

Kundeninformation zur Allergenkennzeichnung

Ab dem 13. Dezember 2014 tritt die Kennzeichnungspflicht von Allergenen in unverpackten (offenen) Lebensmitteln für alle Lebensmittelunternehmerinnen / Lebensmittelunternehmer in Kraft. Ab diesem Zeitpunkt müssen Wirte Ihre Gäste darüber informieren, wenn Sie Zutaten verwenden, die möglicherweise allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten hervorrufen können.

Die Verordnung gilt für die gesamte Gastronomie und Hotellerie, alle Lebensmittelunternehmer, sowie landwirtschaftliche Produzenten von Lebensmitteln und den bäuerlichen Direktvertrieb.

Worüber muss informiert werden?

Informiert werden muss über die verwendeten Zutaten, welche unter die 14 Hauptallergene (und deren Erzeugnisse) fallen:

- Glutenthaltiges Getreide (z.B. Weizen)
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Soja
- Milch
- Schalenfrüchte (z.B. Mandeln)
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Sulfite
- Lupinen (Wolfsbohnen)
- Weichtiere

Wie muss informiert werden?

Die Information kann schriftlich oder auch mündlich weitergegeben werden. Grundsätzlich muss die Information dem Kunden oder Gast zum Zeitpunkt der Bestellung verfügbar sein.

Es muss bei jeder einzelnen Speise auf die relevanten Zutaten hingewiesen werden, ein allgemeiner Hinweis (z.B. ein Schild im Lokal) auf die Verwendung von allergenen Zutaten ist nicht ausreichend.



Erfolgt die Information in schriftlicher Form, muss auf Folgendes geachtet werden:

- Die Information kann beispielsweise auf einem Schild auf dem Lebensmittel, oder in dessen Nähe in einem Aushang, in Speisekarten oder Preisverzeichnissen oder in elektronischer Form bereitgestellt werden.
- Es können auch Abkürzungen oder auch Symbole verwendet werden, vorausgesetzt diese sind in unmittelbarer Nähe aufgeschlüsselt.
- Die Information ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die betreffende Zutat bezieht oder die Präsentation des Lebensmittels auf das Vorhandensein dieser Zutat schließen lässt.

Bei mündlicher Information muss Folgendes beachtet werden:

- Es muss an einer gut sichtbaren Stelle ein Hinweis angebracht sein, dass die Information auf Nachfrage mündlich erteilt wird (z.B. mittels Aushang oder in Speisekarte mit den Worten „Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen / Verkaufsmitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten“.)
- Der zuständige Mitarbeiter muss diesbezüglich extra geschult sein. (Übergangsfrist bis zum 13. Dezember 2015 für den Nachweis der Schulung)
- Während der gesamten Öffnungszeit muss immer mindestens eine geschulte Person anwesend sein.
- Die Schulung der Mitarbeiter darf jeder Gastgewerbetreibende grundsätzlich selbst durchführen, vorausgesetzt er verfügt über entsprechendes Fachwissen und ist in der Lage, die Schulungsinhalte entsprechend zu vermitteln.

Weitere Informationen zur finden Sie unter:

https://www.wko.at/Content.Node/branchen/w/Gastronomie/Lobbying---Branchenthemen/Leitlinie_zur_Allergeninformation.pdf

https://www.wko.at/Content.Node/branchen/b/Lebensmittelhandel/Neue_Seite.html

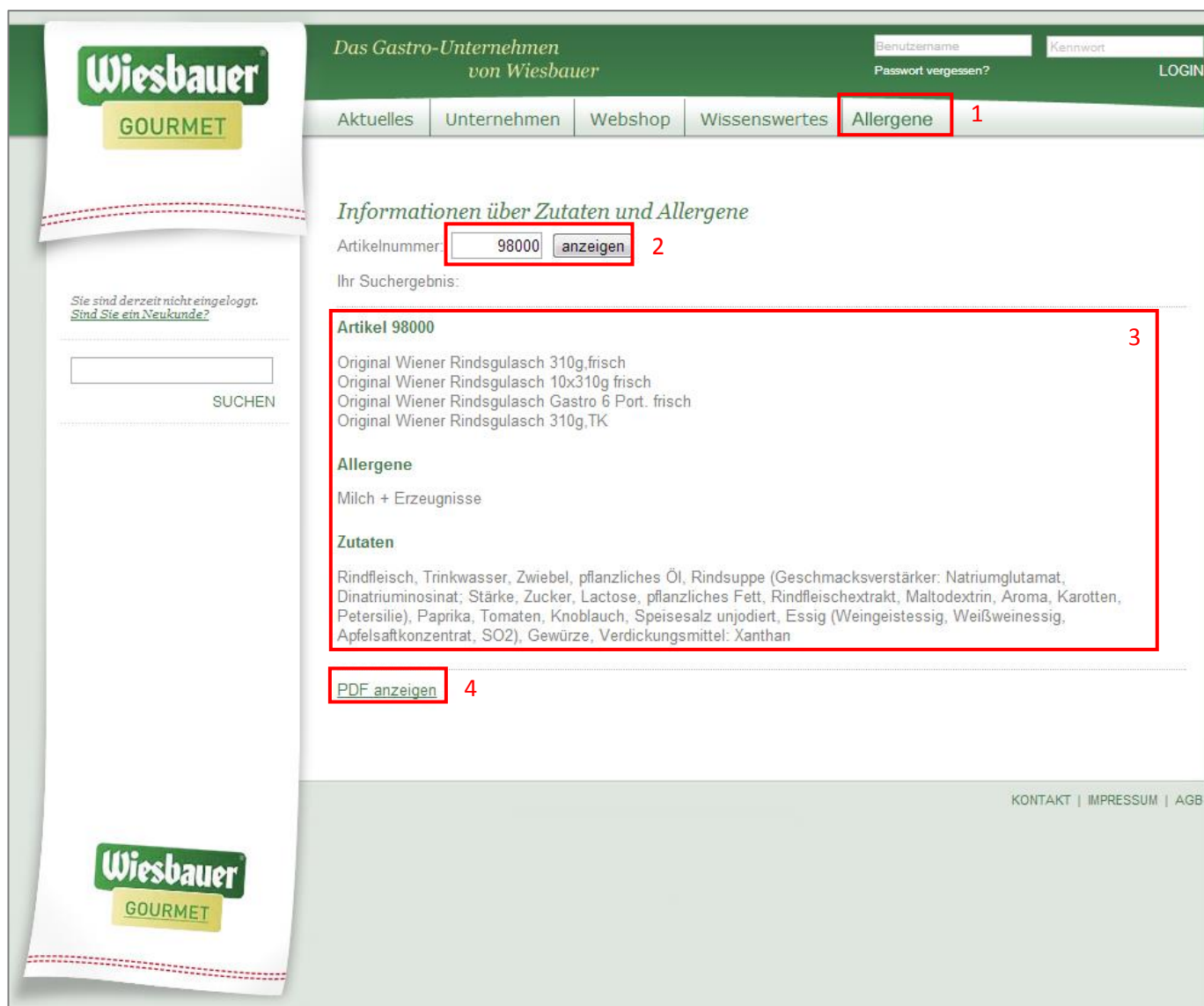
Um die Anforderungen der neuen Verordnung zu erfüllen, müssen Sie natürlich auch wissen, welche Allergene in den gelieferten Produkten von Wiesbauer Gourmet enthalten sind.

Darum stellen wir Ihnen zukünftig die erforderlichen Daten auf unserer Website zur Verfügung.

Unter folgendem Link können Sie Allergene sowie Zutaten unserer Produkte nachschlagen:

<http://www.wiesbauer-gourmet.at/allergene>





The screenshot shows the website interface for 'Das Gastro-Unternehmen von Wiesbauer'. The navigation menu at the top includes 'Aktuelles', 'Unternehmen', 'Webshop', 'Wissenswertes', and 'Allergene' (highlighted with a red box and a '1'). Below the menu, the page title is 'Informationen über Zutaten und Allergene'. A search bar contains the article number '98000' and an 'anzeigen' button (highlighted with a red box and a '2'). The search results show 'Artikel 98000' (highlighted with a red box and a '3') with the following details:

- Original Wiener Rindsgulasch 310g, frisch
- Original Wiener Rindsgulasch 10x310g frisch
- Original Wiener Rindsgulasch Gastro 6 Port. frisch
- Original Wiener Rindsgulasch 310g,TK

Allergene
Milch + Erzeugnisse

Zutaten
Rindfleisch, Trinkwasser, Zwiebel, pflanzliches Öl, Rindsuppe (Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Dinatriuminosinat; Stärke, Zucker, Lactose, pflanzliches Fett, Rindfleischextrakt, Maltodextrin, Aroma, Karotten, Petersilie), Paprika, Tomaten, Knoblauch, Speisesalz unjodiert, Essig (Weingeistessig, Weißweinessig, Apfelsaftkonzentrat, SO2), Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan

At the bottom of the article view, there is a 'PDF anzeigen' button (highlighted with a red box and a '4').

1. Wählen Sie in unserem Menü den Punkt „Allergene“ aus.
2. Geben Sie im Eingabefeld neben „Artikelnummer“ die Nummer des gewünschten Artikels ein. Die Artikelnummern sind auf jedem Lieferschein ersichtlich, gerne können wir sie Ihnen aber auch auf Nachfrage mitteilen. Klicken Sie nun auf „anzeigen“.
3. Nun erscheint die Artikelbezeichnung mit den jeweiligen Allergenen sowie den vollständigen Zutaten des gewünschten Artikels.
4. Wenn Sie auf „PDF anzeigen“ klicken, können Sie die komplette Information als PDF-Datei anzeigen lassen und diese in weiterer Folge auch speichern oder ausdrucken.

