

Unternehmermagazin für Gastronomie, Hotellerie und Kaffeehäuser

Bitte Suchbegriff eingeben...

Suchen

[Start](#) [Infrastruktur](#) [Business](#) [F&B](#) [Wirtschaft | Politik](#) [Branchentalk](#) [Top-Partner](#) [Service](#)

KÜCHE

Staatsfeind Nummer 1: Allergene

10. September 2014, 8:40

Der Countdown läuft. Ab 13. Dezember 2014 müssen alle Gemeinschaftsverpfleger gemäß der neuen Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) die gesetzlich festgelegten Allergene bei ihren Gerichten für die Konsumenten sichtbar und verständlich ausweisen. Der österreichische Business Software Spezialist KOST bietet dafür eine praktikable Lösung.

Die Business Software bildet nicht nur sämtliche Abläufe rund um Warenwirtschaft, Verwaltung und Organisation in einem einzigen System ab. Sie ermöglicht auch, alle Allergene sowie Nährwerte und Zusatzstoffe, mit der Option einer beliebigen Erweiterung, effizient und lückenlos vom Einkauf über die Rezepturen bis zum ausgedruckten Menüplan darzustellen. Renommierte Unternehmen wie Bayer Gastronomie, Airbus Helicopters und Ramada setzen bereits seit Jahren auf die Software und das Know-how von KOST. „Unsere Lösung ermöglicht den Gemeinschaftsverpflegern, das gesundheitliche Wohl von Gast und Mitarbeiter durch die Auszeichnung gemäß der LMIV zu gewährleisten. Gleichzeitig hilft das System, die Effizienz in allen relevanten Abläufen zu steigern“, erklärt Michael Cikerle, Gründer und CEO der KOST Software GmbH.

Der Feind liegt heutzutage auf dem Teller. Nach einer Studie der European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) leiden rund 17 Millionen Europäer an einer Lebensmittelallergie – Tendenz steigend. Sieben von zehn Allergien werden beim Essen außer Haus ausgelöst. Die 2011 beschlossene LMIV hat die Gesundheit der Verbraucher zum Ziel. Für Groß- und Systemverpfleger bringt die neue Verordnung allerdings Unsicherheit und großen Aufwand mit sich. Denn von der Rezepterstellung bis zur Verwaltung der Informationen muss der Umgang mit allen Lebensmitteln und Waren an die gesetzlichen Vorgaben angepasst werden. Dabei stellen sich viele Fragen: Wie ist eine lückenlose Dokumentation vom Einkauf bis zum fertigen Gericht durchführbar? Wie viele Ressourcen sind notwendig und zugleich wirtschaftlich? Woher kommen die zuverlässigen Daten? „Mit unserer Softwarelösung ist die Auszeichnungspflicht eine Chance für die Gastronomie, ein ausgeprägtes Bewusstsein für gesunde Ernährung zu schaffen, aber auch die Transparenz zu steigern, um so das Vertrauen der Gäste in die Gastronomie zu stärken“, so Cikerle.

KOST Produktdatenbank

Ein zentrales Element der KOST Business Software ist eine umfassende Produktdatenbank, die seit 2013 erarbeitet wird. In dieser werden Produzentenartikel mit allen verpflichtenden Angaben laut LMIV wie Zusatzstoffe, Allergene und Nährwerte sowie zusätzliche Informationen wie etwa „MSC“, „vegetarisch“, „vegan“ oder „Fair trade“ verwaltet. Die Aktualisierung der Datenbank wird von den Produzenten über verschiedene automatisierte Übermittlungswege durchgeführt. Die Produktinformationen können von KOST Kunden über ein Downloadportal in die eigene KOST Datenbank übernommen werden. Die detaillierten Werte lassen sich in Folge bei der täglichen Arbeit in allen Prozessschritten der KOST Business Software einbinden – vom Einkauf über das Rezepturen-Management bis hin zur Menüplanung und Speisenauszeichnung. Zusätzlich können mit den Werten auch die Anforderung für den Fernabsatz laut LMIV – Webshops, Konferenzservice und Lieferservice – umgesetzt werden.

Lebensmittelkennzeichnung leicht gemacht – ein erfolgreicher Praxiseinsatz

Der Großverpfleger Ergo Gourmet arbeitet bereits seit einem Jahr mit der KOST Business Software. 6.500 Essen bereitet das Unternehmen täglich für Mitarbeiter und Gäste in seinen elf Casinos zu. Dabei unterscheidet der Menüplan bis zu 20 verschiedene Allergene – also mehr als die LMIV verpflichtend vorschreibt. Auch speziell gewünschte Angaben wie die empfohlene Tagesmenge und Ernährungsdichte sind integriert.

TOURISMUS

Low-Budget-Hotelvereinigung FairSleep mit neuen Partnern

Während im Tourismus Nächtigungszahlen zurück gehen, viel gejammert und immer öfter auch zugesperrt wird erreicht die Hotel-Betreiber-Kooperation FairSleep – die sich bereits von Vorarlberg über Bayern bis in die Steiermark ausdehnt – mit zwei Neueröffnungen in Ostösterreich schon die [weiterlesen](#)

TOURISMUS

Hotel-Domains exklusiv für Hoteliers

ICANN wird bekanntlich zahlreiche neue Top Level Domains einführen. Jetzt hat ICANN 1930 Bewerbungen um die Neuen Top Domains ein erstes Plaket gegeben-darunter auch für eine der sieben Bewerbungen um Hotel-Domains. Bei den sieben Bewerbern setzte sich jetzt eine [weiterlesen](#)

TOURISMUS

HimmelblauBerlin-Gutscheine für Genießer

Der Himmel muss nicht blitzblau sein, um die Sightseeing-Touren in den ausgefallenen Oldtimer-Cabriolets durch Berlin und Umgebung zu genießen. „Aber bei blauem Himmel und weißen Schäfchenwolken machen die Stadtrundfahrten im Mercedes-Benz 280 SE Cabriolet, Baujahr 1969, oder im VW [weiterlesen](#)

RESTAURANT

Tork Mix n'Match Sortiment bringt Halloween auf den Tisch

Wenn die Blätter von den Bäumen fallen und es draußen früher dunkel wird, stehen Erntedank und Halloween vor der Tür. Mit der passenden Tischdekoration haben Gastronomen die Möglichkeit, ihre Gäste in die richtige Stimmung zu versetzen. Egal ob herblich [weiterlesen](#)

WIRTSCHAFT

Hotel Neuhintertux setzt auf Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit wird in dem familiengeführten Vier-Sterne-Hotel am Fuße des Hintertuxer Gletschers seit jeher großgeschrieben. Dies zeigte sich schon bisher etwa in der intensiven Zusammenarbeit mit regionalen Unternehmen und Bauern oder der Verwendung von hochwertigen Bio-Produkten. Mit zielgerichteten Umbau- und [weiterlesen](#)



Fachzeitschrift
für Umwelttechn
Energie und
Abfallwirtschaft

KOST Business Software: Mehr Effizienz in der Großverpflegung

Die KOST Business Software deckt alle gastronomischen Einsatzbereiche ab. Zum Leistungsumfang gehören die Einkaufsorganisation mit B2B-Funktionen, das Rezepturen-Management, die Menüplanung und -verwaltung samt LMIV-konformer Kennzeichnung so-wie eine integrierte Lagerverwaltung. Hinzu kommen das Produktions- und Liefermanagement, die Mitarbeiter- und Kundenverwaltung, aber auch Lösungen zur Bankett- und Inventarverwaltung, Webshops und bargeldlose Bezahlssysteme. Über 800 Kunden und 3.000 Betriebe nutzen das Lösungs- und Beratungs-Know-how von KOST.

Quelle: KOST Software GmbH, Pressemeldung vom 27.08.2014