



Sicheres Allergenmanagement

Ab 13. Dezember 2014 müssen Allergene auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln gekennzeichnet werden. Marlies Richter, Geschäftsführende Gesellschafterin von ROP IT, erklärt, wie die EDV hierbei Großküchen unterstützen kann.

Frau Richter, welche Bereiche in der Gemeinschaftsverpflegung sind von der neuen LMIV betroffen?

Ob Krankenhaus, Seniorenheim, Betriebsrestaurant, Mensa, Schule oder Kita – jede Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung ist künftig verpflichtet, über die festgelegten 14 Hauptauslöser für Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten in ihrem Speisen- und Getränke-Angebot zu informieren. Die Allergendecklaration ist überall dort zwingend notwendig, wo offene Speisen und Getränke – sogenannte „lose Ware“ – oder auch verpack-

Wir lassen die Kunden nicht im „Allergen-Regen“ stehen.

te Nahrungsmittel angeboten werden: Von der Speisenausgabe bis zur Tagungs- und Konferenzbewirtung, bei Catering und Vending.

Welche Lösung bieten Sie an?

ROP IT stellt mit ROP-R8 Irma® als eines der ersten Softwareunternehmen im Markt ein Instrument zur Verfügung, das vom Lebensmittellieferanten über die Küche bis zum Gast eine durchgängige, sichere Allergenermittlung und -dokumentation per EDV gewährleistet. Unsere klassische ERP-Software ist als komplettes Managementsystem inklusive Warenwirtschaftssystem konzipiert. Speziell für das Allergenmanagement per EDV gibt es eine Modulerweiterung.

Was ist unter „Allergenmanagement per EDV“ zu verstehen?

Die 14 hauptauslösenden Allergene werden bei allen Rohwaren, also Einkaufsartikeln, ausgewiesen. Über eine entsprechende Schnittstelle kann ROP-R8 Irma® die aktuellen Allergeninformationen von den Lieferanten laut individuellem Ordersatz importieren. Damit lassen sich die Einkaufsstammdaten im Warenwirtschaftssystem und die damit verbundenen Rezepturen problemlos aktualisieren.

Wo können die Allergeninformationen von Rohwaren bezogen werden?

Der GV-Verantwortliche muss sich die Allergeninformationen der Rohwaren von seinen Lieferanten holen. Die Ermittlung der Allergene im Verpflegungsangebot erfolgt dann idealerweise über Rezepturkalkulationen.

Was geschieht mit den Informationen vom kleinen örtlichen Bäcker oder Metzger?

Sofern die Allergeninformationen von Rohwaren kleinerer Lieferanten nicht elektronisch geliefert werden können, müssen sie in bei unserer Lösung – wie bei allen Systemen im Markt – per Hand bei jedem einzelnen Einkaufsartikel eingepflegt werden.

Wie kann der Gast über die Allergene informiert werden?

Die Information kann z. B. von den Einkaufsstammdaten über die Rezeptur vollautomatisch in den Speiseplan, in die Auszeichnung auf der Speisekarte oder in Aufsteller am Buffet fließen. Wir können mit unserer Software eine Anbindung an Kassen- oder Informationssysteme wie das jeweilige Intranet oder Info-Terminals anbieten.

Welche Auswirkungen hat die neue LMIV für die Praxis in der Küche?

Der Austausch von Rohstoffen und Zutaten verschiedener Lieferanten in den Rezepturen kann nicht mehr „ad hoc“ beim Kochen geschehen, denn die Produktsicherheit und der Allergennachweis innerhalb der Prozesskette ist dann nicht mehr gewährleistet.

Welche Betriebe der GV arbeiten bereits mit Ihrem System?

Wir haben das Modul für das Allergenmanagement gemeinsam mit der Betriebsgastronomie von Hipp entwickelt. Hipp ist hier ein Vorreiter, bei dem es bereits seit einiger Zeit läuft. Gegenwärtig sind wir dabei, das Allergenmanagement-Modul z. B. bei unseren Kunden

TÜV Süd, Krauss Maffei und MAN Truck & Bus zu implementieren.

Wie unterstützt ROP IT seine Kunden aus der Gemeinschaftsverpflegung?

Wir unterstützen mit Schulungen und begleiteten Produkteinführungen, mit Updates und individuellen Anpassungen sowie mit unserer Hotline. Die Lebensmittelinformationsverordnung ist ein Top-Thema – wir lassen unsere GV-Kunden dabei nicht alleine im „Allergen-Regen“ stehen.

Danke für das Gespräch!