

Liebe Gäste,

wussten Sie, dass seit Dezember 2014 eine neue Lebensmittelinformationsverordnung gilt, in der auch bei loser Ware die enthaltenen Hauptallergene ausgelobt werden müssen? Auch wenn wir diese Vorgabe bereits mit unserer 2011 eingeführten Allergenkennzeichnung erfüllen, möchten wir Ihnen diese Thematik im folgenden Newsletter gerne noch einmal genauer erläutern und Ihnen zeigen, wie Sie sich mit einer Lebensmittelallergie oder Intoleranz bei uns zurecht finden können.

Was sind nochmal Allergien?

Eine Allergie ist eine spezifische Überreaktion des Immunsystems auf bestimmte, eigentlich harmlose Stoffe. Im Falle einer Lebensmittelallergie auf bestimmte, für die meisten Menschen ungefährliche Lebensmittel, z.B. Fisch oder Ei. Die Symptome einer Lebensmittelallergie können dabei von Person zu Person unterschiedlich ausfallen. Es können z.B. Hautausschlag, Juckreiz, Schwellungen, Krämpfe, Übelkeit oder Erbrechen auftreten. Selten kann eine allergische Reaktion sogar in einem Anaphylaktischen Schock enden.

Allergische Reaktionen können dabei örtlich begrenzt, zum Beispiel auf einzelne Organe, oder auf dem gesamten Organismus auswirken.



Worin unterscheiden sich Allergien zu Lebensmittelintoleranz?



Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit hingegen ist der Körper aufgrund eines individuellen Stoffwechselproblems nicht in der Lage, bestimmte Stoffe vollständig zu verdauen oder zu verwerten. Dadurch sammeln sich diese im Körper an und führen zu einer Reihe von Folgereaktionen. Dies kann zum Beispiel durch einen Enzymmangel geschehen.

Bei der Laktoseintoleranz beispielsweise kann aufgrund des fehlenden Enzyms Laktase der Milchzucker (Laktose) nicht abgebaut werden, sodass dieser im Verdauungstrakt zu Bauchschmerzen, Blähungen und Durchfall führt. Es treten also häufig ähnliche Symptome wie bei einer Lebensmittelallergie auf. Diese sind meist jedoch nicht so schwerwiegend, können aber bei einer dauerhaften Missachtung ebenfalls zu Folgekrankheiten führen.

Wie werden Allergene bei uns gekennzeichnet?

Die Bayer Gastronomie ist einer der Vorreiter für eine umfassende Allergenkennzeichnung für Lebensmittel. Dafür hat die Gemeinschaftsgastronomie im Jahr 2014 die „Auszeichnung für allergikerfreundliche Produkte und Dienstleistungen“ von der Europäischen Stiftung für Allergieforschung (ECARF) erhalten. Damit ist die Bayer Gastronomie das erste Gastronomieunternehmen, welches dieses Qualitätssiegel für all seine Betriebe in Deutschland erhielt.

In den insgesamt 14 Mitarbeiterrestaurants der Bayer Gastronomie werden die 14 wichtigsten Allergene, die am häufigsten Reaktionen hervorrufen, mit den Zahlen 13 bis 26 ausgewiesen. Wer beispielsweise Laktose meiden muss, sollte auf die 19 achten, wer gegen Sellerie allergisch ist, für den ist die 21 ein Ausschlusskriterium.

Eine Allergen- und Zusatzstoff-Legende befindet sich auf den Speiseplänen im Intranet, auf den Aushängen in den Kantinen und an den Essensausgaben.

Das System schafft eine transparente Möglichkeit, sich über die Inhaltsstoffe zu informieren. So können auch Menschen mit Nahrungsmittelallergien in unseren Kantinas essen, da jeder Gast die Komponenten auch einzeln zu einem Gesamtgericht zusammensetzen kann.



Die 14 Hauptallergene und deren Ziffern auf den Speiseaushängen:

- 13 enthält Soja/Sojaerzeugnisse
- 14 enthält glutenhaltiges Getreide
- 15 enthält Krebstiererzeugnisse
- 16 enthält Ei/Eiererzeugnisse
- 17 enthält Fisch/Fischerzeugnisse
- 18 enthält Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse
- 19 enthält Laktose/Milch/Milcherzeugnisse
- 20 enthält Schalenfrüchte/Nüsse
- 21 enthält Sellerie/Sellerieerzeugnisse
- 22 enthält Senf/Senferzeugnisse
- 23 enthält Sesam/Sesamerzeugnisse
- 24 enthält Schwefeldioxid/Sulfite
- 25 enthält Lupinen/Lupinenerzeugnisse
- 26 enthält Weichtiere/Weichtiererzeugnisse



Wenn Sie noch spezielle Fragen oder Anregungen zu Kantina vital oder zum Thema „Lebensmittelallergie oder -Intoleranz“ haben, schreiben Sie uns einfach.

Wir - vom Kantina vital-Team - sind gerne für Sie da!

Bayer Gastronomie GmbH
Kaiser-Wilhelm-Allee 3
51373 Leverkusen
kantina-vital@bayer.com
www.bayer-gastronomie.de

Bayer Gastronomie



Newsletter No. 10

Allergenkennzeichnung

