

„Kreativität muss künftig geplant werden“

Marlies Richter, Geschäftsführerin von Ropit (www.ropit.de), spricht über die neue Lebensmittelinformationsverordnung, die am 13. Dezember in Kraft tritt. Und verrät, wie die EDV dabei helfen kann, Allergene bei nicht vorverpackten Lebensmitteln zu kennzeichnen.

Betrifft die Allergenkennzeichnung nur das A-la-Carte- und Bankettgeschäft oder auch das Buffet- und Eventcatering?

Richter: *Eine Kennzeichnung ist überall dort notwendig, wo verpackte und zukünftig auch „lose Waren“*

angeboten werden. Wie die Allergenausweisung und -dokumentation erfolgen soll, wird noch in einer ausstehenden nationalen Regelung festgelegt.



Foto: Unternehmen

Marlies Richter

Woher gibt es die Allergeninformationen?

Richter: *Die Hotelgastronomie muss sich die Allergeninformationen der Rohwaren von ihren Lieferanten holen. Die Ermittlung der Allergene im A-la-Carte-Angebot oder Buffet erfolgt dann idealerweise über Rezepturkalkulationen.*

Welche Lösung bietet Ropit dafür an?

Richter: *Wir stellen mit ROP-R8 Irma ein Instrument zur Verfügung, das vom Produzenten bis zum Gast ein durchgängiges, sicheres Allergenmanagement per EDV gewährleistet. Unsere klassische ERP-Software ist als komplettes Backoffice-System inklusive Warenwirtschaftssystem konzipiert, dazu gibt es speziell für das Allergenmanagement eine Modulerweiterung.*

Was ist unter „Allergenmanagement per EDV“ genau zu verstehen?

Richter: Die Lieferanten weisen die Informationen bei jedem Stammartikel aus. Über eine Schnittstelle werden die Allergeninformationen Artikel-genau in ROP-R8 Irma über einen elektronischen Datensatz importiert. Damit lassen sich die Einkaufsstammdaten im Warenwirtschaftssystem und die Rezepturen problemlos aktualisieren.

Wie können Hotels den Gast informieren?

Richter: Zum Beispiel über die Auszeichnung auf der Speisekarte oder in Aufstellern am Buffet. Denkbar wäre auch die Nutzung von IPTV, Digital Signage oder Hotel-Apps. Mit unserer Software können wir eine automatische Anbindung an Informations- oder Kassensysteme anbieten.

Kann man bald nicht mehr kreativ kochen?

Richter: Auch in Zukunft wird es den Koch als kreativen Künstler geben. Ich würde aber eher von geplanter, als von spontaner Kreativität sprechen. Der Austausch von Rohstoffen und Zutaten in Rezepturen kann nicht mehr ad hoc geschehen, es wäre keine Produktsicherheit mehr gewährleistet.

Die Fragen stellte Elke Baumstark