



ALLERGIKERFREUNDLICH:
KOMPLETTE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE DER
BAYER GASTRONOMIE AUSGEZEICHNET

Vorreiter in Deutschland

Auf dieses Gütesiegel reagiert die Bayer Gastronomie alles andere als allergisch: Sie ist das erste Unternehmen in Deutschland, das mit all seinen Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie die „Auszeichnung für allergikerfreundliche Produkte und Dienstleistungen“ erhalten hat. Das Qualitätssiegel vergibt die Europäische Stiftung für Allergieforschung (ECARF). Im Januar wird die Urkunde in Berlin überreicht. Das Zertifikat ist bis 31. Oktober 2016 gültig. Insgesamt betreibt die Bayer Gastronomie 14 Mitarbeiterrestaurants an acht deutschen Standorten.



„Diese Auszeichnung besitzt für uns einen hohen Stellenwert. Denn sie bedeutet eine große Anerkennung unserer langjährigen intensiven Bemühungen und Maßnahmen zum Allergiemanagement“, freut sich Geschäftsführer Sascha Witt. „Wir legen bei der gesamten Wertschöpfungskette in allen Bereichen höchsten Wert auf Gesundheitsorientierung. Diesem Grundsatz fühlen wir uns seit Jahren unseren Gästen gegenüber als selbstverständliche Handlungsmaxime verpflichtet“, so Witt. Die unabhängigen Gutachter nahmen in eintägigen Audits die Mitarbeiterrestaurants in Berlin und Leverkusen unter die Lupe. Geprüft wurden vor allem Kennzeichnung, Vollständigkeit, Wissen der Beschäftigten und Dokumentation.

ECARF

Die Europäische Stiftung für Allergieforschung ist eine internationale gemeinnützige Stiftung. 2003 an der Charité Universitätsmedizin in Berlin gegründet, setzt sie sich unter anderem für die Forschung und Lehre zum Thema Allergien sowie die Information über Allergien, Diagnostik und Behandlung ein. Ziel ist es, ein besseres und einfacheres Leben für Allergiker zu erreichen. Seit dem Jahr 2006 hat sie das Qualitätssiegel für Allergikerfreundlichkeit anhand wissenschaftlicher Qualitätskriterien mehr als 1.200 Mal verliehen.

14 Hauptallergene für Nahrungsmittel

- Soja/Sojaerzeugnisse
- Glutenhaltiges Getreide
- Krebstiererzeugnisse
- Ei/Ei-Erzeugnisse
- Fisch/Fischerzeugnisse
- Erdnüsse/Erdnuss-erzeugnisse
- Laktose/Milch/Milch-erzeugnisse
- Schalenfrüchte/Nüsse
- Sellerie/Sellerieerzeugnisse
- Senf/Senferzeugnisse
- Sesam/Sesamerzeugnisse
- Schwefeldioxid/Sulfite
- Lupine/Lupinerzeugnisse
- Weichtiere/Weichtier-erzeugnisse

Allergien

Unter Allergien versteht man krankmachende Unverträglichkeitsreaktionen durch erworbene Überreaktion des Immunsystems auf harmlose Umweltsubstanzen. Hierzu zählen beispielsweise Blütenpollen, Hausstaub oder Nahrungsmittel. Schätzungen gehen davon aus, dass in der Europäischen Union mehr als 25 Millionen Menschen unter einer Nahrungsmittelallergie leiden. Mit geschätzten Kosten von jährlich 100 Milliarden Euro allein in Europa sind Allergien wie Allergisches Asthma, Allergien auf Nahrungsmittel, Insektengifte und Medikamente zudem zu einer großen gesundheitspolitischen Herausforderung geworden.

UMFANGREICHES MANAGEMENT-SYSTEM ALS ALLEINSTELLUNGSMERKMAL

Angestoßen von Food & Beverage-Manager Heiko Leonards hat die Bayer Gastronomie ein umfassendes Managementsystem in Sachen „Allergikerfreundliches Restaurant“ entwickelt. Es wird seit mehreren Jahren erfolgreich umgesetzt. Bereits bei den Lieferanten holen sich die Fachleute die Spezifikation über Nährwerte und Allergene ein. Diese Informationen gelangen zum Zentraleinkauf, der somit über eine komplette Datenübersicht verfügt. Die Informationen fließen anschließend in die Rezepturen ein. Auf diese Weise sind sämtliche Inhaltsstoffe in den Verkaufsartikeln nachvollziehbar. Auf den Speisekarten, den

Tafeln an den Eingängen der Kantinas und an den Essensausgaben sind die in den Produkten enthaltenen Allergenen deutlich gekennzeichnet. Regelmäßige Stichproben im Rahmen von internen Audits und Hygieneprüfungen sichern die nachhaltige und durchgehende Qualität. Mehrere Diplom- und Bachelorarbeiten haben das Allergen-Managementsystem validiert. Zudem werden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig geschult. Kärtchen im Scheckkartenformat listen die 14 Hauptallergene in Nahrungsmitteln (s. Kasten) übersichtlich auf. Eine externe Schulung für die Betriebsleiter sorgt für zusätzliches Know-how. „Das System schafft eine transparente Möglichkeit für Allergiker, sich über die Inhaltsstoffe auf einen Blick zu informieren. Auf diese Weise ist ein unbeschwertes Ge-

nießen der Speisen auch für Menschen mit Nahrungsmittelallergien ohne Probleme möglich. Zumal jeder Gast bei uns die Komponenten einzeln zu einem Gesamtgericht zusammenfügen kann“, betont Heiko Leonards. Das setzt die Sorgfalt der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter voraus. „Auch dies ist in den Audits geprüft worden – ohne Beanstandung“, ist Dieter Berlingen, Leiter der Gemeinschaftsgastronomie, nicht nur stolz auf das Zertifikat, sondern auch auf das Verantwortungsbewusstsein seiner Beschäftigten. ■