

expresso

14. März 2006

Die meistgelesene Branchenzeitung

Nr. 11

Ausgabe: Deutsche Schweiz/Tessin

Fr. 2.70

Abonnement 041 418 22 22, Fax 041 412 03 72

121. Jahrgang

Inserate 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45, Adligenswilerstr. 29/27, 6002 Luzern

Red./Verlag 041 418 24 40 E-Mail: info@expresso.ch www.GastroLine.ch

Diese Ausgabe geht an alle Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie inkl. Spitäler, Imbisse, Caterer, Bäckereien und Metzgereien.

GROSSAUFLAGE
34 000 Exemplare

Seite 27
STELLENANZEIGER

CHAMPAGNE
BESSERAT
BELLEFON
PRODUIT DE FRANCE
RENNAY - FRANCE

Lanson International Suisse Sàrl

Rue de Rive 8

C.P. 3370

1211 Genève

tél. 022 311 27 27 • fax 022 311 27 28

Endlich: Jetzt gibts den Allergie-Ratgeber!



FOTO: MARC BENEDETTI

Glutenhaltige Getreide, Eier oder Nüsse: Jeder 25. Einwohner ist auf solche Lebensmittel allergisch. Wer offene Produkte verkauft, ob Bäckerei, Metzgerei oder Restaurant, muss seinen Kunden deshalb

korrekte Produktauskünfte geben können. Das ist gesetzlich vorgeschrieben. In der Praxis ist dies allerdings leichter gesagt als getan. Tipps und Tricks wie es einfach klappt, gibts ab Seite



Gipfeltreffen der Tourismus-Bosse 3

Sportstars machen Bäckerwerbung 11

SWISS
GASTRO-KOMBI

Die neue Lebensmittelverordnung hat es in sich. Sie bringt strengere Regeln bei der Produktsicherheit und der Hygieneselbstkontrolle. Swiss Gastro-Kombi fragt bei Hygieneberaterin Marianne Dubs nach. Ein weiteres Swiss-Gastro-Kombi-Thema: «Staub, Öl und tote Mäuse - so siehts wirklich in unseren Zuluftkanälen aus!»

ISSN 1661-2175



9 771661 217007



11

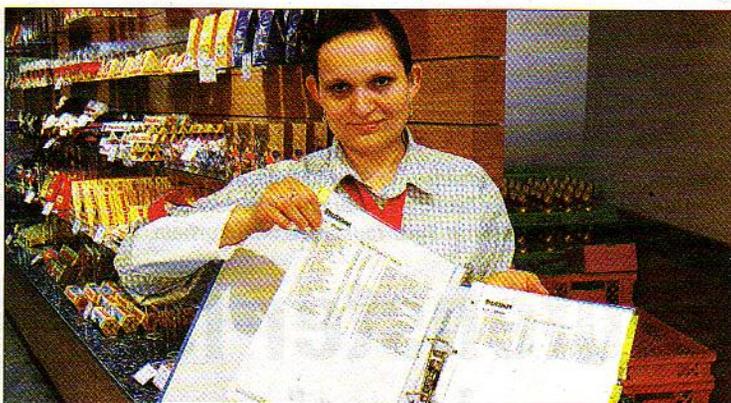
Kostenloser Ratgeber: Tipps für Beratung von allergischen Kunden

Rund 300 000 Menschen in der Schweiz leiden an einer Nahrungsmittelallergie. Ihr Körper reagiert negativ auf bestimmte Stoffe. Wer Lebensmittel verkauft, muss dem Kunden deshalb laut Gesetz kor-

rekte Informationen über die Zutaten in seinen Produkten geben können. Das betrifft Bäckereien, Metzgereien und Restaurants. Wie man das in der Praxis am besten macht, verrät eine neue Broschüre.

Acht Prozent der Kinder und vier Prozent der Erwachsenen sind in der Schweiz von einer Nahrungsmittelallergie betroffen. Kleinste Mengen bestimmter Stoffe (siehe Kasten Seite 7) reichen aus, damit die Betroffenen Ausschläge, Durchfall oder Atemnot bekommen respektive erbrechen. In der Schweiz stirbt pro Jahr sogar ein Mensch.

«Die Allergiker wissen gut Bescheid, was sie essen dürfen und was nicht», sagt Georg Schächli, Geschäftsleiter des Schweizerischen Zentrums für Allergie, Haut und Asthma. Bei vorverpackten Lebens-



«Bei uns kann jede Mitarbeiterin Auskunft über die Zutaten in unseren Produkten geben», sagt Dijana Babic von der Confiserie Bachmann in Luzern. In einem Ordner finden sich alle Informationen zur Deklaration.

mitteln, offen verkauften Produkten und Speisen im Restaurant seien sie aber auf verlässliche Informationen angewiesen.

Seit 2004 sind Gewerbetreibende und Gastwirte gesetzlich verpflichtet, auf Anfrage des Kunden mündlich Auskunft über stark allergene Stoffe zu geben.

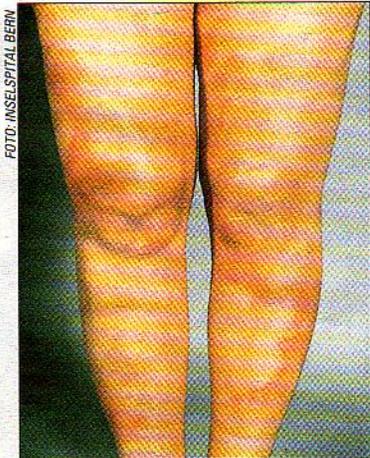
Bei der Umsetzung dieser Vorschrift hapert es jedoch.

«Viele Betriebe sind schlicht überfordert», sagt Georg Schächli. «Es fehlt an der Ausbildung der Mitar-

Anzeige

Allergen-Deklaration

7



Allergische Reaktion: Eiweisse von Gemüse oder Nüssen können einen Nesselauerschlag auslösen.

beiter und oft gibt es keine Ansprechperson im Betrieb.»

Schächli hat deshalb zusammen mit Anton Pfefferle, Leiter der Ausbildung an der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich, einen praxisorientierten Ratgeber verfasst. Unterstützt haben das Projekt die Kantonschemiker, das Bundesamt für Gesundheit, diverse Verbände und Konsumentenschutzorganisa-

tionen. Wie schätzt Anton Pfefferle das Problem in der Gastronomie ein? «Es geht einfach darum, ob wir Gäste mit gesundheitlichen Bedürfnissen ernst nehmen oder nicht. Das Problem ist nicht das Nichtwollen, sondern das Nichtinformiertsein. Hier schaffen wir mit dieser Broschüre Abhilfe.»

Der 15-seitige Ratgeber heisst «Allergene im Offenverkauf». Der wichtigste Tipp darin lautet: «Eine falsche Kundeninformation muss in jedem Fall vermieden werden!» Wenn ein konkreter Sachverhalt trotz aller Bemühungen nicht zu klären ist, sollten die Verantwortlichen das offen sagen.

Damit ein Laden oder Restaurant aber in der Lage ist, die nötigen Infos zu liefern, braucht es Massnahmen in verschiedenen Bereichen. Die wichtigsten sind:

- **Einkauf und Lagerung:**
 - Nur Produkte mit bekannter Zusammensetzung einkaufen.
 - Referenzprodukte am Lager haben, Produktinfos aufbewahren.
- **Zubereitung und Produktion:**
 - Nur mit Convenienceprodukten

arbeiten, deren Zusammensetzung bekannt ist und regelmässig überprüft wird.

- Produktionsabläufe so gestalten, dass keine unbeabsichtigten Vermischungen vorkommen.

- **Mitarbeiterschulung:**
 - Eine verantwortliche Person für Anfragen von Personen mit Allergien bestimmen.

- **Kundeninformation:**
 - Die Rezepturen dokumentiert und verfügbar haben.

- Alternative Speisen empfehlen. Ein Betrieb, der die Deklaration schon jetzt vorbildlich umsetzt, ist die Confiserie Bachmann in Luzern. In jeder Filiale gibts einen Deklarationsordner, auf den die Mitarbeiter Zugriff haben. Darin sind die Zutaten sämtlicher Produkte aufgelistet. Für schwierigere Fragen gibt es eine fachkundige Ansprechperson in der Backstube.

marc.benedetti@gastroneus.ch

Die Broschüre kann man kostenlos beim Schweizerischen Zentrum für Allergie, Haut und Asthma bestellen. Telefon 031 359 90 00, Fax 031 359 90 90, info@ahaswiss.ch. Auch Download möglich unter www.ahaswiss.ch.

Diese Stoffe sind für Allergiker gefährlich

Folgende Lebensmittel und daraus hergestellte Produkte müssen immer deklariert werden*:

- glutenhaltige Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- Eier
- Fische
- Krebstiere
- Sojabohnen
- Erdnüsse
- Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse und Pistazien
- Sesamsamen
- Sellerie
- Senf
- Sulfite (E220-224, 226-228)

*Als Zutaten, auch in zusammengesetzten Produkten. Als Verarbeitungshilfsstoffe, Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel. Als unbeabsichtigte Verunreinigungen bei mehr als einem Gramm pro Kilo. Gesetz www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817