

# BeSt-Menü-Dennheritz

Inh. Steffen Berthold

Glauchauer Str. 21a

**08393 Dennheritz**

Tel. 03764 779050 Fax 779052

berthold0302@gmail.com

## **Kenntlichmachung eventuell allergieauslösender Zutaten**

Sehr geehrte Damen und Herren,  
Sehr geehrte Kundschaft

Beginnend mit dem 01.01.2015 sind wir als Unternehmen gesetzlich verpflichtet auf unseren Speiseplänen eventuell allergieauslösende Zutaten zu kennzeichnen.

Mit ausgelöst durch große Lebensmittelerzeuger, die unter anderem damit werben das ihre Produkte ohne Zusatzstoffe und kennzeichnungsfrei seien wurde in einem langem Verfahren die

**EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011**

kurz **Allergenverordnung**, auf den Weg gebracht.

Sinn und Zweck dieser Verordnung ist die bessere Information und somit der bessere Schutz des Verbrauchers vor allergieauslösenden Zutaten in Nahrungsmitteln.

Alles sehr gut und richtig.

Nur wurde eben vergessen eine entsprechende Richtlinie zu erlassen, wie diese Zutaten zu kennzeichnen sind. Somit ist das Wirrwarr bei Verbrauchern annähernd perfekt!

Da es keine gesetzlichen Vorgaben gibt, kennzeichnet jeder Gastronom und Lebensmittelunternehmer die Zutaten nach eigenen Vorstellungen, sei es mit Zahlen, Buchstaben oder Kombinationen von Beidem.

Das Soßen mit Mehl aus Weizen gebunden werden, das in Bockwurst und Wiener Würstchen Pökelsalz, in Jagdwurst Pökelsalz und Senfkörner, in Sauerkraut Senfkörner und Speck der gepökelt und geräuchert ist enthalten sind, das Schnitzel, Fischfilets und Geflügel mit Semmelmehl paniert werden, das aus Weizen hergestellt wird, um nur einige Beispiele anzuführen ist nicht erst seit dem 01.01.2015 so.

Ebenso werden verschiedene Gemüse gebunden, mit Sahne und teilweise Butter verfeinert, Milchreis und Grießbrei werden mit Milch zubereitet dazu gibt es Butter,

eine Puddingsuppe wird mit Milch zubereitet, auch dass ist schon ewig so.

Gleichfalls wird richtiger Käse aus Milch zubereitet, warum dieser teilweise durch Erzeuger gefärbt, teilweise mit Phosphat angereichert wird und mit Konservierungsstoffen überhäuft wird, dass können wir als Unternehmen nicht klären.

Wir können jedoch den Lieferanten wechseln und damit umsetzen, dass eben nur noch Milch im Käse ist.

Und das tun wir!

Wir führen Gespräche mit unseren Lieferanten, ob und wie es möglich ist den Verbraucher, also unseren Kunden vor Konservierungsstoffen und Allergenen zu schützen.

Das das nicht blitzartig zu realisieren ist müssen wir so hinnehmen, bewegt sich beim Lieferanten nichts, so suchen wir neue Lieferanten, die diese von uns angestrebte Linie mit durchziehen.

Die Umsetzung der Allergenverordnung ist für uns als Unternehmen mit hohem bürokratischen und personellem Aufwand verbunden.

Seien Sie versichert,

dass wir viel unternehmen um Klarheit über Zusatzstoffe und Allergene zu bekommen.

Wichtig wäre das die Gesetzgebung einheitliche Richtlinien in Durchführungsbestimmungen erlässt, damit es für Sie als unsere Kunden auch einfacher wird Zusatzstoffe und Allergene zu erkennen, sich zu schützen.

Falls Unklarheiten bestehen, sie Fragen zu allergenen Zutaten haben, rufen Sie uns bitte an!

Mit freundlichen Grüßen

Team BeSt-Menü-Dennheritz