

# PRESSEINFORMATION



**Am 18. September 2014 traf sich der Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung Köln e.V. (AK GV) in der Polizei-Kantine in Köln-Kalk. Die Themen: Allergenmanagement mittels EDV-System, ein lokales Projekt zur Ernährung von Grundschulkindern und Blau statt Rot . neue Fleischbehälter erobern die Küche.**

Die Gemeinschaftsgastronomie steht vor einer großen Herausforderung, denn in diesem Jahr endet die Übergangsfrist: Spätestens Mitte Dezember müssen auf allen Speiseplänen Allergene deklariert werden, so schreibt es die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vor. Abhilfe schaffen kann ein EDV-System, zum Beispiel das Food Control Management System der Firma Soft & Hard, das die Geschäftsführerin Doris Beyer präsentierte. Die Datenbank speichert zehntausende Lebensmittel und bietet alles aus einer Hand: Ernährungsberatung, Warenwirtschaft, Küchenorganisation und Essensmeldungen. Mit dem komplexen Programm lassen sich alle Zutaten kennzeichnen, die die Küche verlassen: von Allergenen bis hin zu Lebensmittelzusatzstoffen. Das schafft Transparenz in der Küche wie an der Ausgabe. Die Verbraucher haben ein Recht auf die Allergenkennzeichnung, damit sie die Möglichkeit haben, die Allergene zu umgehen, sagte Doris Beyer. Alles andere sei ein Glücksspiel für Allergiker. Die Software werde auf jeden Betrieb speziell zugeschnitten, erläuterte sie. Entscheidend sei aber, dass die Daten sauber gepflegt und stetig aktualisiert werden . damit der Gast immer genau weiß, was er serviert bekommt.

Angelika Czernick, Creative Director und Geschäftsführerin der Agentur Feuer & Flamme, und Christoph Dusse von der Versicherung IKK Classic stellten das gemeinsame Projekt sss das Leben schön vor, das sich an Grundschulkindern richtet. Unsere Schwerpunkte sind Ernährung und Bewegung. Es geht um Aufklärung und Prävention, sagte Christoph Dusse. Viele Kinder würden nur wenige Gemüsesorten kennen, wüssten nicht, wo das Essen herkommt, was gesund ist und was nicht. Dabei gehe gute Ernährung mit Lebensqualität einher,

Abdruck honorarfrei Ë Belegexemplar erbeten

#### Presse-Kontakt:

Stefan Lehmann  
LEHMANN& Gastronomie Service  
GmbH  
Saime-Genc-Ring 31  
D-53121 Bonn Dransdorf

Tel: 0228 - 850261-20  
Mobil: 0173 - 5317736  
Fax: 0228 - 850261-22  
E-Mail [st.lehmann@lehmanns-gastronomie.de](mailto:st.lehmann@lehmanns-gastronomie.de)

---

# PRESSEINFORMATION



betonte Angelika Czernick. Ziel des Projekts sei deshalb, Kindern ein Gefühl für gute und schlechte Lebensmittel zu vermitteln. Zum Projekt gehören nicht nur zehn Doppelstunden im Klassenraum, die von geschulten Lehrern geleitet werden und denen bei Bedarf eine Ernährungsberaterin zur Seite steht, sondern auch Ausflüge u.a. in eine Profi-Küche, eine Fleischerei und zu Sportvereinen. Denn: „Bewegung ist auch ganz wichtig für die geistige Entwicklung der Kinder“, bemerkte Angelika Czernick. Rund 600-700 Schulkinder aus dem Raum Köln/Bonn machen aktuell bei der Aktion mit, in deren Rahmen ein Kinder- und Elternkochbuch entstehen soll.

Matthias Kerber stellte sein Thema gleich auf den Tisch: einen hellblauen Behälter aus Kunststoff. Diese blauen Fleischbehälter sollen die herkömmlichen roten Behälter bald ablösen. Ihr Vorteil: „Die Farbe bietet bestmöglichen Schutz vor Beimischungen“, sagte der Hygiene-spezialist Matthias Kerber, von der Georg Utz GmbH, die führend ist in der Entwicklung, der Produktion und dem Vertrieb von Lager- und Transportbehältern. Die hellblaue Farbe garantiere, dass bei der Produktion nur Neumaterialien verwendet werden und keine unerlaubten, gesundheitsschädlichen Stoffe, die aus recycelten Materialien stammen können. Darüber hinaus verfügen die lebensmittelechten Behälter über integrierte Barcodes und eine Oberfläche die ein leichtes Anbringen und Lösen von Aufklebern zulässt. und sie sind kompatibel mit den roten Behältern, die wohl noch einige Jahre im Umlauf sein werden.

*Der Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung trifft sich regelmäßig in geselliger Atmosphäre zum Austausch. Wann das nächste Treffen stattfindet, erfahren Sie auf unserer Website:*

*<http://www.ak-gv-koeln.de>.*

*Der Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung Köln e.V. ist ein Netzwerk für die Gemeinschaftsverpflegung und bietet Mitgliedern und Interessierten eine Plattform zur Kommunikation, Weiterbildung und Weiterentwicklung.*