



Ab dem 13. Dezember müssen Köche ihren Gästen Informationen über mögliche Allergene in allen Speisen bereitstellen. Während Nutzer von Verpflegungs- und Management-Software diesem Termin relativ gelassen entgegenblicken können, ist es für noch EDV-lose Betriebe höchste Zeit zum Handeln

JETZT WIRD'S ENG

Alle Nutzer von Software-Programmen in Profiküchen haben es gut: Die Umsetzung der – übrigens mitten im Weihnachtsgeschäft – in Kraft tretenden Lebensmittelinformations-Verordnung zur Kennzeichnung von Allergenen dürfte für sie relativ problemlos über die Bühne gehen. Dennoch müssen alle gastronomischen Betriebe – vom Krankenhaus über das Sterne-Restaurant bis zum Imbissunternehmen – davon ausgehen, dass die Information bezüglich allergener Inhaltsstoffe den Gästen bis zu diesem Termin schriftlich zur Verfügung stehen müssen. „Wir haben den Eindruck, dass die meisten Hotels und Restaurants das Thema bisher noch verdrängen“, bestätigt Marketing-Sprecherin Silke Pauly von Bankettprofi (Speyer). Während viele Gastronomen und Hoteliers also erst jetzt – also quasi kurz vor Toresschluss –

voller Entsetzen feststellen, dass die Allergen-Kennzeichnung auch von ihnen gefordert wird, beschäftigen sich die Software-Spezialisten aus dem Bereich Verpflegungs- und Business-Management schon seit fast drei Jahren mit diesem Thema. Einziges Ärgernis für die IT-Profis: Wie die Information und Kennzeichnung konkret auszusehen hat, ist im Detail nach wie vor ungeklärt, da der Gesetzgeber für Deutschland noch keine verbindliche Durchführungsverordnung verabschiedet hat.

„Zu der Durchführungsverordnung (LMIDV) liegt gegenwärtig lediglich ein

erster Entwurf des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft vor“, sagt Georg-Christopher Broich, Referent Lebensmittelrecht/Verbraucherschutz vom DEHOGA Bundesverband in Berlin. „Verbindliche Aussagen zur Art und Weise der Kennzeichnung lassen sich daher aktuell noch nicht treffen.“ Erst wenn der Verordnungsgeber eine endgültige Fassung der nationalen Durchführungsverordnung veröffentlicht hat, wird auch der DEHOGA entsprechende Informationen zum Thema „Allergen Kennzeichnung“ mit Hilfe von Infomaterial und Praxishilfen zur Verfügung stellen.

„Wir können dann als Software-Haus sehr kurzfristig reagieren“, so Silke Pauly von Bankettprofi. „Unser Produkt wird bei uns im Haus entwickelt, und alle Vorlagen sind frei konfigurierbar.“ Im System

werden die Daten nur einmal pro Artikel erfasst und dann vollautomatisch überall bereitgestellt: egal, ob im Angebot, bei der Bestellung, auf der Karte oder auf den Schildern am Büfett.

Zwar unterscheidet sich bei den Software-Häusern die Quelle der Informationen über die in Lebensmitteln oder Convenience-Produkten enthaltenen Allergene (z.B. vom Großhandel, Bundeslebensmittelschlüssel, GS 1), doch in der Regel können diese Angaben mit einem beherrschbarem Aufwand in die entsprechenden Datenbanken automatisiert eingelesen oder eingepflegt werden. Trotz EDV-Unterstützung bezeichnet Sven Liebeck, Vertriebs- und Marketingleiter von Sanalogic, die Eingabe und laufende Überprüfung der Rezepturen auf Allergene und Zusatzstoffen als „Herkules“-Aufgabe. Nach seiner Einschätzung nach müssen Küchenchefs/-manager für die Eingabe von 700 bis 800 Komponenten mit einem Zeitaufwand von rund sechs Wochen rechnen.

Das macht deutlich: Wer das Ganze künftig im Alltag manuell anhand von Lieferscheinen oder Angaben auf dem Kleingedruckten von Produkten umsetzen will, dürfte aufgrund des damit verbundenen großen Aufwands scheitern. Andreas Essing von Herrlich & Ramuschkat (Hannover) sagt deshalb: „Auch kleinere und mittelgroße Betriebe, die bisher noch ohne Warenwirtschaft ausgekommen sind, erkennen zunehmend, dass ihnen mittelfristig aufgrund der gestiegenen Anforderungen nichts anderes übrig bleibt, als ihre Rezepturen in einer EDV anzulegen.“ Speziell für Küchen ohne Warenwirtschaft hat das Unternehmen Kost eine App entwickelt, mit

der Gastronomen für „kleines Geld“ auf die gut gefüllte Datenbank des IT-Spezialisten zurückgreifen können.

Zurzeit macht das Gerücht die Runde, dass der Gesetzgeber sich eventuell doch – kurz vor Toresschluss – hinsichtlich der Umsetzung mit einer mündlichen Auskunft durch die Mitarbeiter begnügen könnte (statt einer schriftlichen Kennzeichnung auf den Speisekarten und Aushängen). Doch selbst wenn es dazu kommen sollte, darf dies nicht als Freifahrtschein zum Nichtstun verstanden werden. Auch die mündliche Auskunft setzt voraus, dass Mitarbeiter täglich geschult und über die Allergene informiert werden. Denn eines ist klar: Die Geldstrafen für Verstöße werden nach einer vermutlich sehr kurzen Übergangsfrist drakonisch ausfallen.

Damit nicht genug: Die Allergen-Kennzeichnung ist nur ein erster Schritt für mehr Sicherheit und Transparenz bei Lebensmitteln. Schon ab 1. April 2015 folgt die Herkunftskennzeichnung für Fleisch mit Angaben über Herkunftsland, Geburtsort, Aufzuchtort und Schlachtort. 2016 kommen noch die sieben Nährwertangaben („Big 7“) – d.h. Brennwerte, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Eiweiß, Zucker, Kochsalz – dazu. Wie das in der Gastronomie und GV umgesetzt werden soll, ist noch völlig unklar. Als größten Nachteil der EU-Gesetzgebung sehe Fachleute die Benachteiligung kleiner und regionaler Produzenten, die zukünftig über eine große Plattform ihrer Auszeichnungspflicht nachkommen müssen. „Ich weiß aus Gesprächen, dass viele dieser Unternehmen aus Kostengründen darüber nachdenken, ihre Produktion einzustellen“, sagt Michael Cikerle. „Damit ginge jedoch auch ein Stück Nachhaltigkeit verloren.“ *Jörg-Michael Ehrlich !*

Kurios: Wie Information und Kennzeichnung konkret auszusehen haben, ist im Detail nach wie vor ungeklärt, da der Gesetzgeber für Deutschland noch keine verbindliche Durchführungsverordnung verabschiedet hat.

Nestlé
docello

DIE PERFEKTE BASIS



Mit unserer Bayerischen Creme und Ihren individuellen Zutaten schnell, einfach und gelingsicher unzählige kreative Dessert-Variationen zaubern.



DAS SAGT... ANDREAS ESSING*



***Prokurist & Vertriebsleiter,
Herrlich & Ramuschkat
GmbH, Hannover**

Zur aktuellen Situation

Wir haben als Spezialist für Warenwirtschaftssysteme die Allergen-Kennzeichnung schon seit über zwei Jahren im Fokus. Auch auf unseren beiden letzten Competence-Days in Frankfurt/Main haben wir über die LMIV und die Folgen für die Branche ausführlich informiert. Doch wie so oft bei diesen Themen: Kurz vor Toresschluss werden die Betroffenen plötzlich wach. Aktuell sind viele Küchenleiter verunsichert, wie sie die Allergen-Kennzeichnung in der Praxis bewerkstelligen sollen. Aber unsere Kunden können beruhigt sein: Die Warenwirtschaft MBS5 erfüllt bereits heute die gesetzlichen Anforderungen. Das einzige Hindernis besteht derzeit darin, dass es noch immer keine konkrete Durchführungsverordnung für die Art und den Umfang der Allergen-Ausweisung gibt. Es kursieren derzeit viele Gerüchte, beispielsweise dahingehend, dass eventuell die Gluten- oder Nussarten noch weiter spezifiziert werden müssen. Für uns ist das programmiertechnisch kein Hindernis, da wir die Kennzeichnung sehr kurzfristig erweitern können.

Zu der Datenpflege

Bei einem unserer Großkunden beschäftigen sich schon seit einem Jahr zwei Oecotrophologen mit dem Allergen-Management. Sie überprüfen alle Rezepturen der Küche, analysieren die von der Küche verwendeten Lebensmittel und Convenience-Produkte und bearbeiten die Kennzeichnung auf dem Speiseplan. Unsere Warenwirtschaft verfügt allerdings auch über entsprechende Schnittstellen, über die von Lieferanten und Großhändlern zur Verfügung gestellte Angaben zu Zusatzstoffen, Allergenen und Nährwerten problemlos eingelesen werden. Daher wird sich der Aufwand für das Füttern der Datenbank in Grenzen halten.

Über die Auswirkungen

Wir verzeichnen zurzeit definitiv eine erhöhte Nachfrage nach unseren Software-Lösungen. Auch kleinere und mittelgroße Betriebe, die bisher noch ohne Warenwirtschaft ausgekommen sind, erkennen zunehmend, dass ihnen mittelfristig aufgrund der gestiegenen Anforderungen nichts anderes übrig bleibt, als ihre Rezepturen in einer EDV anzulegen und professioneller als bisher zu managen. Eine manuelle Kennzeichnung ist unseres Erachtens kaum noch möglich, da sie mit einem sehr hohen Zeitaufwand verbunden ist. Ich sehe auch die Gefahr von Fehlern. Mit unserer Warenwirtschaft haben wir die technischen Voraussetzungen für eine sichere, korrekte und lückenlose Allergen-Kennzeichnung geschaffen. Ich sehe beim Thema Allergen-Kennzeichnung durchaus Parallelen zu HACCP-Diskussion vor einigen Jahren. Anfangs haben alle gestöhnt, doch inzwischen hat sich der Aufwand für die Küchen auf ein vertretbares Maß eingependelt.

DAS SAGT... MICHAEL CIKERLE*



***Geschäftsführer,
Kost Software,
Graz/Österreich**

Zur aktuellen Situation

Meine Mitarbeiter und ich spüren bei Gesprächen mit Kunden und Produzenten bei dem Thema Allergen-Kennzeichnung eine gewisse Aggression, obwohl wir als Business Software-Haus die LMIV ja nicht beschlossen haben. Aber – alles Schimpfen nützt nichts. Mein Rat: Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sollte die Allergen-Kennzeichnung als Chance betrachten, sich ihren Gästen gegenüber noch kundenfreundlicher und transparenter zu präsentieren. Wir als Software-Haus haben alles getan, damit die Umsetzung problemlos erfolgen kann. Denn eines ist klar: Die Strafen für Verstöße werden – nach einer vermutlich sehr kurzen Übergangsfrist – für die Betriebe drakonisch sein.

Zum Aufwand für Kost

Ich habe mich in den letzten Jahren durch tausende Seiten Gesetzestexte, Entwürfe und Verordnungen gekämpft. Zusätzlich habe ich an zahlreichen Gesprächsrunden mit Fachleuten und Regierungs-

beamten teilgenommen, um besser zu verstehen, was auf unsere Branche zukommt. Mein Fazit: Die Umsetzung und Information der Betroffenen hätte besser geplant werden können. Aber auch die Ständeververtretungen der Branche haben nicht rechtzeitig reagiert. Als Business Software-Haus mit 800 Kunden und Installationen in 3000 Betrieben hatten wir den Vorteil, dass wir uns bereits kurz nach der Veröffentlichung der LMIV im Jahr 2011 gemeinsam mit Großkunden wie Bayer Gastronomie oder Ergo Versicherungen mit diesem Thema beschäftigt haben. Auf ihren Wunsch hin konnten schon 2012 die ersten Tools für die Kennzeichnung der Allergene zur Verfügung stellen. Programmiertechnisch ist die Kennzeichnung relativ einfach. Trotzdem beschäftigten sich seit 18 Monaten zwei Entwickler mit der Programmierung. Das deutlich größere Problem: Wo bekommen wir die Daten her? Vier Mitarbeiter sind momentan mit dem Aufbau der Datenbank beschäftigt. 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.

Zur Herkunft der Daten

Wir haben einen Vertrag zur Datenabholung mit dem Dienstleister GS 1 abgeschlossen, der sich auf die Entwicklung von Standards in der Welt des Handels spezialisiert hat. Unter anderem vergibt das Unternehmen auch die GTIN (Global Trade Item Number, vormals EAN-Code) zur Identifikation

„Speziell für kleinere Betriebe haben wir daher eine einfache App entwickelt, mit deren Hilfe sie ihre Allergene in Gerichten berechnen können.“

Michael Cikerle, Kost Software, Graz/Österreich

eines Produkts. Die Lebensmittelindustrie stellt bei GS 1 alle kennzeichnungspflichtigen Daten laut LMIV ein. Zusätzlich bieten wir den Produzenten die Möglichkeit, die Daten über die Kost-Produkt Datenbank einzugeben. Derzeit können wir bereits auf Daten von 1 400 Lebensmittelproduzenten mit 150 000 Produkten zugreifen, im kommenden Jahr werden es 250 000 Produkte sein. Für den Fernabsatz werden Großhändler und Bestellplattformen in ihren Online-Shops eine Vollauszeichnung durchführen müssen, und zwar müssen die Informationen vor Kaufabschluss zur Verfügung stehen. Was den meisten nicht bewusst ist: Verantwortlich für die korrekten Angaben ist nicht der Handel, sondern der Produzent. Wir haben die

Erfahrung gemacht, dass ein und dasselbe Produkt bei vier diversen Großhändlern unterschiedlich ausgezeichnet ist. Daher haben wir uns entschieden, ausschließlich mit Herstellerdaten zu arbeiten.

Zum Stellenwert von Rezepten

Ohne feste Rezepte wird die Allergen-Kennzeichnung nicht funktionieren. Im Schadensfall muss der Küchenchef/Unternehmer anhand von Rezepten und Wareneingängen nachweisen, dass er korrekt ausgezeichnet hat. Unsere Software bietet zudem die Möglichkeit der Historisierung, damit auch rückwirkend die ordnungsgemäße Kennzeichnung nachgewiesen werden kann. Das setzt allerdings eine zeitgemäße IT-Infrastruktur voraus. Wir wissen, dass es vor allem in kleineren Betrieben hier noch Nachholbedarf gibt. Speziell für diesen Kundenkreis haben wir daher eine einfache App für Smartphone und Tablet entwickelt, mit deren Hilfe auch kleinere Küchen ihre Allergene in Gerichten berechnen können. Auch hier greifen wir auf unsere leistungsstarke und gut gefütterte Datenbank zurück, die Produkte über ihre GTIN identifiziert und dem Anwender die entsprechenden Allergene auflistet.

DAS SAGT... WOLF GÜNTHER*



***Produkt- und Qualitätsmanagement, OrgaCard Siemantel & Alt, Rednitzhembach**

Zur Umsetzung der LMIV

Die EU-Verordnung 1169/2011 ist sehr verklausuliert und enthält – wie die meisten in amtsdeutsch abgefassten Texte – zahlreiche Formulierungen mit Wenn, Dann und Aber. Im Kern handelt es sich jedoch um klare Angaben sowie Neuregelungen bzw. Erweiterungen bestehender Regelungen. Wenn man sich auf die Kernaussagen bezieht, wird das Thema überschaubar. Die Vorgaben der LMIV sind grundsätzlich für alle EU-Länder verbindlich. Jedes EU-Land hat allerdings die Möglichkeit, selber noch Ergänzungen – auch verschärfend – hinzuzufügen. Verzichtet ein Land allerdings darauf, gilt die EU-

Verordnung. Teile der LMIV-Verordnung gelten übrigens schon jetzt, ein weiterer Teil wird im Dezember 2014 gültig. Vollständig tritt die LMIV dann jedoch erst ab Dezember 2016 in Kraft.

Zum Aufwand für OrgaCard

Die Umsetzung der Regelungen ist für uns als Spezialist für Menübestellsysteme in unseren Produkten nicht komplizierter als bei anderen Neuerungen. Wir sind insofern betroffen, als dass wir unsere Produkte erweitern und dem Köchen die entsprechenden Werkzeuge an die Hand geben, die sie benötigen, um die neuen Bestimmungen umzusetzen. Ergänzungen zu unseren Software-Produkten bieten wir bereits an. Der größte Aufwand bestand darin, die Regelungen so zu formulieren, dass unser Entwicklerteam diese auch umsetzen konnte.

Zur Verantwortung der Köche

Die wesentliche Arbeit haben die Köche, denn jeder arbeitet mit individuellen Rezepturen und Angeboten. Dazu stellen wir verschiedenste Werkzeuge zur Verfügung. Umfangreiche Hilfsmittel wie der Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) sind eine wesentliche Unterstützung, da dort die Brenn- und Nährwerte, Allergene und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe zu jedem Lebensmittel schon erfasst sind.



Pflanzenkraft genießen mit Alpro Culinary!

Die Alpro Kochcrème auf Sojabasis eignet sich zum Kochen und Verfeinern von Suppen, Saucen, Aufläufen und Nachspeisen. Sie lässt sich kalt und warm verwenden und beweist hervorragende Kocheigenschaften. Als rein pflanzliches Produkt enthält sie kein tierisches Fett und sie ist von Natur aus laktose-, milch- und glutenfrei. Das empfiehlt sie auch für den Einsatz in vegetarischen und veganen Gerichten.

- 100% pflanzlich
- Mit 17% Fett
- Für Suppen, Saucen, Aufläufe und Nachspeisen
- Bildet keine Klümpchen und bleibt stabil
- Lässt sich wie herkömmliche Kochsahne verwenden

Genießen Sie Pflanzenkraft

