



aufGEDECKT

Für Mitglieder der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie

NR. 4, AUGUST 2014



ZUSCHUSS
ZUR ENTGELTFORTZAHLUNG SEITEN 10 + 11

ARBEITSAUFZEICHNUNGEN SEITE 12

EU- LEBENSMITTEL INFORMATIONSPFLICHT VERORDNUNG

INFORMATIONSPFLICHT
ÜBER "ALLERGENE" SEITEN 2-9

MÜNDLICHE ALLERGENINFORMATION AUSREICHEND

Am 13. Dezember 2014 tritt jene EU-Verordnung in Kraft, welche die heimischen Gastronomiebetriebe vor gewaltige Aufgaben stellt. Ab diesem Zeitpunkt müssen Gasthäuser, Restaurants und Hotels in der EU bei allen ihren Gerichten jene 14 Zutaten ausweisen, die Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. Vor allem Betriebe, die sich um ein umfangreiches und abwechslungsreiches Speisenangebot bemühen und ihre Gerichte soweit als möglich aus frischen Zutaten der regionalen Landwirtschaft zubereiten,

bedeutet die Kennzeichnungspflicht eine große Herausforderung. In der kleinstrukturierten Gastronomie gelten eben andere Voraussetzungen wie in der industriellen Lebensmittelproduktion. Wir bekennen uns zur größtmöglichen Transparenz gegenüber dem Gast, sind aber einer generellen Deklarationspflicht von Beginn an kritisch gegenüber gestanden. Umso erfreulicher ist es, dass

nach langwierigen Verhandlungen mit dem Gesundheitsministerium, alternativ zur Kennzeichnung in der Speisekarte nun auch die Möglichkeit einer mündlichen Informationsweitergabe auf Anfrage des Gastes in Österreich vorgesehen ist. Alles andere wäre in klassischen Gastronomiebetrieben gar nicht umsetzbar. Trotz dieses Erfolges handelt es sich um einen überbordenden bürokratischen Angriff, der die Betriebe zusätzlich belastet, da auch bei einer mündlichen Auskunft eine schriftliche Dokumentation in der Küche geführt werden muss. Die Wirtschaftskammer arbeitet Informationsunterlagen und Schulungsprogramme aus, um die Gastronomen bestmöglich auf diese Umstellung vorzubereiten.



Barbara Krenn

Ihre,

Obfrau Gastronomie
Barbara Krenn

EU-LEBENSMITTEL- INFORMATIONSVORDERUNG

INFORMATIONSPFLICHT ÜBER "ALLERGENE" ZUTATEN IM GASTGEWERBE

ALLERGENE

2

1. AUSGANGSLAGE

Mit Inkrafttreten der neuen EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 am 13. Dezember 2014 wird die bisher nur für verpackte Lebensmittel geltende Informationspflicht über das Vorkommen der 14 Hauptallergene auch auf sogenannte „lose Waren“ ausgedehnt.

Ab diesem Zeitpunkt müssen europaweit alle Gastgewerbebetriebe jene 14 Zutaten in ihren Gerichten deklarieren, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

Nach Meinung der EU Kommission ist diese Information grundsätzlich schriftlich an den Endverbraucher (Gast) weiterzugeben. Die Kommission erlaubt den Mitgliedstaaten im Rahmen der innerstaatlichen Umsetzung aber auch andere Möglichkeiten der Informationsweitergabe vorzusehen. Zuständig für die innerstaatliche Umsetzung ist in Österreich der Gesundheitsminister.

Die WKO ist daher bereits im Juli 2011 an das zuständige Gesundheitsministerium herangetreten und hat verlangt, dass die Möglichkeiten der Informationsweitergabe im Rahmen der EU-Informationsverpflichtung so flexibel wie möglich geregelt werden und dabei insbesondere auch die mündliche Auskunft auf Anfrage des Gastes als ausreichend erachtet wird.

Nach zähen Verhandlungen ist es gelungen, dass die nationale Umsetzung diesen Spielraum im Interesse der Gastronomiebetriebe soweit als möglich ausnutzt.

Die Umsetzung durch das Gesundheitsministerium erfolgt im Wege einer Verordnung, die durch zwei Leitlinien der Codexkommission ergänzt wird:

1. Leitlinie für die Personalschulung über die Allergeninformation
2. Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) in Einzelhandelsunternehmen im Sinne der Allergeninformationsverordnung.

2. GRUNDSÄTZLICHES ZUR INFORMATIONSPFLICHT

Die Informationsverpflichtung besteht, wenn für die Herstellung Zutaten verwendet werden, die in eine der 14 Hauptkategorien (einschließlich Erzeugnissen davon) fallen.

Hier finden Sie die 14 Hauptkategorien:

ALLERGIEAUSLÖSER UND WO DIESE HAUPTSÄCHLICH VORKOMMEN

Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
GLUTEN	Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern	Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl	Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Wurstwaren, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade	Zöliakie: Gluten aus allen nebenstehenden Getreidesorten und Erzeugnissen daraus müssen gemieden werden Allergie: hauptsächlich Weizenallergie ist relevant
KREBSTIERE	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimps-Paste u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi	Krebstiere und Weichtiere enthalten den gleichen Allergieauslöser und sind daher zu meiden Achtung: bei asiatischen Gerichten
EI	Eier von Geflügel	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefriererei, pasteurisiertes Ei, (Ovo-)Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (EI), E 1105 Lysozym (EI)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts (z.B. Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Meringue, Baiser, Wein, Likör, Ovomaltine, Simplese)	Achtung: bei glasierten Backwaren
FISCH	Alle Fischarten, Kaviar	Omega3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste	Kracker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato	Auch Fischgeruch- und -dämpfe können im Einzelfall bei hochgradigen Allergikern zu Beschwerden führen, daher ggf. Fischallergiker nicht in die Nähe zur Küche platzieren. Kontamination z.B. durch gleiches Frittierfett vermeiden
ERDNUSS	Alle Erdnussorten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreame, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierte Speisen (Pommes Frites)	Kontaminationsgefahr bei kalt gepressten Ölen, bei Verwendung von gleichem Frittierfett, bei asiatischen und vegetarischen Gerichten Achtung: Erdnüsse haben ein sehr hohes allergisches Potential, allergische Reaktionen sind hier am gefährlichsten

ALLERGIEAUSLÖSER UND WO DIESE HAUPTSÄCHLICH VORKOMMEN

Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
SOJA	Alle Sorten von Sojabohnen	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein = Fleischersatz), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art	Unbedenklich: raffiniertes Sojaöl, E 497b thermooxidiertes Sojaöl Achtung: bei asiatischen Gerichten
MILCH	Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, NiterKibbeh); Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchezucker, Molken(protein), Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Krokette, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/Frucht-/ Instantdrink, Trinkschokolade, Simplese	Unbedenklich: Milchsäure, Lactit, Laktat
NÜSSE	Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse	Gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, geröstete Nüsse, Nussöle	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör aromatisierter Kaffee	Achtung: Erdnüsse sind keine Nüsse, sondern Hülsenfrüchte Selten allergieauslösend und nicht deklarationspflichtig: Muskatnuss, Kokosnuss, Pinienkerne
SELLERIE	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen/ Kräutermischungen), Selleriesalz	Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)	Sellerie ist als Gewürz weit verbreitet Ersatz für Knollensellerie: Petersilienwurzel, für Selleriegewürz: Liebstöckel
SENF		Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senfö, Senfsprossen	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken	
SESAM		Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl	Brot, Knäcke, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts	Achtung: bei asiatischen, türkischen, orientalischen und vegetarischen Gerichten



ALLERGIEAUSLÖSER UND WO DIESE HAUPTSÄCHLICH VORKOMMEN

Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
LUPINEN (auch Wolfsbohne- oder Feigenbohne genannt)		Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze	Achtung: Lupine wird als Ersatz für Soja eingesetzt und kommt häufig in diätetischen Nahrungsmitteln (z.B. glutenfreien Brot vor)
WEICHTIERE	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Boullabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate	
SULFITE	E 220 - E 228 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg	Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch	

Stand: 11.7.2014

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen

WAS VERSTEHT MAN UNTER EINER ZUTAT?

Als Zutat gilt jeder Stoff (einschließlich Zusatzstoffe und Enzyme), der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels **bewusst verwendet** wird **und** — wenn auch möglicherweise in veränderter Form — **im Enderzeugnis vorhanden bleibt** (Artikel 21, EG Richtlinie 2000/13).

“SPUREN” GELTEN NICHT ALS ZUTAT:

Enthält das Etikett eines Herstellers neben der Kennzeichnung der Allergene darüber hinaus den Zusatz: „kann Spuren von ... enthalten“, muss darüber nicht informiert werden, weil Spuren nicht als „Zutat“ im Sinne der Informationsverordnung gelten.

Grundsätzlich ist der Gastwirt nur verpflichtet, jene Informationen weiterzugeben, die er selbst von seinen Vorlieferanten erhalten hat.

2.1. WIE KOMMT MAN ZU INFORMATIONEN ÜBER ENTHALTENE ALLERGENE IN VORPRODUKTEN?

Für Hersteller von verpackten Lebensmitteln gilt bereits seit 2005 eine Kennzeichnungsverpflichtung für die 14 häufigsten Allergene im Rahmen des Zutatenverzeichnisses. Ab 13. Dezember 2014 müssen alle Hersteller von Lebensmittel-Vorprodukten (z.B. Convenience, Gewürzen etc...) alle Hauptallergene entsprechend kennzeichnen. Dies gilt auch für landwirtschaftliche Produzenten von Lebensmitteln und den bäuerlichen Direktvertrieb (zum Beispiel Bauernwürste)!

WO FINDEN SICH DIE INFORMATIONEN DER HERSTELLER?

- Verpackte Lebensmittel:
- Hersteller sind verpflichtet, jene Zutaten, die in eine der 14 Kategorien des Anhang II fallen, in der Zutatenliste auf dem Etikett bzw. der Verpackung deutlich hervorzuheben (z.B. durch Fettdruck oder Unterstreichen). Wenn keine Zutatenliste vorhanden ist, muss ein ausdrücklicher Hinweis auf die entsprechende Zutat erfolgen „enthält...“
- Unverpackte Lebensmittel:
- Produktinformationsblätter für Weiterverarbeitende
- Verkauf durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken (zum Beispiel Webshop):
- Verlinkung auf alle verpflichtenden Allergie-Angaben bei den jeweiligen Zutaten in der Zutatenliste

3. MÖGLICHKEITEN DER INFORMATIONSWETERGABE

Für die Weitergabe der Information bestehen mehrere Möglichkeiten. Zu beachten ist aber, dass die Information dem Kunden bzw. Gast grundsätzlich zum Zeitpunkt der Bestellung verfügbar sein muss.

3.1. SCHRIFTLICH

Wo kann eine schriftliche Information erfolgen?

- Speise- oder Getränkekarte
- Preisverzeichnis
- Aushang
- Schild am bzw. in der Nähe des Lebensmittels
- in elektronischer Form (z. B. PDA)

Die schriftliche Information ist dann empfehlenswert, wenn nur ein eingeschränktes Angebot und/oder ein hoher Standardisierungsgrad bei den Produkten besteht.

- z.B.:
- Würstelstand
 - Buffet
 - Fast-Food Lokal
 - Espresso
 - Eissalon
 - Lokal mit Selbstbedienung

Es dürfen dabei auch **Symbole und Abkürzungen** verwendet werden. Empfehlenswert auf Speisekarten sind **Buchstaben oder Zahlen**, da Piktogramme aufgrund der Größe nicht immer aussagekräftig sind.

EINE EIGENE INFORMATION (KENNZEICHNUNG) IST DANN NICHT ERFORDERLICH, WENN SICH DIE BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS EINDEUTIG AUF DIE BETREFFENDE ZUTAT BEZIEHT ODER DIE PRÄSENTATION DES LEBENSMITTELS AUF DAS VORHANDENSEIN DIESER ZUTAT SCHLIEßEN LÄSST.

- Beispiele:
- „Krabbencocktail“ - kein eigener Hinweis auf Allergen 2 (Krebstiere) erforderlich
 - „Milchshake“ - kein eigener Hinweis auf Allergen 7 (Milch) erforderlich
 - „Selleriesalat“ - kein eigener Hinweis auf Allergen 9 (Sellerie) erforderlich
 - Erdnüsse im offenen Schälchen – kein eigener Hinweis auf Allergen 5 (Erdnuss) erforderlich,
- weil das allergene Lebensmittel durch seine Präsentation ohnehin als solches erkennbar ist.

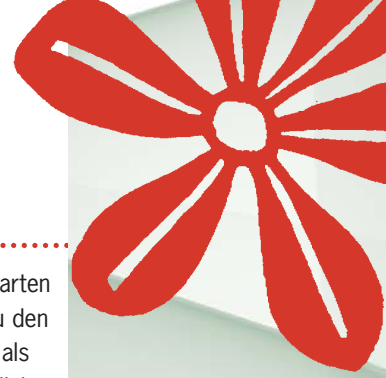
EMPFOHLENE ZUSÄTZLICHE HINWEISE BEI SCHRIFTLICHER KENNZEICHNUNG AUF DER SPEISEKARTE:

Zur Klarstellung und Absicherung im Hinblick auf die allfällige Geltendmachung von Haftungsansprüchen empfehlen wir folgende zusätzliche Erklärungen bzw. Hinweise auf der Speise bzw. Getränkekarte:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

HIER FINDEN SIE EIN BEISPIEL FÜR EINE LEGENDE AUF IHRE SPEISEKARTE/GETRÄNKEKARTE.

Namen	Zahlencode	Buchstabencode	steht für
Gluten	1	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	2	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	3	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	4	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	5	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	6	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	7	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	8	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	9	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	10	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	11	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	12	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	13	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	14	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse



3.2. MÜNDLICH

VORAUSSETZUNGEN

1. Schriftlicher Hinweis an gut sichtbarer Stelle im Lokal, z. B. auf der Speisekarte oder als Aushang, dass die Informationen auf Nachfrage erhältlich sind, durch folgenden Satz
"Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten"
2. Bestimmung einer oder mehrerer beauftragter Person(en), die Anfragen im Sinne der Allergeninformation behandeln. Das kann auch der Gastwirt selbst sein.
3. Während der gesamten Öffnungszeiten des Betriebes muss zumindest eine beauftragte Person verfügbar sein, die Auskunft auf Anfrage erteilen kann.
4. Die beauftragte(n) Person(en) muss/müssen zumindest alle drei Jahre geschult werden.

WER DARF DIE SCHULUNGEN DURCHFÜHREN?

Grundsätzlich darf jeder Gastgewerbetreibende Schulungen für seine Mitarbeiter selbst durchführen. Voraussetzung ist allerdings, dass er über ein entsprechendes Fachwissen verfügt und auch in der Lage ist, die Schulungsinhalte entsprechend zu vermitteln. Erforderlichenfalls wird sich der Gastgewerbetreibende daher im eigenen Interesse entsprechend informieren müssen.

Die Wirtschaftskammer erarbeitet mit dem WIFI ein Schulungsprogramm, das ab Herbst 2014 angeboten wird. Es wird sich dabei um ein Schulungsmodell handeln, welches an die HACCP-Schulung angehängt wird. Die Termine geben wir so rasch wie möglich bekannt.

WELCHE UNTERLAGEN BZW. NACHWEISE SIND IM FALLE EINER MÜNDLICHEN INFORMATION ERFORDERLICH?

- Schulungsnachweis; Dokumentation analog zur Leitlinie Personalschulung – ist 3 Jahre lang aufzubewahren.
- Eine Grundlage für die mündliche Information muss griffbereit (z.B. in der Küche) aufliegen, d.h. Unterlagen, aus denen für jedes hergestellte Gericht oder jede Produktgruppe die entsprechenden allergenen Zutaten ersichtlich sind. Diese Unterlagen können in elektronischer Form (z.B. als Excel-Datei, in Form von Datenbanken und Kassensystemen), aber auch in jeder anderen schriftlichen Form vorliegen (auch handschriftliche Notizen sind ausreichend).

Hier ein Musterbeispiel für eine Excel-Dokumentation:

Dokumentationsblatt/ Allergene

Gericht: Gefüllte Kalbsbrust

Verwendete Zutaten	Lieferant/ Bezugsquelle	Gluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Lupinen	Weichtiere	Sulfite
Kalbfleisch	Frische Ware - Großmarkt														
Salz	Großhandel (Metro, AGM, C&C, etc...)														
Sonnenblumenöl	Großhandel (Metro, AGM, C&C, etc...)														
Zwiebel	Frische Ware - Großmarkt														
Butter	Großhandel (Metro, AGM, C&C, etc...)							X							
Petersilie	Frische Ware - Großmarkt														
Semmelwürfel	Großhandel (Metro, AGM, C&C, etc...)	X													
Milch	Großhandel (Metro, AGM, C&C, etc...)							X							
Eier	Frische Ware - Großmarkt			X											
Muskatnuss	Großhandel (Metro, AGM, C&C, etc...)														
Semmelbrösel	Großhandel (Metro, AGM, C&C, etc...)	X													
Mehl	Großhandel (Metro, AGM, C&C, etc...)	X													
Beilagen															



Das Vorhandensein der Schulungsnachweise und der Unterlagen, auf die sich die mündliche Allergeninformation stützt, werden von Seiten der Lebensmittelinspektion überprüft.

ÜBERGANGSREGELUNG FÜR SCHULUNGSNACHWEISE

Um den Betrieben ausreichend Zeit für die notwendige Schulung ihrer Mitarbeiter zu geben haben wir erreicht, dass die Lebensmittelinspektion Schulungsnachweise erst frühestens ein Jahr nach Inkrafttreten der Verordnung (voraussichtlich also Dezember 2015) überprüfen wird.

Selbstverständlich besteht die Möglichkeit, die verschiedenen Formen der Informationsweitergabe auch zu mischen.

So können etwa Standardgerichte, die immer nach gleichen Rezepturen hergestellt werden, schriftlich auf der Speisekarte (zum Beispiel mit Zahlen- oder Buchstabencodes) gekennzeichnet werden, bei Tages- bzw. saisonalen Gerichten kann auf der Speisekarte der Hinweis auf die mündliche Auskunftserteilung erfolgen.

4. HAFTUNGSFRAGEN

Bei nicht ordnungsgemäßer Führung bzw. Aufbewahrung der Schulungsnachweise oder Unterlagen zur Dokumentation der verwendeten Zutaten können Verwaltungsstrafen verhängt werden.

Die Nichtinformation bzw. Falschinformation könnte im Extremfall auch zivilrechtliche Haftungsfolgen für den Gastwirt nach sich ziehen.

Vorsicht bei Fragen des Gastes, ob ein Gericht „frei von“ bestimmten Allergenen ist!

Eine derartige Zusicherung gilt als Garantiezusage, auf die sich der Gast auch verlassen können muss. Im Zweifelsfall besser dem Gast mitteilen, dass man nur sagen kann, welche Zutaten verwendet wurden aber keine Garantie abgeben kann.

Bitte beachten Sie, dass die Allergeninformationsverordnung auch verpflichtende Angaben zu den verwendeten Süßungsmitteln bei offener Ware, die Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz enthalten, vorsieht.

! Alle Infos auch unter
www.gastronomie-steiermark.at



ZUSCHUSS

ZUR ENTGELTFORTZAHLUNG

ZUSCHUSS ENTGELTFORTZAHLUNG

10



Der Ausfall einer/s MitarbeiterIn ist für sich schon ein Problem. Wo auf die Schnelle einen Ersatz bekommen? Und hat man jemanden gefunden, kommt das Kostenproblem, da man ja neben der Aushilfe auch noch die/den ausfallende/n MitarbeiterIn für eine bestimmte Zeit fortzahlen muss.

WAS VIELE UNTERNEHMERINNEN NICHT WISSEN:

Im Falle der Arbeitsunfähigkeit von Arbeitnehmern leistet die Allgemeine Unfallversicherungsanstalt (AUVA) dem Arbeitgeber einen Zuschuss zur Entgeltfortzahlung.

ERFASSTER PERSONENKREIS

Anspruch auf Zuschuss zur Entgeltfortzahlung besteht für alle Arbeitnehmer (Arbeiter, Angestellte, Lehrlinge), die bei der AUVA unfallversichert sind. Damit sind auch teilzeitbeschäftigte und geringfügig beschäftigte Arbeitnehmer erfasst.

GRÖÖE DES UNTERNEHMENS

Anspruch auf Zuschuss zur Entgeltfortzahlung besteht nur für Unternehmen, die in der Regel weniger als 51 Arbeitnehmer beschäftigen.

Diese Voraussetzung ist auch dann erfüllt, wenn

- * pro Jahr nicht mehr als 50 Arbeitnehmer und an nicht mehr als 30 Tagen pro Jahr nicht mehr als 75 Arbeitnehmer beschäftigt werden, oder

- * maximal 53 Arbeitnehmer beschäftigt werden und die Zahl 50 nur deshalb überschritten wird, weil Lehrlinge und begünstigte Behinderte im Unternehmen beschäftigt werden.

1. Zuschuss bei Freizeit- oder Arbeitsunfällen

Der Zuschuss zur Entgeltfortzahlung gebührt bei Arbeitsunfähigkeit, die

- * länger als drei zusammenhängende Tage gedauert hat bzw. dauert und

- * aufgrund eines Freizeit- oder Arbeitsunfalls eingetreten ist.

Der Zuschuss wird ab dem ersten Tag der Entgeltfortzahlung für die Dauer von maximal 42 Kalendertagen pro Arbeitsjahr (Kalenderjahr) gewährt.

Der Antrag ist innerhalb von 3 Jahren nach Beginn des Entgeltfortzahlungsanspruches zu stellen.

Vorsicht!

Nach einem Arbeitsunfall ist unbedingt auch eine Unfallmeldung auszufüllen!
Der Antrag auf Zuschuss zur Entgeltfortzahlung gilt nicht als Unfallmeldung!



2. Zuschuss im Falle einer Erkrankung

Der Zuschuss zur Entgeltfortzahlung gebührt für Krankenstandstage eines länger als 10 zusammenhängende Tage dauernden Krankenstandes.

Der Zuschuss wird ab dem elften Tag der Entgeltfortzahlung für die Dauer von maximal 42 Kalendertagen pro Arbeitsjahr (Kalenderjahr) gewährt.

Die Antragstellung hat innerhalb von 3 Jahren nach Beginn des Entgeltfortzahlungsanspruches tunlichst elektronisch zu erfolgen.

HÖHE DES ZUSCHUSSES

Der Zuschuss beträgt 50 % des tatsächlich fortgezahlten Entgelts zuzüglich eines Zuschlages für die Sonderzahlungen in Höhe von 8,34 %.

Die Höhe des Zuschusses ist mit dem 1,5-fachen der ASVG-Höchstbeitragsgrundlage begrenzt (Wert 2014: € 4.530,- x 1,5 = € 6.795,-).

Vorsicht!

Die Höhe des Zuschlages ist unabhängig davon, ob die Arbeitsunfähigkeit auf eine Erkrankung oder einen Unfall (Arbeits- oder Freizeitunfall) zurückzuführen ist.

ANTRAGSTELLUNG

Der Antrag ist bei der jeweiligen Landesstelle der AUVA einzubringen und hat folgende Daten zu enthalten:

- * Name und Adresse des Dienstgebers und seines Betriebes,
- * Name und Versicherungsnummer bzw. Geburtsdatum des verunfallten Arbeitnehmers,
- * Glaubhaftmachung der unfallbedingten Arbeitsverhinderung,
- * Rechtsgrundlage, Dauer und Höhe der Entgeltfortzahlung,
- * Beginn des Dienstverhältnisses,
- * Angabe, ob das Arbeitsjahr das Kalenderjahr ist.

Antragsformulare sind bei der AUVA direkt zu beziehen oder im Internet unter der Adresse <http://www.auva.at> abrufbar.

AUSZAHLUNG DER ZUSCHÜSSE

Die Zuschüsse in Höhe von 50 % des ausgezahlten Entgelts werden im Nachhinein innerhalb eines Monats nach dem Ende jenes Quartals ausbezahlt, in dem der Antrag gestellt wurde.

Vorsicht!

Von der AUVA zu Unrecht geleistete Zuschüsse können innerhalb von 2 Jahren vom Arbeitgeber zurückgefordert werden. Der Beginn der Rückforderungsfrist richtet sich nach dem Zeitpunkt, in dem die Allgemeine Unfallversicherungsanstalt Kenntnis von der ungerechtfertigten Leistung erlangt.



ARBEITSAUFZEICHNUNGEN

Auch wenn im aktuellen Regierungsprogramm Erleichterungen bei Arbeitsaufzeichnungen angekündigt werden, werden sie derzeit noch bei behördlichen Kontrollen genau geprüft. Die Nichteinhaltung führt zu Strafsanktionen.

VORSICHT! Aufzeichnungspflicht besteht für alle Betriebe, auch für Kleinbetriebe mit nur einem oder wenigen Mitarbeitern! Dem Arbeitnehmer ist immer in die Arbeitszeitaufzeichnungen Einsicht zu gewähren. Der Arbeitnehmer sollte mit seiner Unterschrift jedenfalls regelmäßig die Richtigkeit der Arbeitszeitaufzeichnungen bestätigen. Dadurch kann sich der Arbeitgeber vor der unberechtigten Geltendmachung von Überstunden schützen.

RUHEPAUSEN

Grundsätzlich müssen in den Arbeitszeitaufzeichnungen auch die Ruhepausen festgehalten werden.

AUSKUNFTSPFLICHTEN

Die Arbeitgeber haben dem Arbeitsinspektorat und dessen Organen

- * die erforderlichen Auskünfte zu erteilen und
- * auf Verlangen Einsicht in die Aufzeichnungen über die geleisteten Arbeitsstunden und deren Entlohnung zu geben.

VORSICHT! Es genügt nicht, auf irgendwelche im Vorhinein festgesetzten fixen Arbeitszeiten in den Lohnkontoblättern hinzuweisen.

FORM

Das Gesetz sieht keine konkrete Form vor, in der die Arbeitszeitaufzeichnungen zu erfolgen haben.

Arbeitszeitaufzeichnungen können wie folgt aussehen:

----- 20 -----
Monat Jahr Vor- und Familienname

gesetzliche Arbeitszeitaufzeichnungen gem. § 26 Abs. 1 Z.5 KJBG, § 26 Abs. 1 AZG

Tag	Arbeitsbeginn (Uhrzeit)	Arbeitsende (Uhrzeit)	Pause(n) von ... bis ...	Arbeitsbeginn (Uhrzeit)	Arbeitsende (Uhrzeit)	Pause(n) von ... bis ...	Unterschrift
1							
2							
3							
4							
5							
6							
.....							
28							
29							
30							
31							

IMPRESSUM:

HERAUSGEBER:

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Steiermark
8021 Graz, Körblergasse 111-113, Tel. 0316/601-462, Fax. 0316/601-1760

LAYOUT: www.it-graphics.at ... Werbung muss wirken ... nicht nur gefallen ...
Tanja Venier, 8072 Fernitz, Pflugweg 7A

DRUCK UND ENDFERTIGUNG:

Universal Druckerei Leoben, 8700 Leoben, Gösser Straße 11
Tel. 03842/44776-0, mail@unidruck.at, www.unidruck.at

Irrtümer und Übertragungsfehler vorbehalten

P.b.b. GZ 02Z032927 M
Absender: Wirtschaftskammer Steiermark, 8021 Graz, Körblergasse 111-113
NICHT RETOURNIEREN