



Mathias Simon

„Eine tägliche Aktualisierung unserer Kladde ist Pflicht.“



Ralf Klümper

„Unsere Gäste honorieren das Mehr an Informationen.“



Stephan von Bülow

„Wir weisen die allergenen Stoffe mithilfe von Icons auf einer gesonderten Speisekarte aus.“

Auf oder jenseits der Karte?

Mathias Simon, Amadeus, Stuttgart

„Bereits letzten Sommer haben wir begonnen, das 'Wie' der Kennzeichnung der 14 Hauptallergene in eine Struktur zu bringen. Denn im Dezember 2014 sollte das Prozedere ja schließlich stehen.“

Relativ schnell war sich unser Team einig, dass die Option der mündlichen Auskunft durch Service-Mitarbeiter keine praktikable Lösung darstellen würde: zu zeitintensiv, anfällig für Missverständnisse und mit zu großer Verantwortung für einzelne Mitarbeiter.

Die schriftlich Variante – Allergene auf der Speisekarte – schied ebenfalls aus: Die klare Optik und den 'mouth-watering' Effekt unserer Speisekarten (Standard-, saisonale, Wochen-, Getränkekarte) wollten wir nicht durch Listung sämtlicher Allergene zu allen einzelnen Komponenten zerstören.

So haben wir uns für eine separate 'Kladde' entschieden, die am Empfangsdesk bereitgehalten wird. Am rechten unteren Rand der Speisekarte informiert der deutlich sichtbare Satz: „Liebe Gäste, eine detaillierte Übersicht über die 14 Hauptallergene unserer Speisekarte erhalten Sie gerne an unserem Empfangsdesk.“

In dieser etwa 15 Seiten starken Allergen-Kladde haben wir uns für eine leicht erfassbare tabellarische Ordnung entschieden: Links sind die 14 Hauptallergene zu finden – durchnummeriert von 1 für Glutenhaltiges Getreide bis 14 für Schwefeldioxid/Sulfit. Rechts davon werden sämtliche Speisen nach Komponenten/Zutaten gegliedert und dahinter die entsprechenden Allergen-

Kennziffern vermerkt. Der Gast sieht z.B. auf einen Blick, dass der Salat 'Amadeus' die allergenhaltigen Komponenten Joghurt-dressing oder Cocktailsauce enthalten kann, erstere mit den Allergenen drei (Eier-/erzeugnisse), neun (Milch-/erzeugnisse) und zehn (Senf-/erzeugnisse), zweite mit drei und neun. Auf umfangreichere Anmerkungen bringen es z.B. Maultaschen und Schwabenteller mit je fünf Komponenten plus zugehöriger Allergennummern.

Bei den meisten Produkten lassen sich die enthaltenen Allergene relativ leicht definieren. In schwierigeren Fällen, insbesondere bei Getränken, holen wir bei unseren Lieferanten bzw. Herstellern die nötigen Informationen ein.

Definitiv wird der besondere Mehraufwand für Kartenwechsel unterschätzt. Bei uns ist übrigens Küchenchef Daniel Timpe für die Allergen-Kennzeichnung verantwortlich. Der Variantenreichtum unseres Amadeus-Repertoires trifft ihn darum ganz explizit, denn nicht nur die acht Mal jährlich wechselnde Standardkarte, sondern auch die täglich neuen Offerten der Wochenkarte, der wöchentlich anders gestaltete Sonntagsbrunch sowie Specials à la Valentins-Menü müssen Allergen-technisch abgeklopft und dokumentiert werden. Heißt: Eine tägliche Aktualisierung unserer Kladde ist Pflicht. Allerdings verzichten wir bewusst auf die entsprechende Veröffentlichung auf unserer Website, das wäre definitiv zu viel Aufwand.

Zudem fällt die Nachfrage nach der Allergen-Liste im Restaurant bisher noch gering

aus. Insgesamt können wir unseren Gästen in dieser Form eine übersichtliche und für uns praktikable Lösung anbieten, für die wir auch von der Lebensmittelüberwachung 'grünes Licht' bekommen haben.“

www.amadeus-stuttgart.de

Ralf Klümper, Restaurant Die Insel, Essen

„Wir haben lange überlegt, wie wir unseren Verpflichtungen laut Allergenkennzeichnungsverordnung nachkommen und die Gäste über die Inhaltsstoffe der Produkte informieren können, ohne die Speisekarte mit Informationen zu überfrachten. Schon einige Zeit vor Inkrafttreten der Kennzeichnungspflicht haben wir die Karte diesbezüglich überarbeitet. Das Problem war: Wenn wir alle Allergene mit Nummern oder Buchstaben auf der Speisekarte vermerkt hätten, sähe selbst unser handwerklich hergestelltes Bio-Eis aus wie ein hochgiftiges Produkt.“

Die Lösung: Neben der regulären Speisekarte liegt nun auf den Tischen in unserem Bistro auch ein sogenannter 'Beipackzettel' aus, der alle Daten rund um die möglicherweise kritischen Zutaten übersichtlich auflistet. Somit bieten wir unseren Gästen maximale Transparenz. Die 14 Seiten starke Broschüre informiert einzeln über jedes der kennzeichnungspflichtigen Allergene und die entsprechenden Gerichte, die diese Zutaten enthalten. Allergiker haben so – übrigens auch auf unserer Website – schnell und unkompliziert den Überblick, was sie in der Insel essen dürfen und was nicht – und die eigentliche Karte bleibt 'sauber'.

In punkto LMIV sehe ich Restaurants, die einen hohen Anteil an Convenience-Produkten verwenden, im Vorteil: Sie können sich in der Regel auf die Angaben der jeweiligen Hersteller verlassen. In der Insel jedoch kochen wir seit der Eröffnung im Sommer 2007 alles frisch, verwenden dabei zu etwa 70-80 % Bio-Produkte. Auch diese – 115 an der Zahl – werden jetzt vollständig in der 'Zusatzspeisekarte' deklariert, ebenso wie die vegetarischen und veganen Gerichte. Deswegen war die Zusammenstellung des Beipackzettels zwar aufwändig, aber auch notwendig für mehr Transparenz. Unsere Gäste honorieren das Mehr an Informationen. Das Ganze hat zudem einige positive Aufmerksamkeit in den lokalen Medien erregt – sogar im Fernsehen wurde darüber berichtet!“ www.insel-bistro.de

Stephan von Bülow, Block House Restaurantbetriebe, Hamburg

„Block House bietet den Gästen eine Speisekarte mit gluten- und laktosefreien Menüs sowie eine Speisekarte mit ausgewiesenen

Allergenen für Allergiker. Falls die Gäste weitere Fragen haben, können sie unsere Service-Mitarbeiter ansprechen, die in diesem Thema geschult sind und Auskunft über die Inhaltsstoffe der Gerichte und Speisen auf unserer Karte geben können.

Wir weisen die allergenen Stoffe mithilfe von Icons auf einer gesonderten Speisekarte aus. Der Vorteil: Auch ausländische Gäste mit einer Intoleranz oder Allergie können die Karte zur Menüwahl verwenden. Wir bieten die Allergiker-Speisekarte auf Nachfrage an.

Wir haben uns bereits vor der gesetzlichen Änderung mit der Thematik 'Allergene' beschäftigt. Block House war im Jahr 2011 einer der ersten Gastronomen, der Laktose und Gluten auf jeweils gesonderten Speisekarten kennzeichnete. Wir haben Fachkräfte, die sich intensiv mit dieser Thematik beschäftigen und für die korrekte Umsetzung der LMIV sorgen. Das vorhandene Know-how im Unternehmen erleichterte die Umsetzung der neuen Regelung ungenügend. Seit November 2014 weisen wir alle

gesetzlich vorgeschriebenen Allergene in der separaten Allergen-Speisekarte aus.

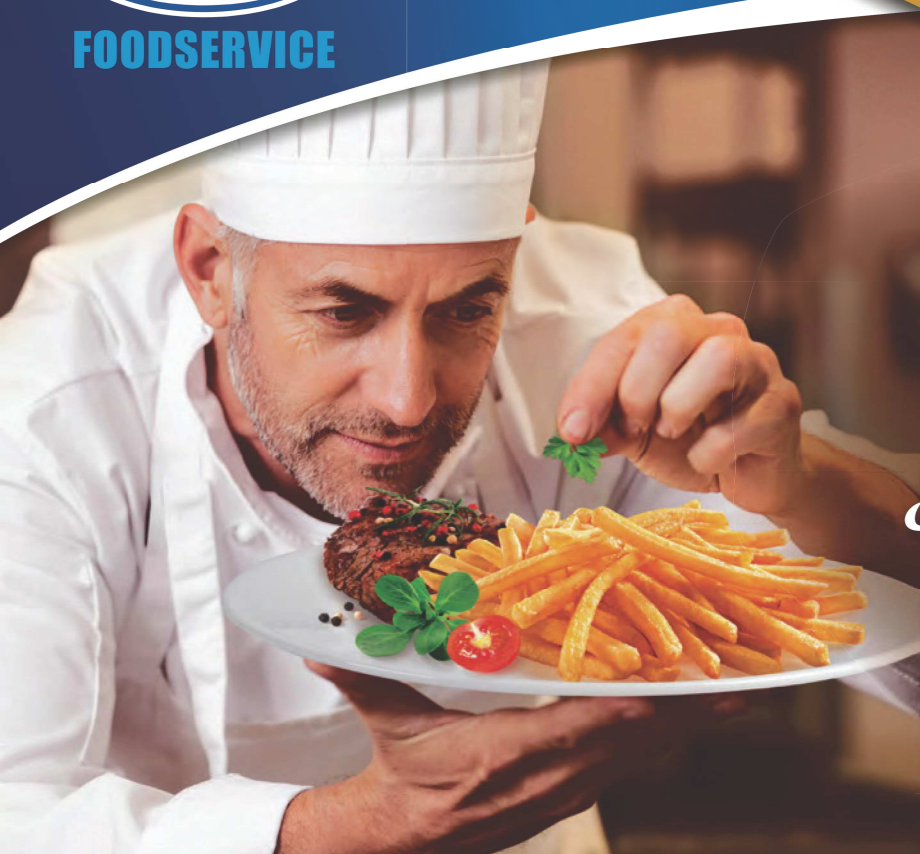
Grundsätzlich sind wir der Auffassung, dass der Gesetzgeber zu stark reguliert. Nach unserer Erfahrung sind Allergiker sehr gut darüber informiert, was sie essen dürfen und was nicht. Dennoch: Nicht empfehlenswert wäre, die gesetzlichen Vorgaben zu ignorieren oder für den Gast unübersichtlich darzustellen und diese in der Hauptspeisekarte zu kennzeichnen. Eine Kennzeichnung in der Hauptkarte führt zu einer unübersichtlichen Darstellung.

Die Pflege der Liste beginnt bei uns bereits beim Einkauf. Wir beschäftigen Mitarbeiter in unseren Block House Restaurants sowie in der Qualitätssicherung unserer eigenen Menüproduktion, die Spezialisten für diesen Bereich sind und für die vorgeschriebene Kennzeichnung laut LMIV sorgen.

Bei einem Kartenwechsel muss natürlich eine Aktualisierung der Kennzeichnung stattfinden. Der wöchentliche Menüplan mit ausgewiesenen Allergenen liegt in unseren Restaurants aus.“ www.block-gruppe.de ■



FOODSERVICE



**BESUCHEN SIE UNS AUF DER INTERNORGA
13. – 18. März 2015
Halle B4, Stand 106**

*Einladend
genüsslich*

**Die Gastro-Profis
von Agrarfrost
Foodservice
freuen sich auf Sie!**

