



Der einfache Weg für die Umsetzung der Allergeninformationsverordnung (gemäß BGBl. II Nr. 175/2014)

Allergeninformationsverordnung. Umzusetzen ab 13. Dezember 2014!

Derzeit wird in der Branche der Lebensmittelunternehmer und Lebensmittelunternehmerinnen wohl kaum eine Diskussion emotionaler geführt als über die EU-Verordnung 1169/2011 bzw. die **Allergeninformationsverordnung gemäß BGBl. II Nr. 175/2014**. Demnach sind diese Unternehmen dazu verpflichtet, auch bei unverpackten Waren die Endverbraucher über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, zu informieren.

- §3 ..."die Informationsweitergabe kann auch in mündlicher Form erfolgen (geschultes Personal)".
- §4...all dies hat auf einer schriftlichen Dokumentation zu beruhen.

Allergen Management

Unser Partner, PIU-PRINTEX mit Herrn Ing. Christian Pohanka, beschäftigt sich schon seit über 25 Jahren mit der Erstellung von Softwarelösungen für Lebensmittelunternehmen und ist damit in Österreich der Branchenführer.

Es war somit ein logischer Schritt, sich auch der Allergene anzunehmen und eine pragmatische Lösung für Sie als Unternehmer zu schaffen, welche bereits erfolgreich in der Praxis eingesetzt wird.

Einlesen Musterallergene Download 1578 BKVWIN Artikel 795 DK 1033.178 msec PIU-PRINTEX Kuch

Lagerdatenzuweisung Browseransicht Einstellungen

Lagerartikel Analyse Un erledigte Kontrolle <-> Allergene übernehmen... 1578

BLS Artikel	Gruppe	Allergene EU	Allergene EU Import	OK Import von	Zahl
T000111	Fischfilet	FI	FI	<input checked="" type="checkbox"/> Fischfilet	
T930111	Fischstab	GL	GL	<input checked="" type="checkbox"/> Fischstab	
T420511	Forelleni 1	Keine Daten hinterlegt	FI	<input checked="" type="checkbox"/> Raucherforel	4
T420111	Forelleni 2	FI	FI	<input checked="" type="checkbox"/> Forelleni 3	2
T420111	Forelleni 3	FI	FI	<input checked="" type="checkbox"/> Forelleni 3	
T753111	Garnelen	KR	KR	<input checked="" type="checkbox"/> Garnelen	
T753111	Garnelen 1	KR	KR	<input checked="" type="checkbox"/> Garnelen 1	
T753411	Garnelen 2	KR	KR	<input checked="" type="checkbox"/> Garnelen 2	

Vermeidung von zusätzlichem Aufwand im laufenden Betrieb

Wenn Sie sich zum ersten Mal mit der Informationsweitergabe von Stoffen und Erzeugnissen beschäftigen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, werden Sie für sich bald erkennen, dass Sie eine Lösung finden, die Ihnen sicherstellt, dass Sie nicht ständig an Ihren Rezepturen/Speisen nachbessern müssen.

Dynamische Daten

Allergeninformationen in Form von Dynamischen Daten werden derzeit vom Handel bevorzugt und aus der Sicht des Handels ist diese Variante sehr gut nachzuvollziehen. Wenn Sie jedoch über gedruckte Speise-karten in Ihrem Betrieb/in Ihren Zimmern, oder Produktinformationen auf Ihrer Homepage ohne An-bindung an eine Datenbank haben, oder nicht in der glücklichen Lage sind ausschließlich elektronische Endgeräte mit Anbindung an eine Datenbank für die Informationsweitergabe zu haben, dann werden Sie erkennen, dass Sie ein System brauchen, das in der Lage ist Ihnen eine gewisse Kontinuität zu gewährleisten.

Genau das war auch die Überlegung von Herrn Ing. Pohanka, als er mit seinen Kunden die Lösung der statischen Daten in seinem Programm umsetzte.

Statische Daten– Ihr Modell

Bei diesem Modell, welches genau auf Ihre Bedürfnisse als Lebensmittelunternehmer/als Lebensmittelunternehmerin abzielt, greifen Sie auf Informationen einer Datenbank zu, in der auf Basis von Allergenerhebungen bei Lieferanten/Ihren Lieferanten die Allergene in klassifizierten Artikeln (Zutaten) bereits hinterlegt sind. Diese mit dem Handel erarbeiteten Informationen sind für Sie in weiterer Folge die maximal von Ihnen zulässigen Allergene und Sie schreiben diese auf Ihre Bestellung. Bei der glutenfreien Semmel ist dies seit Jahren etabliert und so wird es auch mit allen anderen, in Summe 14 „EU-Allergenen“, sein.

Menge	Einheit	Bezeichnung
Lieferung am Fr 20.09.2013		
15,00	Liter	Sauerrahm 1KU=5li Zulässige EU Allergene: MI
25,00	Liter	Joghurt 1KU=10li Zulässige EU Allergene: MI

Kontinuität in Ihren Rezepturen und Speiseplänen/Produkten

Dieses Modell, wir nennen es „Pohanka-Ansatz“, wird bereits erfolgreich von vielen Kunden/Kundinnen eingesetzt. Vom Hotel Restaurant Prechtlhof in Althofen, über das Alpenhotel Perner in Obertauern, von der Privatklinik in Döbling über das Betriebsrestaurant der Arbeiterkammer Wien, bis hin zum Innungsmeister der Bäcker in Kärnten in dessen Betrieb etc. Entscheiden auch Sie sich für dieses Modell!

PIU-PRINTEX GmbH- ACONSOF

Ing. Christian Pohanka
 Percostraße 18
 1220 Wien
 Tel.: +43 1 250 80-0
 Fax: +43 1 250 80 45
 aconsoft@piu-printex(dot)at
 http://support.piu-printex.at/acof/



Kabasser Consulting

Was denkbar ist, ist machbar (Volksweisheit!)
 Mag.(FH) Siegfried Kabasser
 Neubaugasse 6
 9330 Althofen
 Mobil: +436^643373339
 Fax: +43664773373339
 office@kabasser.at
 www.kabasser.at

