

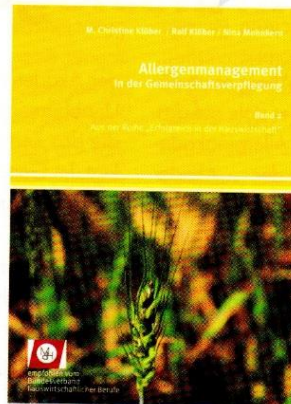
Allergenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung

BuchTipp

Ob Großküche, Kantine oder Wohngruppenküche: Über wohl kaum ein Thema wurde im letzten Jahr in der GV so viel diskutiert wie über die neue Lebensmittelinformationsverordnung. Das Wort „Allergenmanagement“ war plötzlich in aller Munde, die Verwirrung, was denn nun konkret zu tun ist, war und ist noch groß. Insofern kommt dieses Buch genau zum richtigen Zeitpunkt und bietet sachliche und praxisorientierte Unterstützung beim betrieblichen Umgang mit diesem sensiblen Thema. Zunächst geht es um Basiswissen (was unterscheidet denn nun Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder Pseudoallergien?), gefolgt von einem Einblick in die Rechtsgrundlagen. Detailliert ist dann die Vorstellung der „berühmten“ 14 Allergene aufgeführt: vom allergenen Potential über ihr Vorkommen in Lebensmitteln und den Symptomen bis zu den Alternativen. Ein Allergenmanagement erfordert eine gute

Einkaufs-, Lager- und Herstellungspraxis – auch dazu gibt das Buch Tipps und eine Checkliste zur Selbstüberprüfung.

Das Kapitel „Risiko- und Notfallmanagement“ ist in Zusammenhang mit Allergien sehr wichtig. Denn bei Allergikern können schnell außergewöhnliche Situationen entstehen, die ein schnelles Handeln erfordern: Was tut man bei schweren allergischen Reaktionen wie einem anaphylaktischen Schock – Notfallmanagement ist auch eine Aufgabe der Hauswirtschafts- und Küchenleitung! Wer sich fragt, wie setze ich die Kennzeichnung denn nun in meinem Betrieb um, dem bietet der Praxisteil wertvolle Anregungen. Vorgestellt wird beispielsweise die Allergenbroschüre der Deut-



schen Bahn oder der deklarierte Speiseplan einer Jugendherberge. Hinzu kommen Musterbriefe, zum Beispiel dazu, wie man Bewohner und Angehörige zu dem Thema am besten informiert.

Insgesamt zeigt das Buch sehr schön: Ein Allergenmanagement ist machbar und auch umsetzbar in jeder Ein-

richtung, dazu ist strukturiertes und vorausschauendes Arbeiten wichtig – aber das sollte für die professionelle Hauswirtschaft ja kein Problem sein. □

M.C. und R. Klöber, N. Mohnkern:
„Allergenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung“, 1. Auflage 2015, ISBN 978-3-00-049186. 318 Seiten, 21,80 Euro.