AUSGABE 3 | 2019 ©BEHR'S

KÜCHE kompakt

Fachinformationsdienst für die Gemeinschaftsverpflegung

Liebe Leserinnen und Leser,
liebe Kollegen,

ein Besuch in der Mensa, Kantine oder im Restaurant ist für Menschen mit einer Nahrungsmittelunverträglichkeit alles andere als entspannt. Zunächst müssen sie im Internet die Speisekarte nach geeigneten Gerichten sondieren; dann in der Küche der Einrichtung anrufen, um über mögliche Kontaminationsmöglichkeiten der Speisen in der Küche zu sprechen. Abschließend sollten sie schließlich noch eine Mail an die Einrichtung bzw. Leitung der Küche senden, in der alle Punkte festgehalten sind – und um eine Bestätigung bitten. So jedenfalls sollte es ablaufen, wenn sich der Erkrankte an die Ratschläge von einer Fachgesellschaft hält. Für immer mehr Menschen wandelt sich etwas eigentlich eher Unkompliziertes, wie die täglichen Mahlzeiten, zunehmend zu einer hoch komplexen Angelegenheit. Für Sie als Verantwortliche in der Gemeinschaftsverpflegung sind diese Essensteilnehmer manchmal kompliziert – aber sie sind auch eine Chance, Ihre routinierten Arbeits abläufe zu hinterfragen und weiterzuentwickeln. Nutzen Sie diese Gelegenheit, mit Ihren Gästen ins Gespräch zu kommen und Ihre Bedürfnisse kennenzulernen. Ein Austausch mit den Gästen ist immer eine Bereicherung. Um Sie auf verschiedene Situationen vorzubereiten finden Sie in diesem Newsletter einen aktuellen Überblick zu zwei bekannten Unverträglichkeiten bei Menschen in Deutschland.

Elke Arms

Erfolg in der Hotellerie und Gastronomie ist planbar:

Unternehmertum planen und erfahren – Start up now!

Viertägiges Summercamp im August im Schindlerhof

Als Unternehmer wird man nicht geboren, doch so mancher erfährt im Laufe seines Daseins den Wunsch, sich auf unterschiedlichste Weise im Rahmen seiner beruflichen Entwicklung mit diesem Thema zu befassen. Ergibt sich beispielsweise die Möglichkeit, den elterlichen Familienbetrieb zu übernehmen? Oder wird ganz generell mit dem Gedanken der Selbstständigkeit kokettiert? Viele lehnen es auch ab, ihr ganzes Leben lang ausschließlich Einkünfte aus abhängiger Beschäftigung zu erzielen. Und so manch ehrgeiziger und potenzieller Unternehmer liebt das „kalkulierte" Risiko, akzeptiert kein Limit beim Geldverdienst und beansprucht überdurchschnittlich viel Erfolg für sich.
Das alles sind hervorragende Voraussetzungen für eine Teilnahme am diesjährigen Summercamp im Nürnberger Schindlerhof, das vier Tage lang unter dem Motto „Entrepreneur-Fabrik" zukünftige Unternehmer in die menschlichen und fachlichen Geheimnisse ihres zukünftigen Unternehmertums einweiht. Und das unter der Leitung von drei in der Hotellerie und Gastronomie bekannten und bewährten Experten, die alle Stationen eines werdenden Unternehmers für sich planten und erfolgreich durchlebten:

- Klaus Kobjoll, seit 35 Jahren erfolgreicher Inhaber seines bekannten Nürnberger Schindlerhofs und nach seiner Wahl vor 30 Jahren zum „Hotelier des Jahres" zugleich Inhaber der Seminar- und Management Agentur Glow & Tingle. Bisher profitierten mehr als 150 000 Vortrags- und Seminarteilnehmer von seinem profilierten Wissen
- Stefan Klöckl, leidenschaftlicher Businesstrainer sowie Experte für Mitarbeiter- und Kundenbegeisterung. Er ist Sinnstifter und Inhaber der Sinnfabrik, die dieses Summercamp maßgeblich organisiert.
- Thomas Kulcsár, mit 30 Jahren Führungserfahrung in der Hospitality Branche, Coach & Supervisor BSO – Berufs- und Studienorientierung – mit langjähriger Erfahrung sowie Experte für Kunden-„Verblüffung".

(Fortsetzung auf Seite 2)

Inhalt

Unternehmertum planen und erfahren – Start up now!	1
Glutenunverträglichkeit/Zöliakie: Eine lebenslange Erkrankung	3
Laktoseintoleranz: Nicht zu verwechseln mit einer Milcheiweißallergie!	4
Wasserauflösbare Etiketten garantieren hygienische Kennzeichnung von Lebensmitteln	5
Eigenfertigung oder Fremdbezug	6
BIOFACH präsentiert sich zum 30. Mal	7

© BEHR'S VERLAG, HAMBURG

Module des Summercamps 2019

Die ersten eineinhalb Tage des Summercamps widmen sich dem Modul *„Unternehmer heißt, frei zu sein“* und befasst sich unter anderem zunächst mit einer Persönlichkeitsanalyse sowie einer fundierten, persönlichen Situationsanalyse unter Einbeziehung der Vision und Lebensziele eines jeden Teilnehmers. Es folgt die strategische Planung mit einem ersten Jahreszielplan. Begleitet wird das alles von persönlichem Coaching.

Ein weiterer Tag gehört der individuellen *Geschäftsidee, der Marktfähigkeit und einem Businessplan*. Diskutiert werden unter diesem Motto die Tragfähigkeit der Ideen und die Planung der ersten besonders wichtigen Finanzierungsgrundlage. Dieser Punkt beinhaltet die finanzielle Gestaltung des zukünftigen Unternehmers, die selbstverständlich zu jeder Zeit stark und praxisorientiert zwischen den Begriffen Umsatz und Gewinn differenzieren muss. Es folgen weitere existenzielle Überlegungen mit ihren Vor- und Nachteilen wie: Sollte Eigentum der Geschäftsräume geschaffen oder eher eine Pacht in Anspruch genommen werden. Wird die eigene Geschäftsidee umgesetzt oder lieber ein bestehendes Franchise-System angestrebt? Was ist sinnvoller – Alleinunternehmer zu werden oder mit Partnern und damit weiteren Experten die Geschäftsidee zu verwirklichen? Und schließlich: Welche Haftungsbeschränkungen sind im Sinne des Erfolgs möglich bzw. erforderlich?

Darüber hinaus befasst sich ein ganzer Tag mit der *Realisierung des planbaren Erfolgs.* Hier werden Vision, Leitbild und langfristige Ziele im Rahmen des Unternehmens erarbeitet, gefolgt von einer Unternehmensstrategie und einem Marketingkonzept. Unternehmerisch sehr bedeutsam sind ebenso die Vor- und Nachteile von Organisation versus Improvisation und ihre jeweilige Zuordnung. Und hier erhält das kleine 1 x 1 der Organisation eine nicht zu unterschätzende Bedeutung. Erarbeitet werden schließlich ein Businessplan sowie mittelfristige Unternehmensziele und ein erster Jahreszielplan. Es folgen Pläne für die Handhabung des Pre-Opening, der Voreröffnungsphase, sowie der eigentliche Start des neuen Unternehmens.

Der abschließende halbe Tag des Summercamps widmet sich der ganzheitlichen Unternehmensführung auf der Basis des Excellence Modells der European Foundation for Quality Management – also dem übergreifenden *Qualitäts-Management*. Inhalte dieses Seminar-Moduls sind in erster Linie Mitarbeiter- und Gästebegeisterung im Rahmen einer wertschätzenden Führung mit dem Ergebnis einer unschlagbaren Servicequalität, die kontinuierlich von entsprechenden Messungen bestätigt und von möglicherweise erforderlichen Perfektionierungsmaßnahmen dauerhaft geprägt sein sollte.

Alle Inhalte des viertägigen Summercamps im Schindlerhof führen im Ergebnis dazu, ein ganzheitliches Steuerungsinstrument zu entwickeln, das den Unternehmer konsequent agieren statt nur reagieren lässt. Auf diese Weise kann der Erfolg eines jungen Unternehmens nachhaltig abgesichert werden. ■

Viertägiges Summercamp 2019

Schindlerhof SINNFABRIK ENTREPRENEUR FABRIK

Wann:	12. bis 15. August 2019
Wo:	Hotel Schindlerhof, Steinacherstraße 6–12, 90427 Nürnberg
Kosten:	EUR 2.280,00 (beinhaltet keine Übernachtungen) CHF 2.615,00
Paketleistungen:	Qualifizierte und erfahrene Trainer sowie Unternehmer Detaillierte Trainingsunterlagen Verpflegung während des Summercamps einschließlich Abendessen
Organisation:	Sinnfabrik, Kanalstraße 32, 9490 Vaduz
Anmeldung:	www.sinnfabrik.ch Stefan.kloeckl@sinnfabrik.ch +41 79 243 38 07 oder www.kobjoll.de meike.wilmowicz@schindlerhof.de +49 911 89680277
Link zum Thema:	https://youtu.be/eliB5GrVsYA

© BEHR'S VERLAG, HAMBURG

Besondere Form der Nahrungsmittelunverträglichkeit

Glutenunverträglichkeit/Zöliakie: Eine lebenslange Erkrankung

Von Dr. Elke Arms

Eine besondere Form der Nahrungsmittelunverträglichkeit ist die Zöliakie. Dabei handelt es sich um eine Mischform aus einer Allergie und einer Autoimmunerkrankung. Das Immunsystem reagiert auf das körpereigene Enzym Transglutaminase und auch auf Gluten aus der Nahrung. Die Erkrankung besteht lebenslang.

Die Krankheitshäufigkeit der Zöliakie liegt in Deutschland bei ca. 0,3 % der Bevölkerung (Quelle: Deutsche Zöliakie Gesellschaft). Menschen mit Zöliakie vertragen das Klebereiweiß „Gluten“ der Getreidearten Weizen, Dinkel, Grünkern, Roggen, Hafer, Gerste und Tritikale nicht, und auch nicht die älteren Getreidesorten, die nun wieder vermehrt auf dem Markt sind wie Emmer (Zweikorn), Einkorn, Kamut, Urkorn und sonstige Weizenderivate. Schon Spuren von Gluten können Beschwerden verursachen.

Beim Verzehr von Gluten kommt es zu einer Immunreaktion im Dünndarm, die mit einer Entzündung der Darmschleimhaut einhergeht – die Dünndarmzotten bilden sich zurück und werden abgebaut. Als Darmzotten bezeichnet man die vielen Ausstülpungen der Falten des Darms, die dafür sorgen, dass der Darm eine große Oberfläche hat und reichlich Nährstoffe aus der Nahrung aufnehmen kann. Sind die Darmzotten geschädigt, verkleinert sich die Oberfläche des Darms und es gelangen weniger Nährstoffe ins Blut.

Die Diagnose der Zöliakie durch einen Facharzt ist von zentraler Bedeutung. Grundlage dafür sind die Krankengeschichte und ein ärztlicher Befund, ein Antikörpernachweis, eine Untersuchung der Dünndarmschleimhaut (Dünndarmbiopsie) sowie ein Belastungstest, in dem die Reaktion auf eine glutenhaltige Ernährung bestätigt wird. Wichtig ist, dass keine glutenfreie Diät vor und während Diagnosestellung geführt wird.

Im Verlauf einer unbehandelten Erkrankung kann es zu Mangelerscheinungen kommen. Appetitlosigkeit, Gewichtsverlust, Völlegefühl, Bauchschmerzen und/oder fettiger Durchfall sind weitere Symptome der Krankheit. Manchmal entwickelt sich zusätzlich eine Laktoseintoleranz. Das Krankheitsbild kann individuell sehr unterschiedlich sein. Das macht es oft schwer, eine Zöliakie zu erkennen. Bei Verdacht auf Zöliakie muss umgehend eine Klärung durch einen Facharzt (Gastroenterologe) erfolgen.

Trotzdem können sich Betroffene ausgewogen, schmackhaft und mit ausreichend Nährstoffen ernähren. Sie haben die Möglichkeit, auf die glutenfreien Getreidesorten Reis, Mais, Hirse, Buchweizen, Amaranth und Quinoa auszuweichen und daraus hergestellte Produkte zu essen. Auch Kartoffeln und Hülsenfrüchte eignen sich als schmackhafte Alternative zu glutenhaltigen Getreideprodukten. Wenn mit glutenfreiem Getreide selbst gekocht und gebacken wird, sollte darauf geachtet werden, dass ausschließlich ganze Körner eingekauft werden und dass sich zwischen den glutenfreien Körnern keine glutenhaltigen befinden. Denn schon kleinste Mengen Gluten können zu Beschwerden und auch zu gefährlichen Veränderungen im Darm führen. Zum Mahlen der glutenfreien Körner sollte eine eigene Getreidemühle benutzt werden. Auch auf fertige glutenfreie Produkte und Gerichte kann zurückgegriffen werden. Glutenfreies Mehl, Brot, Nudeln, Kuchen, Süßigkeiten, Pizza, Lasagne und noch viele weitere Lebensmittel lassen sich von den spezialisierten Herstellern mittlerweile online bestellen und über den Versandhandel beziehen oder in Reformhäusern und Naturkostläden kaufen. Zudem wächst das glutenfreie Angebot in den Supermärkten. Zu erkennen sind glutenfreie Lebensmittel an der Aufschrift „glutenfrei“ oder an der durchgestrichenen Getreideähre (eingetragenes Warenzeichen der Deutschen Zöliakie Gesellschaft). So deklarierte Produkte

© shutterstock

dürfen nicht mehr als 20 mg/kg Gluten enthalten und sind für Zöliakie-Erkrankte geeignet.

In vielen verarbeiteten Produkten kann sich Gluten verstecken, denn Gluten wird häufig als Gelier- und Bindemittel sowie als Trägerstoff, Emulgator und Stabilisator eingesetzt. Zum Beispiel folgende verarbeitete Lebensmittel können Gluten enthalten:

- Saucen, Suppen, Fertiggerichte
- Pommes Frites, Kroketten, Kartoffelpuffer
- Wurst, Würstchen
- Gewürzmischungen, Ketchup, Senf
- Milchprodukte mit Frucht, Pudding, Eis
- Frischkäsezubereitungen mit Kräutern
- Nuss-Nougat-Cremes, Schokolade, Chips, Flips

Bei verpackten Nahrungsmitteln muss Gluten bzw. glutenhaltiges Getreide in der Zutatenliste aufgeführt sein. Die entscheidenden Informationen stehen immer auf dem Etikett. Mittlerweile haben auch viele Hersteller die Anzahl der Zutaten in ihren Produkten angepasst und verzichten auf glutenhaltige Inhaltsstoffe.

In unverarbeitetem Zustand sind die folgenden Lebensmittel glutenfrei:

- Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Salate
- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Quark, Butter, Frischkäse natur, Naturkäse
- Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte
- Pflanzenöle, Nüsse
- Zucker, Honig
- Reine Gewürze und Kräuter

© BEHR'S VERLAG, HAMBURG

Darüber hinaus enthalten folgende Produkte kein Gluten:

- Tofu, Sojamilch
- Mozzarella in Salzlake
- Reine Fruchtsäfte, Wasser
- Wein, Sekt

In der Küche ist es notwendig, dass glutenfreie Produkte separat gelagert und exakt beschriftet werden. Sauberkeit ist oberstes Gebot in jeder Küche. Arbeitsflächen, Töpfe, Pfannen, Backbleche und -formen oder Schneidebretter müssen gründlich gereinigt werden. Holzbretter oder -löffel, Backpinsel, Toaster, Handrührgeräte oder Getreidemühlen müssen doppelt angeschafft werden. Besonders wichtig sind die sorgfältige Handhygiene und getrenntes Nutzen von Spüllappen oder Handtüchern, um eine Übertragung von Gluten innerhalb der Arbeitsprozesse zu vermeiden.

Im Restaurant oder in der Kantine spricht der Betroffene mit dem Koch und fragt nach Zutaten und Zubereitungsart der Speisen und nach glutenfreien Alternativen. ■

Dr. Elke Arms studierte an der Universität Bonn das Fach Oecotrophologie. Zuvor schloss sie die Ausbildung zur Diätassistentin an der Universitätsklinik in Köln ab. Sie erweiterte die theoretischen Kenntnisse des Studiums durch einen Auslandsaufenthalt in der Forschungs- und Entwicklungsabteilung einer großen Pharmafirma in Minneapolis, USA. Im Anschluss daran schrieb sie ihre Promotion an der Universitätsklinik Berlin im Bereich der Säuglingsernährung. Währenddessen arbeitete sie mehrere Jahre als Dozentin im Nestlé Schulungszentrum. Außerdem unterrichtete sie in verschiedenen Ausbildungslehrgängen als Fachreferentin und Prüferin. Beim Verband der Köche Deutschlands leitete sie die Abteilung Berufliche Weiterbildung. In einer PR-Agentur betreute sie über einige Jahre Kunden der Ernährungsindustrie. Von 2005 bis 2015 war sie bei der Nestlé Deutschland AG als Senior Nutritional Manager beschäftigt und trug die Verantwortung für die Ernährungsberatung sowie die Ansprache von Key Opinion Leaders und die PR-Arbeit des Nestlé Ernährungsstudios. Seit 2016 ist sie selbstständig in der Ernährungskommunikation tätig, u. a. für die Ernährungsindustrie und als Lehrbeauftragte für die Universität HAW Hamburg.

Milchzuckerunverträglichkeit

Laktoseintoleranz: Nicht zu verwechseln mit einer Milcheiweißallergie!

Von Dr. Elke Arms

© G. Seybert/Adobe

Intoleranzen beruhen häufig auf einem Enzymmangel. Auch bei der Laktoseintoleranz ist das der Fall. Circa 20 % aller Deutschen leiden im Erwachsenenalter an einer Milchzuckerunverträglichkeit (Laktoseintoleranz). Bei den Betroffenen wird der Milchzucker unzureichend abgebaut, da das dafür zuständige Enzym „Laktase“ fehlt oder nicht aktiv genug ist. Dieses ist notwendig, um den Milchzucker in seine Einzelbestandteile (Glucose + Galaktose) zu spalten, die dann in das Blut aufgenommen werden können. So verbleibt bei Erkrankten der Milchzucker im Darm und bindet Wasser, was den Stuhlgang sehr flüssig macht. Darmbakterien in unteren Darmabschnitten verstoffwechseln die Laktose. Dabei entstehen große Mengen an Gasen. Betroffene bekommen nach dem Verzehr von Milch oder Milchprodukten Blähungen, Bauchschmerzen, Durchfall und/oder Hautausschläge. Die Laktoseintoleranz darf nicht mit einer Milcheiweißallergie verwechselt werden.

Kleine Mengen an Laktose werden meist vertragen. Wichtig ist, die eigene Toleranzgrenze zu kennen. Diese kann in Zusammenarbeit mit dem behandelnden Arzt (Gastroenterologen, Allergologen)/und einer Ernährungsfachkraft herausgefunden werden. Zur Diagnose wird ein Milchzuckerbelastungstest mit 50 Gramm Milchzucker durchgeführt.

Milchzucker kommt in der Milch und den daraus hergestellten Produkten aller Säugetiere vor. Ziegen-, Schafs- und Stutenmilch-Erzeugnisse sind deshalb keine Alternative bei Laktoseintoleranz. Auch in Süß- und Backwaren sowie Fleisch- und Wursterzeugnissen versteckt sich häufig Laktose.

Folgende Lebensmittel sind frei von Milchzucker (Restlaktosegehalt unter 10 mg/100 ml bzw. 100 g des jeweiligen Lebensmittels):

- Naturbelassenes Gemüse und Obst
- Naturbelassenes Fleisch, Fisch und Ei
- Naturbelassenes Getreide/Kartoffeln: Kartoffeln, Reis, Nudeln, Müsli ohne Milch oder Joghurt, z. B. mit milchfreiem Saft (Orangensaft schmeckt gut dazu!)
- Fette: milchfreie Margarinen, pflanzliche Öle.
- Milchersatzprodukte wie Kokosmilch, Mandeldrink, Haferdrink, Reisdrink
- Ersatzprodukte aus Soja
- Sonstiges: Gewürze, alle als „laktosefrei“ gekennzeichneten Produkte

Bei den Milchprodukten sind gereifte Hart-, Schnitt-, Weich- und Sauer-

© BEHR'S VERLAG, HAMBURG

milchkäse fast milchzuckerfrei und deshalb oft recht gut verträglich. Gesäuerte Milchprodukte wie Joghurt, Dickmilch, Buttermilch und Quark sind ebenfalls oft gut bekömmlich. Denn diese enthalten Milchsäurebakterien, die Laktose teilweise abbauen, weil sie selbst das milchzuckerspaltende Enzym Laktase produzieren.
Die Zutatenliste auf den Verpackungen gibt Auskunft darüber, ob in einem Produkt Bestandteile wie Laktose enthalten sind. Milch und Milchbestandteile müssen auf der Zutatenliste gekennzeichnet und hervorgehoben werden. Mittlerweile gibt es zahlreiche laktosefreie Produkte, die eine Ernährung bei Laktoseintoleranz erleichtern. Wissenschaftliche Nährwerttabellen informieren über den Laktosegehalt von Lebensmitteln. So lässt sich ein Speiseplan erstellen, der an die individuelle Laktose-Toleranzgrenze angepasst ist.

Häufigkeit der Erkrankung global gesehen

In z. B. asiatischen Ländern fehlt den meisten Menschen das Enzym zur Spaltung des Milchzuckers. Daher findet man in diesen Regionen auch keine Milch oder Käseprodukte auf dem Speiseplan. In Mitteleuropa leiden ca. 10–20 % der Durchschnittsbevölkerung an einer Laktoseintoleranz. Laktoseintoleranz nimmt mit dem Alter zu.

Begleiterkrankungen

Bei Laktoseintoleranz wird der Verzehr von Milch und Milchprodukten oft vermieden. Da diese Lebensmittel Hauptlieferanten des Mineralstoffs Calciums sind, der u. a. für die Stabilität des Knochengerüstes mitverantwortlich ist, besteht bei den Betroffenen die Gefahr über die Jahre hinweg eine Osteoporose (Knochenschwund, poröse brüchige Knochen) zu entwickeln. ■

amfora

Wasserauflösbare Etiketten garantieren hygienische Kennzeichnung von Lebensmitteln

Von Rainer Weidler

Sie gelten als optimales Kennzeichnungsmittel und dienen der sorgfältigen Kennzeichnung von allen Behältnissen, in denen Lebensmittel gelagert und transportiert werden: wasserauflösbare Etiketten kommen überwiegend dort zum Einsatz, wo Ware temporär gekennzeichnet werden muss; z. B. in Gastronomie, Großküche/ Gemeinschaftsverpflegung, Catering, Metzgerei, Bäckerei usw.
In diesem Zusammenhang verbessern sie gleichzeitig auch das äußere Erscheinungsbild von betreffenden Kisten, Behältern oder Gefäßen. Die Etiketten können auf fast allen Untergründen angebracht werden, denn sie sind sehr klebestark und auch tiefkühlfest; daher sogar auf bereits Gefrorenem anwendbar. Des Weiteren sind sie nicht nur biologisch vollständig abbaubar und wasserlöslich, sondern im Wasser komplett auflösbar (sowohl in heißem Wasser, als auch in der Spülmaschine)! Dies bedeutet, dass Behältnisse, welche mit den wasserauflösbaren Etiketten versehen wurden, zwecks Reinigung und Entfernung nicht mehr benötigter Aufkleber/ Aufschrift ohne Vorbehandlung in die Spülmaschine gegeben werden können. Da keinerlei Klebstoffrückstände nach dem Spülen verbleiben, stehen am Ende dieses Prozesses auch außen komplett gereinigte Behälter.
Die wasserauflösbaren Etiketten sind vielseitig einsetzbar, beispielsweise zur generellen Kennzeichnung von Lebensmitteln im Rahmen von Mehrweg-Rückstellsystemen (auch in Kühlraum, Tiefkühler und Trockenlager), allergenhaltigen Produkten, Rückstellproben usw. Dem Anwender stehen aktuell sieben vorgedruckte Versionen zur Verfügung, welche speziell auf den jeweiligen Anwendungsbereich ausgelegt sind. Beispiele: Das Etikett „Tiefkühler“ unterstützt bei der temporären Kennzeichnung von einzufrierenden Lebensmitteln, wenn es u. a. darum geht, auch das Einfrierdatum zu erfassen und die aufgeklebte Information auch bei niedrigen Temperaturen gut haften und lesbar sein soll. Außerdem sollen die betreffenden Etiketten auch nach dem späteren Auftauvorgang auf jedem gängigen Untergrund (z. B. Edelstahlbehälter, Kunststoffbehälter, Folienmaterial) ebenfalls noch sehr gut haften. Beim Vordruck „Allergene“ sind auf dem Etikett bereits alle 14 kennzeichnungspflichtigen Haupt-Allergene zum praktischen Ankreuzen aufgeführt. Ebenso ein auszufüllendes Freifeld bei Gluten und Nüssen, da hier namentlich aufgeführt werden muss, welches Gluten (z. B. Weizen) und welche Schalenfrüchte (z. B. Nüsse) im betreffenden Produkt enthalten sind. Diesbezüglich sind zudem auf der Rückseite dieses Etiketts die namentlich aufzuführenden Glutene und Schalenfrüchte (Nüsse) bereits genannt, was den Anwender sinnvoll unterstützt. Dieses Etikett kann zudem intern zusätzlich als Allergenhinweis an produzierte Speisenkomponenten angebracht werden. Der Vordruck „Rückstellprobe“ ist die Basis zur einfachen hygienischen Kennzeichnung von Lebensmitteln, die als Rückstellprobe aufbewahrt werden müssen. Zwecks schneller, eindeutiger Identifizierung ist die Aufschrift auf jenem Etikett in rot gedruckt. Es empfiehlt sich, die Etiketten (Format 70 mm x 35 mm) maximal für einen Halbjahresbedarf zu beziehen, da über einen längeren Zeitraum hinaus die Klebeeigenschaften möglicherweise nicht mehr im vollen Umfang gewährleistet sind. Aufbewahrt werden sollten die

© BEHR'S VERLAG, HAMBURG

Etiketten in einer hierfür konzipierten Papp-Spenderbox. Generell sind sie möglichst trocken bei Raumtemperatur (15–25 °C) zu lagern. Zum Beschriften wird ein speziell geprüfter, handelsüblicher Stift empfohlen, mit welchem ein Ausbleichen der Aufschrift verhindert werden kann. Sorgfältige und verantwortungsbewusste Vorgehensweise ist anzuraten, da u. a. auch eine saubere und eindeutige Kennzeichnung von Lebensmitteln Pflicht ist, um den Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung LMHV gerecht zu werden.

Quelle und weitere Informationen: amfora health care GmbH (www.amfora-health-care.de) ■

Rainer Weidler ist gelernter Koch (Abschlussprüfung 1983); 1989 AEVO-Prüfung. Seit 1998 Küchenchef im Hotel-Restaurant „Zum Schwan“ in Waldfischbach-Burgalben; zuvor stellvertretender Küchenchef in einem Catering-Unternehmen (sieben Jahre) mit Schwerpunkten Küchenmanagement, Personalführung, Mitarbeiterschulung; Autor auf freiberuflicher Basis.

Eigenfertigung oder Fremdbezug

Von Kai Menzel

Oftmals stellt sich in gastronomischen Betrieben diese Frage: Stellen wir es selbst her, oder nutzen wir ein entsprechendes Convenience-Produkt?

„Selbst gemacht“ ist klar. Der Koch, der Fleischer, der Bäcker etc. stellt das Produkt in handwerklicher Ausrichtung selbst her. Nicht zu verwechseln mit „hausgemacht“. Der Begriff ist leider lebensmittelrechtlich nicht geschützt. Auch sagt „hausgemacht“ in der Regel nichts über die verwendeten Zutaten aus. So kann „hausgemacht“ in einer Großküche eine andere Bedeutung haben als in einer Restaurantküche. Es gelten hier aber die Vorschriften zum Schutz vor Täuschung entsprechend § 11 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB).

Auch stellt sich die Frage in welcher Beschaffenheit der Fremdbezug erfolgt.

Nach der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) bzw. vom Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) werden folgende Convenience-Grade unterschieden:

Stufe 1	**Küchenfertige Lebensmittel**	z. B. entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
Stufe 2	**Garfertige Lebensmittel**	z. B. Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
Stufe 3	**Aufbereitfertige Lebensmittel**	z. B. Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
Stufe 4	**Regenerierfertige Lebensmittel**	z. B. einzelne Komponenten oder fertige Menüs
Stufe 5	**Verzehr-/tischfertige Lebensmittel**	z. B. kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

Wenn man Waren der Stufe 1 oder 2 verwendet, sollte der Begriff „hausgemacht“ noch gedeckt sein. Bei der Stufe 4 und 5 dagegen könnten Täuschungstatbestände bereits erfüllt sein.

Ein weiterer Aspekt den man in Bezug auf Eigen- oder Fremdfertigung prüfen sollte ist, ob man das Lebensmittel bzw. die Speise im eigenen Betrieb auch selbst tatsächlich herstellen kann, hat man z. B. auch die erforderlichen Ausrüstungen und Gerätschaften dazu?

Gegebenenfalls müssen Produkte sogar fremdbezogen werden.

Im betriebswirtschaftlichen Sinne nennt man die Entscheidung „Make-or-buy-Entscheidung“.

Dabei wird betriebswirtschaftlich ermittelt, ob eine Eigenfertigung kostengünstiger als ein Fremdbezug ist. Oftmals wird hierbei auch eine Mischstrategie in den Unternehmen angewandt. Im Hauptgeschäft erfolgt eine Eigenfertigung. Im Nebengeschäft erfolgt ein Fremdbezug.

© RitaE/Pixabay

Beispiel: Die Speisen im Abendgeschäft werden in Eigenfertigung hergestellt, die Backwaren für das Café-Geschäft werden als Fertigwaren bezogen.

Auch nicht so oft verwendete Lebensmittel und Zutaten eignen sich durchaus für einen Fremdbezug, da u. a. bestimmte Ausrüstungen und Gerätschaften nicht optimal ausgelastet werden oder sogar unwirtschaftlich angeschafft werden müssten. Errechnen lässt sich die „Make-or-buy-Entscheidung“ recht einfach:

Eigenfertigung: Wareneinsatzkosten + Personalkosten = Gesamtproduktionskosten

Fremdfertigung: Produktkosten + Transaktionskosten = Gesamtbezugskosten

Aber ist diese Entscheidung denn so einfach?

Auch wenn oftmals der Fremdbezug wirtschaftlich einen Vorteil gegenüber der Eigenfertigung aufweist, so müssen neben der rein kostenmäßigen Betrachtung auch andere Aspekte wie Qualität der Produkte, Erwartungshal-

© BEHR'S VERLAG, HAMBURG

tung der Gäste oder Zuverlässigkeit der Lieferanten mit in die Entscheidung einbezogen werden.
Auch ist ein Convenience-Produkt nicht gleich ein Convenience-Produkt. Der verwendete Grad, s. o., entscheidet hier maßgeblich. So ist es durchaus legitim, Produkte und Waren der Stufe 1 und 2 in der Hotel- und Restaurantküche zu verwenden und seine Produkte trotzdem noch als hausgemacht zu bezeichnen und kreativ wirken zu können. Ebenso kann es essenziell für die Gemeinschaftsverpflegung sein, Produkte und Waren unterhalb der Stufen 1 und 2 zu verwenden.
Als weiterer Ansatz ist anzumerken, dass mit der Steigerung des Convenience-Grades auch die fachlichen Fertigkeiten des mit der Zubereitung der Lebensmittel und Speisen beauftragen Personals nicht so ausgeprägt sein müssen, wie beim Personal, welches Produkte in Eigenfertigung herstellt.
Die Entscheidung Eigenfertigung oder Fremdbezug ist also nicht einfach. Sie ist ganz stark unternehmens- und strukturabhängig. Eine „Verteufelung" in die eine oder andere Richtung ist nicht angebracht. Jedes Unternehmen muss für sich betriebs- und personalwirtschaftlich, sowie konzeptionell klären, in welcher Art und Weise eine Eigenfertigung oder ein Fremdbezug erfolgt oder sogar erfolgen muss.
In diesem Sinne frohes Schaffen ■

Ausbildung und Anstellung als Koch im Hotel „Am Lunikpark", Tätigkeit im Betriebsrestaurant der Berliner Commerzbank; Meisterbrief und Diätkoch (IHK); Tätigkeit als Hygienebeauftragter und Verpflegungsgruppenführer einer Truppenküche bei der Bundeswehr; Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur. Seit 12/2008 Lebensmittelkontrolleur beim Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin; Prüfungsausschussmitglied der IHK Potsdam; Dozent.

BIOFACH in Nürnberg

BIOFACH präsentiert sich zum 30. Mal

Von Rainer Weidler

Vom 13.–16. Februar 2019 fand im Messezentrum Nürnberg abermals die BIOFACH (in ihrer 30. Ausgabe!), Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, und VIVANESS, Internationale Fachmesse für Naturkosmetik statt. Das bekannte Messe-Duo verzeichnete während der vier Messetage mehr als 51 500 Besucher aus 143 Ländern.
Die zahlreichen Besucher informierten sich über Neuheiten, Trends und Innovationen der 3 273 Aussteller aus 98 Nationen. Beispielsweise zählten vegetarische und vegane Ernährung ebenso zu den Messetrends der BIOFACH, wie Proteinprodukte, Zero Waste oder Convenience. Insgesamt fand sich eine Vielzahl an inspirierenden und überzeugenden Produkten auch auf den Erlebniswelten OLIVENÖL, VEGAN und WEIN wieder. Das Angebot richtete sich sowohl an die klassische Gastronomie wie auch an die Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung oder Industrie und Handel. Die Aussteller präsentierten u. a. beispielsweise nachhaltige Papiertrinkhalme. Diese sind ungebleicht und sehr stabil; daher bestens geeignet für den Genuss von Drinks, Erfrischungsgetränken usw. Eine zeitnahe Alternative zum bis dato standardmäßigen Plastiktrinkhalm. In Sachen Mehrwegprodukte ebenfalls interessant: der Ecoffee Cup des gleichnamigen Herstellers. Der Mehrwegbecher für den Coffee to go besteht aus Naturfasern, Maisstärke und Harz und ist zusammen mit passendem Deckel und Hülse von robuster und spülmaschinenfester Beschaffenheit.
Auf dem Food-Sektor imponierten u. a. fernöstliche, exotische Früchte wie Longan, Rambutan oder Durian und Mangostin. Auch andere Produkte, wie z. B. Thai-Reis, präsentierten sich in ihrer ganzen Vielfalt. Des Weiteren machen fast vergessene Sorten wie Zahnradtomaten, lila Möhren oder rote Kartoffeln neue Lust auf Bio-Gemüse. Abermals im Fokus auch das Dauerthema „Nachhaltig Lebensmittel produzieren" und zwar mit reichlich Informationen zur Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Im Zusammenhang mit probiotischer Ernährung gewinnt fermentiertes Gemüse zunehmend an Bedeutung: hier wird Bio-Gemüse von Hand fermentiert

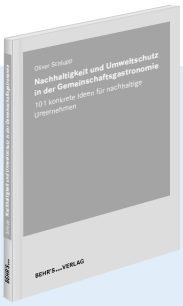
BIOFACH2019
into organic
© BIOFACH

und ausschließlich mithilfe probiotischer Bakterien in Gläsern haltbar gemacht. Deutlich wurde u. a., dass sich der Markt sehr rasant und dynamisch entwickelt und somit die BIOFACH und VIVANESS sowohl für Aussteller, als auch für Besucher ein wichtiges Handels- und Austauschforum ist. Es bestand z. B. auch die Möglichkeit zum Informationsaustausch bezüglich der aktuellen Bio-Milchmarktlage. Die Sparte Molkereiprodukte verzeichnete ebenso ein umfangreiches Bio-Angebot wie andere Produktgruppen (z. B. Tee, Schokolade, Backwaren, Fleisch usw.). Des Weiteren erwies sich der BIOFACH Kongress als große internationale Wissens- und Networking-Plattform. Er stand schwerpunktmäßig unter dem Motto „System Bio – im Ganzen gesund" und unterstrich, dass Bio als ganzheitliches System fruchtbare Böden, gesunde Tiere und Pflanzen und sauberes Wasser begünstigt. Erwähnenswert außerdem der

BIOFACH-Neuheitenstand mit dem Best New Product Award. Hier hatten die Fachbesucher in sieben Kategorien für ihre Favoriten beider Messen abgestimmt. Bei der BIOFACH gingen diesbezüglich Produkte wie Keks-Eis, Pesto Algen-Bärlauch, Mandel-Rosenblüten usw. oder etwa ein 100 % organischer Saft aus der Maibeere als Gewinner hervor. Der „Treffpunkt Bio von Anfang an“ beleuchtete in seiner zweiten Auflage das Thema Bio-Züchtung bis ins kleinste Detail. Die nächste BIOFACH und VIVANESS findet vom 12.–15. Februar 2020 im Messezentrum Nürnberg statt. ■

Nachhaltigkeit und Umweltschutz in der Gemeinschaftsgastronomie

101 konkrete Ideen für nachhaltige Unternehmen



O. Schlupp
1. Aufl. 2018, DIN A5, BR, 96 Seiten
ISBN: 978-3-95468-643-8
€ 49,50 zzgl. MwSt.

Nachhaltigkeit und Umweltschutz gehören zu den TOP-Themen unserer Zeit. Auch die Gemeinschaftsgastronomie kann sich diesen Forderungen nicht mehr entziehen und muss sich aktiv im Umweltschutz und beim Thema Nachhaltigkeit engagieren. Diese Broschüre vermittelt Ihnen einen Überblick, wie mit einfachen Projekten die Themen im Betrieb umgesetzt werden können und wie Sie Ihre Mitarbeiter und Kunden mit einbinden. Erfahren Sie auch 101 ganz konkrete Ideen wie Sie Ihren Betrieb nachhaltiger gestalten können.

BEHR'S...VERLAG

Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg

Telefon: 040 – 227 00 80 · Fax: 040 – 220 10 91

E-Mail: info@behrs.de · www.behrs.de

IMPRESSUM

© Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg
Tel. 0049/40/22 70 08-0
Fax 0049/40/220 10 91
E-Mail: info@behrs.de
Homepage: www.behrs.de
Redaktion: Imke Rieck

Ausgabe 3 /19
Satz: Satzpunkt Ursula Ewert GmbH, Bayreuth

Alle Rechte – auch der auszugsweisen Wiedergabe – vorbehalten. Herausgeber und Verlag haben das Werk mit Sorgfalt zusammengestellt. Für etwaige sachliche oder drucktechnische Fehler kann jedoch keine Haftung übernommen werden.

Geschützte Warennamen (Marken) werden nicht besonders kenntlich gemacht. Aus dem Fehlen eines solchen Hinweises kann nicht geschlossen werden, dass es sich um einen freien Warennamen handelt.

Dieser Newsletter ist fester Bestandteil der Loseblattwerke „Modernes Küchenmanagement“, „Verpflegungskonzepte für Klinik, Reha und Senioreneinrichtungen“, Erfolgsrezepte für die GV“ sowie „Dokumentation in Großküchen“.

Darüber hinaus umfasst das Abonnement die Zusendung von Fachinformationen zu diesen Themen per E-Mail.

© BEHR'S VERLAG, HAMBURG