

**R**ötungen im Gesicht und Atemnot: Ein Gast mit einer Erdnussallergie erleidet nach dem Mittagessen im Betriebsrestaurant einen anaphylaktischen Schock – ein Horror für jede Küche, erst recht, wenn das Essen als erdnussfrei deklariert wurde. Grund dafür kann eine Kreuzkontamination sein, aber auch die neue Rezeptur eines Convenience-Produkts ist als Schuldige nicht auszuschließen. Verantwortliche wie Andreas Schröder, stellvertretender Bereichsleiter Großküche der Bonner Werkstätten müssen sich darauf verlassen können, dass die Angaben der Hersteller stimmen. „Die Allergene sind bei uns für die Gäste ersichtlich im Speisenplan ausgezeichnet“, erklärt er. Etwa 2.500 Essen werden an fünf Tagen in der Woche in den Bonner Werkstätten produziert. Für Gäste mit Laktoseintoleranz oder Glutenunverträglichkeit gibt es Sonderkost. Besondere Herausforderung: Die Gäste sind nicht selbst dazu in der Lage, an der Ausgabe nach den Allergenen zu fragen, da sie eine geistige Behinderung haben. „Allergiker bekommen die Zusatzkost mit einem Chip vorab zugewiesen. So stellen wir sicher, dass sie das Essen bekommen, das sie vertragen“, erläutert Andreas Schröder. Doch wie kommt die Information über die Allergene vom Hersteller bis in die Großküche? Können sich Köche und Gäste tatsächlich darauf verlassen, dass sie stimmen?



### (Zu) viele Datenquellen

Die Hersteller oder Händler stellen den Küchen Daten zu den Allergenen bereit. Die Hersteller liefern die Daten an den Handel, an Datenpools und direkt an den Anwender. *Nestlé Professional* übermittelt die Artikeldaten an das Global Data



**Allergene zu kennzeichnen ist Pflicht, aber auch die Nährwerte und Herkunft sind vermehrt von Interesse. Wie gelangen diese Daten zuverlässig vom Hersteller bis in die Großküche? Was passiert bei Rezepturänderungen?**

Synchronisation Netzwerk (GS1) sowie an die Produktdatenbank Prins von Sellysolutions. Kunden können sich zudem auf der Bild- und Produktdatenbank von Nestlé anmelden, um sich über die einzelnen Artikel zu informieren. Der Key Account ist darüber hinaus täglich in engem Austausch mit dem Handel, heißt es bei Nestlé Professional. Bei Unilever Food Solutions werden die Produktinformationen über Datenbanken direkt an den Handel weitergeleitet und über die Webseite stehen Kunden die aktuellsten Produktinformationen zur Verfügung. *Hügli* hat z. B. Schnittstellen zu Kunden, die ihre eigenen Plattformen haben. *Sander* pflegt über Schnittstellen unterschiedliche Warenwirtschaftssysteme. Über derartige Plattformen sowie Einkaufsportale oder Warenwirtschaftssysteme gelangen die Daten mehr oder weniger automa-



ten regelmäßig, sodass den Kunden aktuelle Daten über das Internet zur Verfügung gestellt werden. Im Einkaufsportale von S&F werden die Artikeldaten von mehr als 500 angeschlossenen Lieferanten im Zuge des Datenaustauschs automatisiert übermittelt – inklusive der kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe.

Andreas Schröder von den Bonner Werkstätten nutzt das Einkaufsportale auch als Warenwirtschaftssystem. Dabei gibt er auf expliziten Kundenwunsch auch vermehrt Infos zu Nährwerten weiter, die noch nicht verpflichtend ausgezeichnet werden müssen. „Über das S&F-Einkaufsportale erhalten wir die Details zum Kaloriengehalt, Ballaststoffen, Vitamin C, Calcium, Wasser, Fett, Kohlenhydraten und Eiweiß“, erklärt er. „Wir nehmen keine Veränderungen an diesen Daten vor, sondern bilden sie so ab, wie wir sie von den Lieferanten erhalten“, betont Oliver Schrock, Prokurist und Leiter des Geschäftsbereichs Einkauf bei der S&F-Gruppe.

Folglich gibt es viele Quellen für Daten. Doch eben das sieht Michael Möhring, Geschäftsführer von möhrings foodservice-kompetenz, als Problem, gerade gepaart mit der ausbleibenden Qualitätsprüfung der Daten. „Der Anwender sieht sich mit vielen Daten aus unterschiedlichen Ecken konfrontiert. Das hängt auch damit zusammen, dass er seine Produkte von mehreren Händlern bezieht. Es kann bei den Angaben zum gleichen Produkt

## DATENPOOL GTIN REZEPTUR ARTIKELPFLEGE

tisch in die Küchen. Händler erhalten die Informationen von den Herstellern und geben diese an ihre Kunden weiter. *Chefs Culinar* stellt umfangreiche Artikeldaten auf einer Online-Datenbank zur Verfügung. Ein Team aus geschulten Mitarbeitern überprüft die Da-

dadurch verschiedene Informationen geben“, betont er.

### Problem neue Rezeptur

Rezepturänderungen vergrößern das Problem. „Dann sind verschiedene Chargen im Umlauf, die zu Abweichungen gegenüber den Angaben im EDV-System führen können“, erläutert Oliver Schrock. Der Hintergrund: Im S&F-System lassen sich Zutaten aus Rezepturen mit Lieferantentiteln verknüpfen. „Ändern sich enthaltene Allergene, Zusatzstoffe oder Nährwerte, wird das im Zuge des Datenaustauschs auch auf dem Speiseplan automatisch aktualisiert. Die Datenqualität entspricht dabei dem direkten Zugriff auf diesen Lieferanten bzw. Hersteller“, erläutert Oliver Schrock. Ein großer Vorteil, es sei denn, es sind noch alte Chargen im Umlauf oder im Lager.

### Wann wird aktualisiert?

Das Beispiel Rezepturänderung bringt die Frage auf, wie schnell die Datenaktualisierung erfolgt. In der Pflicht sind zunächst die Hersteller. Michael Möhring er-

klärt dazu: „Die Industrie ist verantwortlich dafür, dass die Daten korrekt sind. Die Datenblätter und Etiketten stimmen aber leider häufig nicht überein.

Das liegt auch daran, dass es keine Qualitätsprüfung der bereitgestellten Informationen gibt.“ Händler können diesbezüglich auf die Hersteller Druck ausüben, die Daten ordnungsgemäß zu liefern, z. B. mit der Ankündigung, ihre Produkte sonst aus dem Sortiment zu nehmen.

Wie leisten einzelne Marktbegleiter die Aktualisierung konkret? Nestlé Professional gibt an, Rezepturänderungen ca. sechs bis acht Wochen vor Produktverfügbarkeit an Handel und Kunden zu vermitteln. Bei Hügli heißt es, dass bei Rezepturänderungen die Informationen über die Schnittstellen vermittelt werden. Bei Sander kommuniziert der Kundenservice die Änderungen in den Rezepturen per E-Mail und telefonisch.

„Außerdem kann zu jedem Produkt rund um die Uhr im Webshop ein aktueller Produktpass heruntergeladen werden. Dieser beinhaltet u. a.

die enthaltenen Zusatzstoffe und die betreffenden Allergene zu dem entsprechenden Produkt“, sagt Antoine Müller, Teamleiterin Lebensmittelrecht und Spezifikation bei Sander. Unilever kommu-

niziert Neuheiten über Datenbanken direkt an die Händler.

**„Derjenige, der die Daten in einem System verändert, ist dafür verantwortlich, dass die Angaben auch stimmen.“**

Michael Möhring, möhrings foodservice-kompetenz

Transgourmet als Händler leitet derartige Informationen an den Einkauf weiter. Die Transgourmet-Mitarbeiter tragen die Infos in die interne Impulstabelle, eine Excel-Tabelle mit allen Neuerungen und

Änderungen in der Artikelpflege, ein und senden diese regelmäßig

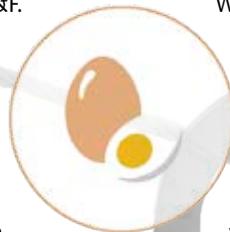
an das interne Datenmanagement. Die Eintragungen werden dann eingepflegt und bei der täglichen automatischen Aktualisierung übernommen – im Webshop und im MenüManager. In Erste-

siertes Datenaustauschformat entwickelt, mit dem auch Lieferanten gut arbeiten können, die nur wenige EDV-Kenntnisse mitbringen“, sagt Oliver Schrock von S&F.

Andreas Schröder kann aus den Lieferanten, die S&F ihm vorschlägt, wählen: „Insgesamt haben wir zehn Lieferanten, die aber alle über das Einkaufsportal laufen, auch regionale.“ Auch für Christian Wieser ist der regionale Aspekt sehr wichtig: „Un-



sere Lieferanten für Salat, Obst und Gemüse sind angehalten, uns vorrangig regionale Produkte anzubieten – wann immer verfügbar“, verrät der Leiter Gastronomie & Services bei InfraServ in Burgkirchen/Alz. Noch verstärkt wurde



erscheinenden Gastro.Info wird zudem jeweils ein Lieferant vorgestellt.

### Risiko für den Verpfleger

Was ist, wenn der Hersteller keine LMIV-Daten übermittelt? „In unserem System informieren wir den Kunden über das Fehlen der Daten, die er dann manuell ergänzen kann“, erläutert Oliver Schrock. Doch Achtung: „Derjenige, der die Daten in einem System verändert, ist dafür verantwortlich, dass die Angaben auch stimmen“, warnt Michael Möhring. Hinzu kommt: „Die letztendliche Verantwortung liegt beim Verpflegungsmanager, der manuell stichprobenartig die Daten im Abgleich zu seinen Rezepturen prüfen muss“, ergänzt Oliver Schrock. Andreas Schröder macht diese Stichproben regelmäßig. „Bisher hat immer alles gepasst, wir sind sehr zufrieden“, sagt er. Bei InfraServ wird jedes neu gelistete Produkt auf die Inhalts-

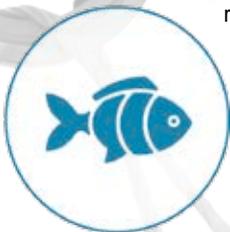


stoffe und Allergene überprüft. „Nicht abgesprochene oder unangekündigte Ersatzlieferungen lehnen wir konsequent ab. Die Gefahr einer fehlerhaften Kennzeichnung ist zu groß“, betont Christian Wieser.

Doch nicht für alle Anwender ist das leistbar. Ein Ansatz: Einige Hersteller bieten „frei von“-Produkte, die keine der 14 auszuweisenden Allergene enthalten. Generell allergenfrei zu kochen, kann aber nicht die Lösung sein; immerhin leisten Allergene einen ernährungsphysiologisch wichtigen Beitrag. Michael Möhring sieht eine andere Lösung. Für ihn ist es das vorrangige Problem, dass der Datenfluss von und in verschiedene Richtungen geht. Er plädiert dafür, dass die Hersteller nur noch in einen Datenpool liefern. Von dort gehen die Daten an den Handel oder direkt in Einkaufsportale oder Warenwirt-

rem sind für die Produkte generell alle Artikel-daten sichtbar hinterlegt. Edeka Food Service erhält bei Rezepturänderungen zum Artikel eine neue GTIN-Nummer. Die Informationen stellt der Hersteller in das öffentliche GS1-System. Täglich werden die Datensätze durch mehrere Mitarbeiter aktualisiert, ergänzt und in der Produktdatenbank von Edeka bereitgestellt. Die Kunden erhalten die Informationen zu den Rezepturänderungen über den Online-Bestellservice Sellyorder. Die veränderten Artikel werden im Angebot automatisch als neu ausgewiesen.

dieser Aspekt durch die Teilnahme der Betriebsgastronomie am bayerischen Projekt ENKÜ – Energieeffiziente Küche. Unter anderem ging es darum, Ressourcen durch den regionalen Bezug der Waren einzusparen. Eine gar nicht so leichte Aufgabe, wie Hans Daxbeck bestätigt, der das Projekt wissenschaftlich begleitete: „Am Anfang wussten wir nichts bis wenig über die Herkunft der mengenmäßig wichtigsten Lebensmittel unserer Pilotküchen.“ Diese musste erst aufwändig über die gesamte Lieferkette hinweg in Erfahrung gebracht werden, da die Warenwirtschaftssysteme es nicht automatisch leisteten. „Wir wissen nun genau, ob unsere Lebensmittel aus der Region, Deutschland, der EU oder weltweit kommen“, resümiert Christian Wieser, der aktuell ein neues Warenwirtschaftssystem ausschreibt. „Hiermit wollen wir u. a. bei Ausschreibungen den regionalen Aspekt stärker berücksichtigen“, begründet er. Dieser wird seiner Erfahrung nach immer wichtiger. Im Direktvertrieb wird InfraServ bereits von regionalen Partnern beliefert, z. B. mit Erdbeeren, Saibling oder Forelle. Zudem ist Christian Wieser auf der Plattform ‚Wirt sucht Bauer‘ als Gastronomie angemeldet, um dort mit Direktvermarktern in Kontakt treten zu können. In Summe sind bei ihm rund 35 Lieferanten gelistet. Thematisiert werden regionale Zutaten bisher nur im À-la-carte-Bereich. Im Betriebsrestaurant ist es zu aufwändig. In der monatlich



### Regionaler Nachteil?

Große Lieferanten und Hersteller haben folglich meist Lösungen, wie ihre Informationen an die nachgeschaltete Stelle gelangen. Doch auch bei regionalen Lieferanten müssen die Angaben stimmen. „Wir haben speziell hierfür ein einfaches, Excel-ba-

### S&F-EINKAUFSPORTAL

Das internetbasierte S&F-Einkaufsportale ist eine Einkaufsgemeinschaft für Food- und Non Food-Produkte in Deutschland. Es wurde zusammen mit coptec entwickelt. Über die kostenpflichtigen Zusatzmodule „Produktion“ (Rezeptverwaltung, Speiseplanung, Nährwertberechnung, Disposition) sowie „Vertrieb“ (Speisen- und Bestellerfassung für Patienten sowie interne und externe Kunden, Kassenanbindung) ist es möglich, ein Einkaufs- und Warenwirtschaftssystem aus einer Hand zu nutzen.

**„Wir haben speziell ein einfaches, Excel-basiertes Austauschformat entwickelt, mit dem auch regionale Lieferanten gut arbeiten können.“**

Oliver Schrock, S&F Consulting

schaftssysteme. Der Handel gibt die Daten dann an den Anwender weiter. „Wichtig ist, dass der Datenfluss in Echtzeit passiert“, betont er. Doch damit nicht genug. Es dürfe nur noch eine Artikelnummer pro Produkt vergeben werden, die sich bei Rezeptänderungen ebenfalls ändert. Auch die Datenformate der Datenpools, Einkaufsportale und Warenwirtschaftssysteme sollten vereinheitlicht werden, sodass bei der Übertragung keine Fehler passieren. „Zur Überprüfung der Daten sollte es einen TÜV geben“, fordert Michael Möhring abschließend.

mak