



Ab 13. Dezember 2016 sind Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen gesetzlich verpflichtend. Aber was muss man als Gastronom oder Betreiber eines Lieferdienstes eigentlich genau wissen, welche Angaben müssen gemacht werden und wie kennzeichnet man Zusatzstoffe am besten? Im Folgenden finden Sie eine Schritt-für-Schritt Anleitung, Beispiele und Vorlagen.

SCHRITTE ZUR UMSETZUNG DER KENNZEICHNUNG IM GASTGEWERBE BZW. LIEFERDIENSTBETRIEB

1. Überprüfen Sie, in welchen Ihrer Gerichte, Allergene und Zusatzstoffe vorhanden sind. Listen Sie dann Zutaten und Gewürze pro Rezept auf. Dann erstellen Sie eine Übersicht oder Tabelle mit den vorhandenen Informationen.
2. Auch wenn Sie sich sicher sein sollten, kontaktieren Sie lieber alle Lieferanten, um eine Aufstellung der Zusatzstoffe und Allergene in den gelieferten Produkten zu erhalten. Fügen Sie die Aufstellung Ihrer Übersicht oder Tabelle hinzu.
3. Erstellen Sie eine Speisekarte bzw. Aushang mit Hinweis auf die Informationen zu potentiellen Allergenen und Zusatzstoffen. Überprüfen Sie Ihre Webseite – ist diese mit allen wichtigen Angaben bei den Speisen versehen? Beantworten Sie sich selbst klar die Frage: Kommt der Gast in jedem Fall an die Information der Allergene und Zusatzstoffe?
4. Seien Sie noch einmal kritisch, was die Hygiene betrifft, im Hinblick auf Allergenmanagement. Am besten erstellen Sie ein Protokoll mit möglichen Fehlern bei der Zubereitung, Aufgaben und einem Zeitplan für die Erledigung.
5. Überprüfen und dokumentieren Sie am besten mögliche Risikofaktoren für eine Kreuzkontamination bei der Lieferung der Lebensmittel bis hin zur Lagerung und der Ausgabe der Speisen.
6. Überprüfen Sie den Herstellungsprozess Ihrer Speisen. Trennen und verschließen Sie Produkte bei der Lagerhaltung und beim Transport von Speisen damit keine Kreuzkontaminationen entstehen. Achten Sie immer darauf, die Allergene zu dokumentieren, wenn die bisherige Rezeptur von der Herstellung abweicht.

DIE ALLERGEN-ANGABEN IM KONKRETEN

BEISPIEL: gemischter Salat mit Senf im Dressing

Wie muss ich konkret die Angaben über Allergene machen?

Wir nehmen als Beispiel einen gemischten Salat mit Senf im Dressing. Der Senf ist hier wichtig, da er ein potentielles Allergen darstellt und dementsprechend genau bezeichnet werden muss.

1. Möglichkeit zur Kennzeichnung:

*Gemischter Salat mit **Senf-Dressing***

In der Bezeichnung ist das Allergen klar mit Senf erkennbar und muss daher nicht nochmal als Allergen aufgeführt werden.

2. Möglichkeit zur Kennzeichnung:

Gemischter Salat

Enthält Senf

Wenn aus der Bezeichnung der Speise nicht hervorgeht, dass Senf verwendet wurde, muss dieser allerdings zwingend unter der Bezeichnung des Gerichtes klar erkennbar sein.

3. Möglichkeit zur Kennzeichnung:

Gemischter Salat (11)

Bei dieser Kennzeichnung muss in der Speisekarte, auf der Webseite bzw. im Bestellsystem ein Verzeichnis vorhanden sein, dass der Nummer 11 das Allergen Senf zuweist. Statt Nummern können Sie natürlich auch Buchstaben oder Symbole verwenden.

Prinzipiell sind also Allergene in der Speisekarte direkt mit Bezeichnung zu vermerken. In der Speisekarte, bei der Bestellung und auf der Webseite müssen die Allergene mit Nummern, Buchstaben oder Symbolen vermerkt sein und dazu muss eine Legende angegeben werden.

NUMMERIERUNG VON ZUSATZSTOFFEN

Der DEHOGA (Branchenverband des Gastgewerbes) empfiehlt für die Kennzeichnung der Zusatzstoffe sowie für gentechnisch veränderte Lebensmittel die folgende Nummerierung bei Speisekarten:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 coffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst

Nr. 15 gentechnisch verändert

BEISPIEL ALLERGEN-VERZEICHNIS FÜR DIE SPEISEKARTE

Getreideprodukte (Glutenhaltig)	1 (oder)	A
Fisch	2 (oder)	B
Krebstiere	3 (oder)	C
Schwefeldiooxide und Sulfite	4 (oder)	D
Sellerie	5 (oder)	E
Milch und Laktose	6 (oder)	F
Sesamsamen	7 (oder)	G
Nüsse	8 (oder)	H
Eier	9 (oder)	I
Lupinen	10 (oder)	J
Senf	11 (oder)	K
Soja	12 (oder)	L
Weichtiere	13 (oder)	M
Erdnüsse	14 (oder)	N

FREIMACHUNG VON HAFTUNGSANSPRÜCHEN

Wer sich ganz vor der Geltendmachung von Haftungsansprüchen freimachen will, sollte zusätzlich folgende Erklärungen bzw. Hinweise auf der Speise- bzw. Getränkekarte sowie auf der Webseite machen:

„Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

und

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

Sind Sie jetzt noch unsicher, was die Angabe von Zusatzstoffen und Allergenen betrifft? ORDERU – das Shopsystem optimiert Ihre Angaben auf Ihrer neuen Webseite und im Bestellsystem. Mit unserer Expertise und Fachwissen können wir Sie gerne beraten und die bestmöglichen Angaben für Ihren Lieferdienst bereitstellen.

Unter der Telefonnummer **040-609 409 870** meldet sich direkt ein kompetenter Mitarbeiter aus dem Support-Team.

Unter info@das-shopsystem.de sind unsere Mitarbeiter per E-Mail erreichbar

ORDERU – das Shopsystem

Ist ein Produkt der Elbwind Media GmbH & Co. KG

Poolstraße 7
20355 Hamburg

Tel.: + 49 (0) 40 609 409 870
Fax: + 49 (0) 40 609 409 879

info@das-shopsystem.de
www.das-shopsystem.de

ORDERU – das Shopsystem - wird entwickelt und betreut durch die Elbwind Media GmbH & Co. KG mit Sitz in Hamburg. Sollten Sie Fragen zum Produkt haben, erreichen Sie uns telefonisch von Montag – Freitag zwischen 10:00 Uhr und 19:00 Uhr unter 040/609 409 870, oder unter info@das-shopsystem.de Lesen Sie alles über Ihren neuen Onlineshop unter www.das-shopsystem.de

Impressum:

Elbwind Media GmbH & Co. KG, Poolstraße 7, 20355 Hamburg
Telefon: +49 (0) 40 609 40 987 0, Fax: +49 (0) 40 609 40 987 9, E-Mail: info@das-shopsystem.de
HRA 112335, Amtsgericht Hamburg, Sitz der Gesellschaft ist Hamburg, USt-IdNr.: DE 815 243 991
www.das-shopsystem.de/impressum.html

Fotocredits: Elbwind Media

Rechtlicher Hinweis:

Die Gestaltung und die Zusammenstellung in Form des vorliegenden Gesamtdokuments ist urheberrechtlich geschützt. Das Dokument darf nicht ohne schriftliche Genehmigung in irgendeiner Form vervielfältigt, verbreitet, bearbeitet oder anderweitig verändert werden. Wir übernehmen keine Gewähr und keine Haftung für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der Inhalte.
