

STANDPUNKT

Allergeninformation

- ➔ Praxistauglichkeit erhöhen, Bürokratie abbauen
- ➔ Auch mündliche Information muss ausreichend sein
- ➔ Branche fordert Gleichbehandlung von Vereins- und Stadtfesten

Was ist Sache?

Seit dem 13. Dezember 2014 sind unsere Betriebe nach europäischem Recht verpflichtet, ihren Gästen unter dem Gesichtspunkt des umfassenden Verbraucherschutzes Informationen zu sog. Allergenen zur Verfügung zu stellen. Dabei handelt es sich um Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Seit Mitte 2017 drohen Bußgelder von bis zu 50.000 € bei Verstößen gegen die gesetzlichen Vorschriften.

Auf welche Art und Weise der Verbraucher informiert werden muss, wird von den Mitgliedsstaaten durch nationale Regelungen selbständig festgelegt. In Deutschland war seitens des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zunächst die völlige Abschaffung der seit Jahrzehnten bewährten mündlichen Gästeinformation geplant.

Der DEHOGA Bundesverband hat sich von Beginn an dafür eingesetzt, dass die unbedingte mündliche Information auch in Zukunft möglich bleibt. Immerhin – so unser Erfolg im Verordnungsverfahren – besteht auf Drängen des DEHOGA die Möglichkeit für unsere Betriebe, den Gästen die Informationen unter bestimmten Voraussetzungen auch mündlich zukommen zu lassen. Eine schriftliche Dokumentati-

on der verwendeten Allergene muss allerdings vorhanden sein.

Außerdem wurde die vom DEHOGA geforderte Möglichkeit einer separaten Allergikerspeisekarte in die Verordnung aufgenommen. Heißt: Die Betriebe sind nicht verpflichtet, die Allergeninformation in die regulären Speisekarte aufzunehmen.

Was fordern wir und warum?

Der DEHOGA hat sich sowohl auf EU-Ebene als auch im nationalen Verordnungsverfahren intensiv eingebracht. Unser Ziel war es, die neue Form der Bürokratie so weit wie möglich von unserer Branche abzuwehren. Wir sagen: Gute Gastfreundschaft für Allergiker ist auch anders möglich, wie die mündliche Praxis bisher bewiesen hat.

Praxistauglichkeit erhöhen

Eine vollständige Verschriftlichung der Informationen ist bürokratisch und praxisuntauglich. Speisekarten müssen lesbar bleiben. Die zwingende Verschriftlichung sämtlicher Informationen stellt eine unverhältnismäßige Überregulierung zu Lasten unserer Branche – vor allem zu Lasten frischer, regionaler und saisonaler Küche – dar. Spontanes Verfeinern von Gerichten oder das Hinzufügen und Tauschen einzelner Zutaten werden merklich er-

schwert. Mehr standardisierte Gerichte auf Basis vorgefertigter und abgepackter Convenience-Produkte könnten die Folge sein.

Anstelle beipackzettelähnlicher Speisekarten, Listen und Aushängen wollen wir unseren Gästen auch künftig eine individuelle Beratung und Bewirtung bieten. Dabei liegt uns die Gesundheit der Gäste ganz besonders am Herzen. Dass sich alle Gäste rundum wohlfühlen, liegt in der Natur guter Gastfreundschaft. Diese gilt ausnahmslos für alle Gäste – mit sowie ohne Allergien und Unverträglichkeiten.

Mit seiner Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker“ hat der DEHOGA Bundesverband schon frühzeitig, bereits seit 2008, maßgeblich zur Sensibilisierung der Branche beigetragen. Die Broschüre wurde seitdem in einer Auflage von mehr als 50.000 Exemplaren der Gastronomie und Hotellerie kostenfrei zur Verfügung gestellt.

Allergeninformation kaum nachgefragt

Eine DEHOGA-Umfrage (Mai 2016) hat eine deutliche Diskrepanz zwischen dem Aufwand bei der Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben und Bedarf der Gäste festgestellt: 64 Prozent der Betriebe erachten den zeitlichen Aufwand als Schwierigkeit, gefolgt vom organisatorischen Aufwand (54 %).

Im krassesten Widerspruch steht jedoch der Bedarf von Seiten der Gäste: 89,1 Prozent der Betriebe geben an, dass die Allergeninformation schlichtweg kein Gast in Anspruch nimmt.

Gleiches gleich behandeln

Der DEHOGA Bundesverband hält die Ausnahmen für Veranstaltungen und Stadtfeste hinsichtlich der Allergenkennzeichnung für inakzeptabel. Dies ist ein eklatanter Wertungswiderspruch, weil im Rahmen solcher Veranstaltungen ebenso unverpackte Lebensmittel an Endverbraucher abgegeben werden.

Es ist nicht hinnehmbar, dass Veranstalter, die von Kontinuität und Organisationsgrad einer gewerblichen Tätigkeit mit Lebensmitteln gleichkommen, von den gesetzlichen Informationspflichten befreit werden, während selbst gastronomische Klein- und Kleinstbetriebe verpflichtend über Allergene informieren müssen. Der Gesetzgeber ist gehalten, Gleiches gleich zu behandeln. Nur so wird fairer Wettbewerb gewährleistet.

Geldbußen unverhältnismäßig

Der DEHOGA Bundesverband spricht sich auch gegen die im Juli 2017 neu eingeführten möglichen Geldbußen in Höhe von bis zu 50.000 € aus. Dieser Bußgeldrahmen ist weder erforderlich noch angemessen. Schließlich sind derart hohe Geldbußen nicht selten mit teils dramatischen wirtschaftlichen Folgen für die Betroffenen verbunden, die zum verfolgten Zweck völlig außer Verhältnis stehen.

Fazit

Der DEHOGA setzt sich nachdrücklich für die in der Praxis bewährte bedingungslose mündliche Information der Gäste ein. Mit ihr lässt sich nachweislich seit Jahrzehnten ein hohes Verbraucherschutzniveau erreichen. Die mündliche Auskunft stellt stets die aktuellste Information dar und ist für Gastwirt sowie Gast die unbürokratischste und transparenteste Lösung.

Ihr Ansprechpartner:

Ass. jur. Christian Reuter, Referent für Lebensmittelrecht und allgemeines Wirtschaftsrecht

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin
Fon 030/72 62 52-17 · Fax 030/72 62 52-42 · reuter@dehoga.de · www.dehoga.de