

Allergenkennzeichnung in gastronomischen  
Betrieben nach Vorgaben der  
Lebensmittelinformationsverordnung  
Bachelorarbeit

Tag der Abgabe: 12.05.2015

**Vorgelegt von:**           **Selina Paul**  
Matrikelnummer:       2080415

Erster Prüfer:       Prof. Dr. Martin Holle  
Zweiter Prüfer:     Dr. Stefan Hoth

Diese Bachelorarbeit wurde in Zusammenarbeit mit der Peter Kölln KGaA erstellt.

## Inhaltsverzeichnis

Begriffsverzeichnis .....	III
Abkürzungsverzeichnis .....	IV
Abbildungsverzeichnis.....	V
1 Einleitung.....	1
2 Rechtliche Vorgaben .....	2
2.1 Die Lebensmittelinformationsverordnung.....	2
2.2 Die Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung .....	5
3 Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten .....	6
4 Standpunkte der Interessensparteien .....	7
4.1 Stellungnahme der Allergiker .....	7
4.2 Stellungnahme der Gastronomie .....	8
5 Bedeutsamkeit der Allergenkennzeichnung in der Gastronomie .....	10
6 Methodenauswahl zur Allergenkennzeichnung .....	10
6.1 Schild am oder in der Nähe des Lebensmittels.....	12
6.2 Aushang.....	13
6.3 Mündliche Auskunft.....	14
6.4 Speise-/ Getränkekarte .....	15
6.4.1 Ohne Fußnoten .....	15
6.4.2 Mit Fußnoten .....	17
6.4.3 Mit Piktogrammen .....	18
6.4.4 Allergiker-Karte.....	19
6.5 Preisverzeichnis.....	20
6.5.1 Ausgehängt .....	20
6.5.2 Nicht ausgehängt .....	22
6.6 Sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtungen .....	23
6.6.1 Allergene ausweisende Kasse .....	23
6.6.2 Elektronische Infotafel .....	24
6.6.3 Kladden-/ Ordnerlösung .....	25
6.7 Allergene in der Bezeichnung .....	25
6.8 Tür-Kennzeichnung.....	26

6.9 Weitere denkbare Methoden.....	27
6.9.1 Digitale Speisekarte .....	27
6.9.2 Infosäule.....	28
6.10 Weitere Handlungsempfehlungen.....	29
6.10.1 Unterstützung durch Software .....	29
6.10.2 Spurenhinweis.....	29
6.10.3 Nicht-Allergiker .....	30
7 Das Haferland .....	30
8 Voraussetzungen für eine Allergenkennzeichnung .....	31
9 Allergenkennzeichnung im Haferland.....	32
9.1 Derzeitige Kennzeichnungsmethode .....	32
9.2 Diskussion zur Auswahl einer Methode .....	33
10 Fazit.....	41
Zusammenfassung.....	46
Abstract .....	47
Literaturverzeichnis .....	48
Rechtsquellenverzeichnis.....	54
Verzeichnis der Expertengespräche.....	54
Anhang.....	i

## Begriffsverzeichnis

Deli	aus dem Amerikanischen; Bezeichnung von Feinkostläden in denen es hochwertige, kleine Speisen und Getränke gibt <sup>1</sup>
Durchführungsrechtsakt	Festlegung auf welche Art und Weise ein Gesetz durchgeführt werden muss <sup>2</sup>
Flagship-Store	Filiale einer Marke mit exklusivem Standort in einer Großstadt, das Sortiment kann umfangreich präsentiert werden, die Marke ist hier erlebbar <sup>3</sup>
Gastronomie	Teil des Gastgewerbes; gewerbliches Betreiben von Gaststätten <sup>4</sup>
Histamin	an allergischen Abwehrreaktionen beteiligter Botenstoff; in vielen Lebensmitteln enthalten <sup>5</sup>
Kreuzkontamination	„der unbeabsichtigte Eintrag von Allergenspuren in ein Lebensmittel“ <sup>6</sup>
Lose Ware	nicht vorverpackte, auf Wunsch am Verkaufsort verpackte oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackte Ware <sup>7</sup>
Systemgastronomie	Branche der Gastronomie mit standardisierten Abläufen, zentraler Steuerung und dem Ziel der Vervielfältigung <sup>8</sup>
Verkehrsbezeichnung	„Bezeichnung, die von den Verbrauchern in dem Mitgliedstaat, in dem das Lebensmittel verkauft wird, als Bezeichnung dieses Lebensmittels akzeptiert wird, ohne dass eine weitere Erläuterung notwendig wäre“ (Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe o LMIV.)

---

<sup>1</sup> Siedenberg (2009). S. 45-46.

<sup>2</sup> Hardacre, Kaeding (2011).

<sup>3</sup> Esch (o.J.).

<sup>4</sup> HSI Hotel Suppliers Index Ltd (2009).

<sup>5</sup> Stöcker (2012).

<sup>6</sup> Die Akademie Fresenius GmbH (2013).

<sup>7</sup> Artikel 44 Absatz 1 LMIV.

<sup>8</sup> Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (2012).

## Abkürzungsverzeichnis

DAAB	Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V.
DEHOGA Bundesverband	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung
LMIVAV	Lebensmittelinformations-Anpassungsverordnung <sup>9</sup>
VorILMIEV	Vorläufige Lebensmittelinformations- Ergänzungsverordnung

---

<sup>9</sup> Lämmel, Maschkowski (2015).

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Erläuterung der Pfeilausrichtungen .....	11
Abbildung 2: Schild am oder in der Nähe des Lebensmittels.....	12
Abbildung 3: Aushang.....	13
Abbildung 4: Mündliche Auskunft.....	14
Abbildung 5: Speisekarte ohne Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Gericht .....	15
Abbildung 6: Speisekarte ohne Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente .....	16
Abbildung 7: Speisekarte mit Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Gericht .....	17
Abbildung 8: Speisekarte mit Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente .....	17
Abbildung 9: Speisekarte mit Piktogrammen.....	18
Abbildung 10: Allergiker-Karte .....	19
Abbildung 11: Preisverzeichnis ohne Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Produkt .....	20
Abbildung 12: Preisverzeichnis ohne Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente .....	20
Abbildung 13: Preisverzeichnis mit Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Produkt .....	21
Abbildung 14: Preisverzeichnis mit Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente .....	21
Abbildung 15: Preisverzeichnis mit Piktogrammen.....	21
Abbildung 16: Preisverzeichnis ohne Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Produkt .....	22
Abbildung 17: Preisverzeichnis ohne Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente .....	22
Abbildung 18: Preisverzeichnis mit Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Produkt .....	22
Abbildung 19: Preisverzeichnis mit Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente .....	22
Abbildung 20: Preisverzeichnis mit Piktogrammen.....	23
Abbildung 21: Allergene ausweisende Kasse .....	23
Abbildung 22: Elektronische Infotafel .....	24
Abbildung 23: Kladden-/ Ordnerlösung .....	25
Abbildung 24: Allergene in der Bezeichnung.....	26
Abbildung 25: Tür-Kennzeichnung .....	26
Abbildung 26: Digitale Speisekarte .....	27
Abbildung 27: Infosäule .....	28
Abbildung 28: Auslage der Snacks im Haferland .....	31
Abbildung 29: Hinweis auf die mündliche Auskunft im Haferland .....	32

### 1 Einleitung

Das Thema dieser Bachelorarbeit ist die Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln in gastronomischen Betrieben nach Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Es werden mehrere Möglichkeiten der Allergenkennzeichnung vorgestellt und schließlich allgemein und anhand des Haferlandes, dem Flagship-Store der Peter Kölln KGaA, diskutiert. Das Haferland ist zum Teil ein gastronomischer Betrieb. Hier werden vorverpackte Kölln-Produkte, Müsli zum Selbstmischen, Snacks und Getränke verkauft.

Das Ziel dieser Arbeit ist es, unter Beachtung der Standpunkte der Allergiker und Allergikerinnen sowie der Gastronomie eine ausgewogene Lösung zur Umsetzung der Allergenkennzeichnung für das Haferland zu finden und Hinweise ebenso wie Empfehlungen zur Methodenauswahl für gastronomische Betriebe allgemein auszusprechen.

Zunächst wird grob aufgezeigt was die LMIV im Allgemeinen regelt, bevor darauf eingegangen wird, welche Vorschriften sie für unverpackte, sogenannte lose Ware, sowie die Kennzeichnung von Allergenen enthält. Um ein besseres Verständnis für die Allergenkennzeichnung auf Lebensmitteln zu schaffen, wird darauffolgend der Begriff der Nahrungsmittelallergie erläutert. Anschließend wird der Standpunkt der Personen mit Allergien zu der neuen Kennzeichnungspflicht dargestellt, gefolgt von der Ansicht der Gastronomie. Danach wird die Bedeutung der Kennzeichnung loser Ware für die Allergiker und Allergikerinnen verdeutlicht. Im Weiteren erfolgt die Vorstellung verschiedener Methoden der Allergenkennzeichnung, die in der Gastronomie Anwendung finden. Diese werden schließlich allgemein und anhand eines beispielhaften gastronomischen Betriebes, dem Haferland, diskutiert und bewertet. Im Fazit werden die in der Bachelorarbeit erarbeiteten Resultate zusammengefasst dargestellt. Es werden Anregungen zur Umsetzung der Allergenkennzeichnung in gastronomischen Betrieben gegeben und einige ausgewogene Methoden für das Haferland empfohlen.

## 2 Rechtliche Vorgaben

Die Lebensmittelinformationsverordnung, genau wie die darauf aufbauende Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung regeln die Allergenkennzeichnung in gastronomischen Betrieben und zeigen Lösungen auf, wie diese realisiert werden kann.

### 2.1 Die Lebensmittelinformationsverordnung

Die Lebensmittelinformationsverordnung regelt, welche Informationen der Verbraucher über Lebensmittel erhalten muss. Sie wurde am 25.10.2011 beschlossen, ist am 22.11.2011 im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht worden<sup>10</sup> und am 12.12.2011 in Kraft getreten. Sie ist verpflichtend anzuwenden seit dem 13.12.2014, mit Ausnahme der Vorschriften zur Nährwertkennzeichnung, welche erst ab dem 13.12.2016 erforderlich sind und den speziellen Anforderungen an die Bezeichnung *Hackfleisch/Faschiertes*, die bereits seit dem 01.01.2014 Gültigkeit haben<sup>11</sup>. Die LMIV gilt für Lebensmittelunternehmer in der Europäischen Union, die Informationen über Lebensmittel an Verbraucher bereitstellen. Zu diesen Lebensmitteln zählen alle, die für den Endverbraucher bestimmt sind, einschließlich derer, die von der Gemeinschaftsverpflegung an den Verbraucher abgegeben werden und derer, die an die Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden. Die Verordnung gilt gemäß Artikel 1 Absatz 3 LMIV ebenfalls für „durch Verkehrsunternehmen erbrachte Verpflegungsdienstleistungen, wenn der Abfahrtsort innerhalb der Hoheitsgebiete der Mitgliedsstaaten liegt“. „Verantwortlich für die Informationen über ein Lebensmittel ist der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird“ (Artikel 8 Absatz 1 LMIV).

Ein Ziel der LMIV, welches durch die Bereitstellung von Informationen über Lebensmittel erreicht werden soll, ist der Schutz von Gesundheit und Interessen der Verbraucher, indem eine Grundlage für eine fundierte Wahl von Lebensmitteln und eine sichere Verwendung, unter Berücksichtigung gesundheitlicher, wirtschaftlicher, umweltbezogener, sozialer und ethischer Aspekte geschaffen wird.<sup>12</sup> Ein weiteres Ziel der Verordnung ist die Gewährleistung des freien Verkehrs von rechtmäßig produzierten und in Verkehr gebrachten Lebensmitteln.<sup>13</sup> Die LMIV soll darüber hinaus mehr Klarheit schaffen. Hierzu werden die Rechtsvorschriften vereinfacht,<sup>14</sup> mehrere Richtlinien und Verordnungen in die

---

<sup>10</sup> LMIV.

<sup>11</sup> Artikel 55 LMIV.

<sup>12</sup> Artikel 3 Absatz 1 LMIV.

<sup>13</sup> Erwägungsgrund 2 der LMIV.

<sup>14</sup> Erwägungsgrund 9 der LMIV.

Verordnung aufgenommen,<sup>15</sup> der Verwaltungsaufwand verringert und eine klare, verständliche und gut lesbare Kennzeichnung von Lebensmitteln vorgeschrieben.<sup>16</sup>

Die LMIV legt fest, in welchen Fällen die Mitgliedsstaaten Regelungen erlassen dürfen.<sup>17</sup> Die Mitgliedsstaaten sollen selbst kontrollieren, ob die Verordnung in ihrem Staat eingehalten wird.<sup>18</sup> Änderungen werden erst nach einer angemessenen Übergangsfrist geltend gemacht und verlangt.<sup>19</sup>

Die LMIV legt fest, dass Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein dürfen<sup>20</sup> und wie diese Informationen grundsätzlich zu gestalten sind.<sup>21</sup> Sie gibt ein Verzeichnis der verpflichtenden Angaben für Lebensmittel vor.<sup>22</sup> In Anhang III der Verordnung sind weitere verpflichtende Angaben für bestimmte Lebensmittelarten und -klassen festgehalten.<sup>23</sup> Zudem enthält die LMIV Bestimmungen, in welchen Fällen weitere verpflichtende Informationen beschlossen und der Verordnung hinzugefügt werden können.<sup>24</sup> Sie schreibt ferner vor, in welchen Fällen, in welcher Form und welchem Umfang diese Informationen bei verschiedenen Lebensmitteln, Lebensmittelklassen und auf unterschiedlichen Verpackungen bereitzustellen sind.<sup>25</sup> <sup>26</sup> In Kapitel V wird festgelegt, was bei der freiwilligen Angabe von Informationen zu beachten ist.

In der LMIV ist insbesondere vermerkt, dass es wichtig ist, eine Kennzeichnung der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe vorzunehmen, damit die Verbraucher, die unter einer Lebensmittelallergie oder –unverträglichkeit leiden, eine fundierte Wahl treffen und Lebensmittel auswählen können, welche für sie unbedenklich sind.<sup>27</sup> Es wurde sich für 14 Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe entschieden, die zu kennzeichnen sind. Auf diese 14 Hauptallergene entfallen etwa 90 % der allergischen Reaktionen in Europa.<sup>28</sup> Die Übersicht aus der LMIV über diese Stoffe kann in Anhang I dieser Arbeit eingesehen werden. Die dort definierten Stoffe müssen in dem Zutatenverzeichnis unter ihrer in Anhang II der LMIV genannten Bezeichnung aufgeführt und hervorgehoben werden. Diese Hervorhebung kann zum Beispiel eine andere Schriftart sein. Ist

---

<sup>15</sup> Erwägungsgrund 12 der LMIV.

<sup>16</sup> Erwägungsgrund 9 und 26 der LMIV.

<sup>17</sup> Erwägungsgrund 49 der LMIV und Kapitel VI LMIV.

<sup>18</sup> Erwägungsgrund 52 der LMIV.

<sup>19</sup> Erwägungsgrund 54 der LMIV und Artikel 47 LMIV.

<sup>20</sup> Artikel 7 Absatz 1 LMIV.

<sup>21</sup> Erwägungsgrund 3 der LMIV.

<sup>22</sup> Artikel 9 Absatz 1 LMIV.

<sup>23</sup> Artikel 10 LMIV.

<sup>24</sup> Artikel 4 Absatz 2 LMIV.

<sup>25</sup> Artikel 9 Absatz 1 LMIV.

<sup>26</sup> Artikel 44 LMIV.

<sup>27</sup> Erwägungsgrund 24 der LMIV.

<sup>28</sup> Gastgewerbe Magazin Online (2014a).

kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so wird die Bezeichnung des Stoffes nach dem Wort *enthält* angegeben. Wurde eine Zutat oder ein Verarbeitungshilfsstoff aus einem der in Anhang II aufgeführten Stoffe gewonnen, so muss dies gekennzeichnet sein. Ausgenommen von dieser Regelung sind Lebensmittel, deren Bezeichnung eindeutig auf den Unverträglichkeiten oder Allergien auslösenden Stoff hindeutet.<sup>29</sup> Die Kommission erlässt Durchführungsrechtsakte zur weder irreführenden noch zweideutigen oder missverständlichen, aber gegebenenfalls auf wissenschaftlichen Daten beruhenden freiwilligen Angabe von Informationen über das mögliche und unbeabsichtigte Vorhandensein von Stoffen oder Erzeugnissen im Lebensmittel, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.<sup>30</sup> Eine Kennzeichnung von Spuren kann demnach freiwillig umgesetzt werden.

Die Allergen Kennzeichnung ist auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln verpflichtend.<sup>31</sup> Ein vorverpacktes Lebensmittel ist gemäß Artikel 2, Absatz 2 Buchstabe e:

*„(...) jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt; Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, werden von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst“.*

*„Werden Lebensmittel Endverbrauchern oder Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung ohne Vorverpackung zum Verkauf angeboten oder auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt, so [ist eine Kennzeichnung der Allergien oder Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe verpflichtend.]“  
(Absatz 44 Absatz 1 LMIV).*

Die weiteren in Artikel 9 und 10 aufgeführten verpflichtenden Angaben müssen hier nicht gemacht werden, es sei denn, der Mitgliedsstaat erlässt eine entsprechende nationale Vorschrift.<sup>32</sup> Die Mitgliedsstaaten können außerdem festlegen, auf welche Weise oder in welcher Form die Angaben bereitzustellen sind.<sup>33</sup>

---

<sup>29</sup> Artikel 21 LMIV.

<sup>30</sup> Artikel 36 Absatz 3 Buchstabe a LMIV.

<sup>31</sup> Erwägungsgrund 48 der LMIV.

<sup>32</sup> Ebenda.

<sup>33</sup> Artikel 44 LMIV.

### 2.2 Die Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung

Deutschland hat die Möglichkeit wahrgenommen, in einer nationalen Vorschrift weiterführende Regelungen zu erlassen, die auf die LMIV aufbauen. Die deutsche Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die LMIV (LMIVAV) wird derzeit erarbeitet. Die Regelung der Allergenkennzeichnung bei loser Ware wurde aus dieser nationalen Verordnung herausgelöst und bereits am 28.11.2014 beschlossen.<sup>34</sup> Es handelt sich hierbei um die Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln, kurz Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV). Sie legt fest, wie Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe in Lebensmitteln, welche an Endverbraucher oder die Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, gekennzeichnet werden müssen.<sup>35</sup> Die nationale Verordnung besagt, dass die Kennzeichnung der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe bei nicht vorverpackten Lebensmitteln gut sichtbar, deutlich und gut lesbar entweder auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, bei der Abgabe durch die Gemeinschaftsverpflegung auf der Speise- bzw. Getränkekarte, in Preisverzeichnissen oder durch einen Aushang in Verkaufsstätten oder durch sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtung, die für den Kunden unmittelbar und leicht zugänglich ist, erfolgen muss. Im Falle einer Kennzeichnung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen kann die Angabe auch in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden. Bei der Kennzeichnung durch sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, auf welche Weise die Information erfolgt. Der Käufer muss vor Kaufabschluss von der Angabe der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe Kenntnis nehmen können. Die Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln darf in keiner Weise verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden. Zudem darf der Blick nicht davon abgelenkt werden.<sup>36</sup> Es darf, abweichend von den oben genannten Bedingungen der Kennzeichnung, eine mündliche Auskunft über die Allergene durch den Lebensmittelunternehmer bzw. die Lebensmittelunternehmerin oder hinreichend unterrichtete Mitarbeiter erfolgen, wenn die Angabe der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe auf Nachfrage des Endverbrauchers unverzüglich vor Kaufabschluss mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung der Zutaten oder Verarbeitungs-

---

<sup>34</sup> Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2014).

<sup>35</sup> § 1 VorLMIEV.

<sup>36</sup> § 2 Absatz 2 VorLMIEV.

hilfsstoffe vorliegt und diese Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auf Nachfrage für den Endverbraucher leicht zugänglich ist. Zusätzlich muss an einer gut sichtbaren Stelle und deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft über Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist. Der Hinweis darf in keiner Weise verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.<sup>37</sup>

### 3 Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten

Eine Lebensmittelallergie ist eine Reaktion des Immunsystems. Es produziert Antikörper zur Bekämpfung von Stoffen aus der Nahrung, die es irrtümlich für schädlich hält. Bei einer allergischen Reaktion werden chemische Substanzen, darunter Histamin, im Körper ausgeschüttet. Diese führen zu den allergischen Symptomen wie Nesselausschlag auf der Haut, Übelkeit, Durchfall oder Asthma. Im schlimmsten Fall kann die Aufnahme eines Allergens einen lebensbedrohlichen anaphylaktischen Schock auslösen.<sup>38</sup> Betroffene müssen ihren Allergieauslöser vollständig meiden.<sup>39</sup> Die Lebensmittelallergie gehört zur Gruppe der Lebensmittelunverträglichkeiten. Neben ihr gibt es toxische und nicht-immunologische Reaktionen. Letztere werden unterteilt in enzymatisch, pharmakologisch und undefiniert.<sup>40</sup> Ein Beispiel für eine enzymatische Unverträglichkeitsreaktion ist die Laktoseintoleranz. Den Betroffenen fehlt das Enzym Laktase zur Spaltung der Laktose. Diese wandert somit unverarbeitet in tiefere Darmabschnitte und vergärt dort. Dadurch kommt es zu Bauchschmerzen, Flatulenz und Durchfall.<sup>41</sup> Auf Zusatzstoffe kann der Körper ebenfalls reagieren. Hier handelt es sich um eine Pseudoallergie, diese gehört zu den undefinierten Unverträglichkeiten. Sie kann die gleichen Symptome wie eine Lebensmittelallergie aufweisen.<sup>42</sup> Während bei einer Allergie Spuren ausreichen, um eine Reaktion hervorzurufen, ist es bei den anderen Formen einer Unverträglichkeit möglich, dass kleine Mengen des Stoffes keine Beschwerden hervorrufen.<sup>43</sup> An einer Lebensmittelallergie leiden 4-8 % der Kinder und 2-4 % der Erwachsenen in Deutschland. Laktoseintolerant sind rund 15 % der Bevölkerung und von einer Histaminintoleranz ist ca. 1 % der Deutschen betroffen.<sup>44</sup>

---

<sup>37</sup> § 2 Absatz 3 VorlLMIEV.

<sup>38</sup> Wood (2008). S. 34, 64 und 70.

<sup>39</sup> Röder (o.J.). S. 107.

<sup>40</sup> Baltes, Matissek (2011). S. 352.

<sup>41</sup> CHEFS CULINAR GmbH (2014). S. 18.

<sup>42</sup> Baltes, Matissek (2011). S. 362-363.

<sup>43</sup> Service-Bund GmbH & Co. KG (2014). S. 7.

<sup>44</sup> CHEFS CULINAR GmbH (2014). S. 7.

### 4 Standpunkte der Interessenparteien

Die neue Verordnung ist vor allem für zwei Gruppen von Interesse. Zum einen für die Menschen mit einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit, denen die verpflichtende Kennzeichnung von Allergenen hilft, für sie unverträgliche Stoffe zu meiden.<sup>45</sup> Zum anderen für die Gastronomie, da hier durch die Kennzeichnungspflicht ein hoher zusätzlicher Aufwand entsteht.<sup>46</sup>

#### 4.1 Stellungnahme der Allergiker

Den meisten Lebensmittelallergikern und Lebensmittelallergikerinnen ist mit dieser Verordnung geholfen. Wer jedoch auch auf kleinste Spuren reagiert muss immer noch vorsichtig sein, denn eine verpflichtende Spurenkennzeichnung besteht nicht.<sup>47</sup> Zusätzlich sind längst nicht alle Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, kenntlich zu machen. Unter den von der Europäischen Union gewählten 14 Hauptallergenen befinden sich auch Stoffe, die in Deutschland kaum für Reaktionen verantwortlich sind, während andere, für Deutschland relevante, nicht verpflichtend deklariert werden müssen.<sup>48</sup> Des Weiteren berichtet eine Allergikerin, ihre Allergie mache ihr Angst, denn sie mache sie abhängig von den Mitarbeitern in Restaurants, die oft nicht wissen, welche Verantwortung sie tragen und dementsprechend fahrlässig handeln. Sie wünscht sich, die Gastronomie würde die Verordnung nicht nur befolgen, sondern verinnerlichen.<sup>49</sup> Mit der neuen verpflichtenden Allergen Kennzeichnung loser Ware sollte den Mitarbeitern der Gastronomie diese Verantwortung nun bewusst sein. Doch können vor allem bei einer mündlichen Allergenauskunft immer noch Fehler unterlaufen. So zeigen die Ergebnisse einer Umfrage des Deutschen Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB), dass falsche Informationen über das Vorhandensein von Allergenen in loser Ware am häufigsten bei der mündlichen Auskunft gegeben wurden.<sup>50</sup> Der DAAB wirkte auch bei der Erstellung der nationalen Durchführungsverordnung für Deutschland mit, dennoch wurden nicht alle seine Anliegen zum Schutz der Personen mit einer Lebensmittelallergie in die Verordnung aufgenommen. So fordert der Verein weiterhin eine Schulungsverpflichtung für Anbieter loser Ware und das Service-Personal. Zudem soll eine einheitliche Codierung der Fußnoten helfen, Verwirrung durch eine Vielzahl an Kennzeichnungsmethoden zu vermeiden. Der DAAB verlangt

---

<sup>45</sup> Röder (o.J.). S. 107.

<sup>46</sup> Schnabel (2014).

<sup>47</sup> Maschkowski (2014).

<sup>48</sup> Uhlmann (2015).

<sup>49</sup> Lüpke-Narberhaus (2014).

<sup>50</sup> Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (o.J.).

außerdem die verpflichtende Deklaration aller Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe, auch wenn die Bezeichnung des Lebensmittels auf die Zutat hinweist. Eine differenzierte Nennung der Stoffe bei glutenhaltigem Getreide und Schalenfrüchten soll die Entscheidung der Personen mit einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit für ein Produkt erleichtern. Zum Schutz der Betroffenen wünscht der DAAB eine Anpassung der Sanktionierungsmaßnahmen, sodass auf eine falsche Allergenkennzeichnung, die gesundheitlich schwerwiegende Folgen haben kann, eine höhere Strafe fällt, als auf sonstige fehlerhafte Angaben. Trotz allem sieht der DAAB es positiv, dass jeder Mensch mit einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit das Recht darauf hat eine schriftliche Allergenauskunft bei loser Ware zu erhalten. Er rät allen Betroffenen sich diese immer vorzeigen zu lassen.<sup>51</sup>

### 4.2 Stellungnahme der Gastronomie

Die verpflichtende Allergenkennzeichnung bei loser Ware, die mit der LMIV eingeführt wurde, ist für Betriebe, welche ihre Kunden bereits vorher über Allergene informiert haben, keine Schwierigkeit. Hierzu zählt vor allem die System- und Großgastronomie. Sie müssen ihre Methode der Kennzeichnung lediglich an die Anforderungen der LMIV anpassen. Andere, vor allem kleinere gastronomische Unternehmen, haben Umsetzungsschwierigkeiten bei der neuen Kennzeichnungspflicht. Sie bedeutet für die Betriebe viel Arbeit. Ein häufig wechselndes Speisenangebot und das Ausprobieren von neuen Kreationen sind nun schwierig umzusetzen und bedeuten einen hohen Dokumentationsaufwand. Die Speisen müssen immer gleich zubereitet werden, um die Abwesenheit bestimmter Allergene sicherstellen zu können. Ein weiterer Kritikpunkt der Gastwirte und Gastwirtinnen an der neuen Kennzeichnungspflicht ist die späte Veröffentlichung der nationalen Verordnung zur Allergenkennzeichnung loser Ware. So hatten die Inhaber und Inhaberinnen gastronomischer Betriebe wenig Zeit, ihre Kennzeichnung an das nationale Recht anzupassen.<sup>52</sup> Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) fragt sich, ob der Aufwand für den geringen Prozentsatz an unter Allergien leidenden Menschen gerechtfertigt ist, gerade weil die neue Allergenkennzeichnung einen massiven Eingriff in den Alltag der Mitarbeiter in einem gastronomischen Betrieb bedeutet. Der Verband befürchtet als Folge der LMIV, „dass Speisekarten dick wie Telefonbücher würden und die Attraktivität einer optisch gut gemachten Karte aufgrund zahlreicher Ziffern und Fußnoten verloren gehe“.<sup>53</sup> Außerdem könnten die Kreativität beim

---

<sup>51</sup> Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (o.J.).

<sup>52</sup> Ian (2015). S. 14-15.

<sup>53</sup> Peters (2014b).

Kochen und die Angebote eingeschränkt werden.<sup>54</sup> Ein Koch berichtet, dass Kreuzkontaminationen bei der Hektik in der Küche manchmal nicht vermieden werden können. Die Systemgastronomie habe einen deutlichen Vorteil, da dort nach strengen Rezepturen gekocht wird. Außerdem merkt er an, dass die Kennzeichnung vieler Allergene in einem Gericht abschrecken könne, aber erst die Vielfalt an Zutaten lasse den besonderen, einzigartigen Geschmack entstehen. Er selbst werde einige allergene Zutaten in den Gerichten weglassen, um die Kennzeichnung zu umgehen.<sup>55</sup> Eine Hotelinhaberin teilt mit, dass sie eine Extra-Karte für Allergiker und Allergikerinnen bereithalte. So werden Personen, die keine Allergie oder Unverträglichkeit haben, von den vielen enthaltenden Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen, die sich in einem Gericht befinden können, nicht verschreckt. Sie hält die neue Deklarationspflicht für eine große Herausforderung für die Gastronomie. Außerdem rät sie die Mitarbeiter zu schulen, damit das Service-Personal Kunden mit einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit gut beraten kann und sich in der Küche alle streng an die Rezepturen halten.<sup>56</sup> Florian Behncke, Küchenmeister von Unilever Food Solutions, erklärt, es gehe nicht darum, Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Zutaten zu meiden, sondern darum sich das entsprechende Wissen anzueignen, um mit einem guten Allergenmanagement über diese Stoffe zu informieren.<sup>57</sup> Andere sehen die neue Kennzeichnungspflicht sogar als Chance, Menschen mit Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten als neue Kunden zu gewinnen, die gerne Gast bei ihnen sind. Dazu veröffentlichen sie zum Beispiel ihre gekennzeichnete Speisekarte auf jeglichen Medienkanälen.<sup>58</sup> Laut dem DEHOGA Bundesverband ist die Allergen Kennzeichnung eine unzumutbare Belastung, die an die Grenzen der Realisierbarkeit geht. Jedoch hatten die Betriebe drei Jahre Zeit, um sich darauf vorzubereiten.<sup>59</sup> Und trotz aller Bedenken ist anzumerken, dass die Kennzeichnung von Zusatzstoffen ja auch schon funktioniert.<sup>60</sup>

---

<sup>54</sup> Peters (2014b).

<sup>55</sup> Türk (2014b).

<sup>56</sup> Türk (2014a).

<sup>57</sup> Gastgewerbe Magazin Online (2014b).

<sup>58</sup> Gastgewerbe Magazin Online (2014c).

<sup>59</sup> Schnabel (2014).

<sup>60</sup> Karch (2014b).

### 5 Bedeutsamkeit der Allergenkennzeichnung in der Gastronomie

Die meisten lebensmittelallergischen Reaktionen werden durch lose Ware ausgelöst.<sup>61</sup> Eine Umfrage des DAAB im Zeitraum von 2008 bis 2013 stützt diesen Fakt. Demnach gehen 89 % der befragten Lebensmittelallergiker und Lebensmittelallergikerinnen ins Restaurant, 85 % von ihnen hatten dort bereits eine allergische Reaktion. Über die Hälfte der Befragten gab an, die Information, die sie über das Vorhandensein ihres Allergieauslösers erhielten, sei falsch gewesen.<sup>62</sup> Eine Lebensmittelallergie kann jedoch bei Nichteinhaltung des völligen Verzichts auf das entsprechende Allergen schlimmstenfalls tödlich enden. Der Allergiker bzw. die Allergikerin muss also unbedingt wissen, ob in einem Produkt für ihn bzw. sie relevante allergene Stoffe vorhanden sind. Aus diesem Grund ist eine verlässliche Allergenkennzeichnung zwingend notwendig.<sup>63</sup> Manchen Gerichten sieht man nicht an, ob sie gewisse Allergien oder Unverträglichkeiten auslösende Stoffe enthalten. Bei einer Suppe vermutet man möglicherweise nicht, dass sie mit Weizenmehl angegedickt wurde. Doch die Folgen können erheblich sein, deshalb muss der Gast zuverlässig erfahren, welche Zutaten bei der Herstellung verwendet wurden.<sup>64</sup>

### 6 Methodenauswahl zur Allergenkennzeichnung

Die VorLMIEV gibt fünf Arten der Allergenkennzeichnung an. Die Anwendung einer dieser Varianten ist verpflichtend. Für jegliche Kennzeichnung gilt, dass sie gut sichtbar und deutlich und gut lesbar sein muss. Außerdem muss der Verbraucher vor Kaufabschluss davon Kenntnis nehmen können.<sup>65</sup> Unabhängig von der Wahl der Methode ist es empfehlenswert, alle Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösende Stoffe enthalten, zu identifizieren und schriftlich festzuhalten. Hierzu kann beispielsweise das Formblatt des DEHOGA Bundesverbandes verwendet werden, welches in Anhang II dieser Arbeit zu finden ist. Zudem sollten die Mitarbeiter geschult werden, sodass diese die Folgen schwere von Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten verstehen und eine sichere Auskunft geben können.<sup>66</sup>

---

<sup>61</sup> Erwägungsgrund 48 der LMIV.

<sup>62</sup> Beste (2014). S. 15-16.

<sup>63</sup> Röder (o.J.). S. 107.

<sup>64</sup> Gastgewerbe Magazin Online (2014b).

<sup>65</sup> § 2 Absatz 2 VorLMIEV.

<sup>66</sup> Gastgewerbe Magazin Online (o.J.).

Bei einigen Varianten der Allergenkennzeichnung dient die für lose Ware ebenfalls verpflichtende Zusatzstoffkennzeichnung als Vorlage und wird deshalb nachfolgend kurz erläutert. Zusatzstoffe müssen bei loser Abgabe von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten und bei der Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung gekennzeichnet werden. Bei der Information über Speise- oder Getränkekarten, in Preisverzeichnissen und auf Aushängen dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf sie hingewiesen wird.<sup>67</sup>

Bei jeder Methode zur Allergenkennzeichnung, die nachfolgend vorgestellt wird, werden die Daten mittels einer Grafik veranschaulicht und zusammengefasst dargestellt. In dieser werden zuerst die Vor- und Nachteile der Kennzeichnungsart für die Allergiker und Allergikerinnen und dann für die Gastronomie aufgezeigt. Der Gesamteindruck der Interessensparteien wird mithilfe von farbigen Pfeilen dargestellt. Die Bedeutungen der Pfeilrichtungen sind in der Abbildung 1 erklärt.

	sehr zufrieden
	zufrieden
	neutral
	unzufrieden
	sehr unzufrieden

**Abbildung 1: Erläuterung der Pfeilrichtungen**

---

<sup>67</sup> § 9 Absatz 6 ZZuIV.

## 6.1 Schild am oder in der Nähe des Lebensmittels

Eine in der nationalen Verordnung genannte Lösung der Kennzeichnung ist die Angabe der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe auf einem Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels.<sup>68</sup>

Die Personen, die auf einen der Stoffe reagieren, können hier auf einen Blick die Bezeichnung des Produkts zusammen mit den enthaltenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen sehen. Es bedarf keiner Übersetzung der Fußnoten und keiner Suche nach einem Aushang.

Für die Verbraucher ist diese Methode

„sicher die Verbraucherfreundlichste“.<sup>69</sup> Allerdings sind Schilder äußerst platzbegrenzt.

Um alle Informationen auf dem Schild unterzubringen, setzt der Betrieb die Schriftgröße herab, worunter die gute Lesbarkeit leidet. Zudem ist es mit einem hohen Aufwand verbunden, jedes Schild an oder in der Nähe von dem Produkt zu befestigen und es bei jeder Änderung, die die Allergenzusammensetzung betrifft, neu zu drucken.<sup>70</sup>

Schild am oder in der Nähe des Lebensmittels	
<b>Allergiker:</b>	
+ Auskunft über Allergene direkt beim Lebensmittel	
+ keine Entschlüsselung von Fußnoten notw. endig	
- klein Gedrucktes auf kleinen Schildern schlecht lesbar	
<b>Gastronomie:</b>	
- Schilder äußerst platzbegrenzt	
- hoher Aufwand beim Anbringen der Schilder	
- bei Änderungen neu anzufertigen	

**Abbildung 2: Schild am oder in der Nähe des Lebensmittels**

<sup>68</sup> § 2 Absatz 2 Nummer 1 VorlMIEV.

<sup>69</sup> Beste (2014). S. 65.

<sup>70</sup> Ebenda.

### 6.2 Aushang

Die VorlLMIEV gestattet es, die Allergene in einem Aushang in der Verkaufsstätte zu kennzeichnen.<sup>71</sup> Ein Aushang ist beispielsweise die auf eine Tafel geschriebene Tageskarte in einem Restaurant oder ein an der Wand hängendes beschriebenes Blatt Papier. Dieser Aushang darf in keiner Weise verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht

davon abgelenkt werden.<sup>72</sup> Anders als bei der Kennzeichnung auf einem Schild, ist der Aushang nicht direkt beim Lebensmittel positioniert. Auf einem Aushang werden die Stoffe, welche Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, namentlich direkt bei der Bezeichnung des Lebensmittels genannt oder es handelt sich bei dem Aushang um einen zusätzlichen Hinweis zur Allergenkennzeichnung<sup>73</sup>. Nur wenn es sich bei dem Aushang um ein Preisverzeichnis handelt, darf die Angabe der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe über Fußnoten gemacht werden.<sup>74</sup> In diesem Fall erfolgt zum Beispiel am unteren Rand des Aushangs eine Entschlüsselung dieser. Die namentliche Nennung der enthaltenden Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe ist für die an einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit leidenden Personen angenehm, da sie keine Codierung auflösen müssen. Somit können sie auf einen Blick sehen, welche Stoffe das Produkt enthält. Auf der anderen Seite verlängert die namentliche Nennung der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe die Beschreibung des Lebensmittels. Folglich passen weniger Produkte auf den Aushang oder dieser wird länger.

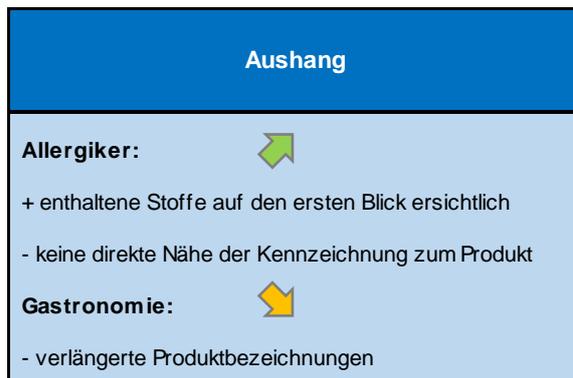


Abbildung 3: Aushang

<sup>71</sup> § 2 Absatz 2 Nummer 3 VorlLMIEV.

<sup>72</sup> § 2 Absatz 2 VorlLMIEV.

<sup>73</sup> VIVENO Group GmbH (2014).

<sup>74</sup> § 2 Absatz 2 VorlLMIEV.

### 6.3 Mündliche Auskunft

Des Weiteren ist eine mündliche Auskunft über die enthaltenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe durch den Unternehmer bzw. die Unternehmerin oder hinreichend unterrichtete Mitarbeiter möglich.<sup>75</sup> Für den Gast mit einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit bedeutet diese Art der Auskunft, dass sie bei jedem Besuch eines gastronomischen Betriebes nachfragen müssen, welche Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe in den Lebensmitteln enthalten sind. Den Kunden und den Betrieb kostet diese Kundenberatung Zeit.

Eine weitere Frage ist, ob der Lebensmittelallergiker sich die Fülle an Informationen über die enthaltenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe in den Produkten überhaupt merken kann. Gerade wenn Gerichte mehrere Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, enthalten, kann der Gast schnell den Überblick verlieren.<sup>76</sup> Außerdem ist die mündliche Weitergabe von Informationen fehleranfällig. Die Servicekraft kann sich beispielsweise verlesen.<sup>77</sup> Aus Sicht der Gastronomie gehört diese Art der Kennzeichnung zu den am einfachsten umsetzbaren. Es muss ein Ordner oder Ähnliches angelegt werden, in dem die Zutaten der einzelnen Speisen aufgelistet sind. Zusätzlich muss ein Schild aufgestellt werden, welches auf die mündliche Auskunft über Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe hinweist. Mit dieser Lösung ist es kein großer Aufwand, das Speiseangebot zu erweitern oder abzuändern, weshalb dessen Einsatz für Betriebe mit häufig wechselndem Angebot sinnvoll ist. Bei einem gut besuchten Restaurant ist diese Art der Allergenkennzeichnung jedoch unpraktisch. Die Servicekräfte werden Schwierigkeiten haben, jeden Gast, der unter einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit leidet, über die enthaltenen 14 Hauptallergene in den Gerichten zu informieren.<sup>78</sup>

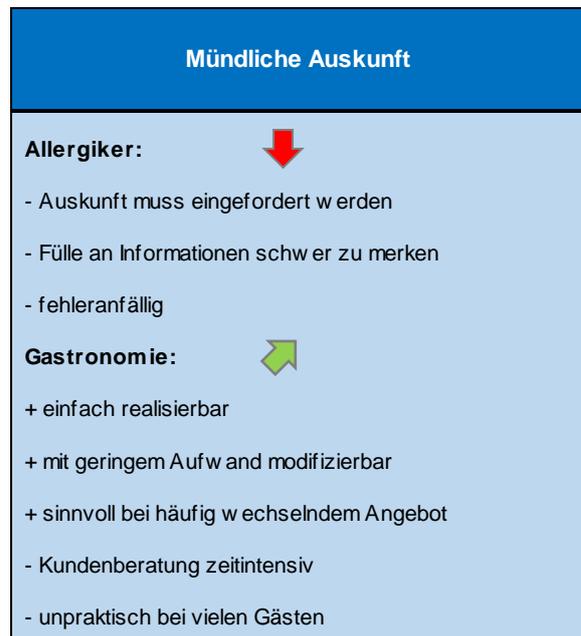


Abbildung 4: Mündliche Auskunft

<sup>75</sup> § 2 Absatz 3 VorlMIEV.

<sup>76</sup> Beste (2014). S. 67.

<sup>77</sup> Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (o.J.).

<sup>78</sup> Unternehmermanufaktur für Hoteliers und Gastronomen GmbH (o.J.).

### 6.4 Speise-/ Getränkerte

Auch das Integrieren der Allergenkennzeichnung in die Speise- und die Getränkekarte ist möglich. Bei dieser Methode ist die Auskunft über Fußnoten erlaubt.<sup>79</sup> Es gibt viele Möglichkeiten die Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, auf der Speisekarte zu deklarieren. Einen Vorteil haben sie alle: Der Gast kann ganz in Ruhe die enthaltenen Stoffe studieren und sich für ein, für ihn verträgliches, Gericht entscheiden. Ein wesentlicher Nachteil ist, dass bei Änderungen an den Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Zutaten in einem Gericht, die Karte angepasst werden muss. Je nach Art der Karte ist diese komplett neu anzufertigen.

#### 6.4.1 Ohne Fußnoten

Bei einer Art der Speisekartenkennzeichnung werden die verwendeten Hauptallergene hinter die Bezeichnung des Produkts geschrieben. Vor die Aufzählung der allergenen Stoffe wird das Wort *enthält* gesetzt.<sup>80</sup> Auf der einen Seite ist das Ausschreiben des Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffes direkt bei der Bezeichnung des Gerichts für Betroffene sehr hilfreich, da sie die Fußnoten nicht entschlüsseln müssen. Auf der anderen Seite wird von der Gastronomie kritisiert, dass die Karte durch die aufgelisteten Stoffe optisch voller wird und weniger Gerichte auf einer Seite Platz finden. Dies hat eine dickere Speisekarte zur Folge.<sup>81</sup> Des Weiteren kann die Vielzahl an aufgelisteten Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, abschrecken.<sup>82</sup>

Speisekarte ohne Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Gericht	
<b>Allergiker:</b>	
+ Informationsbeschaffung in Ruhe möglich	
+ enthaltene Stoffe auf den ersten Blick ersichtlich	
<b>Gastronomie:</b>	
- optisch vollere Speisekarte	
- weniger Gerichte pro Seite	
- dickere Speisekarte	
- Vielzahl an Allergenen abschreckend	
- bei Änderungen Karte komplett neu anzufertigen	

Abbildung 5: Speisekarte ohne Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Gericht

<sup>79</sup> § 2 Absatz 2 VorlMIEV.

<sup>80</sup> Beste (2014). S. 60.

<sup>81</sup> Peters (2014b).

<sup>82</sup> Türk (2014a).

Anstatt die Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Inhaltsstoffe hinter dem Gericht zu nennen, kann man die Auflistung hinter den einzelnen Teilen der Speise vornehmen, in denen sie vorhanden sind. Der Vorteil hierbei ist, dass Personen mit einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit sofort sehen können, in welcher Komponente der für sie unverträgliche Stoff enthalten ist. Somit erhalten sie die Möglichkeit diese wegzulassen oder gegen eine andere zu tauschen.<sup>83</sup> Der Nachteil dieser Methode ist, dass ein Allergien und Unverträglichkeiten auslösender Stoff in mehreren Teilen eines Gerichts vorkommen kann.

Durch die mehrfache Auslobung wird die Beschreibung des Produktes und somit

auch die Speisekarte noch länger. Zudem wird die Bezeichnung des Produktes immer wieder durch die Auflistung der in dessen Komponenten enthaltenen Hauptallergene unterbrochen. Die Vor- und Nachteile der Kennzeichnung ohne Fußnoten hinter dem Gericht bleiben erhalten, da sich lediglich die Position der Kennzeichnung verschiebt.

<b>Speisekarte ohne Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente</b>	
<b>Allergiker:</b>	
	+ Informationsbeschaffung in Ruhe möglich
	+ enthaltene Stoffe auf einen Blick ersichtlich
	+ komponentengenaue Zuordnung der Allergene
<b>Gastronomie:</b>	
	- optisch sehr volle Speisekarte
	- weniger Gerichte pro Seite
	- dickere Speisekarte
	- Vielzahl an Allergenen abschreckend
	- Unterbrechung der Produktbezeichnung durch Allergene
	- bei Änderungen Karte komplett neu anzufertigen

**Abbildung 6: Speisekarte ohne Fußnoten,  
Kennzeichnung jeder Komponente**

<sup>83</sup> Beste (2014). S. 60.

### 6.4.2 Mit Fußnoten

Weiterhin besteht die Möglichkeit die Angabe der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe in Speise- und Getränkekarten mit Fußnoten zu realisieren.<sup>84</sup> Zusatzstoffe werden in vielen gastronomischen Betrieben bereits über Fußnoten deklariert. Dem Gastronom bzw. der Gastronomin ist diese Art der Kennzeichnung demnach bekannt und er bzw. sie muss die Fußnoten der Hauptallergene lediglich ergänzen.<sup>85</sup> Sinnvoll ist es, Buchstaben für die Allergene zu verwenden, da Zahlen gedanklich mit der Kennzeichnung von Zusatzstoffen verknüpft sind.<sup>86</sup> Eine Legende mit der Auflistung der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe und den dazugehörigen Buchstaben erfolgt beispielsweise auf der letzten Seite der Speise- bzw. Getränkekarte. Ein Nachteil der Kennzeichnung mit Fußnoten ist, dass Interessierte diese entschlüsseln müssen. Die Vielzahl an Fußnoten kann darüber hinaus Nicht-Allergiker und Nicht-Allergikerinnen irritieren und zu der Annahme führen, das Produkt sei schlechter als eines mit weniger Fußnoten.<sup>87</sup> Der Vorteil ist, dass die Speisekarte durch ebendiese leerer ist, als wenn man die Bezeichnung der Stoffe ausschreibt. Trennt der Unternehmer oder die Unternehmerin die Kennzeichnung auf die einzelnen Teile des Gerichts auf, so besteht auch hier der Vorteil, dass der unter einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit leidende Gast für ihn unverträgliche Komponenten des Produkts weglassen oder durch andere ersetzen kann.<sup>88</sup> Die Zuordnung der Allergene zu den Teilen des Gerichts bedeutet dabei für den Gastronom bzw. die Gastronomin zusätzliche Arbeit.

Speisekarte mit Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Gericht	
<b>Allergiker:</b>	
+ Informationsbeschaffung in Ruhe möglich	
- Entschlüsselung der Fußnoten notw endig	
<b>Gastronomie:</b>	
+ Methode der Kennzeichnung von Zusatzstoffen bekannt	
+ Speisekarte durch Fußnoten optisch leerer	
- Vielzahl an Fußnoten kann Nicht-Allergiker irritieren	
- bei Änderungen Karte komplett neu anzufertigen	

**Abbildung 7: Speisekarte mit Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Gericht**

Speisekarte mit Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente	
<b>Allergiker:</b>	
+ Informationsbeschaffung in Ruhe möglich	
+ komponentengenaue Zuordnung der Allergene	
- Entschlüsselung der Fußnoten notw endig	
<b>Gastronomie:</b>	
+ Speisekarte durch Fußnoten optisch leerer	
- Vielzahl an Fußnoten kann Nicht-Allergiker irritieren	
- Aufw endige Zuordnung der Allergene zu Komponenten	
- bei Änderungen Karte komplett neu anzufertigen	

**Abbildung 8: Speisekarte mit Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente**

<sup>84</sup> § 2 Absatz 2 VorlLMIEV.

<sup>85</sup> Karch (2014b).

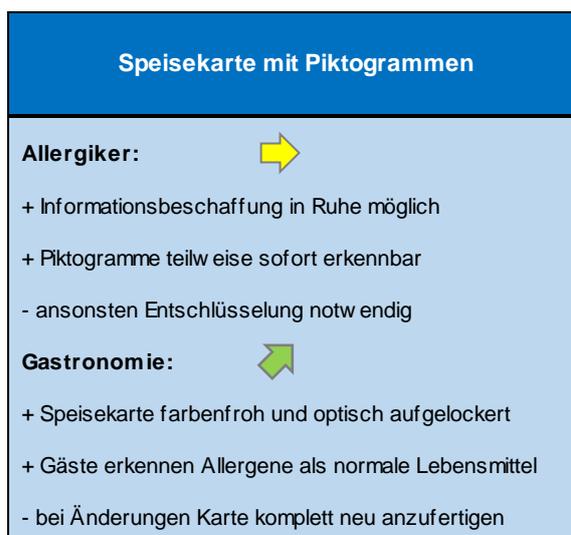
<sup>86</sup> Dr. Oetker Food Service (2014). S. 9.

<sup>87</sup> Gastgewerbe Magazin Online (o.J.).

<sup>88</sup> Beste (2014). S. 60.

### 6.4.3 Mit Piktogrammen

Eine weitere Überlegung ist, die Fußnoten auf der Speisekarte in Form von Piktogrammen oder Symbolen zu gestalten. Jedem der 14 Hauptallergene wird ein Symbol oder ein Piktogramm zugeordnet.<sup>89</sup> Auf der letzten oder auf einer herausnehmbaren Seite der Karte befindet sich die Legende, die die Fußnoten entschlüsselt. Der klare Vorteil einer solchen Methode ist, dass die Gäste anhand der Bilder auf einen Blick erkennen, dass die 14 Hauptallergene keine schädlichen Inhaltsstoffe sind, sondern es sich um reguläre, wertvolle Lebensmittel handelt. Zudem wirkt die Karte farbenfroher und aufgelockert. Auch hier besteht die Möglichkeit, die Piktogramme geschlossen hinter das Gericht zu setzen oder jede einzelne Komponente zu kennzeichnen. Die VorILMIEV erlaubt den Betrieben, die lose Ware abgeben, auf Speise- und Getränkekarten sowie auf Preisverzeichnissen die Allergenkennzeichnung über Fußnoten zu machen. In welcher Form diese Fußnoten dargestellt werden sollen, ist nicht angegeben. Somit können anstatt von Buchstaben auch Piktogramme oder Symbole eingesetzt werden.



**Abbildung 9: Speisekarte mit Piktogrammen**

<sup>89</sup> Verbraucherzentrale Brandenburg (2014), S. 23.

### 6.4.4 Allergiker-Karte

Alle Methoden der Allergenkennzeichnung, die auf einer Speise- oder Getränkekarte Anwendung finden, können auch auf einer Extra-Karte für Allergiker realisiert werden. Bei dieser Handhabung gibt es auf der regulären Speisekarte einen Hinweis darauf, dass eine Allergiker-Karte zur Verfügung steht, auf der die Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe gekennzeichnet sind. Diese werde auf Nachfrage gerne gereicht.<sup>90</sup> Der klare Vorteil bei einer solchen Karte ist, dass Gäste ohne eine Lebensmittelallergie und eine Unverträglichkeit durch die Kennzeichnung nicht irritiert werden.<sup>91</sup> Außerdem bleibt die reguläre Karte optisch ansprechend und wird weder voller noch umfangreicher. Mehr Aufwand als bei der Anpassung der regulären Karte an die Kennzeichnungspflicht entsteht für die Gastronomie nicht. Der Allergiker bzw. die Allergikerin muss lediglich um die Allergiker-Karte bitten und kann diese dann in Ruhe studieren.

Allergiker-Karte	
<b>Allergiker:</b>	➡
+ Informationsbeschaffung in Ruhe möglich	
- Anforderung der Karte notwendig	
<b>Gastronomie:</b>	⬆
+ Nicht-Allergiker werden nicht irritiert	
+ reguläre Karte bleibt unverändert	
+ nicht mehr Aufwand als bei anderen Methoden	
- bei Änderungen Allergiker-Karte komplett neu anzufertigen	

Abbildung 10: Allergiker-Karte

<sup>90</sup> Türk (2014a).

<sup>91</sup> Gastgewerbe Magazin Online (o.J.).

## 6.5 Preisverzeichnis

Ein Preisverzeichnis ist die Auflistung der angebotenen Lebensmittel zusammen mit den dazugehörigen Preisen. Die Speisekarte ist also eine Art des Preisverzeichnisses. Man kann die Preisliste aber auch aushängen.

### 6.5.1 Ausgehängt

Das ausgehängte Preisverzeichnis wird zum Beispiel häufig in Imbissbetrieben umgesetzt.<sup>92</sup> Hierbei sind fast alle Kennzeichnungsarten möglich, die auch in der Speisekarte Anwendung finden können. Dazu gehören die namentliche Nennung der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe, entweder hinter dem Lebensmittel oder hinter den einzelnen Komponenten des Produkts. Außerdem können die 14 Hauptallergene über Fußnoten, entweder hinter dem Gericht oder hinter jeder Komponente deklariert werden. Darüber hinaus können die Buchstaben bei den Fußnoten durch Symbole oder Piktogramme ersetzt werden. Die Kennzeichnung mithilfe von Fußnoten hinter dem Gericht wird bereits häufig auf ausgehängten Preisverzeichnissen für die Zusatzstoffe verwendet. Hier ist es empfehlenswert, diese um die Allergene zu ergänzen.<sup>93</sup> Auf einem ausgehängten Preisverzeichnis sieht der Gast aus einiger Entfernung die aufgelisteten

Preisverzeichnis ohne Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Produkt	Preisverzeichnis ohne Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente
<p><b>Allergiker:</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ enthaltene Stoffe auf einen Blick ersichtlich</li> <li>- Kennzeichnung aus der Entfernung schlecht lesbar</li> <li>- keine direkte Nähe der Kennzeichnung zum Produkt</li> </ul> <p><b>Gastronomie:</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ sinnvoll bei kleinem Produktportfolio</li> <li>- optisch volles Preisverzeichnis</li> <li>- Aushang nimmt viel Platz in Anspruch</li> </ul>	<p><b>Allergiker:</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ enthaltene Stoffe auf einen Blick ersichtlich</li> <li>+ komponentengenaue Zuordnung der Allergene</li> <li>- Kennzeichnung aus der Entfernung schlecht lesbar</li> <li>- keine direkte Nähe der Kennzeichnung zum Produkt</li> </ul> <p><b>Gastronomie:</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ sinnvoll bei kleinem Produktportfolio</li> <li>- optisch sehr volles Preisverzeichnis</li> <li>- Unterbrechung der Produktbezeichnung durch Allergene</li> <li>- Aushang nimmt viel Platz in Anspruch</li> </ul>

**Abbildung 11: Preisverzeichnis ohne Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Produkt**

**Abbildung 12: Preisverzeichnis ohne Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente**

<sup>92</sup> Beste (2014). S. 64.

<sup>93</sup> Ebenda.

Preisverzeichnis mit Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Produkt	
<b>Allergiker:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entschlüsselung der Fußnoten notwendig</li> <li>- Kennzeichnung aus der Entfernung schlecht lesbar</li> <li>- keine direkte Nähe der Kennzeichnung zum Produkt</li> </ul>	
<b>Gastronomie:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Methode der Kennzeichnung von Zusatzstoffen bekannt</li> <li>+ Preisverzeichnis optisch leerer und aufgeräumter</li> <li>+ sinnvoll bei kleinem Produktportfolio</li> <li>- Vielzahl an Fußnoten kann Nicht-Allergiker irritieren</li> <li>- Aushang nimmt viel Platz in Anspruch</li> </ul>	

**Abbildung 13: Preisverzeichnis mit Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Produkt**

Gerichte zusammen mit den darin enthaltenen 14 Hauptallergenen. Je nach Abstand des Verbrauchers zu dem Preisverzeichnis werden die aufgelisteten Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe bzw. die Fußnoten schlecht erkennbar. Ein aufgehängtes Preisverzeichnis befindet sich darüber hinaus nicht in unmittelbarer Nähe zu den angebotenen Produkten. Der Verbraucher muss sich in diesem Fall folglich an zwei Stellen über das Lebensmittel informieren. Das ausgehängte Preisverzeichnis weist somit im Gegensatz zu dem Schild einen Nachteil auf. Des

Weiteren nimmt diese Art der Kennzeichnung viel Platz in Anspruch. Die Lösung ist daher vor allem für Betriebe mit wenigen Produkten geeignet, die ihr Angebot auf einem ausgehängten Verzeichnis unterbringen können.

Preisverzeichnis mit Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente	
<b>Allergiker:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>+ komponentengenaue Zuordnung der Allergene</li> <li>- Entschlüsselung der Fußnoten notwendig</li> <li>- Kennzeichnung aus der Entfernung schlecht lesbar</li> <li>- keine direkte Nähe der Kennzeichnung zum Produkt</li> </ul>	
<b>Gastronomie:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Preisverzeichnis optisch leerer und aufgeräumter</li> <li>+ sinnvoll bei kleinem Produktportfolio</li> <li>- Vielzahl an Fußnoten kann Nicht-Allergiker irritieren</li> <li>- Aushang nimmt viel Platz in Anspruch</li> </ul>	

**Abbildung 14: Preisverzeichnis mit Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente**

Preisverzeichnis mit Piktogrammen	
<b>Allergiker:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Piktogramme teilweise sofort erkennbar</li> <li>- ansonsten Entschlüsselung notwendig</li> <li>- Piktogramme aus der Entfernung schlecht erkennbar</li> <li>- keine direkte Nähe der Kennzeichnung zum Produkt</li> </ul>	
<b>Gastronomie:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>+ sinnvoll bei kleinem Produktportfolio</li> <li>+ Preisverzeichnis farbenfroh und optisch aufgelockert</li> <li>+ Gäste erkennen Allergene als normale Lebensmittel</li> <li>- Aushang nimmt viel Platz in Anspruch</li> </ul>	

**Abbildung 15: Preisverzeichnis mit Piktogrammen**

### 6.5.2 Nicht ausgehängt

Catering-Firmen nutzen ebenfalls Preisverzeichnisse, um den potentiellen Kunden ihre Auswahl an Speisen darzulegen. Auf dieser in schriftlicher oder digitaler Form daliegender Auflistung ihres Produktangebots können sie die Allergenkennzeichnung vornehmen.<sup>94</sup> Dies geschieht entweder mithilfe von Fußnoten oder die vorhandenen Allergene werden namentlich bei den Gerichten genannt. Es ist darüber hinaus realisierbar, die Angabe komponentengenau zu gestalten.

Preisverzeichnis ohne Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Produkt	
<b>Allergiker:</b>	
+ enthaltene Stoffe auf einen Blick ersichtlich	
<b>Gastronomie:</b>	
- optisch volles Preisverzeichnis	

**Abbildung 16: Preisverzeichnis ohne Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Produkt**

Preisverzeichnis ohne Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente	
<b>Allergiker:</b>	
+ enthaltene Stoffe auf einen Blick ersichtlich	
+ komponentengenaue Zuordnung der Allergene	
<b>Gastronomie:</b>	
- optisch sehr volles Preisverzeichnis	
- Unterbrechung der Produktbezeichnung durch Allergene	

**Abbildung 17: Preisverzeichnis ohne Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente**

Der Auftraggeber, der unter einer Nahrungsmittelallergie oder Unverträglichkeit leidet, hat somit die Möglichkeit, die betroffene Komponente durch eine ihm verträgliche auszutauschen. Bei der Verwendung von Fußnoten zur Kennzeichnung der Produkte ist das Preisverzeichnis leerer, als bei der namentlichen Nennung der enthaltenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe. Personen, die auf eines der 14 Hauptallergene reagieren, müssen die Fußnoten allerdings entschlüsseln. Dies ist bei der namentlichen Nennung der Inhaltsstoffe nicht notwendig.

Preisverzeichnis mit Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Produkt	
<b>Allergiker:</b>	
- Entschlüsselung der Fußnoten notw. endig	
<b>Gastronomie:</b>	
+ Methode der Kennzeichnung von Zusatzstoffen bekannt	
+ Preisverzeichnis optisch leerer und aufgeräumter	
- Vielzahl an Fußnoten kann Nicht-Allergiker irritieren	

**Abbildung 18: Preisverzeichnis mit Fußnoten, Kennzeichnung hinter dem Produkt**

Preisverzeichnis mit Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente	
<b>Allergiker:</b>	
+ komponentengenaue Zuordnung der Allergene	
- Entschlüsselung der Fußnoten notw. endig	
<b>Gastronomie:</b>	
+ Preisverzeichnis optisch leerer und aufgeräumter	
- Vielzahl an Fußnoten kann Nicht-Allergiker irritieren	

**Abbildung 19: Preisverzeichnis mit Fußnoten, Kennzeichnung jeder Komponente**

<sup>94</sup> Naschhäusle Catering & Partyservice (o.J.).

Auch bei dieser Kennzeichnungsmethode besteht die Möglichkeit, die Preisliste mit Piktogrammen zu kennzeichnen. Dabei steht jedes Piktogramm für eines der 14 Hauptallergene. Die Verbraucher können die Stoffe hierbei als normale und wertvolle Zutaten erkennen. Das Verzeichnis ist zudem optisch aufgelockert. Die Legende mit der Entschlüsselung der Fußnoten oder der Symbole befindet sich meist auf der letzten Seite des Preisverzeichnisses.

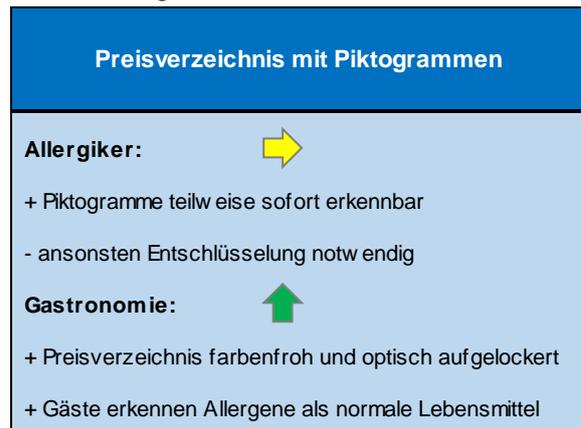


Abbildung 20: Preisverzeichnis mit Piktogrammen

### 6.6 Sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtungen

Die VorlMIEV gibt den Betrieben die Möglichkeit eine andere schriftliche oder elektronische Art der Unterrichtung über die 14 Hauptallergene zu finden. Jedoch muss in den Räumlichkeiten auf die Art und Weise der Kennzeichnung hingewiesen werden.<sup>95</sup>

#### 6.6.1 Allergene ausweisende Kasse

Ein Weg ist, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe über die Kasse im gastronomischen Betrieb auszuweisen. In dieser sind zu jedem Produkt die eingearbeiteten Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, hinterlegt. Beim Anwählen des Lebensmittels erscheinen, sowohl auf dem Display des Verkäufers, als auch auf der Oberfläche, die dem Kunden zugewandt ist, die enthaltenen

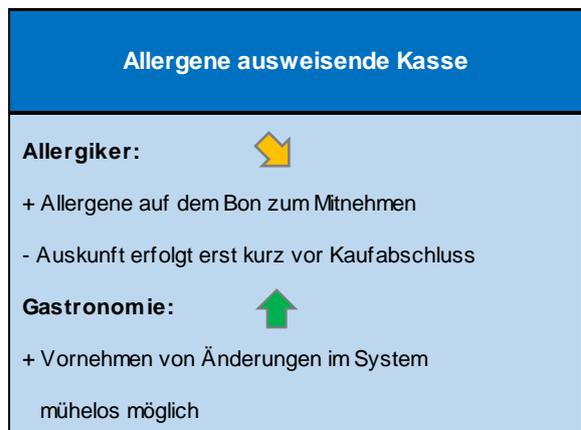


Abbildung 21: Allergene ausweisende Kasse

Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, diese Stoffe mit auf den Kassensbon zu drucken.<sup>96</sup> Die Information über die Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe kommt bei dem Einsatz der Kasse als Kommunikationsmittel spät, denn der Kunde hat sich in der Regel bereits für ein Produkt entschieden, wenn er zur Kasse geht. Ein Vorteil dieser Methode ist, dass Änderungen ohne viel Aufwand vorgenommen werden können, da keine gedruckte Dokumentation vorliegt.

<sup>95</sup> § 2 Absatz 2 VorlMIEV.

<sup>96</sup> Karch (2014a).

### 6.6.2 Elektronische Infotafel

Eine Möglichkeit der Kennzeichnung, die auch auf einem Bildschirm stattfindet, ist die Information über die 14 Hauptallergene über eine elektronische Infotafel, wie sie häufig in Mensen und Kantinen genutzt wird.<sup>97</sup> Diese Infotafel steht meist am Eingang des Betriebes. Auf ihr sind die Speisen des Tages zusammen mit den enthaltenen Hauptallergenen und Zusatzstoffen

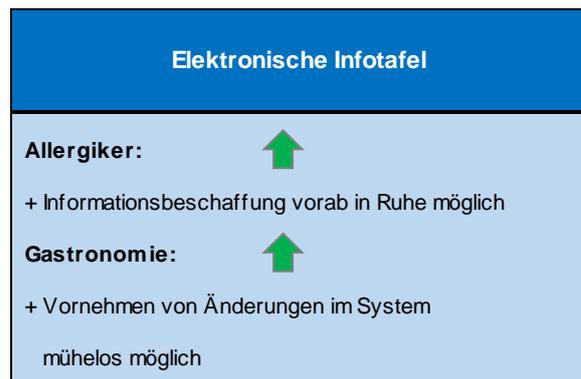


Abbildung 22: Elektronische Infotafel

dargestellt. Die Kennzeichnung der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe auf der Übersicht kann hierbei entweder mit Fußnoten, Symbolen oder über die namentliche Nennung erfolgen. Häufig weisen in Betrieben zusätzlich kleinere Bildschirme oder Aufsteller direkt bei der Ausgabe der Gerichte nochmals auf die Bezeichnung und die vorhandenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Inhaltsstoffe hin. Oft veröffentlichen Mensen und Kantinen darüber hinaus ihren Speiseplan im Inter- oder Intranet.<sup>98</sup> Personen mit Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten haben in diesem Fall die Möglichkeit bereits vorab ein für sie verträgliches Gericht zu wählen.

Auf der Übersichtstafel am Eingang der Verkaufsstätte kann sich der interessierte Gast in aller Ruhe über die in den Gerichten enthaltenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe informieren, bevor er die Warteschlange bei der Essensausgabe erreicht. Direkt bei der Aushändigung der Speise kann er, falls vorhanden, mithilfe der erneuten Allergenkennzeichnung die Richtigkeit der Kenntlichmachung auf der Übersichtstafel überprüfen. Die Gastronomie kann mit dieser Lösung auf einfachem Wege die Allergenkennzeichnung und damit auch Rezepturen ändern, da es, bis auf die möglicherweise vorhandenen Aufsteller, keine gedruckte Auskunft gibt. Geeignet ist diese Art der Auskunft für Mensen und Kantinen. Bei dieser Methode wird zum einen der Aushang genutzt, um die Speisen des Tages gesammelt darzustellen, zum anderen wird mithilfe eines Schildes, zum Beispiel in Form eines Aufstellers, in der Nähe des Lebensmittels informiert.

<sup>97</sup> Beste (2014). S. 65.

<sup>98</sup> Ebenda.

### 6.6.3 Kladden-/ Ordnerlösung

Diese Methode eignet sich besonders für Betriebe mit einer großen Produktauswahl, die zudem in ihrer Auslage keinen Platz haben, um die Allergenkennzeichnung auf den dort ausliegenden Schildern vorzunehmen.<sup>99</sup> Bei dieser Lösung wird ein Ordner ausgelegt. Darin sind alle Produkte des Unternehmens mit den darin vorhandenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen aufgelistet. Der Betrieb ist verpflichtet, beispielsweise in einem Aushang, darauf hinzuweisen, dass mittels eines Ordners über die 14 Hauptallergene informiert wird. Der interessierte Verbraucher muss selbstständig in dem Buch die in den angebotenen Lebensmitteln enthaltenen Stoffe nachschauen. Diese Methode der Kennzeichnung ist vergleichbar mit der mündlichen Unterrichtung, mit dem Unterschied, dass hier keine mündliche Auskunft durch die Mitarbeiter stattfindet. Es muss lediglich ein Ordner angelegt werden, in dem die Gerichte mit den darin enthaltenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen aufgeführt sind. Dieser Ordner kann mühelos ergänzt oder abgeändert werden.

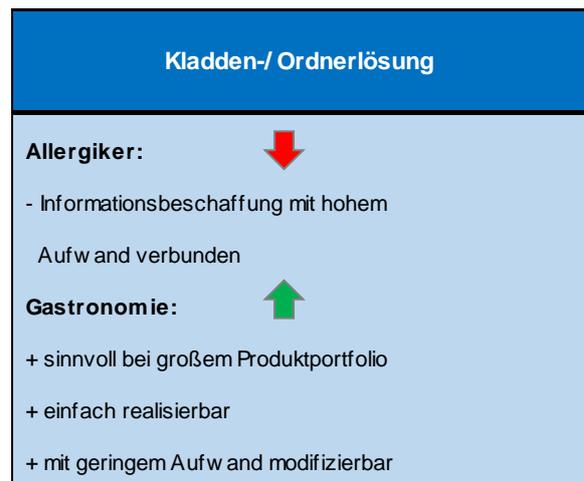


Abbildung 23: Kladden-/ Ordnerlösung

### 6.7 Allergene in der Bezeichnung

Die in einem Lebensmittel enthaltenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe müssen nicht deklariert werden, wenn die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den enthaltenen Stoff hindeutet.<sup>100</sup> Ein Beispiel dafür ist: „Schokoladen-**Mandel**-Eis mit Vanillemilchcreme“.<sup>101</sup> Die Allergene *Schalenfrüchte* und *Milch* sind hiermit ausreichend gekennzeichnet. Von Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten betroffene Personen müssen sich die Bezeichnung eines Gerichts in diesem Fall genau durchlesen, um keinen Stoff, der Allergien und Unverträglichkeiten auslöst, zu übersehen. Außerdem müssen sie bei der Bezeichnung *Tofuburger* beispielsweise darauf schließen, dass Tofu aus Soja hergestellt wird und somit das Allergen Soja enthalten ist, auch wenn es nicht ausdrücklich genannt wird.<sup>102</sup> Ein Vorteil für die Verbraucher ist, dass die enthaltenen Hauptallergene, da keine Fußnoten verwendet werden, direkt ersichtlich sind. Für

<sup>99</sup> Beste (2014). S. 64.

<sup>100</sup> Artikel 21 LMIV.

<sup>101</sup> Beste (2014). S. 60.

<sup>102</sup> Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (o.J.).

die Gastronomie ist diese Methode einfach umzusetzen. Bei manchen Produkten ist es allerdings nicht möglich, die enthaltenen Hauptallergene in der Bezeichnung zu nennen, ohne dass der Lesefluss gestört wird. Diese Lösung ist also nur bedingt realisierbar. Diese Methode ist auf alle Arten der Kennzeichnung, bis auf die mündliche Auskunft, anwendbar.

Allergene in der Bezeichnung	
<b>Allergiker:</b>	➔
+ keine Entschlüsselung von Fußnoten notw endig	
- Allergeninformationen können übersehen w erden	
<b>Gastronomie:</b>	➔
+ einfach realisierbar	
- nicht bei allen Produkten anw endbar	

Abbildung 24: Allergene in der Bezeichnung

### 6.8 Tür-Kennzeichnung

Als Zusatz zu einer der vorgestellten Methoden der Allergenkennzeichnung kann der Gastwirt bzw. die Gastwirtin an die Tür des Betriebes einen Aushang hängen, auf dem die Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, gekennzeichnet sind, die in diesen Räumlichkeiten verwendet werden.<sup>103</sup> Für Personen mit einer

Tür-Kennzeichnung	
<b>Allergiker:</b>	↑
+ sehr w ertvoll für auf Spuren reagierende Allergiker	
<b>Gastronomie:</b>	↑
+ einfach realisierbar	
+ Positionierung als Pro-Allergiker	

Abbildung 25: Tür-Kennzeichnung

Lebensmittelallergie, die auch auf Spuren ihres Allergieauslösers reagieren, ist diese Information sehr wertvoll. Manche haben bereits eine allergische Reaktion, wenn sie im Restaurant neben der Küche sitzen und dort der Stoff, den sie nicht vertragen, verarbeitet wird.<sup>104</sup> Aber auch zwischen den Gerichten kann es zu Kreuzkontaminationen kommen, auf die manch ein Gast mit starken allergischen Reaktionen antwortet. Die Umsetzung dieser Methode im Betrieb stellt für die Mitarbeiter nur einen geringen Aufwand dar. Sie müssen sich lediglich in ihrer regulären Allergenkennzeichnung informieren, welche der 14 Hauptallergene in ihrem Hause verwendet werden. Diese fassen sie in einem Dokument zusammen und hängen dieses gut sichtbar vor der Eingangstür aus. Außerdem signalisieren sie den unter einer Allergie oder einer Unverträglichkeit leidenden Verbrauchern, dass sie bereit sind, eine zusätzliche Kennzeichnung, zu deren Wohle, vorzunehmen.

<sup>103</sup> Verbraucherzentrale Brandenburg (2014). S. 25.

<sup>104</sup> Wood (2008). S. 199.

### 6.9 Weitere denkbare Methoden

Die folgenden Methoden kommen derzeit in der Praxis noch nicht nachweislich zur Anwendung. Sie werden hier präsentiert, da es sich um weitere innovative Möglichkeiten der Allergenkennzeichnung handelt.

#### 6.9.1 Digitale Speisekarte

Eine mögliche Methode der Allergenkennzeichnung funktioniert über eine digitale Speisekarte. Hierfür erhält entweder jeder Gast oder nur diejenigen Gäste mit einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit einen Tablet-PC anstatt einer gedruckten Speisekarte. Der Kunde kann nun die Zutat, die er nicht verträgt, in das Gerät eingeben. Das Programm auf dem Tablet-PC filtert die Speisen heraus, die die eingegebenen Stoffe enthalten und zeigt lediglich solche an, die für den Gast unbedenklich

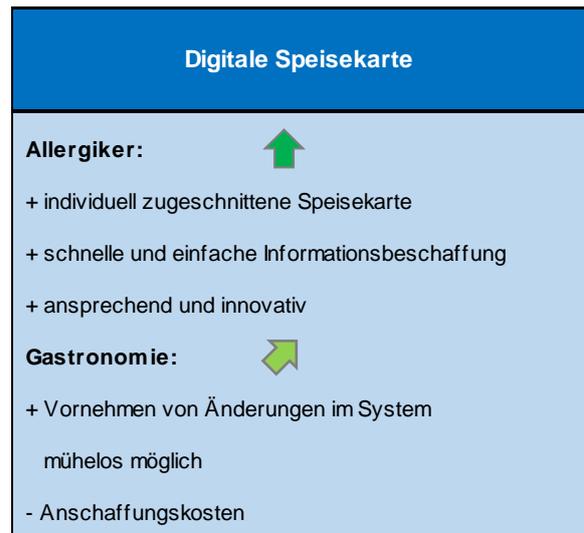


Abbildung 26: Digitale Speisekarte

sind. Die Person mit einer Allergie oder einer Unverträglichkeit erhält somit eine individuell angepasste Speisekarte mit Gerichten, die sie verträgt.<sup>105</sup> Der Gastronom oder die Gastronomin muss zuvor die Gerichte und die darin enthaltenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe in das System eingeben. Für den unter einer Unverträglichkeit oder einer Allergie leidenden Gast ist diese Art der Auskunft eine ansprechende und innovative Möglichkeit, einen schnellen Überblick über die für ihn verträglichen Gerichte zu erhalten. Für den Betrieb ist mit diesem Kennzeichnungsweg keine große Anstrengung verbunden. Änderungen an Rezepturen können müheles im System vorgenommen werden und sind ohne Druckaufwand mit einer Synchronisation der Geräte sofort verfügbar. Zu berücksichtigen sind jedoch die, im Gegensatz zur gedruckten Speisekarte, höheren Anschaffungskosten. Zudem müssen die Geräte gegen Diebstahl gesichert werden, da aufgrund ihrer handlichen Größe und ihres Wertes die Gefahr der Entwendung besteht. Einsetzbar ist diese Methode der Deklaration überall dort, wo Speise- oder Getränkekarten gereicht werden können.

<sup>105</sup> Peters (2014a).

### 6.9.2 Infosäule

Außerdem denkbar ist die Auskunft über Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe mittels Infosäule. An einer oder mehreren Stellen des Betriebes, je nach Ladengröße, stehen solche Terminals. Hier gibt es die Möglichkeit Produkte auszuwählen, sich über die darin enthaltenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe zu informieren und ein für sich verträgliches Lebensmittel herauszusuchen. In der Verkaufsstätte muss, zum

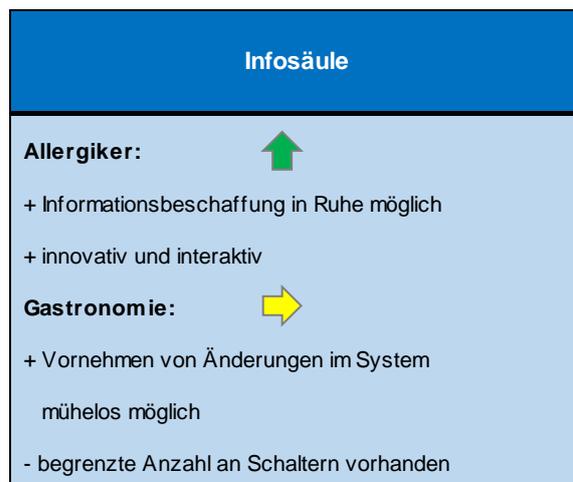


Abbildung 27: Infosäule

Beispiel in Form eines Aushangs, darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft über die bereitgestellten Infosäulen erfolgt. Kunden mit einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit können sich bei dieser innovativen Kennzeichnungsart in aller Ruhe über die enthaltenen Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, informieren. Bei Anwendung dieses Kennzeichnungsweges ist darauf zu achten, genügend Säulen in dem Betrieb zu installieren, sodass sich jede Person, die unter einer Allergie oder einer Unverträglichkeit leidet, die für sie notwendigen Informationen beschaffen kann. Ein Vorteil ist, dass Änderungen an der Kennzeichnung ohne viel Aufwand vorgenommen werden können, da keine gedruckte Dokumentation vorhanden ist.

### 6.10 Weitere Handlungsempfehlungen

Neben den Methoden der Allergenkennzeichnung gibt es noch andere Themen, die gastronomische Betriebe bei der Umsetzung der Deklarationspflicht bedenken sollten. Dazu gehören die nachfolgenden drei Punkte.

#### 6.10.1 Unterstützung durch Software

Zur einfachen und schnellen Bearbeitung der Allergenkennzeichnung werden bereits Softwareprogramme angeboten. Wird bei der Verwendung dieses Programms eine Änderung in der Rezeptur eines Gerichtes vorgenommen, ein Gericht komplett gestrichen, der Lieferant gewechselt oder ein Gericht hinzugenommen, so muss dies nur einmal in die zentrale Datenbank eingegeben werden, auf die alle Geräte zugreifen können. Somit sind die Informationen an der Kasse, im Kochbuch der Köche und auf den Geräten, die die Servicekräfte haben, um die Bestellungen aufzunehmen, immer aktuell. Wird eine rein digitale Speisekarte verwendet, so ist diese ebenfalls sofort auf dem aktuellen Stand. Außerdem werden die Allergene von der Software in die digital vorliegende Speisekarte und in verschiedene Kanäle, wie die eigene Website, eingebaut.<sup>106</sup> Diese Art der Bearbeitung kann eine große Hilfe bei der Erstellung und Pflege der eigenen Allergenkennzeichnung sein.

#### 6.10.2 Spurenhinweis

Eine verpflichtende Kennzeichnung von Spuren der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe besteht gemäß LMIV nicht. Aus Gründen der Produkthaftung<sup>107</sup> oder um seine Gäste verantwortungsbewusst zu informieren, kann eine Spurenkennzeichnung jedoch vorgenommen werden.<sup>108</sup> Die freiwillige Angabe unterliegt einigen Vorgaben. Der Spurenhinweis darf nicht irreführend, zweideutig oder missverständlich sein. Darüber hinaus muss er gegebenenfalls auf einschlägigen wissenschaftlichen Daten beruhen.<sup>109</sup> Damit Allergikerinnen und Allergiker korrekt informiert werden, ist es wichtig, nur dort Spuren zu kennzeichnen, wo solche auch vorhanden sind. Zudem sollte der Betrieb danach streben, die Anzahl der Kreuzkontaminationen stetig zu senken, um die Produktauswahl für Menschen mit Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten zu steigern anstatt sie einzuschränken.

---

<sup>106</sup> Peters (2014a).

<sup>107</sup> Beste (2014). S. 18.

<sup>108</sup> Karch (2014b).

<sup>109</sup> Artikel 36 LMIV.

### 6.10.3 Nicht-Allergiker

Der Gastronomie wird empfohlen, weiterhin an die Gäste ohne Allergien und Unverträglichkeiten zu denken. Es ist beispielsweise sinnvoll, ein kurzes Vorwort in die Speisekarte einzufügen, in dem erläutert wird, dass durch die neue Kennzeichnungspflicht keine anderen Zutaten verwendet werden. Es werden nun lediglich einige Zutaten besonders gekennzeichnet. Außerdem sollte den Nicht-Allergikern und Nicht-Allergikerinnen klar gemacht werden, dass die 14 Hauptallergene nichts Schädliches, sondern wertvolle Zutaten sind und ausschließlich für Menschen mit der entsprechenden Allergie oder Unverträglichkeit gefährlich werden können. Hat ein Gast Sorgen wegen der Kennzeichnung, so soll der Gastronom bzw. die Gastronomin ihn ernst nehmen und ihm in Ruhe seine Fragen beantworten. Die Kunden werden weiterhin kommen, Allergiker und Nicht-Allergiker, wenn man mit dieser neuen Kennzeichnungspflicht umsichtig umgeht.<sup>110</sup>

## 7 Das Haferland

Das Haferland eröffnete am 10.06.2014 in Hamburg. Es ist der Flagship-Store der Peter Kölln KGaA.<sup>111</sup> Der Laden ist eine Mischung aus Gastronomie und Direktvertrieb.<sup>112</sup> Das Haferland beinhaltet drei Bereiche: Den Kölln-Shop, das Kölln-Deli und die Kölln-Manufaktur.<sup>113</sup> Im Kölln-Shop werden die Haferprodukte der Peter Kölln KGaA zum Verkauf angeboten. Zudem hat man hier die Möglichkeit, sein eigenes Müsli zu kreieren. Am Verkaufstresen können Besucher lose Ware, wie Kuchen und belegte Brötchen erwerben. Teilweise werden die angebotenen Snacks aus Kölln-Produkten hergestellt. Außerdem können sich Kunden eine Schale Kölln-Müsli kaufen und dieses im Kölln-Deli, dem Sitzbereich des Haferlandes, zu sich nehmen. Im dritten Abschnitt, der Manufaktur wird ein Teil der später zum Verkauf angebotenen unverpackten Ware hergestellt. Dieser Bereich ist sowohl von der Straße, als auch vom Deli aus einsehbar. Die Peter Kölln KGaA nutzt ihren Flagship-Store des Weiteren als Raum für Veranstaltungen rund um die Marke *Kölln*.<sup>114</sup>

---

<sup>110</sup> Beste (2014). S. 71.

<sup>111</sup> Interview mit Jessica Poek und Christine Komm, 05.02.15.

<sup>112</sup> Penaranda (2014).

<sup>113</sup> Peter Kölln KGaA (o.J.c).

<sup>114</sup> Peter Kölln KGaA (o.J.a).

### 8 Voraussetzungen für eine Allergenkennzeichnung

Das Haferland verfügt über einen Verkaufstresen. An der Wand hinter dem Tresen hängt ein Preisverzeichnis, das alle Produkte, die dauerhaft angeboten werden, auflistet. Hierzu gehören unter anderem die Getränke. Neben dem Preisverzeichnis sind Behältnisse befestigt, in denen das lose angebotene Müsli lagert. Diese Behälter sind mit Schildern versehen, welche



**Abbildung 28: Auslage der Snacks im Haferland (eigenes Foto)**

jeweils die Bezeichnung der Müsliorte angeben. Auch die verschiedenen Zutaten, die wahlweise auf eine Portion Müsli gegeben werden können, sowie die käuflich erwerblichen Snacks, welche in Abbildung 28 dargestellt sind, sind jeweils mit einem Schild bestückt, auf dem das Produkt ausgewiesen wird. Diese Schilder sind mit einem abwischbaren Stift beschrieben und vom Verbraucher durch eine Glasscheibe getrennt, die die Produkte vor Verunreinigungen schützt. Die Namen der Komponenten, die dem Gast zur Verfügung stehen, um sein eigenes Müsli zu mischen, werden jeweils am Produkt auf einem Schild genannt. Diese Schilder sind gedruckt. Eine Speise- oder Getränkekarte existiert im Haferland nicht. Dieses Medium zur Kennzeichnung der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe steht demnach nicht zur Verfügung.

### 9 Allergenkennzeichnung im Haferland

Zunächst wird die jetzige Kennzeichnung der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe im Haferland präsentiert. In Punkt 8.2 folgt die Diskussion der in Abschnitt 5 dieser Arbeit vorgestellten Methoden der Kenntlichmachung von den Hauptallergenen.

#### 9.1 Derzeitige Kennzeichnungsmethode

Im Haferland der Peter Kölln KGaA wird gegenwärtig mündlich über die in den Produkten enthaltenen Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, informiert.<sup>115</sup> Die Anforderungen an eine mündliche Auskunft sind: Nur ausreichend unterrichtete Mitarbeiter dürfen über die Anwesenheit von Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen informieren; die Information muss auf Nachfrage vor Kaufabschluss mitgeteilt werden; eine schriftliche Aufzeichnung mit den in den angebotenen Produkten verwendeten Zutaten muss auf Nachfrage leicht zugänglich sein; ein Aushang muss auf die mündliche Auskunft und die auf Nachfrage erhältliche Dokumentation hinweisen; dieser Aushang muss sich an einer gut sichtbaren Stelle befinden, deutlich lesbar sein und darf weder verdeckt, getrennt oder undeutlich gemacht werden, ebenso darf der Blick nicht davon abgelenkt werden.<sup>116</sup>



Abbildung 29: Hinweis auf die mündliche Auskunft im Haferland (eigenes Foto)

<sup>115</sup> Interview mit Jessica Poek und Christine Komm, 05.02.15.

<sup>116</sup> § 2 Absatz 3 VorlMIEV.

Alle Mitarbeiter des Haferlandes werden bei ihrem Eintritt in die Tätigkeit geschult und dürfen somit nach den Vorgaben der VorILMIEV eine mündliche Auskunft geben. Das Geschäft verfügt über ein sogenanntes Food Book, welches sich hinter der Ladentheke befindet und auf Nachfrage vom Verbraucher eingesehen werden kann. Dieser Ordner enthält alle Informationen über das Vorkommen von Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen in den von der Gastronomie angebotenen unverpackten Lebensmitteln. Die Dokumentation wird bei Hinzukommen neuer Speisen um diese erweitert. Wie in Abbildung 29 ersichtlich, steht direkt vor jeder Kasse ein gut sichtbares, deutlich lesbares Schild, welches den Verbraucher ermutigt, nach den Zutaten in den Produkten zu fragen.<sup>117</sup>

### 9.2 Diskussion zur Auswahl einer Methode

Für Verbraucher mit einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit ist die mündliche Auskunft über das Vorhandensein der 14 Hauptallergene mit einem hohen eigenen Aufwand verbunden. Die Information über die enthaltenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe müssen bei jedem Besuch eines gastronomischen Betriebes erfragt werden. Dies kann die Freude am Essen gehen außer Haus deutlich mindern. Anstatt in Ruhe die Speisekarte in einem Restaurant zu studieren, steht den Betroffenen ein möglicherweise längeres Gespräch mit einer der Servicekräfte bevor. In einem Coffee-shop kann die an einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit leidende Person beispielsweise, wenn sie an die Kasse tritt, nicht direkt bestellen. Es kann in diesem Moment lediglich mit Hilfe der Verkaufskraft begonnen werden, verträgliche Produkte zu identifizieren und sich daraufhin für eines zu entscheiden. Zudem muss sich der Gast die Vielzahl an erhaltenen Informationen merken.<sup>118</sup> Diese Kundenberatung bedeutet sowohl für den Gast, als auch für den gastronomischen Betrieb, einen hohen Zeitaufwand. Bei einem vollen Geschäft schlägt sich dies auf die Wartezeit der anderen Verbraucher nieder. Abgesehen davon ist die mündliche Auskunft für den Betrieb mit einem geringen Aufwand verbunden. Die Methode eignet sich deshalb vor allem für Betriebe mit einem großen Produktsortiment. Aber auch Unternehmen mit einem häufig wechselnden Angebot, wie es im Haferland der Fall ist, profitieren von dieser Kennzeichnungsart. Im Falle einer Änderung müssen keine Speisekarten oder Schilder angepasst und neu angefertigt werden. Die Dokumentation muss lediglich um einen Eintrag, welcher die Daten des neuen oder abgeänderten Produktes enthält, erweitert werden.

---

<sup>117</sup> Interview mit Jessica Poek und Christine Komm, 05.02.15.

<sup>118</sup> Beste (2014). S. 67.

Allerdings ist diese Methode riskant, da dem Service-Personal bei der rein mündlichen Auskunft Fehler unterlaufen können.<sup>119</sup> Sie können sich beispielsweise verlesen und eine falsche Information an den Gast weitergeben. Somit bedeutet diese Methode eine zusätzliche Gefahr für die an einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit leidenden Kunden. Abhilfe würde hier das Austeilen einer schriftlichen Aufzeichnung der in dem Wunschprodukt enthaltenen Hauptallergene schaffen.<sup>120</sup> Somit können Fehler in der Weitergabe von Informationen durch das Servicepersonal vermieden werden. Hierzu muss der Betrieb lediglich ein paar Kopien der vorliegenden schriftlichen Dokumentation bereithalten, um sie den interessierten Personen bei Bedarf aushändigen zu können.

Die Kennzeichnung auf einem Schild ist im Haferland möglich. Es verfügt bereits über Schilder an den Snacks in der Auslage, dem lose verkauften Müsli und den Komponenten, mit denen vom Kunden selbst ein Müsli gemischt werden kann. All diese Produkte werden häufig gewechselt. Auf den bereits vorhandenen Schildern können die 14 Hauptallergene gekennzeichnet werden. Der klare Vorteil hierbei ist, dass die Verbraucher die Kennzeichnung an diesen Stellen sofort sehen. Da die Schilder im Haferland jedoch sehr klein sind, würde die Kennzeichnung dort ebenfalls klein ausfallen. Dies beeinträchtigt die gute Lesbarkeit und bedeutet einen Nachteil für die unter einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit leidenden Personen. Die Gegenmaßnahme, ein größeres Schild, kann die Optik einer schön gestalteten Auslage stören. Bei der Müslimacherstation<sup>121</sup> können die Kunden so nah sie möchten an das gedruckte Schild herangehen. Trotzdem müsste man auch hier bei der Umsetzung der Kennzeichnung auf den Schildern, diese vergrößern, sodass die Schrift deutlich und gut lesbar ist. Die Kennzeichnung in der Auslage ist handgeschrieben. Soll dies beibehalten werden, birgt die Unterbringung der Informationen zu den enthaltenen Hauptallergenen auf den Schildern ebenso das Problem der notwendigen guten Lesbarkeit. Deshalb ist es sinnvoll, hier ebenfalls gedruckte Schilder zu verwenden. Einerseits bedeutet diese Maßnahme einen höheren Arbeitsaufwand, da bei jeder Änderung in der Auslage ein neues Schild angefertigt und angebracht werden muss. Andererseits sind die Schilder in dem gesamten Geschäft hiermit einheitlich gestaltet. Alle Lebensmittel, die nicht auf einem Schild, sondern auf dem ausgehängten Preisverzeichnis erfasst sind, müssen dementsprechend dort gekennzeichnet werden.

---

<sup>119</sup> Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (o.J.).

<sup>120</sup> Beste (2014). S. 67.

<sup>121</sup> Peter Kölln KGaA (o.J.b).

Die Speisekarte bietet die Möglichkeit, sich als Gast in Ruhe über das Speiseangebot zu informieren. Wird in einem Betrieb bereits eine Speisekarte eingesetzt, so sollte die Allergenkennzeichnung dort stattfinden. Für Gäste mit einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit bedeutet dies keine Umstellung auf ein anderes zusätzliches Kommunikationsmittel. Zur Deklaration der Hauptallergene in einer Speisekarte steht eine Vielzahl von verschiedenen Methoden zur Verfügung. Die namentliche Nennung der Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, verlängert die Produktbezeichnung und somit die Speisekarte. Dadurch wird diese dicker und wirkt voller. Das kann unter Umständen den Vorstellungen des Gastwirts bzw. der Gastwirtin von einer optisch ansprechenden Karte nicht entsprechen. Die Zuordnung der enthaltenen Hauptallergene zu den Komponenten der Speise ist ebenfalls möglich. In diesem Fall wird die Produktbezeichnung allerdings immer wieder von der Auflistung der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen unterbrochen. Hier ist die Einhaltung einer klaren Struktur wichtig, um die Speisekarte weiterhin optisch aufgeräumt wirken zu lassen. Des Weiteren kann die Angabe über Fußnoten gemacht werden, welche entweder in Form von Buchstaben oder Piktogrammen eingesetzt werden sollten. Piktogramme lassen sich hierbei sehr gut in ein ansprechendes Design integrieren. Fußnoten ermöglichen eine schlanke Umsetzung der Allergenkennzeichnung.

Eine Speisekarte ist im Haferland jedoch nicht vorhanden. Die angebotenen Produkte werden am Verkaufstresen vom Kunden erworben. Nach dem Kauf nehmen die Gäste entweder im Sitzbereich Platz oder verlassen das Geschäft wieder. Es findet keine Bedienung an den Tischen statt. Da der Flagship-Store darauf auch nicht ausgelegt ist, ist eine Einführung der Speisekarte nicht empfehlenswert. Ein weiterer Grund, der gegen den Einsatz einer Speisekarte spricht, ist das häufig wechselnde Speiseangebot. Man könnte einen Einschub für die variable Snackkarte einbauen und somit das Problem umgehen, dass die komplette Karte bei jeder Änderung neu gedruckt werden müsste. Doch diese Maßnahme lohnt sich nicht, da die verbleibenden, also nicht wechselnden, Getränke und Speisen kaum zwei Seiten füllen würden.

Ein Preisverzeichnis kann dem Kunden entweder in schriftlicher oder digitaler Form vorgelegt oder im Betrieb ausgehängt werden. Vor allem Catering-Firmen nutzen die Kennzeichnung der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe auf einem schriftlich oder digital vorliegenden Dokument, welches die angebotenen Speisen sowie die dazugehörigen Preise auflistet. Dieses Preisverzeichnis dient dazu, den potentiellen Kunden das Produktportfolio zu präsentieren. Wählt der Caterer Fußnoten zur Kennzeichnung seiner Produkte, so erscheint die Preisliste optisch leerer und aufgeräumter. Personen,

die auf eines der 14 Hauptallergene reagieren, müssen die Fußnoten in diesem Fall allerdings zuerst entschlüsseln, um zu wissen, welche Stoffe das Lebensmittel enthält. Bei der namentlichen Nennung der Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, wird das Preisverzeichnis voller und zwingend länger ausfallen, da die einzelnen Gerichte mehr Platz auf der Liste in Anspruch nehmen. Zudem kann die Preisliste optisch weniger ansprechend wirken und Nicht-Allergiker und Nicht-Allergikerinnen abschrecken.

Die auf dem ausgehängten Preisverzeichnis vorgenommene Allergenkennzeichnung befindet sich, im Gegensatz zu der Deklaration auf dem Schild, nicht in unmittelbarer Nähe zu den Produkten. Da die Produktdarstellung und die Allergenkennzeichnung hier an zwei verschiedenen Orten im Verkaufsraum stattfinden, kann es dazu kommen, dass der Allergiker bzw. die Allergikerin sich in der Auslage für ein Lebensmittel entscheidet und dann mit einem Blick auf das Verzeichnis feststellt, dass es einen für ihn bzw. sie nicht verträglichen Stoff enthält. Andersherum kann der Kunde die Preisliste studieren, auf Basis der Informationen ein Produkt wählen und es anschließend in der Auslage betrachten, es dort jedoch als nicht ansprechend erachten. Der Verbraucher sieht das Preisverzeichnis zudem aus einiger Entfernung. Gerade Piktogramme, die als Fußnoten eingesetzt werden, sind oft mit einigem Abstand undeutlich und nur schwer erkennbar. Um die gute Lesbarkeit weiterhin zu gewährleisten, sollte ein ausgehängtes Preisverzeichnis zudem nicht per Hand oder sehr deutlich beschrieben werden, um die gute Lesbarkeit der Fußnoten zu gewährleisten. Eine in der Eile undeutlich geschriebene Fußnote kann schnell für einen anderen Buchstaben oder eine Zahl gehalten werden, wodurch eine unbeabsichtigte Fehlinformation entsteht. Diese Methode stellt im Vergleich zur Kennzeichnung auf einer Speisekarte einen ähnlichen Arbeitsaufwand für die Gastronomie dar.

Ein Preisverzeichnis, welches das dauerhafte Produktangebot zeigt, hängt im Haferland aus. Auf diesem könnte man die in den Lebensmitteln verarbeiteten Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe kennzeichnen. Vorzugsweise sollten hierfür Fußnoten verwendet werden. Die Entschlüsselung muss in diesem Fall entweder an einer gut sichtbaren Stelle auf einem Aushang, oder am unteren Ende des Preisverzeichnisses erfolgen. Die Verbraucher können durch die Fußnoten zwar nicht auf den ersten Blick erkennen, welche Hauptallergene in dem Lebensmittel enthalten sind, was durch die namentliche Nennung aller enthaltenen Stoffe hinter jedem Produkt umgangen werden könnte. Der dadurch entstehende hohe Aufwand ist jedoch nicht lohnenswert, da es die Preisliste voll und unaufgeräumt aussehen ließe.

Bei der Kennzeichnung mit Hilfe einer Kasse, die zum einen die enthaltenen Hauptallergene auf einem dem Kunden zugewandten Display anzeigt und zum anderen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe auf den Kassensbon druckt, kann dieser Beleg dem Verbraucher mitgegeben werden. Hierdurch entsteht ein entscheidender Vorteil, wenn beispielsweise für eine Veranstaltung oder ein Treffen eingekauft wird. Es kann in diesem Fall auch im Nachhinein noch nachvollzogen werden, welche Stoffe in welchem Produkt enthalten sind. Auf der anderen Seite hat sich der Kunde in der Regel schon für ein Produkt aus der Auslage entschieden, wenn er an die Kasse geht. Laut der VorlMIEV muss der Verbraucher vor Kaufabschluss von den Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Zutaten Kenntnis nehmen können. Bei dieser Methode wird hingegen erst über die Stoffe informiert, wenn das Produkt bereits in die Kasse zum Kauf eingegeben ist. Es ist also noch rechtens, aber nicht als einzige Methode zur Allergenkennzeichnung zu empfehlen. Außerdem kann die Angabe der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe auf dem, dem Kunden zugewandten, Display leicht übersehen werden, da man an der Stelle möglicherweise nicht mit der Auskunft rechnet und die Kennzeichnung nicht auffällig genug ist. Die Kenntlichmachung muss laut VorlMIEV gut sichtbar und deutlich und gut lesbar sein, was bei dieser Methode nicht zwingend sichergestellt ist. Die VorlMIEV besagt des Weiteren, dass, wenn die 14 Hauptallergene weder auf einer Karte, einem Preisverzeichnis, einem Schild, einem Aushang oder mündlich kommuniziert werden, auf die Art und Weise der Kennzeichnung hingewiesen werden muss. Es wäre also verpflichtend ein Hinweisschild, welches auf die Kennzeichnung der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe über das Display an der Kasse aufmerksam macht, im Betrieb anzubringen.

Eine Möglichkeit dieses Verfahren dennoch sinnvoll umzusetzen, ist die Verbindung mit der mündlichen Auskunft. In dem Fall muss ein Schild oder Ähnliches darauf hinweisen, dass die Auskunft mündlich erfolgt und auf Nachfrage eine schriftliche Dokumentation einsehbar ist. Die schriftliche Dokumentation ist somit die Auskunft, die von der Kasse bereitgestellt wird. Wird das Verkaufspersonal nach den Inhaltsstoffen eines Produktes gefragt, so kann dies in der Kasse aufgerufen werden. Möchte der Verbraucher die Dokumentation einsehen, kann er auf dem ihm zugewandten Display selbst sehen, welche Allergene das Produkt enthält. Diese Kombination der Kennzeichnungsmethoden ist sehr sinnvoll, da die Verkaufskraft die schriftliche Dokumentation über die Kasse immer in der Nähe hat und sich schnell über die Inhaltsstoffe informieren kann.

Eine innovative und interaktive Möglichkeit der Allergenkennzeichnung ist die Information über eine Infosäule. Hier können sich die Kunden das Angebot loser und möglicherweise zusätzlich verpackter Ware anzeigen lassen. Für jedes Produkt werden die darin enthaltenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Zutaten dargestellt. Die Gäste, die unter einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit leiden, können sich an diesen Säulen in Ruhe über die vorhandenen Stoffe informieren und der Bereich um den Verkaufstresen herum bliebe weiterhin gut zugänglich. Je nach Anzahl der Gäste kann die Menge der Geräte jedoch nicht dafür ausreichen, dass sich alle gleichzeitig informieren. Das Einpflegen der Daten in die Software bedeutet einen anfänglichen Aufwand für den gastronomischen Betrieb. Die Aktualisierung der Datenbank ist durch die Eingabe der neuen Daten allerdings schnell erledigt. Die Kennzeichnung über die Infosäule ist eine einfallsreiche und interaktive Art, über Allergene zu informieren und kann auch im Haferland gut angewendet werden. Es ist ausreichend Platz vorhanden, um solche Infosäulen in dem Geschäft aufzustellen. Diese Art der Information über die Hauptallergene würde darüber hinaus das Personal entlasten, da die mündliche Auskunft nur noch in Einzelfällen unterstützend benötigt würde. Zudem bliebe der Bereich um den Verkaufstresen, durch die Informationsgabe an anderer Stelle, frei.

Die Information über Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe durch elektronische Infotafeln wird häufig in Mensen und Kantinen eingesetzt. Hier wird meist im Eingangsbereich der Räumlichkeiten auf einer Infotafel über die Speisen des Tages zusammen mit den enthaltenen Hauptallergenen und Zusatzstoffen informiert. Zudem werden häufig direkt bei der Essensausgabe über Aufsteller oder weitere elektronische Anzeigetafeln die Bezeichnung der Speise und die enthaltenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe angezeigt. Zusätzlich veröffentlichen manche Betriebe die Speisepläne vorab im Inter- bzw. Intranet. Ein entscheidender Vorteil hiervon ist, dass von Allergien und Unverträglichkeiten betroffene Kunden sich bereits vorab informieren und planen können. Ist beispielsweise kein verträgliches Gericht im Speisenangebot eines Tages enthalten, kann schon im Voraus eine Alternative gefunden werden. Diese Methode der Allergenkennzeichnung ist für das Haferland nicht geeignet. Zum einen vermittelt sie zu sehr die eher ungemütliche Atmosphäre einer Mensa oder einer Kantine. Daraus könnte man den Schluss ziehen, dass es eher um Menge, als um die Qualität der angebotenen Produkte ginge. Zum anderen bietet es sich nicht an, alle Produkte auf einer Tafel im Eingangsbereich aufzuführen, da man die Informationen beispielsweise an der Müslimacherstation vermutlich schon wieder vergessen hat.

Die Kladden- bzw. Ordnerlösung ist für den gastronomischen Betrieb die Einfachste. Der Aufwand für die Mitarbeiter im Haferland würde sich im Gegensatz zu der derzeit angewandten mündlichen Auskunft verringern. Außerdem können hier Ergänzungen und Abänderungen einfach vorgenommen werden. Hierfür muss lediglich ein neuer Eintrag eingefügt oder eine bestehende Information verändert werden. Diese Methode der Allergenkennzeichnung eignet sich aus diesem Grunde auch hervorragend für Betriebe, deren Angebot häufig wechselt. Während der Aufwand für die Gastronomie sinkt, würde er sich für die Allergiker und Allergikerinnen erhöhen, da diese sich in der Dokumentation selbstständig über die Hauptallergene informieren müssen. Dabei müssen sie ihr Wunschprodukt in den Unterlagen zuerst einmal finden. Hierbei können Produkte mit ähnlichen Bezeichnungen verwechselt werden. Zudem umfasst der Ordner, wenn alle Produkte des wechselnden Sortiments aufgeführt werden, mehr Einträge an Gerichten, wodurch Gäste es schwerer haben die derzeit angebotenen Speisen zu finden. Diese Methode der Allergenkennzeichnung kann im Haferland realisiert werden, dies ist jedoch nicht ratsam, da sie den Eindruck vermittelt, man würde die neue Kennzeichnung zum Schutz der unter Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten leidenden Verbraucher nicht allzu ernst nehmen und nur die Verordnung erfüllen wollen.

Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe in der Bezeichnung zu nennen ist eine geschickte Methode, um die Allergenkennzeichnung rechtmäßig zu umgehen. Sie ist allerdings nur bedingt umsetzbar, da es bei einigen Gerichten nicht möglich ist, alle enthaltenen Hauptallergene in der Bezeichnung zu nennen, ohne dass der Lesefluss unterbrochen wird oder es optisch störend auffällt. Bei einem Eierkuchen sind die enthaltenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe beispielsweise nicht gut in die Bezeichnung integrierbar. Hier müssen die Allergene Milch, Weizen und Eier genannt werden. Die Speise hieße dann zum Beispiel *Weizen-Milch-Eierkuchen*. Denkbar ist es, diese Methode als Ergänzung zu einer anderen hinzuzunehmen. Bei den *Eierkuchen* bräuchte man das Ei dann nicht mehr als Allergen hinter dem Gericht aufzuführen, weil es bereits in der Bezeichnung genannt wird. Die Produktbeschreibung sähe dann beispielsweise so aus: Eierkuchen (Enthält: Weizen, Milch). Fraglich ist jedoch, ob die von einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit betroffenen Personen bei dieser Kennzeichnungsmethode nur die ausgewiesenen Hauptallergene hinter dem Gericht bemerken und die zuvor in der Bezeichnung genannten Stoffe überlesen würden. Da man die Kennzeichnung somit nicht einheitlich gestalten kann, ist das Nennen der Hauptallergene in der Bezeichnung ausschließlich für ein kleines, eindeutiges Sortiment praktikabel. Die Methode ist für das Haferland nicht zu empfehlen.

Eine Tür-Kennzeichnung zeigt einem an einer Allergie oder einer Unverträglichkeit leidenden Verbraucher schon vor dem Betreten des gastronomischen Betriebes, welche Stoffe, die zu Reaktionen führen können, hier verarbeitet werden. Personen, die auf Spuren eines bestimmten Inhaltsstoffes reagieren, können eine Gaststätte somit von vornherein meiden. Für den Betrieb ist diese Lösung einfach realisierbar. Eine Tür-Kennzeichnung beim Haferland zu installieren ist trotz allem nicht ratsam. Die Auswahl an Komponenten für das eigene Müsli und an Snacks wird häufig gewechselt. Somit kommen neue Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe hinzu und andere sind nicht mehr vorhanden. Werden pauschal alle der 14 Hauptallergene vor der Eingangstür aufgelistet, welche die Gastronomie jemals verwenden möchte, so werden einige Menschen mit Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten verschreckt, die derzeit gar nichts zu befürchten haben, weil der Stoff momentan nicht in der Küche verarbeitet wird. Zusammengefasst ist diese zusätzliche Kennzeichnung schnell gemacht und bedeutet eine große Sicherheit für sehr anfällige Personen mit einer Lebensmittelallergie. Für das Haferland ist diese Methode dennoch nicht sinnvoll, da sich durch das häufig wechselnde Sortiment auch die Hauptallergene, die in dem Betrieb verwendet werden, stetig ändern.

### 10 Fazit

Die LMIV verpflichtet Unternehmer und Unternehmerinnen, die lose Ware anbieten, die enthaltenen 14 Hauptallergene zu kennzeichnen.<sup>122</sup> Die nationale Verordnung von Deutschland, die VorLMIEV, gibt konkrete Beispiele, wie gekennzeichnet werden darf, lässt aber auch etwas Spielraum zur Entwicklung sonstiger Methoden der Unterrichtung.<sup>123</sup> Die Kennzeichnungspflicht für die 14 Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, wurde erlassen, da es bekannt ist, welche schweren Folgen Lebensmittelallergien für Betroffene haben können.<sup>124</sup> Auch wenn die Gastronomie den Aufwand teilweise nicht für lohnenswert hält, ist eine Allergenkenzeichnung in der Gastronomie für die Erhaltung der Gesundheit der an einer Allergie oder einer Unverträglichkeit Leidenden zwingend notwendig.<sup>125</sup> Dies gilt gerade weil die meisten lebensmittelallergischen Reaktionen durch lose Ware ausgelöst werden.<sup>126</sup> Es gibt eine Menge Arten die Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe in der Gastronomie zu deklarieren. Einige von ihnen werden vor allem von den Verbrauchern mit Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten begrüßt, denen diese Kennzeichnung hilft, für sie sichere Lebensmittel zu wählen. Andere Methoden entsprechen eher den Vorstellungen der Gastwirte bzw. Gastwirtinnen, für die diese neue Kennzeichnungspflicht viel Arbeit und Aufwand bedeutet. Doch genauso unterschiedlich wie die Arten der Allergenkenzeichnung, sind auch die gastronomischen Betriebe, die nun dazu verpflichtet sind diese anzuwenden. Nicht jedes Unternehmen kann beispielsweise auf einer Speisekarte die Kennzeichnung vornehmen, weil manche gar keine Karte nutzen. Bei der Auswahl der Methode muss also immer auch der Betrieb betrachtet werden. Außerdem sollte auf die Ausgewogenheit zwischen Vor- und Nachteilen für die an einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit leidenden Verbraucher und das Unternehmen geachtet werden. Die eine beste Methode der Allergenkenzeichnung, die auf alle gastronomischen Betriebe anwendbar ist, gibt es nicht. Man kann lediglich eine beste Methode für den jeweiligen Anwendungsfall finden. Trotz dieser Tatsache gibt es besser und schlechter geeignete Arten der Kennzeichnung.

---

<sup>122</sup> Artikel 44 LMIV.

<sup>123</sup> § 2 VorLMIEV.

<sup>124</sup> Erwägungsgrund 24 und 48 der LMIV.

<sup>125</sup> Röder (o.J.). S. 107.

<sup>126</sup> Erwägungsgrund 48 der LMIV.

Die Verwendung der Kasse, die die allergenen Stoffe beim Bezahlen anzeigt und auf den Kassenbon druckt<sup>127</sup>, ist nicht ratsam, da die Allergenauskunft hier sehr spät erfolgt. Sie kann mit der mündlichen Auskunft verbunden werden, als alleinige Lösung ist sie jedoch nicht ausreichend.

Die Kladden- oder Ordnerlösung ist nicht empfehlenswert, da der Betrieb sie zwar mühelos umsetzen und aktualisieren kann, sie für den Allergiker aber mit einem sehr hohen Aufwand verbunden ist.

Bei fast allen Methoden kann man die Kennzeichnung umgehen, indem man auf die enthaltenen Hauptallergene in der Bezeichnung des Lebensmittels hinweist.<sup>128</sup> In manchen Fällen ist das aber nicht möglich oder klingt unsinnig. Die Schlussfolgerung wäre, teilweise diese Methode anzuwenden und teilweise eine andere. Interessierte Verbraucher könnten dann aber die eine oder die andere Kennzeichnung übersehen. Somit sollte man, wenn man nicht bei all seinen Produkten einen sinnvollen Namen bilden kann, diese Methode nicht anwenden.

Die mündliche Auskunft ist für die Gastronomie sehr einfach, für die Verbraucher mit einer Allergie oder einer Unverträglichkeit hingegen, ist es aufwendig jedes Mal die Allergenauskunft einzufordern. Da diese Methode fehleranfällig ist, birgt sie für Allergikerinnen und Allergiker ein zusätzliches Risiko und ist somit nicht zu empfehlen.<sup>129</sup> Eine Möglichkeit sie dennoch anzuwenden, wäre durch das Überreichen einer schriftlichen Aufzeichnung der Hauptallergene des Produktes, für das sich der Gast interessiert.<sup>130</sup>

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene auf einem Schild ist für Personen mit einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit sehr praktisch. Allerdings kann die Lesbarkeit unter der geringen Größe des Schildes leiden. Werden die Schilder jedoch gedruckt und wird eine ausreichende Größe ebendieser gewählt, so ist diese Methode gut realisierbar.

Der Aushang oder auch das ausgehängte Preisverzeichnis kann als Medium zur Allergenkennzeichnung dienen. Zu empfehlen ist die Verwendung eines Preisverzeichnisses, da hier Fußnoten eingesetzt werden dürfen, welche den Aushang übersichtlicher wirken lassen. Diese Methode der Kennzeichnung ist sinnvoll, wenn bereits zuvor ein Aushang im Betrieb vorhanden war.

---

<sup>127</sup> Karch (2014a).

<sup>128</sup> Erwägungsgrund 21 der LMIV.

<sup>129</sup> Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (o.J.).

<sup>130</sup> Beste (2014). S. 67.

Eine nicht aufgehängte Preisliste verwenden zum Beispiel Catering-Firmen, um ihren Kunden ihr Produktangebot zu präsentieren. Empfehlenswert ist hier der Einsatz von Fußnoten, im besten Falle in Form von Symbolen oder Piktogrammen, um die Liste aufgeräumt und optisch aufgelockert wirken zu lassen.

Die Kennzeichnung auf der Speisekarte ist für Betriebe, die eine führen, die am besten geeignete Methode. Zu empfehlen ist die Verwendung einer speziellen Karte für Personen mit Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten. Somit werden Nicht-Allergiker und Nicht-Allergikerinnen nicht verschreckt und die von einer Allergie oder einer Unverträglichkeit Betroffenen dennoch optimal informiert.<sup>131</sup> Auf dieser Allergiker-Karte können die 14 Hauptallergene namentlich hinter den Komponenten genannt werden, da dies den geringsten Aufwand für die unter einer Allergie oder einer Unverträglichkeit leidenden Gäste bedeutet. Wer eine ansprechende und innovative Lösung finden möchte, kann die digitale Speisekarte einsetzen, um die 14 Hauptallergene zu kommunizieren. Zu beachten sind hier die Anschaffungskosten und die Notwendigkeit eines Diebstahlschutzes.

Die Verwendung einer Infosäule ist ebenfalls eine interaktive und innovative Möglichkeit der Allergen Kennzeichnung. Es ist für den jeweiligen Fall abzuwägen, ob die Anschaffungskosten dieser Geräte getragen werden können.

Elektronische Infotafeln eignen sich hervorragend für Mensen und Kantinen. Durch die zusätzliche Veröffentlichung des Speiseplans im Internet können sich interessierte Personen bereits vorab über die vorhandenen Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe informieren.

Die Tür-Kennzeichnung ist eine zusätzliche Leistung gegenüber den Personen, die an einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit leiden.<sup>132</sup> Sie ist kein großer Aufwand für den Betrieb und eine wertvolle Hilfe für Allergiker, die auf Spuren reagieren. Diese Methode ist demnach empfehlenswert.

Beim Haferland sind die Rahmenbedingungen bekannt. Es werden alle Produkte am Verkaufstresen erworben. Mit dem gekauften Lebensmittel kann man sich in den Sitzbereich begeben. Am Tisch gibt es keine Bedienung. Die Bezeichnungen der lose angebotenen Ware sind auf Schilder in der Nähe der Produkte oder auf ein ausgehängtes Preisverzeichnis geschrieben.

---

<sup>131</sup> Türk (2014a).

<sup>132</sup> Verbraucherzentrale Brandenburg (2014). S. 25.

Vor diesem Hintergrund ist die Kennzeichnung auf einer Speise- oder Getränkekarte für diesen Betrieb nicht sinnvoll, da es keine Karten gibt und die Einführung dieser im Konzept wahrscheinlich nicht vorgesehen ist, da im Haferland an den Tischen keine Bestellungen aufgenommen werden. Folglich kommt auch keine digitale Speisekarte in Frage. Auch die Tür-Kennzeichnung ist für das Haferland nicht empfehlenswert. Die Auswahl an Produkten wechselt häufig. Somit hat man keine konstante Verwendung bestimmter Allergien und Unverträglichkeiten auslösender Stoffe. Allergiker und Allergikerinnen könnten den Laden aus Vorsicht vor einer allergischen Reaktion meiden, obwohl ihr Allergieauslöser beispielsweise zuletzt vor einem halben Jahr verwendet wurde und somit derzeit keine besondere Gefahr besteht.

Die Verwendung einer elektronischen Infotafel ist für eine solche Art des gastronomischen Betriebes nicht vorteilhaft, da sie zu sehr den Eindruck einer Kantine vermitteln würde, da man die Kennzeichnung daher kennt. Daraus könnte man den Schluss ziehen, dass es eher um Menge, als um die Qualität der angebotenen Produkte ginge.

Andere Methoden sind von sich aus nicht geeignet, um eingesetzt zu werden. Hierzu gehört die Kladden- oder Ordnerlösung. Bei dieser Methode wird zu wenig auf die Kunden mit Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten eingegangen.

Die Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, in der Bezeichnung der angebotenen Lebensmittel zu nennen ist nur teilweise möglich, da sich bei manchen Speisen keine sinnvollen Bezeichnungen bilden lassen. Diese Methode ist demnach nur bei einem überschaubaren Sortiment praktikabel, für das sinnige Begriffe gefunden werden können. Für das Haferland ist diese Art der Kennzeichnung nicht zu empfehlen.

Die mündliche Auskunft über Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe ist fehleranfällig.<sup>133</sup> Diese Methode birgt folglich eine zusätzliche Gefahr für die Betroffenen. Um dieses Risiko zu meiden, aber trotzdem die mündliche Auskunft anwenden zu können, ist das Reichen von Handzetteln denkbar.<sup>134</sup> Auf diesen Aufzeichnungen sind die Gerichte mit den darin enthaltenen Zutaten aufgelistet, entsprechen also der schriftlichen Dokumentation der mündlichen Auskunft. Somit erhält der Gast mit einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit die Informationen aus erster und nicht aus zweiter Hand.

Die Kasse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe anzeigt und mit auf den Kassensbon druckt, reicht als alleinige Lösung nicht aus. Die Methode kann allerdings mit der mündlichen Auskunft verbunden werden. Im Haferland kann diese Lösung realisiert werden, indem die Kassen ausgetauscht und als schriftliche Dokumentation für die mündliche Auskunft verwendet werden.

---

<sup>133</sup> Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (o.J.).

<sup>134</sup> Beste (2014). S. 67.

Die bereits vor der Kennzeichnungspflicht verwendeten Medien nun für die Ausweisung der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe zu nutzen liegt nahe und ist sehr sinnvoll. Der Gast hatte zuvor die Möglichkeit, sich selbstständig über das Produktangebot zu informieren. Fügt man auf diesen bisher gegebenen Informationsträgern die 14 Hauptallergene ein, so bedeutet dies für den Verbraucher keine große Umstellung. Der Verbraucher, der unter einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit leidet, wird die Kennzeichnung problemlos finden. Im Haferland bedeutet dies, dass die Allergenkennzeichnung auf den Schildern und auf dem ausgehängten Preisverzeichnis stattfindet. Auf dem Schild ist die Kennzeichnung durch Fußnoten nicht erlaubt. Damit alle auszuweisenden Stoffe gut lesbar auf das Schild passen, sollte das Schild nicht per Hand beschrieben, sondern gedruckt und die Größe des Schildes groß genug gewählt werden. Auf dem Aushang ist die Nutzung von Fußnoten bei der Unterrichtung über die 14 Hauptallergene ratsam. Die Preisliste wirkt so aufgeräumter und ist leerer.

Man kann die Kennzeichnungspflicht aber auch als Chance sehen, neue Medien in seinem Geschäft einzuführen. In diesem Fall kann eine Infosäule im Haferland installiert werden. Der Gast, der auf einen der Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe reagiert, kann an dieser Säule die verschiedenen Produkte des Haferlandes aufrufen und ein für ihn verträgliches Lebensmittel wählen. Die Person mit einer Lebensmittelallergie oder einer Unverträglichkeit kann sich hierbei ganz in Ruhe informieren und der Bereich um die Verkaufstheke bleibt frei.

Zusammengefasst ist festzustellen, dass bei der Wahl der Methode zur Allergenkennzeichnung immer die Gegebenheiten des Betriebes beachtet werden müssen, in dem diese realisiert werden soll. Es sind sowohl die Bedürfnisse des Betriebes, als auch die des Allergikers bzw. der Allergikerin in die Wahl mit einzubeziehen. Im Falle des Haferlandes wurden die im Rahmen dieser Arbeit präsentierten Methoden hinsichtlich ihrer Eignung zur Umsetzung bewertet und eine Auswahl an geeigneten und ausgewogenen Lösungen gegeben.

### Zusammenfassung

Am 25.10.2011 wurde die Lebensmittelinformationsverordnung verabschiedet, verpflichtend anzuwenden ist sie seit dem 13.12.2014. Mit ihr ist die Kennzeichnungspflicht der von der Europäischen Union bestimmten 14 Hauptallergene auf loser Ware in Kraft getreten. Diese Bachelorarbeit befasst sich mit verschiedenen Methoden der Allergenkennzeichnung in gastronomischen Betrieben. Das Ziel ist es, Hinweise und Empfehlungen zur Umsetzung der Allergenkennzeichnung für die Gastronomie auszusprechen sowie für einen konkreten Betrieb, den Flagship-Store der Peter Kölln KGaA, das sogenannte Haferland, eine Auswahl an ausgewogenen Methoden zu präsentieren. Hierzu werden einige Kennzeichnungsmöglichkeiten vorgestellt und schließlich allgemein und am Beispiel des Haferlandes diskutiert und bewertet.

Bei der Methodenfindung für einen gastronomischen Betrieb sind immer die Gegebenheiten in diesem zu berücksichtigen. Zudem sollten die Interessen der Allergiker und des Unternehmens in gleichem Maße miteinbezogen werden, um eine ausgewogene Lösung zu erhalten. Eine beste Methode der Allergenkennzeichnung, die auf alle Betriebe anwendbar ist, gibt es nicht. Dennoch gibt es bessere und schlechtere Arten der Kennzeichnung. Zu den in gastronomischen Betrieben grundsätzlich gut geeigneten Methoden zählen die Deklaration in der Speisekarte, die Auskunft über eine Infosäule sowie die Tür-Kennzeichnung.

Für das Haferland sind die Gegebenheiten bekannt. Hier ist die Kennzeichnung auf den bereits vorhandenen Schildern am Produkt und dem ausgehängten Preisverzeichnis oder der Einsatz einer Infosäule zur Auskunft über die Allergene sinnvoll. Außerdem kann, mit der mündlichen Auskunft verbunden, eine Kasse eingesetzt werden, die die Allergene auf einem Bildschirm anzeigt und auf den Kassenbon druckt.

### Abstract

On 25 October 2011 the Food Information for Consumers Regulation was adopted. Since 13 December 2014 it is to be applied obligatorily. With it the labelling obligation of the 14 main allergens, which were chosen by the European Union, came into force. This bachelor thesis deals with different approaches to label allergens in gastronomic businesses. The objective is to give the gastronomy hints and recommendations to help with the implementation of a labelling method for allergens and to present a variety of ways for a concrete business, the flagship store of the Peter Kölln KGaA, the so called Haferland. For this purpose some labelling methods are introduced and finally discussed and rated for gastronomic businesses in general and for the Haferland.

In the process of finding a method to label the allergens, the given circumstances of the business have to be considered. Moreover the standpoints of the allergic persons and the company itself have to be included equally, so a well-balanced solution can be achieved. There is no best way to label the allergens. Nevertheless there are better and worse alternatives. Declarations on the menu, on a control panel or the door labelling are generally suitable methods for the gastronomy.

The given circumstances in the Haferland are known. The labelling on the already existing signs near the products and on the table of prices or on a control panel turned out to be the best ways. Furthermore a cash register, which shows the contained allergens on a display and prints them on the receipt, can be used, if it is connected with the verbal information.

## Literaturverzeichnis

**Baltes, W., Matissek, R. (2011).** Lebensmittelchemie. 7. Auflage.  
Berlin Heidelberg: Springer Verlag.

**Beste, S. (2014).** Allergenmanagement loser Ware: Handlungsanleitungen und Schulungsunterlagen zur sicheren Umsetzung der Informationspflicht gemäß LMIV und LMIDV. 1. Auflage. Hamburg: Behr's Verlag.

**Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2014).** EU-weit einheitliche Lebensmittel-Kennzeichnung. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.  
[http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/\\_Texte/DossierKennzeichnung.html?nn=753778&notFirst=true&docId=5228958](http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/_Texte/DossierKennzeichnung.html?nn=753778&notFirst=true&docId=5228958). Stand 01.04.2015.

**Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (2012).** Die Systemgastronomie – Definition und Kriterien. Bundesverband der Systemgastronomie e.V..  
[http://www.bundesverband-systemgastronomie.de/definition-systemgastronomie.html?file=tl\\_files/bds/fakten/definition%20systemgastronomie/Definition%20Systemgastronomie.pdf](http://www.bundesverband-systemgastronomie.de/definition-systemgastronomie.html?file=tl_files/bds/fakten/definition%20systemgastronomie/Definition%20Systemgastronomie.pdf). Stand 03.05.2015.

**CHEFS CULINAR GmbH (2014).** Allergen-Management in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. CHEFS CULINAR GmbH.  
[www.chefsculinar.de/doc/Allergenmanagement\\_in\\_GV\\_und\\_Gastronomie.pdf](http://www.chefsculinar.de/doc/Allergenmanagement_in_GV_und_Gastronomie.pdf).  
Stand 21.03.2015.

**Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (o.J.).** Schriftliche Infos bei loser Ware Pflicht. Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V..  
<http://www.daab.de/schriftliche-infos-bei-loser-ware-wird-pflicht/>. Stand 02.04.2015.

**Die Akademie Fresenius GmbH (2013).** Was tun bei Kreuzkontaminationen?. Die Akademie Fresenius GmbH.  
<http://www.akademie-fresenius.de/presse/info.php?page=860>. Stand 05.05.2015.

**Dr. Oetker Food-Service (2014).** Allergene – informiert statt verwirrt!.

Dr. Oetker Food-Service.

[https://www.metro24.de/attachments/DE/Broschuere\\_Allergene.pdf](https://www.metro24.de/attachments/DE/Broschuere_Allergene.pdf). Stand 25.02.2015.

**Esch, F. (o.J.).** Gabler Wirtschaftslexikon - Die ganze Welt der Wirtschaft.

Springer Gabler | Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH.

<http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Definition/flagship-store.html>. Stand 22.04.2015.

**Gastgewerbe Magazin Online (o.J.).** ALLERGENKENNZEICHNUNG - DER RICHTIGE UMGANG MIT DER NEUEN DEKLARATIONSPFLICHT. Gastgewerbe Magazin Online.

<http://gastgewerbe-magazin.de/food/allergenkennzeichnung-31459>. Stand 20.03.2015.

**Gastgewerbe Magazin Online (2014a).** Allergenkennzeichnung – was erwartet die Betriebe? Gastgewerbe Magazin Online.

<http://gastgewerbe-magazin.de/allergenkennzeichnung-was-erwartet-die-betriebe-31357>.

Stand 22.03.2015.

**Gastgewerbe Magazin Online (2014b).** Allergenkennzeichnung – was wirklich wichtig ist. Gastgewerbe Magazin Online.

<http://gastgewerbe-magazin.de/allergenkennzeichnung-was-wirklich-wichtig-ist-29399>.

Stand 22.03.2015.

**Gastgewerbe Magazin Online (2014c).** Speisekarten-Management rund um Allergene. Gastgewerbe Magazin Online.

<http://gastgewerbe-magazin.de/speisekarten-management-rund-um-allergene-31552>.

Stand 22.03.2015.

**Hardacre, A., Kaeding, M. (2011).** Delegierte Rechtsakte und Durchführungsrechtsakte:

Die neue Komitologie – EIPA Leitfaden. 4. Ausgabe.

European Institute of Public Administration.

**HSI Hotel Suppliers Index Ltd. (2009).** Hotelier.de – Das Portal für Hotellerie,

Gastronomie & deren Branchen. HSI Hotel Suppliers Index Ltd..

<http://www.hotelier.de/lexikon/g/gastronomie>. Stand 03.05.2015.

**Ian (2015).** Allergene: Ärger, Arbeit, Aufwand, in: 24 Stunden Gastlichkeit – Fachmagazin für moderne Gastronomiekonzepte rund um die Uhr, 1/2015, S. 14-15.

**Karch, I. (2014a).** Allergene ausweisen und ausdrucken. Gastgewerbe Magazin Online.  
<http://gastgewerbe-magazin.de/allergene-ausweisen-und-ausdrucken-32202>.  
Stand 22.03.2015.

**Karch, I. (2014b).** Allergenkennzeichnung – was erwartet die Betriebe?  
Gastgewerbe Magazin Online.  
<http://gastgewerbe-magazin.de/allergenkennzeichnung-was-erwartet-die-betriebe-31357>.  
Stand 22.03.2015.

**Lämmel, S., Maschkowski, G. (2015).** Allergen-Kennzeichnung loser Ware: Vorläufige Durchführungsverordnung erlassen. aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V..  
<http://www.aid.de/presse/aktuell.php?mode=beitrag&id=7394>. Stand 09.05.2015.

**Lüpke-Narberhaus, F. (2014).** Restaurants in den USA: Im Allergikerparadies.  
SPIEGEL ONLINE GmbH.  
<http://www.spiegel.de/gesundheit/diagnose/lebensmittelallergie-gute-bedingungen-fuer-allergiker-in-den-usa-a-995130.html>. Stand 22.03.2015.

**Maschkowski, G. (2014).** Die Grenzen der Kennzeichnung. aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V..  
[http://www.was-wir-essen.de/infosfuer/allergie\\_grenzen\\_kennzeichnung.php](http://www.was-wir-essen.de/infosfuer/allergie_grenzen_kennzeichnung.php).  
Stand 24.02.2015.

**Naschhäusle Catering & Partyservice (o.J.).** Katalog 2014/2015 – Buffets und Preise.  
Naschhäusle Catering & Partyservice.  
[http://www.naschhaeusle.de/files/NH\\_Mappe-2015-Allergene.pdf](http://www.naschhaeusle.de/files/NH_Mappe-2015-Allergene.pdf). Stand 28.04.2015.

**Penaranda, K. (2014).** Der erste Blick ins neue Haferland. Elmshorner Nachrichten.  
<http://www.shz.de/lokales/elmshorner-nachrichten/der-erste-blick-ins-neue-haferland-id6756091.html>. Stand 14.04.2015.

**Peter Kölln KGaA (o.J.a).** Das Kölln Haferland. Peter Kölln KGaA.

<http://www.koelln-haferland.de/>. Stand 14.04.2015.

**Peter Kölln KGaA (o.J.b).** Kölln Haferland. Peter Kölln KGaA.

<https://www.koelln.de/aktuelles/koelln-haferland/>. Stand 30.04.2015.

**Peter Kölln KGaA (o.J.c).** Shopmitarbeiter (m/w). Peter Kölln KGaA.

[https://www.koelln.de/fileadmin/user\\_upload/download/Karriere/Shopmitarbeiter\\_Teilzeit\\_100Std..pdf](https://www.koelln.de/fileadmin/user_upload/download/Karriere/Shopmitarbeiter_Teilzeit_100Std..pdf). Stand 14.04.2015.

**Peters, P. (2014a).** Allergene auf Knopfdruck anwählen. Gastgewerbe Magazin Online.

<http://gastgewerbe-magazin.de/allergene-auf-knopfdruck-anwaehlen-32942>.

Stand 20.03.2015.

**Peters, P. (2014b).** Allergene: Kennzeichnungspflicht nicht auf die leichte Schulter nehmen. Gastgewerbe Magazin Online.

<http://gastgewerbe-magazin.de/allergene-kennzeichnungspflicht-nicht-auf-die-leichte-schulter-nehmen-32919>. Stand 22.03.2015.

**Röder, M. (o.J.).** Die Problematik der Lebensmittelallergie sowie aktuelle Verfahren und Trends in der Analytik von kennzeichnungspflichtigen allergenen Lebensmitteln, in: Behr's Jahrbuch für die Lebensmittelwirtschaft 2014, Hamburg: Behr's Verlag.

**Schnabel, S. (2014).** Kennzeichnungspflicht für 14 Allergene: Allergiker können aufatmen. Westdeutscher Rundfunk Köln.

<http://www1.wdr.de/themen/wissen/lmiv-allergene100.html>. Stand 20.03.2015.

**Service-Bund GmbH & Co. KG (2014).** Lebensmittelkennzeichnung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Service-Bund GmbH & Co. KG.

[http://www.recker-feinkost.de/fileadmin/gbz\\_windmann/images/PDF-Dateien/LMIV\\_Folder\\_final.pdf](http://www.recker-feinkost.de/fileadmin/gbz_windmann/images/PDF-Dateien/LMIV_Folder_final.pdf). Stand 20.03.2015.

**Siedenberg, S. (2009).** Besservisser beim Kaffeeklatsching. Deutsche Wörter im Ausland – ein Lexikon. München: Wilhelm Heyne Verlag.

**Stöcker, S. (2012).** Histaminintoleranz – Ursache: Gestörter Abbau des Botenstoffs Histamin. TOMORROW FOCUS News+ GmbH.

[http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/nahrungsunvertraeglichkeit/tid-11636/histamin-intoleranz-ursache-gestoerter-abbau-des-botenstoffs-histamin\\_aid\\_328245.html](http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/nahrungsunvertraeglichkeit/tid-11636/histamin-intoleranz-ursache-gestoerter-abbau-des-botenstoffs-histamin_aid_328245.html). Stand 09.05.2015.

**Türk, A. (2014a).** Allergene: Angelika Hoffmann “Schulung des personals ist sehr wichtig”. Gastgewerbe Magazin Online.

<http://gastgewerbe-magazin.de/allergene-angelika-hoffmann-schulung-des-personals-ist-sehr-wichtig-32946>. Stand 20.03.2015.

**Türk, A. (2014b).** Allergene: Robert Drechsel „Das ist das Ende des freien Kochens“. Gastgewerbe Magazin Online.

<http://gastgewerbe-magazin.de/allergene-robert-drechsel-das-ist-das-ende-des-freien-kochens-32944>. Stand 20.03.2015.

**Uhlmann, B. (2015).** „Allergiker leiden unter der Ignoranz der Umwelt“.

Süddeutsche Zeitung GmbH.

<http://www.sueddeutsche.de/gesundheit/allergen-kennzeichnung-allergiker-leiden-unter-der-ignoranz-der-umwelt-1.2350234>. Stand 17.04.2015.

**Unternehmermanufaktur für Hoteliers und Gastronomen GmbH (o.J.).**

Ab 13.12.2014: Deklarationspflicht für Allergene! Unternehmermanufaktur für Hoteliers und Gastronomen GmbH.

<http://www.unternehmer-manufaktur.de/allergen-kennzeichnung-gastronomie>.  
Stand 20.03.2015.

**Verbraucherzentrale Brandenburg (2014).** Allergenkennzeichnung in der Gastronomie und Hotellerie. Verbraucherzentrale Brandenburg.

[http://www.ihk-ostbrandenburg.de/file/10477-LMIV\\_-\\_Allergenkennzeichnung\\_Gastronomie\\_2014-11-11\\_Kompatibilitaetsmodus\\_.pdf](http://www.ihk-ostbrandenburg.de/file/10477-LMIV_-_Allergenkennzeichnung_Gastronomie_2014-11-11_Kompatibilitaetsmodus_.pdf).  
Stand 20.03.2015.

**VIVENO Group GmbH (2014).** Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen.

VIVENO Group GmbH.

<http://www.cultina.de/fileadmin/content/pictures/2->

Cultina/Gastronomie/Speiseplaene/Einstein/Aushang\_und\_Deckblatt\_fuer\_Order\_Allergen  
kennzeichnung.pdf. Stand 28.04.2015.

**Wood, R. (2008).** Nahrungsmittel-Allergien für Dummies. 1. Auflage. Weinheim: Wiley-  
VCH Verlag GmbH & Co. KGaA.

### Rechtsquellenverzeichnis

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission, ABl. (EU) L 304/18 vom 22.11.2011.

Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – VorLLMIEV) vom 28. November 2014, BGBl. I 2014, S. 1994.

Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZzulV) vom 29. Januar 1998, BGBl. I S.230, 231.

### Verzeichnis der Expertengespräche

Interview mit Jessica Poek, Haferland-Shopleitung, und Christine Komm, Marketing Projektmanagerin bei der Peter Kölln KGaA, persönlich geführt am 05.02.15, 10:00-11:00 Uhr im Haferland.

## Anhang

Anhang I: Übersicht der festgelegten Hauptallergene .....	ii
Anhang II: Formblatt der DEHOGA zur Allergendokumentation .....	iii
Anhang III: Mitschrift – Interview mit Jessica Poek und Christine Komm.....	iv

# Anhang I: Übersicht der festgelegten Hauptallergene

22.11.2011

DE

Amtsblatt der Europäischen Union

L 304/43

## ANHANG II

### STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose<sup>(1)</sup>;
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis<sup>(1)</sup>;
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett<sup>(1)</sup>;
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

<sup>(1)</sup> und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.



## Allergien-Dokumentation

### Speise/Getränk

Hier Speise/Getränk eintragen

enthält

<input type="radio"/> <b>Glutenhaltiges Getreide</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> <b>Weizen</b> (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</li><li><input type="checkbox"/> <b>Roggen</b> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</li><li><input type="checkbox"/> <b>Gerste</b> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</li><li><input type="checkbox"/> <b>Hafer</b> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</li></ul>	<input type="radio"/> <b>Schalenfrüchte</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> <b>Mandeln</b> (<i>Amygdalus communis</i> L.) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li><input type="checkbox"/> <b>Haselnüsse</b> (<i>Corylus avellana</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li><input type="checkbox"/> <b>Walnüsse</b> (<i>Juglans regia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li><input type="checkbox"/> <b>Kaschunüsse</b> (<i>Anacardium occidentale</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li><input type="checkbox"/> <b>Pecannüsse</b> (<i>Carya illinoensis</i> [Wangenh.] K. Koch) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li><input type="checkbox"/> <b>Paranüsse</b> (<i>Bertholletia excelsa</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li><input type="checkbox"/> <b>Pistazien</b> (<i>Pistacia vera</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li><input type="checkbox"/> <b>Macadamia- oder Queenslandnüsse</b> (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</li></ul>
<input type="radio"/> <b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> <b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<input type="radio"/> <b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> <b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<input type="radio"/> <b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> <b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<input type="radio"/> <b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> <b>Schwefeldioxid</b> und <b>Sulphite</b>
<input type="radio"/> <b>Sojabohnen</b> (und daraus gewonnene Erzeugnisse)	<input type="radio"/> <b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<input type="radio"/> <b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> <b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erstellungsdatum einpflegen

Erstellt am

Name des Aufzeichners

Aufgezeichnet durch

Selina Paul

05.02.2015

### **Interview mit Jessica Poek und Christine Komm**

1. Wie viele Mitarbeiter hat das Haferland (fest angestellte, Aushilfen)?

*Insgesamt 11 Mitarbeiter, 5 fest angestellte(eine weitere ist geplant) und 6 auf 450€-Basis.*

2. Wie sieht die derzeitige Kennzeichnung von Allergenen und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen im Haferland aus?

*Es liegen am Verkaufstresen Listen (das sogenannte Food Book) auf denen das Vorhandensein von Allergenen und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen in den verschiedenen Produkten genannt ist. Gut sichtbare Schilder neben den Kassen ermutigen Fragen zu den Lebensmitteln zu stellen. Alle Mitarbeiter des Haferlandes werden bei ihrem Eintritt geschult. Sie können somit alle Auskunft über die Allergene mithilfe der Listen geben.*

*Bei Fragen zu dem Food Book: Frau Knaack oder Frau Marx von Kölln ansprechen.*

3. Können Sie mir Umsatzzahlen sagen?

*Nein.*

4. Wann wurde das Haferland eröffnet?

*Die Eröffnung war am 10.06.2014. Am 04.06.2014 war der Pressetermin.*

5. Gibt es Pläne für eine Änderung der Kennzeichnung von Allergenen- und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen?

*Nein. Die Liste mit den Allergenen wird allerdings bei Hinzukommen neuer Produkte aktualisiert.*

6. Sonstiges

## Eidesstattliche Erklärung

Ich versichere, dass ich vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbständig verfasst und nur die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Wörtlich oder dem Sinn nach aus anderen Werken entnommene Stellen sind unter Angabe der Quelle kenntlich gemacht.

Hamburg, den \_\_\_\_\_

Selina Paul