

GENÜSSE ADE

ODER SERVICE AM GAST?

Lebensmittelinformationsverordnung LMIV 1169/2011

Alexandra Truppe MBA, CMC

Anna Karnel, BSc

Expertinnen für die Umsetzung der Allergene Verordnung

Alexandra Truppe MBA, CMC

Gastronomieberatung | Hotelberatung



Alexandra Truppe, MBA, CMC

15 Jahre operative internationale Erfahrung

in leitenden Positionen in der Gastronomie, Hotellerie
und im Catering

Internationales Master Studium (MBA)

Certified Management Consultant (CMC)

Unternehmensberaterin

für die Gastronomie & Hotellerie mit den Schwerpunkten

- Gründungsberatung
- Förderberatung
- Businessplanerstellung
- Erfolgscontrolling
- Seminare & Trainings



Anna Karnel, BSc **Operative Erfahrung**

In leitenden Positionen in der Gastronomie und im Catering während und nach der Ausbildung zur **Touristikkauffrau** an der Kärntner Tourismusschule

Bachelor und Master Studium an der **Wirtschaftsuniversität Wien**

Unternehmensberaterin

für die Gastronomie & Hotellerie

- Allergene Schulungen in Betrieben
- Praktische Umsetzung der LMIV
- Erstellung von Schulungsunterlagen zur LMIV
- Seminare & Trainings

VORTRAGSINHALTE

4

1. Bedürfnisse und Trends
2. Gesetzliche Grundlagen der LMIV
3. Allergien versus Unverträglichkeiten
4. 14 Allergene lt. VO
5. Erstellung der Dokumentation
6. Workshop – Erstellung der Dokumentation
7. Schriftliche vs. mündliche Kommunikation
9. Softwareanbieter & weiterführende Links



Einladung zum Perspektivenwechsel!

VORTRAGSINHALTE

6

1. Trends und Bedürfnisse

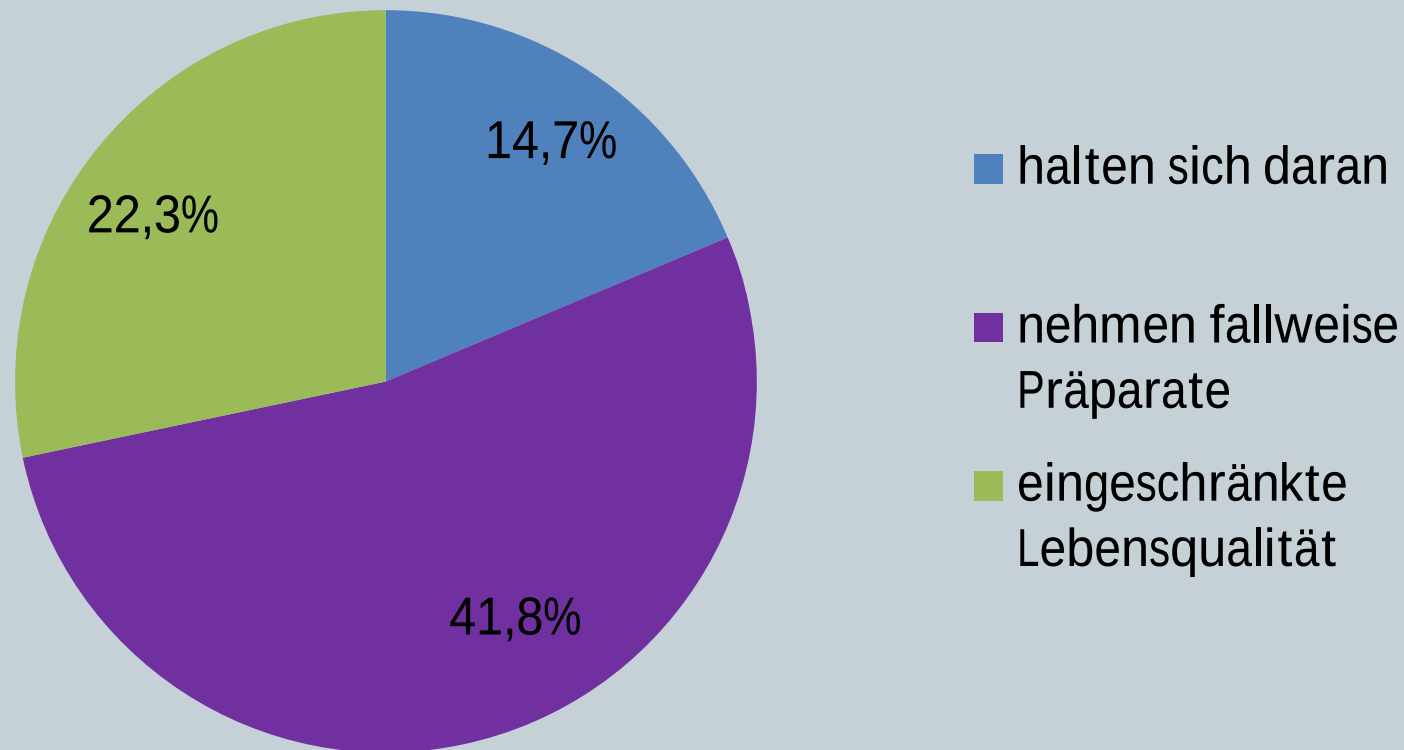
Hintergrund...

7

- 2-4 % der Bevölkerung in Europa leiden unter einer echten Allergie
- Jeder 6te leidet an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit.
- 6 von 10 Personen sind der Meinung, dass die Zahl in den letzten Jahren zugenommen hat

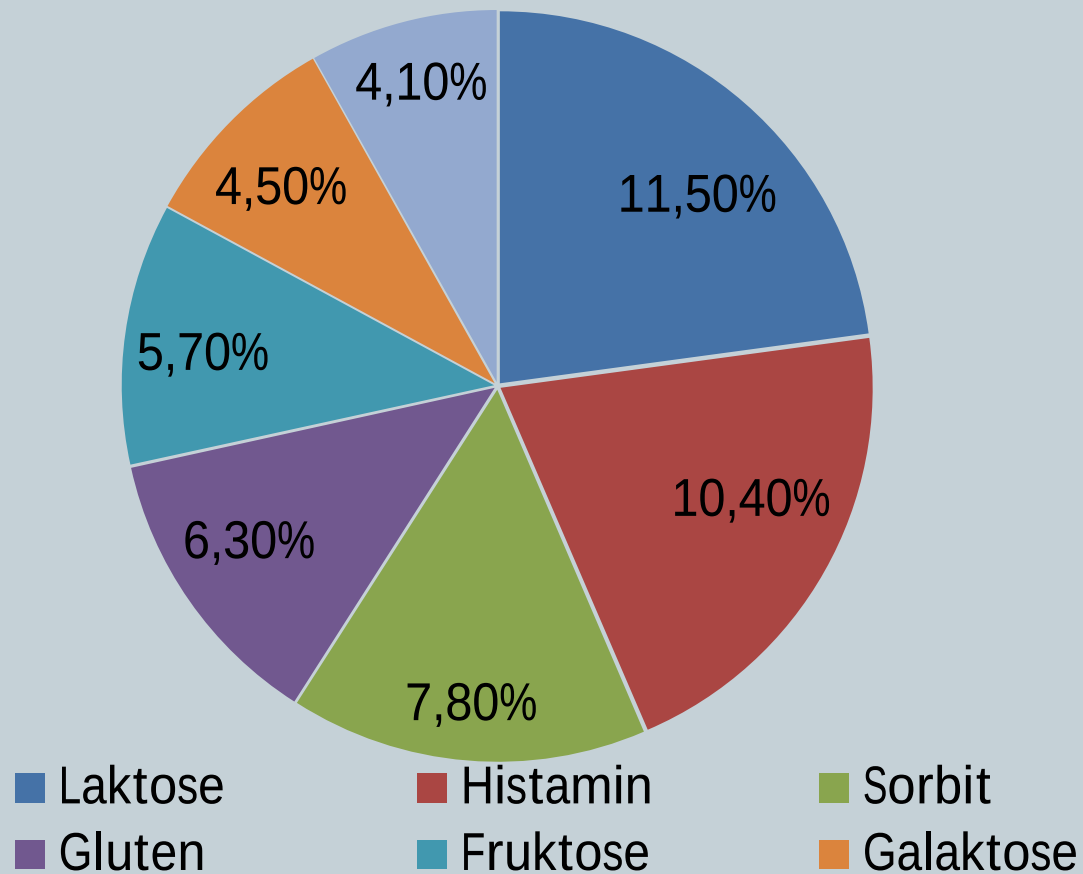
86% haben ihre Ernährung umgestellt...

8



Nahrungsmittelunverträglichkeiten in %

9



Was verändert sich in unserer Ernährung?

10

EINST

- o Fokus auf regionale Produkte aus der umliegenden Landwirtschaft
- o Frisch gekocht mit frischen Zutaten
- o Weniger bis keine Pestizide, Chemikalien etc. in Verwendung

HEUTE

- o Verstärkt industrielle Fertigung von Nahrungsmitteln
- o Veränderung in den Grundzutaten
- o Veränderung in der Zubereitungsart
- o Verstärkter Einsatz von Pestiziden, Chemikalien etc. zur Bekämpfung von Schädlingen

Hatten diese Veränderungen womöglich eine Auswirkung auf den Anstieg an Unverträglichkeiten und Allergien?

Was verändert sich in unserer Ernährung?

11

Leserbrief eines Bäckermeisters

Ein Bäckermeister, dessen Betrieb es seit 140 Jahren gibt, der 25 Mitarbeiter beschäftigt und Lehrlinge ausbildet, freut sich: Goisern hat nun endlich auch eine Backbox, und zwar durch einen dieser großen, wirklich viele Arbeitsplätze schaffenden Supermärkte. Konkurrenz belebt ja den Markt und ist gut für die Konsumenten, heißt es. Und Brot ist Brot, oder? Nun, in diesem Falle hieße das, Äpfel mit Birnen, oder vielmehr richtiges Brot mit irgendwo industriell vorgefertigten Teiglingen zu vergleichen. Was viele Konsumenten nicht wissen und verstehen: Die Herstellung von gutem, qualitätsvollen Brot benötigt mehr als nur das halbstündige Aufbacken von aufgetauten Teiglingen. Die Industrialisierung der Herstellung von Broten hilft zwar beim Einsparen von Arbeitsplätzen, aber nicht bei der Herstellung von, die menschliche Gesundheit unterstützendem Brot. Denn ganz unabhängig davon, dass die für Industriebrot verwendeten Mehle einen Cocktail an Inhaltsstoffen enthalten, die dazu dienen, den Teig maschinentauglich zu machen, lernt man in jeder Lebensmittel-HTL, dass nur durch den einstündigen Backprozess des Brotes, wie er nur beim richtigen Bäcker passiert, gewährleistet ist, dass die Hefe abstirbt. Warum ist das wichtig. Weil viele unserer Allergien das Resultat unausgegebener Backofenfrische sind, denn nur abgestorbene Hefe verhindert die Gefahr der Ausbildung von Allergien. Aber nein, das kann

nicht sein, da besteht sicher kein Zusammenhang zwischen den vielen Allergikern und den Teiglingen. Denn wenn dem so wäre, dann würde doch etwas dagegen unternommen werden, oder? Außerdem sind Allergien gut für die Wirtschaft. Super, also lasst uns alle gemeinsam weiter kräftig dabei mithelfen, dass den letzten Bäckern und überhaupt den heimisch-regionalen Betrieben der Garaus gemacht wird. Hauptsache, wir kaufen vermeintlich billig ein. Arbeitsplätze gibt's eh woanders.

Kurt Leitner,
Bäckerei Bad Goisern

Industriemehle besitzen einen Cocktail an Inhaltsstoffen.

Erst beim einstündigen Backprozess stirbt die Hefe ab.

Allergien als Resultat unausgegebener Backofenfrische?

Das Land der unbegrenzten ...?

12

„Wir Blicken über die Grenzen hinaus“

... Fast Food Ketten?

- Nährwertkennzeichnung ist in den USA bereits umgesetzt
- Soll Bewusstsein kreieren
- Fettleibigkeit häufige Todesursache in den USA

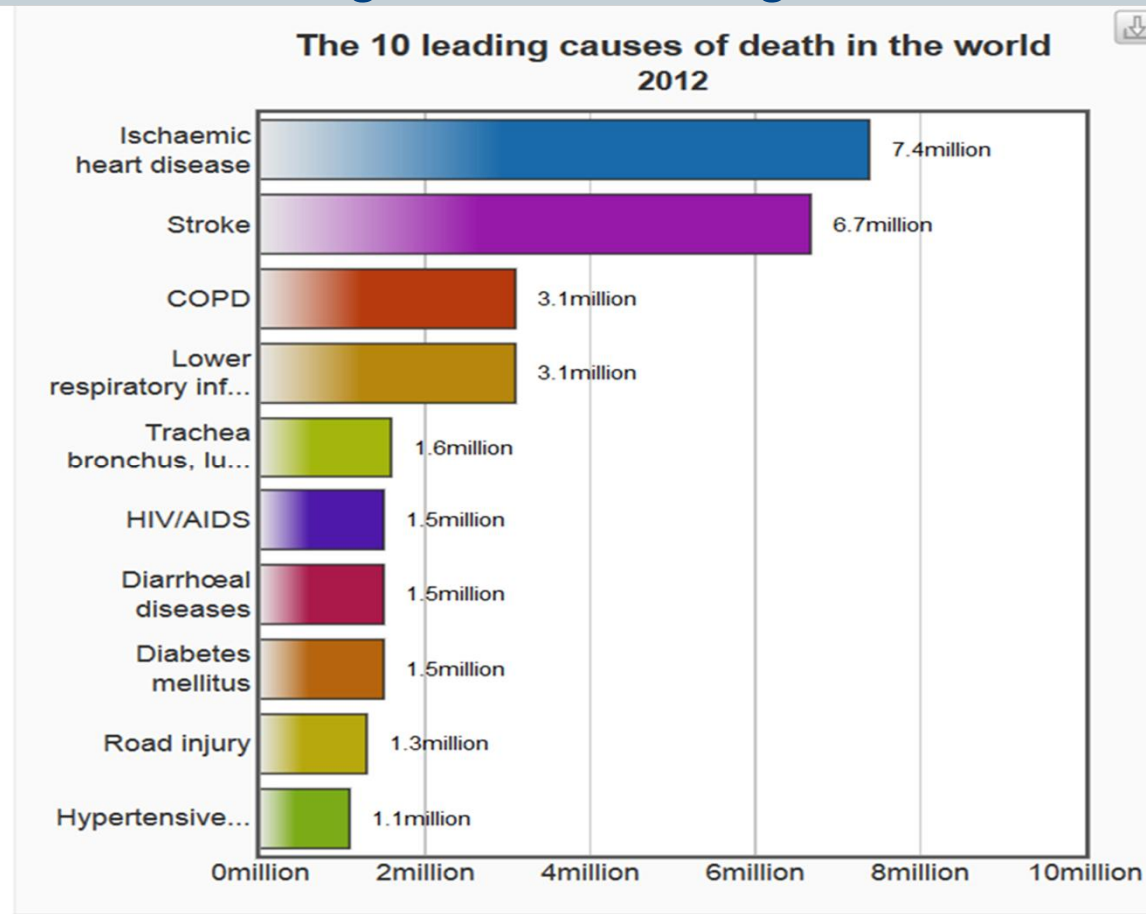
... Möglichkeiten oder Forderungen?

- CI (weltweite Konsumentenschutzorganisation) & WOF (World Obesity Federation) fordern verpflichtende Regelungen für die Nahrungs- und Getränkeindustrie - WELTWEIT
- Nahrungsmittelindustrie sollte genauso reguliert werden wie Tabakindustrie
- Gehalt von Zucker, Salz und Fett – ausweisen & reduzieren

World Health Organisation

13

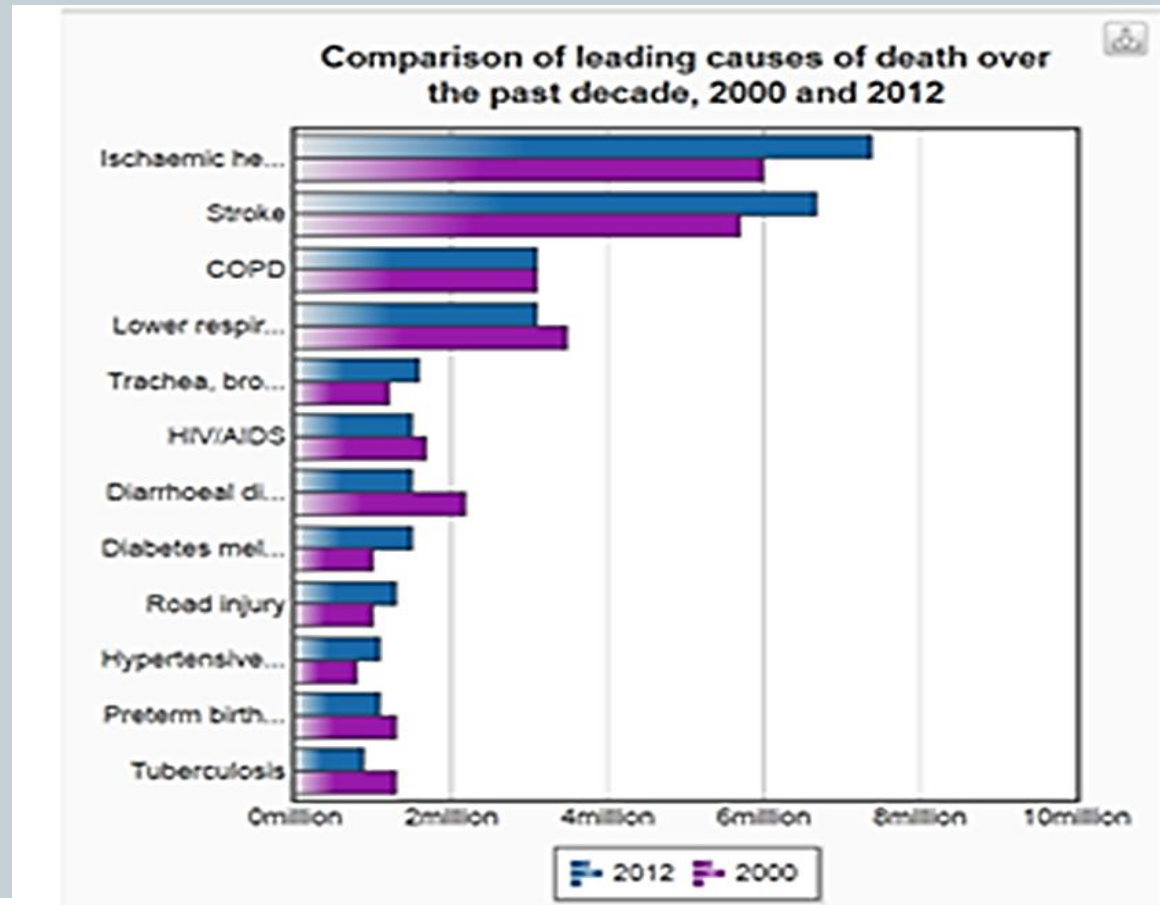
„Gesundheitsgefahren der Gegenwart“



World Health Organisation

14

„Gesundheitsgefahren der Gegenwart“



Kundenbedürfnisse

15



Pyramide der Gästezufriedenheit, Kohl&Partner 2013

Individualismus

16

„Ich bin besonders“

Der Trend:

Gäste möchten vermehrt die eigenen Wünsche umgesetzt haben. Im Mittelpunkt stehen ihre individuellen Bedürfnisse.

Treiber, die hinter diesem Trend stehen:

- Mangel der gesellschaftlichen Solidarität
- Nutzen neuer Handlungsspielräume und Wahlmöglichkeiten
- steigende Autonomie und
- gesteigertes Bildungsniveau

„Wir sind nachhaltig“

Der Trend:

Gäste legen Wert auf Nachhaltigkeit – im Hinblick auf Umwelt, eigene Gesundheit und die gesellschaftliche Entwicklung.

Treiber, die hinter diesem Trend stehen:

- Zurück zum Ursprung nach Zeit in Überfluss
- gesteigertes Gesundheitsbewusstsein als Prestigezuwachs
- gesteigertes Bildungsniveau

Wellthyness

18

„Wir sind gesund, munter und fit“

Der Trend:

Gäste legen Wert auf Gesundheit und verbinden Wellness auch mit gesundem Essen.

Treiber, die hinter diesem Trend stehen:

- Die fetten Jahre sind vorbei
- gesteigertes Gesundheitsbewusstsein als neues Prestige Objekt,
- Lebensqualität soll nachhaltig verbessert werden

Jede Stunde hat ihren Hunger

19

„Wir essen wann und wie wir Zeit haben“

Der Trend:

Fixe und immer gleichbleibende Tagesabläufe sind bereits zu einer Seltenheit verkommen. Gegessen wird ganz unterschiedlich und Personen lassen sich nur noch schwer eindeutig einer Zielgruppe zuordnen.

Treiber, die hinter diesem Trend stehen:

- Änderungen in der Arbeitswelt
- Gesteigertes Angebot
- Gelebte Flexibilität

Allergenkennzeichnung & Diversity Management

20

„Dafür gibt es keinen Bedarf – Sagt wer?“

Punkt 1:

- **Kein Bedarf wird meist von nicht Betroffenen festgestellt**

In-Group kann Barrieren und Hürden für die Out-Group nicht erkennen. Bewusstsein über Anpassungsleistung fehlt.

Einladung zum Perspektivenwechsel:

- Hinterfragen Sie, wer den Bedarf feststellt
- Sprechen Sie mit Betroffenen
- Kreieren Sie ein Angebot/ Service abgestimmt auf die Bedürfnisse der Betroffenen

Allergenkennzeichnung & Diversity Management

21

**„Das ist ein unnötiger Riesenaufwand –
oder: die verpasste Verkaufschance“**

Punkt 2:

- **Auseinandersetzung mit den Bedürfnissen möglicher (benachteiligter) Gruppen eröffnet neue Märkte**
Neue Verkaufschancen durch bewusste Analyse der Inhaltsstoffe und Zutaten.

Einladung zum Perspektivenwechsel:

- Legen Sie den Fokus auf den wirtschaftlichen Nutzen
- Neue Kundenschicht mit Rücksicht auf Ihre Bedürfnisse ansprechen
- Aufmerksamkeit wird belohnt

Allergenkennzeichnung & Diversity Management

22

**„Die sollen halt nachfragen –
oder: gleichberechtigte Teilhabe“**

Punkt 3:

- **Nachfrage bestimmt das Angebot zumindest mit**
Je öfter etwas nachgefragt wird, desto eher werden Sie es in Ihr Angebot integrieren

Einladung zum Perspektivenwechsel:

- Erleichtern Sie betroffenen Personen den Genuss in Ihrem Betrieb
- Information aktiv bereitstellen

Steigerung der Kundenzufriedenheit

23

- 10% ... unzufrieden mit dem Angebot
- 4% ... suchen Abwechslung
- 5% ... wechseln auf Empfehlung
- 9% ... Konkurrenz ist besser
- 4% ... Sonstige Gründe (z.B. Umzug, etc.)
- 68% ... fehlende Aufmerksamkeit

Blick in die Zukunft

24

- Nachvollziehbarkeit der Zutaten wird immer wichtiger
- Regionalität und Nachhaltigkeit gewinnen verstärkt an Bedeutung
- Du bist was du isst, wird wieder stärker wahrgenommen
- Nährwerte werden interessant
- ICH Bewusstsein steigt in allen Lebenslagen
- Gedanken an eine gesunde und nachhaltige Zukunft werden in die Tat umgesetzt und bewusst in Angeboten gesucht
- Diversity will auch in Ernährungsbelangen bedacht werden
- Nachfrage bestimmt noch immer das Angebot mit

VORTRAGSINHALTE

25

1. Bedürfnisse und Trends

2. Gesetzliche Grundlagen der LMIV

Die neue LMIV 1169/2011

26

Rechtlicher Rahmen:

Früher:

- (EG) Nr. 13/2000 Etikettierungsrichtlinie -> Zutatenliste
- (EG) Nr. 41/2009 Informationspflicht über (reduziertes) Vorhandensein von Gluten
- (EG) Nr. 1333/2008 VO Lebensmittelzusatzstoffe

NEU:

- (EU) Nr. 1169/2011 LMIV – Lebensmittelinformationsverordnung für nicht vorverpackte Lebensmittel

Die neue LMIV 1169/2011

27

Nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ist eine Kennzeichnung von Allergenen nach Anhang II auch für Lebensmittel verpflichtend, die ...

- ohne Vorverpackung oder auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt, Endverbrauchern oder Anbietern von Gemeinschaftsverpflegungen angeboten werden.

Die Kennzeichnungsregelung obliegt den Mitgliedsstaaten - Anforderungen der EU:

- Die Angaben gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c sind verpflichtend.
- Mitgliedsstaaten können nationale Vorschriften erlassen, auf welche Weise die Angaben bereitzustellen sind.

Die neue LMIV 1169/2011

28

AllergeneKennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht (Artikel 21 (1) b), Absatz 3.

Geltungsbeginn: 13.12.2014

Ausgangslage

29

... auf EU Ebene:

Nach Meinung der EU Kommission ist diese Information grundsätzlich schriftlich an den Endverbraucher = GAST weiterzugeben.

... auf nationaler Ebene:

Der nationale Gesetzgeber kann im Rahmen der innerstaatlichen Umsetzung aber auch andere Möglichkeiten der Informationsweitergabe vorsehen. Für die innerstaatliche Umsetzung zuständig ist in Österreich der Gesundheitsminister.

Ergebnis der nationalen Bestrebungen

30

... auf nationaler Ebene:

Grundsätzlich müssen die Informationen über enthaltene Allergene im Betrieb jederzeit verfügbar sein und sind dem Endverbraucher unverzüglich zur Verfügung zu stellen.

Dies kann schriftlich oder mündlich erfolgen!

LMIV Nationale Regelungen

31

Allergeninformationsverordnung des Bundesministers für Gesundheit (BGBl II Nr. 175/2014) veröffentlicht am 10. Juli 2014, gültig ab 13.12.2014

- § 2 Verpflichtung für Lebensmittelunternehmen, Informationen über Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, an den Endverbraucher weiterzugeben.
- § 3 Weitergabe der Information
 - (1) muss verfügbar, leicht zugänglich und unaufgefordert zur Verfügung gestellt werden.
 - (2) Verpflichtung ist auch erfüllt, wenn an gut sichtbaren Stellen deutlich und gut lesbar ein Hinweis angebracht ist, dass die Informationen auf Nachfrage mündlich erhältlich sind.

LMIV Nationale Regelungen

32

(3) Mündliche Nachfrage hat durch geschultes Personal zu erfolgen. Schulung muss alle drei Jahre wiederholt werden, Schulungsnachweise sind zu dokumentieren. Erste Schulung muss spätestens ein Jahr nach Veröffentlichung der Verordnung erfolgen.

- § 4 Dokumentation der Angaben nach § 2 (Information über Allergene) muss schriftlich erfolgen.

LMIV Nationale Regelungen

33

Weitere Kennzeichnungsregelungen

- § 5 weitere verpflichtende Angaben auf unverpackten Lebensmitteln
 - ... enthält eine Phenylalaninquelle bei Verwendung von Aspartam
 - ... kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken bei Verwendung von mehr als 10% mehrwertiger Alkohole
- § 6 bei Abgabe in Selbstbedienung müssen alle Kennzeichnungselemente für fertigverpackte Lebensmittel angebracht werden (Zutatenverzeichnis, MHD, Allergene).

Ergänzung der LMIV 1169/2011 auf nationaler Ebene

34

...durch zwei Leitlinien

- Leitlinie für die Personalschulung über die Allergeninformation (BMG-75210/0017-II/B/13/2014) vom 24.07.2014
- Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offenen Waren“) im Sinne der Allergeninformationsverordnung (BMG-75210/0017-II/B/13/2014 vom 24.07.2014
- veröffentlicht im BMG-75210/0029-II/B/13/2014 vom 07.10.2014

Geltungsbereich

35

der Unternehmensbegriff wird nach EU-Recht mit Kontinuität der Aktivität und dem Organisationsgrad definiert, daher ...

- **GILT FÜR**

Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen **jeder Art** (darunter auch Fahrzeuge oder fest installierte oder mobile Stände) wie Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen, in denen **im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit** Lebensmittel für den unmittelbaren Verkauf an den Endverbraucher zubereitet werden.

- **GILT NICHT**

für den Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen (mitgebrachte Kuchen bei Schulveranstaltungen)

Verantwortung

36

Stufenregelung

- **Die Lebensmittelunternehmer ...**
stellen sicher, dass Informationen über **nicht vorverpackte Lebensmittel**, die für die Abgabe an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind, an den Lebensmittelunternehmer übermittelt werden, der die Lebensmittel erhält, damit erforderlichenfalls **verpflichtende Informationen** über das Lebensmittel **an den Endverbraucher weitergegeben werden können**.

VORTRAGSINHALTE

37

1. Bedürfnisse und Trends

2. Gesetzliche Grundlagen der LMIV

3. Allergien versus Unverträglichkeiten

Was sind Allergene?

38

Allergene sind ...

- fast immer Eiweiße oder Eiweißverbindungen
 - Allergene sind Bestandteile in Zutaten
 - dem Körper von Außen zugeführt
 - können bei Erstkontakt zu Sensibilisierung des Immunsystems führen
 - Zukünftiger Kontakt kann zu Reaktionen im Körper führen
 - Immunsystem reagiert und löst Allergie-Symptome aus
-
- Achtung: Kreuzallergien bei Pollenallergikern

Allergie versus Intoleranz

39

LEBENSMITTEL-ALLERGIE

- Eiweißverbindung als Auslöser
- Immunsystem angegriffen
- Antikörperbildung bei Erstkontakt
- Reaktion kann auch verzögert auftreten

Tritt selten AUF

NAHRUNGSMITTEL-INTOLERANZ

- Häufig ein Enzymdefekt
- Verdauungsprobleme / Abbaufekt
- Kleine Mengen meist verträglich
- Keine Immunreaktion

Sehr verbreitet

Echte Allergien

40

Echte (Nahrungs-) Allergien sind Lebensmittelallergien

- Immunologisch vermittelt
- Systemische Reaktionen überall im Körper
- Risiko Anaphylaxie = Schock -> akute Lebensbedrohung
- sind nicht heilbar
- Behandlung besteht im Vermeiden
- Spuren können bereits bedrohlich sein

Stolperfallen

- Einkauf
- Kindergarten, Schule, Kantine
- Einladung, Feste
- Essen gehen, Urlaub

Allergie bzw. Autoimmunerkrankung

41

Zöliakie/Sprue

- Zöliakiekranken **müssen Gluten** - das Klebereiweiß aus Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste und zT. Hafer - strikt **meiden**.
- Das in best. Getreidesorten enthaltene **Klebereiweiß** führt bei Betroffenen hauptsächlich durch die ausgelöste Immunantwort zu einer Schädigung sowie Oberflächenverlust der Dünndarmschleimhaut.
- **Beschwerden:**
Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Müdigkeit, Abgeschlagenheit bis hin zu Eisenmangel

Intoleranzen

42

Laktose-Intoleranz

- Die Milchzuckerunverträglichkeit beruht auf einem **Enzymmangel**. Betroffene Menschen können die in Milch und Milchprodukten enthaltene Laktose nicht richtig verdauen.
- Andere Milchprodukte werden besser bis gut vertragen. Dazu zählen unter anderem Hart-, Schnitt-, Weich- und Sauermilchkäse (relativ geringer Laktosegehalt).
- **Beschwerden:**
Darmbeschwerden wie Blähungen, Krämpfe und Durchfall.



Über eine gemischte Kost werden bis zu
170 verschiedene Stoffe aufgenommen,
die eine Allergie verursachen können!!!

VORTRAGSINHALTE

44

1. Bedürfnisse und Trends

2. Gesetzliche Grundlagen der LMIV

3. Allergien versus Unverträglichkeiten

4. 14 Allergene lt. VO

Quellen der Allergene

45

Eine Zutat

sind all die Bestandteile eines Gerichtes, die im Rezept stehen, bzw. die einem Gericht bewusst hinzugefügt werden.

Häufigste Auslöser für allergische Schocks in Gastronomiebetrieben:

- Der Gast erwartete nicht, dass die Zutat im Gericht vorhanden sein könnte.
- Der Gast wurde falsch von einem Mitarbeiter des Restaurants informiert.

Quellen der Allergene

46

Spuren gelten nicht als Zutat!

- Enthält das Etikett eines Herstellers neben der Kennzeichnung der Allergene darüber hinaus den Zusatz „**kann Spuren von enthalten**“, muss darüber nicht informiert werden, weil Spuren nicht als Zutat im Sinne der LMIV gelten.

VORSICHT BEI DER INFORMATION IHRER GÄSTE

Niemals eine Auskunft geben, die nicht zuverlässig sicher ist!

Allergenkennzeichnung Anhang II

47

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien	oder Unverträglichkeiten auslösen
Milch oder Laktose	Glutenhaltiges Getreide
Fisch	Sellerie
Krebstiere	Senf
Eier von Geflügel	Sesamsamen
Schalenfrüchte = Nüsse	Schwefeldioxid und Sulfite
Erdnüsse	Sojabohnen
Lupinen	Weichtiere

Allergene

48

A Glutenhaltiges Getreide & Getreideprodukte



Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
GLUTEN	Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern	Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl	Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Wurstwaren, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade	Zöliakie: Gluten aus allen nebenstehenden Getreidesorten und Erzeugnissen daraus müssen gemieden werden. Allergie: hauptsächlich Weizenallergie ist relevant.

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Allergene

49

B Krebstiere



Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
KREBSTIERE	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimps-Paste u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi	Krebstiere und Weichtiere enthalten den gleichen Allergieauslöser und sind daher zu meiden Achtung: bei asiatischen Gerichten

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Allergene

50

C Ei & Eierzeugnisse



Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
Ei	Eier von Geflügel	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrieree, pasteurisiertes Ei, (Ovo-)Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 Lysozym (Ei)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts (z.B. Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Meringue, Baiser, Wein, Likör, Ovomaltine, Simplese	Achtung: bei glasierten Backwaren

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Allergene

51

D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse



Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
FISCH	Alle Fischarten, Kaviar	Omega3-Öl, Fischgelantine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste	Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato	Auch Fischgeruch und -dämpfe können im Einzelfall bei hochgradigen Allergikern zu Beschwerden führen, daher ggf. Fischallergiker nicht in die Nähe zur Küche platzieren Kontamination z.B. durch gleiches Frittierfett vermeiden

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Allergene

52

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
SOJA	Alle Sorten von Sojabohnen	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein = Fleischersatz), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art	Unbedenklich: raffiniertes Sojaöl, E 479b thermoxidiertes Sojaöl Achtung: bei asiatischen und vegetarischen Gerichten

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Allergene

53

F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse



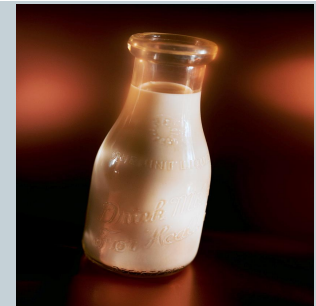
Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
SOJA	Alle Sorten von Sojabohnen	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein = Fleischersatz), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art	Unbedenklich: raffiniertes Sojaöl, E 479b thermoxidiertes Sojaöl Achtung: bei asiatischen und vegetarischen Gerichten

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Allergene

54

G Milch oder Laktose



Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
MILCH	Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, Niterkibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchzucker, Molken(protein), Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink, Trinkschokolade, Simplesse	Unbedenklich: Milchsäure, Lactit, Laktat

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Allergene der Kuhmilch

55

MILCHEIWEISSALLERGIE

- Allergen: Kasein
- Für Milcheiweißallergiker sind laktosefreie Produkte ungeeignet
- Milcheiweiß kann in kleinsten Mengen Beschwerden auslösen
- Kein Ersatz: Ziegen-, Schafs-, Stuten-, Büffel-, oder Kamelmilch
- Kennzeichnungsausnahmen: Anhang II beachten
- Milchersatz bei Milcheiweißallergie: Getreidedrinks + Calcium wie zB. Reis-, Hafer-, Dinkel-, Hirsedrinks, Sojadrinks, Kokosmilch, Hanfmilch
- Statt Butter - milcheiweißfreie Margarine

Allergene der Kuhmilch

56

MILCHZUCKERUNVERTRÄGLICHKEIT - LAKTOSEINTOLERANZ

- Beschwerden nur im Magen-Darm-Trakt
- Kleine Mengen verursachen keine Beschwerden
- Hinweis: Butter, Butterschmalz, Hartkäse- und Schnittkäse, Sauermilchkäse sind praktisch laktosefrei!
- Ersatz bei Milchzuckerunverträglichkeit: laktosefreie Produkte und Getreidedrinks
- Kein Ersatz: Ziegen-, Schafs-, Stuten-, Büffel-, oder Kamelmilch

Allergene

57

H Schalenfrüchte



Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
NÜSSE	Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse,	Gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, geröstete Nüsse, Nussöle	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee	Achtung: Erdnüsse sind keine Nüsse, sondern Hülsenfrüchte Selten allergieauslösend und nicht deklarationspflichtig: Muskatnuss, Kokosnuss, Pinienkerne

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Allergene

58

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
SELLERIE	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen/Kräutermischungen), Selleriesalz	Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)	Sellerie ist als Gewürz weit verbreitet Ersatz für Knollensellerie: Petersilienwurzel, für Selleriegewürz: Liebstöckel

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Allergene

59

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
SENF	-	Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken	-

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Allergene

60

N Sesam und Sesamerzeugnisse



Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
SESAM	-	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl	Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts	Achtung: bei asiatischen, türkischen, orientalischen und vegetarischen Gerichten

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Allergene

61

O Sulfite



Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)
SULFITE	E 220 - E 228 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg	Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Allergene

62

P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Allergieauslöser		Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
LUPINEN (AUCH WOLFSBOHNE ODER FEIGENBOHNE GENANNT)		Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze	Achtung: Lupine wird als Ersatz für Soja eingesetzt und kommt häufig in diätetischen Nahrungsmitteln (z.B. glutenfreien Brot vor)

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Allergene

63

R Weichtiere



Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)
WEICHTIERE	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Boullaibaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Stand 11.07.2014 Service Dokument_Liste_Gesundheiten_Kennzeichnungspflichten_WKO_Gastronomie

Süßungsmittel

64

Enthält eine Speise/Getränk das Süßungsmittel Aspartam (NutraSweet, Canderel, bzw. E-951) ist der Hinweis: „Enthält eine Phenylalaninquelle“ (lebensgefährlich für Menschen, die an der Stoffwechselkrankheit „Phenylketonurie“ leiden) anzubringen.

kalorienarmes Erfrischungs-
getränk mit Zitronen- und
Limettengeschmack, mit
Süßungsmitteln
Zutaten: Wasser, Kohlensäure,
Säuerungsmittel Citronensäure,
natürliches Zitronen- und
Limettenaroma, Säureregulator
Natriumcitrate, Süßstoffe
[Natriumcyclamat, Aspartam
(enthält eine Phenylalaninquelle),
Saccharin-Natrium].

Mehrwertige Alkohole

65

Bei über zehn Prozent zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (das betrifft in erster Linie Zuckerersatz wie Sorbit, Xylit oder Mannit) ist der Hinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ deutlich anzubringen.



VORTRAGSINHALTE

66

1. Bedürfnisse und Trends
2. Gesetzliche Grundlagen der LMIV
3. Allergien versus Unverträglichkeiten
4. 14 Allergene lt. VO
5. Erstellung der Dokumentation

Woher beziehen Sie die Informationen

über allergene Stoffe in Ihren Produkten?

67

Verpackte Lebensmittel:

- Hersteller sind verpflichtet, jene Zutaten, die in eine der 14 Kategorien des Anhang II fallen, in der Zutatenliste auf dem Etikett bzw. der Verpackung deutlich hervorzuheben.

Unverpackte Lebensmittel

- Produktinformationsblätter für weiterverarbeitende LebensmittelunternehmerInnen.
- Verkauf durch den Einsatz von Fernkommunikationstechniken (Webshop)
- Verlinkung auf alle verpflichtenden Allergie-Angaben bei den jeweiligen Zutaten.

Woher beziehen Sie die Informationen

über allergene Stoffe in Ihren Produkten?

68

Horeca Select Früchte Müsli
(Gesamtfruchtanteil 22% wird aus
ausgesuchten Zutaten höchster
Qualität zubereitet).

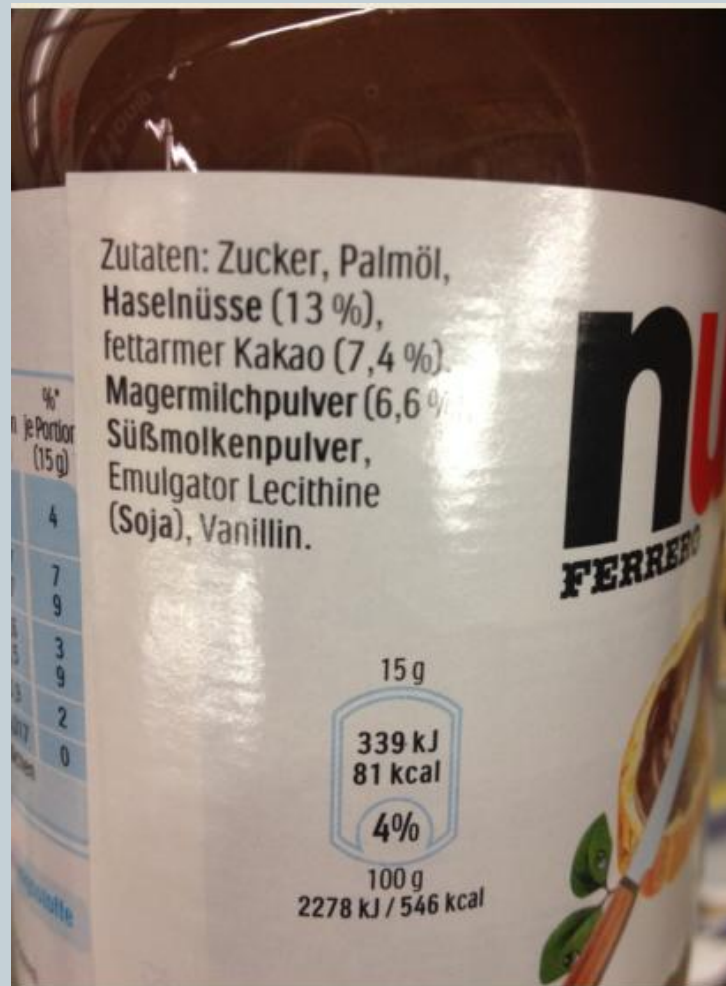
Zutaten: Weizenflocken,
ungeschwefelte Rosinen,
Haferflocken, Gerstenflocken,
Sonnenblumenkerne,
Roggenflocken, Leinsamen, roher
Rohrzucker; Haselnussstückchen,
getrocknete Dattelstückchen,
gefriergetrocknete Erdbeer- u.
Himbeerstückchen, getrocknete
Apfelstückchen.

Horeca Select Früchte Müsli
(Gesamtfruchtanteil 22% wird aus
ausgesuchten Zutaten höchster
Qualität zubereitet).

Zutaten: **Weizenflocken**,
ungeschwefelte Rosinen,
Haferflocken, Gerstenflocken,
Sonnenblumenkerne,
Roggenflocken, Leinsamen,
roher Rohrzucker;
Haselnussstückchen,
getrocknete Dattelstückchen,
gefriergetrocknete Erdbeer- u.
Himbeerstückchen, getrocknete
Apfelstückchen.

Woher beziehen Sie die Informationen über allergene Stoffe in Ihren Produkten?

69



Woher beziehen Sie die Informationen

über allergene Stoffe in Ihren Produkten?

70

Wie werden Sie als Metrokunde unterstützt?

- Artikelinfo zur Rechnung
- Bestellliste inkl. Allergenkennzeichnung
- Webshop inkl. Allergenkennzeichnung
- Lieferschein inkl. Allergenkennzeichnung

LMIV Info Abruf bei METRO

Bei METRO können Sie die LMIV Daten über die folgenden Schnittstellen abfragen. Für mehr Informationen klicken Sie bitte auf das entsprechende Bild.



Woher beziehen Sie die Informationen

über allergene Stoffe in Ihren Produkten?

71

Wie werden Sie als Metrokunde unterstützt?

- LMIV Artikelcheckpoint
- LMIV Hotline
- Allergenbroschüre

LMIV Info bei METRO

ARTIKEL-CHECKPOINT



Zur Allergen-Datenbank >

ARTIKEL-INFO ZUR RECHNUNG

METRO
Cash & Carry Österreich GmbH
Metro Platz 1
2331 VOESENDORF
KTO 00204130894 BLZ 31000 RBI
IBAN: AT283100000204130894
SWIFT: RZBAATWW

RECHNUNG
KUNDE: 0010/1
0007

TELEFON 01 /69080
TELEFAX 01 /6992660
WWW.METRO.AT

LIMIT 1500,00/ 1500,00

EAN ARTIKEL-NUMMER ARTIKEL-BEZEICHNUNG

Alle Infos zu Ihren Rechnungsartikeln >

DOWNLOADS



Infobroschüre und mehr... >

METRO LMIV HOTLINE



Rufen Sie uns an >

Dokumentation

Wie muss die Dokumentation aussehen?

72

Ablauf

- Zutaten in der Zutatenliste festhalten
- in Excel oder handschriftlich in einem Ordner ablegen
- digital mittels Software

Vorsicht

- Allergeninformationen immer auf aktuellem Stand halten
- Insbesondere Änderungen des Sortiments, der Zusammensetzung der Produkte sowie bei Änderung der verwendeten Zutaten berücksichtigen.
- TAGESANGEBOTE

Erstellung der Zutatenliste

73

Dokumentationsblatt / Allergene

Gericht:

[illegible]

VORTRAGSINHALTE

74

1. Bedürfnisse und Trends

2. Gesetzliche Grundlagen der LMIV

3. Allergien versus Unverträglichkeiten

4. 14 Allergene lt. VO

5. Erstellung der Dokumentation

6. Workshop – Erstellung der Dokumentation

WORKSHOP Anleitung

75

Erarbeitung der Dokumentationsblätter

- Aufteilung in Gruppen zu max. 8 – 10 Personen
- Bestimmen Sie einen Gruppensprecher
- Überlegen Sie sich Rezepturen, die anhand der Waren aus dem Warenkorb möglich sind
- Dokumentieren Sie diese Rezepturen in den Dokumentationsblättern
- Notieren Sie sich Fragen, die während der Erarbeitung aufgetreten sind
- Vorstellung der Rezepturen inkl. Allergene im Plenum
- Vorstellung der Fragen durch den Gruppensprecher im Plenum – gemeinsame Auflösung

VORTRAGSINHALTE

76

1. Bedürfnisse und Trends
2. Gesetzliche Grundlagen der LMIV
3. Allergien versus Unverträglichkeiten
4. 14 Allergene lt. VO
5. Erstellung der Dokumentation
6. Workshop – Erstellung der Dokumentation
7. Schriftliche vs. mündliche Kommunikation

Kommunikation mit dem Gast

77

Variante 1: Schriftliche Information

Variante 2: Mündliche Information mit Vorbedingungen

Für beide Möglichkeiten gilt:

- Überprüfung der Rezeptur (Zutaten) auf die 14 allergenen Stoffe (Rohwarenstatus)
- Gültig für jedes hergestellte Produkt oder jede Produktgruppen
- Unter Einschluss von tagesaktuellem Angebot
- Diese Evaluierung ist zu dokumentieren!
- Kein ausschließlicher Akt der Bürokratie, sondern auch Sicherheit!

Kommunikation mit dem Gast

78

Schriftlich

- Die Infos über die 14 allergene Stoffe müssen verfügbar, leicht zugänglich und unaufgefordert zur Verfügung gestellt werden
- Rezeptur/Zutatenüberprüfung auf 14 allergene Stoffe laut Anhang II

Die Informationen könne auf folgende Weise zur Verfügung gestellt werden:

- Speise- oder Getränkekarte
- Preisverzeichnis
- Aushang
- Schild in der Nähe des Lebensmittels
- in elektronischer Form

Es ist KEINE Personalschulung erforderlich

Möglichkeiten der Informationsweitergabe

bei der schriftlichen Variante

79

MÖGLICHKEITEN

Anhand des Buchstabencodes entsprechend der Empfehlung des BMG vom 07.10.2014

Mittels Symbolen (siehe auch Deutschland)

Allergeninformation: mittels der Deklaration des allergenhaltigen Lebensmittels in der Beschreibung des Gerichtes

Möglichkeiten der Informationsweitergabe

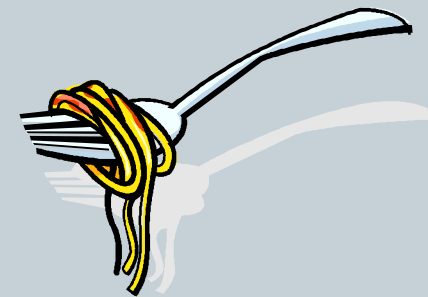
bei der schriftlichen Variante

80

MÖGLICHKEIT: Verwendung des Buchstabencodes

Führen Sie unter jedem Gericht an, welches der 14 Hauptallergene als Zutat verwendet wird:

- Spaghetti Carbonara A, C, G



Möglichkeiten der Informationsweitergabe bei der schriftlichen Variante

81

MÖGLICHKEIT: Verwendung des Buchstabencodes

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code ¹⁾	steht für
glutenhaltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich ^{**) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose¹⁾; b) Maltodextrine auf Weizenbasis¹⁾; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs}
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹⁾ ; b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht. Siehe dazu nähere Erläuterungen im nationalen Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.

^{*)} nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

^{**) in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG.}

Möglichkeiten der Informationsweitergabe bei der schriftlichen Variante

82

MÖGLICHKEIT: Verwendung des Buchstabencodes

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code ^{*)}	steht für
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

^{*)} nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

Möglichkeiten der Informationsweitergabe bei der schriftlichen Variante

83

MÖGLICHKEIT: Verwendung von Symbolen

Arbeiten Sie mit Symbolen



Möglichkeiten der Informationsweitergabe

bei der schriftlichen Variante

84

MÖGLICHKEIT: Deklaration der Allergene

Nennen Sie die verwendeten Hauptallergene im Namen des Gerichtes

- Frühlingssalat mit frischem Topfen und Walnüssen
- Bananensplit mit Mandelsplittern, Pistazien und Obers
- Erdnüsse in offenen Schalen
- Eier im Glas
- Spiegeleier
- Räucherlachs

Beispiele der Informationsweitergabe

bei der schriftlichen Variante

85

Cafe Latte

G



Trinkschokolade

G

ACHTUNG bei der Zugabe von Keksen:

Darin können sich weitere allergene
Stoffe befinden:

zB: A, C, E, G, H



Beispiele der Informationsweitergabe

bei der schriftlichen oder mündlichen Variante

86

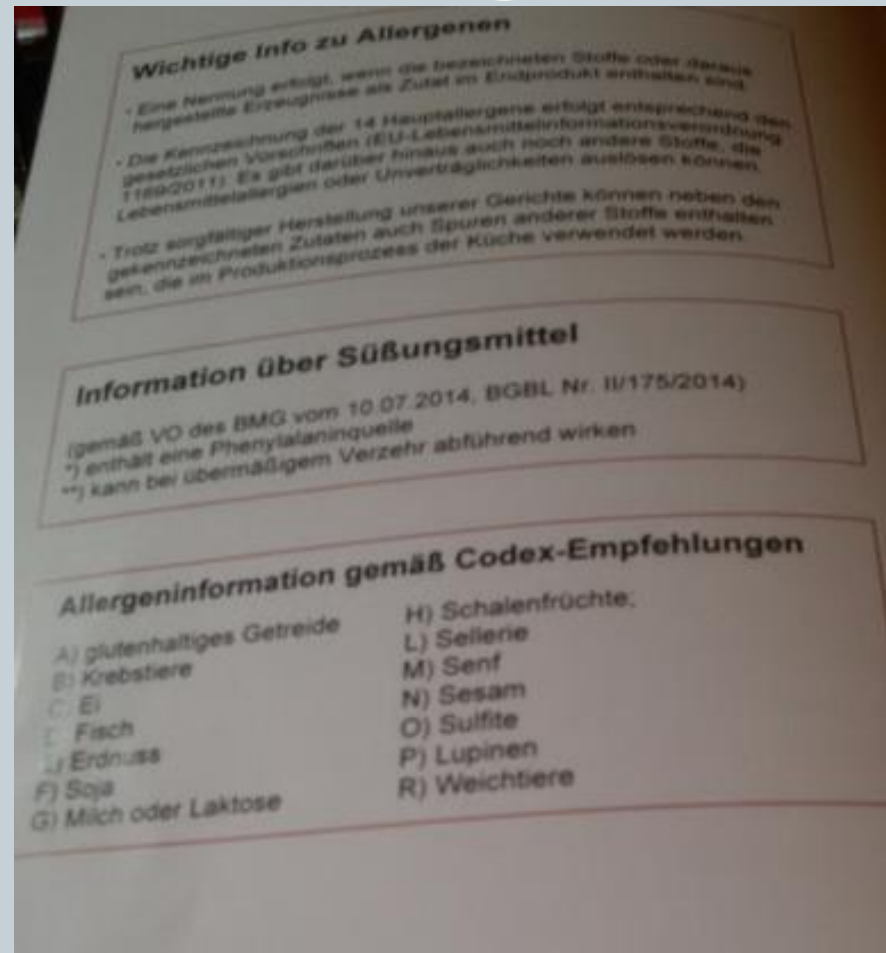
	Page
Before Dinner	1
Starters & Soups	3
Salads	9
Chili	9
Kids Corner	11
Salud Burger	11
Mexican Hits	13
Mexican Favorites	15
Caribbean Food (aus dem Wok)	15
Fajitas for Two	17
Ribs	17
Wings	19
Ribs & Wings	19
Baked Potatoes	19
Steaks	21
Sideorders	23
Sweets	23

Regular Margarita - Tequila, Triple Sec, Zitrone, Lime Juice	7,20
Golden Margarita - Golden Tequila, Triple Sec, Zitrone, Lime Juice	7,50
Tequila Sunrise - Tequila, Lime Juice, Grenadine, Orangensaft	7,20
Campari Cocktail - Campari, Wodka, Angustura	6,20
Martini Cocktail - Gin, Martini dry, grüne Olive	6,20
Manhattan, sweet - Canadian Club, Martini rosso, Angustura	6,20
Manhattan, dry - Canadian Club, Martini dry, Angustura	6,20
Americano - Martini rosso, Campari, Soda	6,20
White Lady - Gin, Cointreau, Zitronensaft	6,20
Between the Sheets - Rum, Brandy, Cointreau, Zitronensaft, Zucker	6,20

Beispiele der Informationsweitergabe

bei der schriftlichen Variante

87



Alexandra Truppe MBA, CMC

Gastronomieberatung | Hotelberatung

Beispiele der Informationsweitergabe

bei der schriftlichen Variante

88



Alexandra Truppe MBA, CMC

Gastronomieberatung | Hotelberatung

Beispiele der Informationsweitergabe

bei der schriftlichen Variante

89



Zusätzliche Nennung soll vor Haftungsrisiko schützen

90

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften der EU-LMIV 1169/2011. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Informationsweitergabe

bei der mündlichen Variante

91

Mündlich

- Schriftlicher Hinweis oder Aushängeschild im Gastraum: „Lieber Gast! Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten“.
- Bestimmung einer oder mehrerer beauftragter Personen, die Anfragen im Sinne der LIMIV behandeln. Das können auch Sie selbst sein.
- Während der gesamten Öffnungszeiten des Betriebes muss zumindest eine beauftragte Person verfügbar sein, die Auskunft auf Anfrage erteilen kann.

Informationsweitergabe

bei der mündlichen Variante

92

Mündlich

- Schriftlicher Hinweis oder Aushängeschild im Gastraum: „Lieber Gast! Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten“.
- Bestimmung einer oder mehrerer beauftragter Personen, die Anfragen im Sinne der LIMIV behandeln. Das können auch Sie selbst sein.
- Während der gesamten Öffnungszeiten des Betriebes muss zumindest eine beauftragte Person verfügbar sein, die Auskunft auf Anfrage erteilen kann.

Informationsweitergabe

bei der mündlichen Variante

93

Mündliche Weitergabe der Information erfordert ...

- die schriftliche Zurverfügungstellung der Information für die Mitarbeiter (Zutatenliste).
- die Schulung der MitarbeiterInnen durch den/die Unternehmerin bzw. dafür bestimmte Personen oder externe ExpertInnen.

Beispiele der Informationsweitergabe

bei der mündlichen Variante

94



Schulung der MitarbeiterInnen

Leitlinie Personalschulung

95

Zwei Möglichkeiten:

- Die Schulung muss durch einen Allergen-Fachmann in Ihrem Betrieb oder
- durch eine externe Stelle (AGES oder WKO) durchgeführt werden.

Wer ist ein Allergen-Fachmann:

- Sie selbst, der Standortleiter, der Geschäftsführer, der Küchenchef, der Serviceleiter ...

WICHTIG:

- „Lieber Gast! Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten“.

Schulung der MitarbeiterInnen

Leitlinie Personalschulung

96

Schulungsthemen

- Was ist eine Allergie bzw. Unverträglichkeit und welche Auswirkungen hat diese Sensibilisierung im Hinblick auf das Auslösen einer allergischen Reaktion bzw. Unverträglichkeit
- Kenntnisse über die Liste der allergenen Stoffe gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 LMIV
- Kenntnisse über die Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und die Art und Weise der Weitergabe an den Endverbraucher.

Häufigkeit der Schulung

- Wiederholung alle 3 Jahre

Schulung der MitarbeiterInnen

Leitlinie Personalschulung

97

Die DOKUMENTATION soll:

- Ort, Datum und Uhrzeit der Schulung
- die Teilnehmer
- das Schulungsthema/das Lernziel
- die Schulungsdauer und
- die Vortragenden
- in Form einer Liste umfassen.

Risikominderung

98

- Nachweis eines „Allergenemanagementkonzeptes“
- ständige Produktprüfung (i. R. d. Sorgfaltspflicht)
- Qualitätssicherung (analog zu HACCP, QM)
- Aufbewahrung der Schulungsnachweise

Haftungen

99

- (persönliche) Haftung liegt beim Abgebenden
- Haftung ist unabhängig vom Verschulden
- Beweislast liegt beim Abgebenden
 - LMIV (EU) 1169/2011 Art. 8
- Strafraumen bis € 50.000,-

VORTRAGSINHALTE

100

1. Bedürfnisse und Trends
2. Gesetzliche Grundlagen der LMIV
3. Allergien versus Unverträglichkeiten
4. 14 Allergene lt. VO
5. Erstellung der Dokumentation
6. Workshop – Erstellung der Dokumentation
7. Schriftliche vs. mündliche Kommunikation
9. Softwareanbieter & weiterführende Links

Softwareanbieter - foodnotify

101



Softwareanbieter - foodnotify

102



Telefon: +43650 33 46 550
Email: office@foodnotify.com
www.foodnotify.com

EU-LMIV 13.12.2014

**Allergeninformation
in Speisekarten**

14 Hauptallergene

**Produktblatt für
behördliche Überprüfung**

**Schriftliche
Dokumentation**



Über 20.000 Zutaten abrufbar

- Inkl. Fertigprodukte
- Mit zugeordneten Allergenen und Nährwerten
- Eigene Zutaten selbst erfassen und in eine eigene Datenbank aufnehmen



Einfaches Rezeptmanagement

- Über 1.000 Standardrezepturen
- Produktblätter für die Behörde
- Rezeptkategorisierung



Ausdruck deiner Speise/Cateringkarten

- Personalisieren (z.B. Logo)
- Pdf oder Word File – zur Weiterverarbeitung



Datensicherheit

- Deine Rezepte sind nur für dich einsehbar und über eine sichere Verbindung geschützt



Kosten

- Verschiedene Abonnements schon ab € 29,00 pro Monat
- Kostenloser Test nach Registrierung

Softwareanbieter - foodnotifiy

103



Einfacher geht's nicht!



Zutaten Liste

Garnele roh	200
Lachs roh	200
Miesmuschel gekocht	1
Weißwein trocken	1
Parmesan mind. 30% Fett i. Tr.	20
Sahne 30% Fett	150

Notizen zur Zubereitung des Rezepts

Berechne Werte

Verändert. Bitte drücke den Berechnen Button zu aktualisieren.

Allergene



Nährwerte (pro Person)

Kalorien	1886 kcal	Fett	86 g
Zucker	5,8 g	Eiweiß	124 g

1 Hinzufügen deiner Zutaten zu deinem Rezept

2 Drücke "Berechne Werte", um die Allergene und Nährwerte anzuzeigen

3 Speichere, drucke oder exportiere deine Daten in Word oder PDF

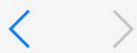
Allergenkennzeichnung leicht gemacht mit foodnotifiy.com

NICHT MIT UNS

www.solutionsforchefs.com



Die wahrscheinlich
bestausgebildete Küchenhilfe der Welt!



Suchen

Muss mit Suchbegriff starten

Speisefolge

Nichts ausgewählt

Hauptkomponenten

Nichts ausgewählt

Kostform

Nichts ausgewählt

Frei von

Nichts ausgewählt

Saisonen

Nichts ausgewählt

Geschäftsbereich

Unikit-Gerichte

Conveniencegrad



709 kCal

Bratwurst mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffelpüree



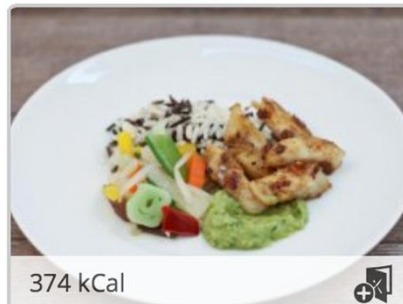
482 kCal

Brokkoli-Karfiol-Auflauf mit Gnocchi und Tomatensauce



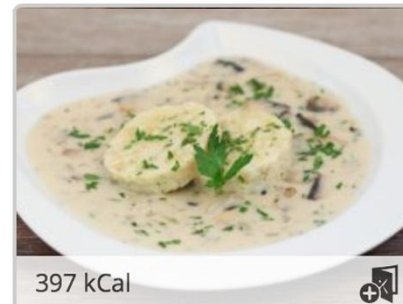
552 kCal

Butterschnitzel mit Kartoffelpüree und Gemüse



374 kCal

Cajun spiced



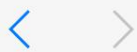
397 kCal

Champignon ala creme



411 kCal

Dreierlei Penne mit



SFC Entwicklungsküche

Gesunder Genuss

<< 21.10.2013 - 27.10.2013 >>



Mo 21. OKT 2013	Di 22. OKT 2013	Mi 23. OKT 2013	Do 24. OKT 2013	Fr 25. OKT 2013	Sa 26. OKT 2013	So 27. OKT 2013
Suppentopf						
Kräftige Rindssuppe m	Minestrone.	Bärlauchcreme Suppe	Afrikanischer Bohnent	Broccolicremesuppe.	Knoblauchsuppe mit C	Rindsuppe BIO Pistazienockerl
Vorspeisen und Salate						
Bewertes-Begehrtes						
Selchfleischknödel mit Rote Rübensalat	Geschmorte Kalbsvöge Schnittlauch-Kartoffel	Kalbsragout Marengo. Dinkelspätzle. Gemüsebouquet	Hühner Schnitzel geba Blattsalat mit Karotte	Gedünstete Hühnerke Zucchinireis Blattsalat Dressing Salatkrönung	Putensteak natur Champignonsauce. Kartoffelkroketten Gemüse Paprika-Karot	Gemüsestrudel Kräutertopfcreme Blattsalat Dressing Salatkrönung
Gemischtes Allerlei						
Butterschnitzel mit Kal	Zartes Bindegeschmetz	Gegrillte Hühnerbrust	Gemüsalaihen	Ofenlache	Beisaufauf Trautman	Gehratene Kalbsbrust

Quellen und weiterführende Links

107

- <http://eur-lex.europa.eu>
- www.ris.bka.gv.at/
- www.wko.at
- www.allergeninfo.at
- www.bmg.gv.at
- www.allergensymbolik.de
- www.forumgesundheit.at
- www.trendwatching.com
- www.gesundheit.gv.at
- www.who.int/mediacentre/factsheets/fs310/en

*Brennpunkt:
Allergene in Lebensmitteln*

Nutzen Sie meine
persönliche Beratung vor Ort
in Ihrem Betrieb!



Alexandra Truppe

Gastronomieberatung
Hotelberatung

Alexandra Truppe MBA, CMC

www.alexandra-truppe.at | office@alexandra-truppe.at

Tel: +43 664 96 41 345

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne
persönlich zur Verfügung.

Alexandra Truppe MBA, CMC

Gastronomieberatung | Hotelberatung

Strozzigasse 32-34/2/8 • 1080 Wien • Austria

Tel: +43 664/964 13 45

office@alexandra-truppe.at

www.alexandra-truppe.at

First Class Counselling

Stand April 2015 – alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und
vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.