



Verpflegung im Wandel

Produkte ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe – leckere Alternativen für ansprechende Speisekarten

Die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen in Sachen Qualität, Hygiene und Deklaration hat auch in Pflege- und Krankenhausbetrieben große Relevanz. Gerade im Großküchenbereich gibt es viele Bestimmungen, die bei Nichteinhaltung negative rechtliche Konsequenzen nach sich ziehen können. Aber auch in ernährungsphysiologischer Hinsicht gewinnen Produkte ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe immer mehr an Bedeutung. Die Gestaltung der täglichen Verpflegung befindet sich also im Wandel.

Die Sache mit den E's & Co

Wie der Name schon sagt, werden Zusatzstoffe den natürlichen Lebensmitteln zugefügt, um deren Eigenschaften zu verändern. Häufige Verwendung finden zum Beispiel Farb- und Konservierungsstoffe, Antioxidantien, Phosphate und Süßungsmittel.

Die genaue Art und Weise deren Kennzeichnung wurde durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz definiert. Eine regelmäßige Unterweisung Ihrer Mitarbeiter hinsichtlich dieser Richtlinien schützt Sie und Ihren Betrieb vor Fehlern oder Nichtbeachtung.

Das Für und Wider der Kennzeichnungspflicht

Für die tägliche Gemeinschaftsverpflegung bedeutet dies, dass eine kontinuierliche Kennzeichnung der Zusatzstoffe auf den Speisekarten zu erfolgen hat. Dies dient zwar einerseits der Transparenz gegenüber dem Verbraucher, andererseits haben Fußnoten und Hinweise jedoch auch einen verunsichernden oder negativen Effekt: Es entsteht das Gefühl, nicht natürliche Speisenkomponenten zu sich zu nehmen. Die nachvollziehbare Folge: Freude und Akzeptanz gegenüber den Speisen werden gemindert.

Darüber hinaus besteht ein nicht unerheblicher administrativer Aufwand für Köche und Verantwortliche bei der täglichen Zusammenstellung der Speisepläne: die deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe müssen auf den Speisekarten, Menüplänen oder zusätzlichen Aushängen kenntlich gemacht werden. Bei täglich wech-

selnden Speiseplänen ist dies eine nicht unerhebliche Mehrarbeit.

Eine erleichternde Lösung

Industrie und Handel haben bereits vor einiger Zeit begonnen, auf dieses Problem zu reagieren: Im Sinne der Verbraucher – ob Großküche oder Endverbraucher – wurde der Fokus der Produktentwicklung und Produktion immer stärker auf die Herstellung von Nahrungsmitteln ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe gerückt.

Diese bieten schmackhafte Alternativen für den täglichen Einsatz – bringen jedoch auch besondere Anforderungen hinsichtlich der Lagerungs- und Zubereitungsmöglichkeiten mit sich. Daher sollte bei der Verwendung dieser Lebensmittel besonders auf die Herstellerangaben geachtet werden.



Praxis der Ernährung

Die Verfügbarkeit von Produkten ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe bietet Ihnen heute eine große Auswahl und Vielfaltigkeit – ob vegetarische Ernährung, fettreduzierte Ernährungstherapie oder einfach der Wunsch nach zusatzstofffreien Speisen.

Mit den richtigen Partnern abwechslungsreich kombiniert

In Ihrem Sinne arbeitet REWE-Großverbraucher-Service mit Industriepartnern zusammen, die eine große Anzahl ihrer Produkte ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe herstellen. Einen kurzen Überblick einiger Sortimentsbestandteile haben wir innerhalb dieses Kataloges für Sie zusammengestellt.

Natürlich gilt für uns auch hier der Grundsatz der kontinuierlichen Erweiterung unseres Sortiments in Ihrem Sinne.