps für die Umsetzung

Küchenleiter und Experten, die sich bereits umfangreich mit der Allergenkennzeichnungspflicht beschäftigt haben, helfen gerne Kollegen. „Sorgen Sie dafür, dass Sie Rezepturen haben, nach denen Sie der Allergenkennzeichnung entsprechend produzieren können“, rät Thorsten Greth. Für die Dokumentation empfiehlt Rainer Nuss die sogenannte „Kladden-Lösung“, also die Kennzeichnung mittels Datenblättern zu den einzelnen Produkten, die dann in einem Ordner unter einem Register von A-Z abgeheftet werden. „Kennzeichnen Sie nicht ein Gericht insgesamt, sondern die einzelnen Komponenten“, so der Fachmann weiter. So habe der Koch immer die benötigte Info zum jeweiligen Lebensmittel, egal



Barbara Schütgens, Leiterin Personal und Qualitätsmanagement bei L & D. Foto: L & D



Siegfried Wintgen, Küchenmeister, Ernährungsberater, Gesundheitsmanager, VKD-Fachausschussvorsitzender Ernährung und Gesundheit. Foto: VKD / Wintgen



Thorsten Greth, Spartenleiter Catering bei der Dussmann Service Deutschland GmbH. Foto: Dussmann



Roberto Jülich, Director Site Catering bei Merck. Foto: Merck



Ulrike Michel, Ernährungsberaterin, Gastwirtin, staatlich geprüfte Betriebswirtin vom Gasthaus zur Schmelz in Mossautal. Foto: Ulrike Michel

## ALLERGENE RICHTIG KENNZEICHNEN

### Wissen, was drin ist!

Umfangreiche Infos und kostenlose Arbeitsvorlagen auf [www.allergenkennzeichnung.eu](http://www.allergenkennzeichnung.eu)



## „Für uns war das wieder ein Baustein, die so wichtige Kundenbeziehung dauerhaft zu festigen.“

Roberto Jülich

dem die Kennzeichnung der Allergene direkt an den Speisen bzw. Menükomponenten, auf aushängenden Speiseplänen, über Informationsflyer für die Tischgäste sowie online über das Dussmann-Catering-Portal verbreitet wurden: Die Tischgäste stellten Anfragen zu anderen, nicht deklarierungspflichtigen Stoffen, wie Fruktose. „Da ist es schwierig zu erläutern, warum nur diese 14 Allergene gekennzeichnet werden müssen“, so der Spartenleiter Catering.

### Bitte klare Aussagen

Obwohl die Allergenkennzeichnung in vielen Betrieben schon erfolgreich umgesetzt wurde, besteht noch Schulungsbedarf. Während

in welcher Kombination er seine Gerichte anbietet. Die Mitarbeiter sollten regelmäßig geschult und für das Thema sensibilisiert werden, um die konsequente Umsetzung der Allergenkennzeichnung zu gewährleisten. „Im Restaurantbereich sollte plakativ auf das Thema aufmerksam gemacht werden mit dem Hinweis, dass bei Allergien das Personal informiert werden sollte. Es ist sehr wichtig, dass eine ausreichende Anzahl von Mitarbeitern kompetente Ansprechpartner bei der Auskunft über allergenhaltige Lebensmittel sind“, sagt Siegfried Wintgen, während Susanne Koch rät: „Nutzen Sie ein gutes Allergenmanagement als Wettbewerbsvorteil und bieten Sie z.B. laktosefreie oder glutenfreie Speisen an – diese liegen im Trend.“