

Pressemitteilung vom 15.12.2014

Mensen und Cafeterien des Studierendenwerks kennzeichnen ab sofort Allergene

Seit heute kennzeichnet das Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim in seinen Mensen und Cafeterien die 14 häufigsten Allergene. Dies erleichtert Allergikern die Essensauswahl.

• Tübingen, 15.12.2014

• Ansprechperson

• Nicole Lang

• 07071/29-73817

• presse@

• sw-tuebingen-hohenheim.de

Tübingen-Hohenheim. GI für Gluten oder Er für Erdnüsse – seit heute finden die Gäste der Mensen des Studierendenwerks Tübingen-Hohenheim auf Monitoren und/oder Aushängen Buchstaben-Kürzel neben jedem Gericht. Diese Kürzel verweisen auf die 14 häufigsten Allergene, die seit 13. Dezember 2014 in allen gastronomischen Betrieben in Deutschland ausgewiesen werden müssen.

Das Studierendenwerk hat sich in den letzten Monaten auf die neue Deklarationspflicht vorbereitet. „Zunächst mussten bei allen Herstellern und Lieferanten die Informationen zu den verwendeten Allergenen abgefragt werden. Für rund 5.000 Produkte wurden dann die entsprechenden Allergene im Warenwirtschaftssystem hinterlegt und knapp 600 Rezepturen mit den neu hinterlegten Kennzeichnungen überarbeitet“, erläutert Wolfgang Hospach, Stabstelle Planung Hochschulgastronomie. In den vergangenen Wochen fanden zudem Schulungen für rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Studierendenwerks statt.

Jetzt können sich Mensagäste mit Nahrungsmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten direkt an den Ausgabestellen der Mensen darüber informieren, ob ein Gericht bestimmte Allergene enthält. Dies erleichtert Allergikern die Essensauswahl. In den Cafeterien liegen Ordner mit den entsprechenden Informationen aus. Für Auskünfte steht selbstverständlich auch der jeweilige Mensaleiter vor Ort zur Verfügung.

Mit Plakaten, Aushängen und Flyern an den Kassen und auf den Mensatischen macht das Studierendenwerk auf die neue Allergen Kennzeichnung aufmerksam. Zudem können sich Studierende und Bedienstete der Hochschulen auf der Webseite unter www.my-stuwe.de/mensa/allergene ausführlich informieren.

Als Hauptallergene gelten Eier, Erdnüsse, Fische, Gluten, Krebstiere, Lupine, Milch/Laktose, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid, Sellerie, Senf, Sesam, Soja und Weichtiere. Die acht baden-württembergischen Studierendenwerke haben sich auf eine gemeinsame Deklaration mit Buchstaben-Kürzeln verständigt. So können sich Allergiker in allen Mensen und Cafeterien in Baden-Württemberg auf eine einheitliche Kennzeichnung verlassen.

Weitere Informationen zur Allergenkennzeichnung:

Bisher umfasste die gesetzlich vorgeschriebene Allergendeklaration ausschließlich verpackte Ware. Nun wird mit der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) die Deklarationspflicht auf „lose“ Waren und Speisen ausgeweitet. Sie kommt daher in allen gastronomischen Betrieben – so auch in den Mensen und Cafeterien der Studierendenwerke – zum Tragen.

Die neue Allergenkennzeichnung richtet sich insbesondere an Allergiker und Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten. Ziel der EU-Lebensmittelinformationsverordnung ist es, einen Allergiker bereits vor seiner Kaufentscheidung darüber zu informieren, welche der 14 deklarationspflichtigen Allergene in einer Speise enthalten sind. So können sich Allergiker vor unbewusstem Allergenkontakt schützen.

Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gibt es in Deutschland mehr als zwei Millionen Allergikerinnen und Allergiker sowie viele weitere Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten.