

Schulungsbedürfnisse zum Allergenmanagement von Restaurants

Eine qualitative Befragung



Alexandra Kaeser
Studiengang Ernährung und Diätetik (BSc), ERB16



Einleitung

Schätzungsweise 2–4 % der schweizer Bevölkerung leiden an einer Nahrungsmittelallergie (NMA) und ungefähr 12–20 % sind von einer Nahrungsmittelintoleranz (NMI) betroffen [1,2]. Da die Ausser-Haus-Verpflegung in den vergangenen Jahren zugenommen hat und laut Schätzungen weiter ansteigen wird, stellt diese für Personen mit NMA und/oder NMI ein erhöhtes gesundheitliches Risiko dar [2]. Daher wurde im Jahr 2017 die schriftliche Deklarationspflicht für die 14 Allergene eingeführt. Somit sind Restaurants und andere Betriebe, welche Lebensmittel im Offenverkauf anbieten verpflichtet, alle Zutaten, die Unverträglichkeitsreaktionen oder Allergien verursachen können, schriftlich zu deklarieren [3]. Eine in der Schweiz durchgeführte Studie konnte jedoch zeigen, dass das Gastronomiepersonal über noch beträchtliche Wissenslücken im Umgang mit NMA und NMI verfügt [4]. Um diese Wissensdefizite beheben zu können, beschäftigte sich diese Arbeit mit folgender Fragestellung: „**Welche Informationen brauchen Anbieter von offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln, um die Allergenkennzeichnung fachgerecht umsetzen zu können?**“

Methodik

Mittels halb-strukturierten Leitfadeninterviews wurden acht Restaurantbetreiber/innen im Kanton Bern zu ihren Schulungsbedürfnissen befragt. Die Daten wurden mithilfe der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring ausgewertet.

Ergebnisse

Die relevantesten Ergebnisse und was den Restaurantbetreiber/innen bezüglich einer Schulung wichtig ist, ist nachfolgend dargestellt:

| | |
|--------------------------|--|
| Kennzeichnung | <ul style="list-style-type: none">Keine weiteren Informationen nötig |
| Informationsinhalte | <ul style="list-style-type: none">Vertiefte Auseinandersetzung mit den AllergenenFachgerechte SpeisezubereitungKontaminationSymptome von NMA/NMIUmgang mit allergischen Reaktionen |
| Gestaltung | <ul style="list-style-type: none">Schriftliche InformationenInteraktive InformationsvermittlungBetriebsinterne oder -externe InformationsvermittlungE-Learning |
| Informationsempfänger | <ul style="list-style-type: none">Alle MitarbeitendenNur Koch / Köchin |
| Bereitstellung | <ul style="list-style-type: none">Gastronomieverbände (GastroSuisse, GastroSocial)Lebensmittelinspektorat des KantonsSchulen |
| Weitere wichtige Aspekte | <ul style="list-style-type: none">Keine Kosten verursachenAufwand so gering wie möglich haltenEinfache Sprache / Gute VerständlichkeitPersönlicher Kontakt mit den Gästen |

Abbildung 1: Darstellung der relevantesten Ergebnisse

Diskussion

Da nur Restaurantbetriebe im Kanton Bern in die Arbeit eingeschlossen wurden, allerdings auch andere Anbieter Lebensmittel im Offenverkauf vertreiben, kann die Fragestellung nicht abschliessend beantwortet werden. Des Weiteren waren die Interviews, aufgrund geringer zeitlicher Ressourcen und fehlender Auseinandersetzung mit der Thematik seitens der Restaurantbetreiber/innen, nur bedingt aussagekräftig.

Diese Arbeit kann jedoch die Ergebnisse der Studie von Peter und Sonogo (2016) bekräftigen und mit den subjektiven Ansichten und Bedürfnissen der berner Restaurantbetreiber/innen erweitern.

Schlussfolgerung

Mit dieser erstmaligen Erhebung kann aufgezeigt werden, dass Restaurantbetreiber/innen im Kanton Bern kaum weitere Informationen bezüglich der fachgerechten Allergenkennzeichnung benötigen. Um das Wissen zu festigen und einen sicheren Umgang mit Allergenen gewährleisten zu können, besteht jedoch das Bedürfnis, dass Schulungen und Informationsmaterialien angeboten werden. Dieser Informationsbedarf eröffnet qualifizierten Ernährungsberatern und Ernährungsberaterinnen ein Aufgabengebiet, in welchem sie die Ergebnisse dieser Arbeit miteinbeziehen können.

Literatur

- [1] Bundesamt für Gesundheit (BAG) (Ed.). (2012). *Sechster Schweizerischer Ernährungsbericht*. Bern: Bundesamt für Gesundheit
- [2] Oesch, T., Gehrig M., & Graff A.-L. (2015). *Regulierungsfolgenabschätzung zum neuen Lebensmittelrecht: Schlussbericht*. Bern. Abgerufen am 20. März, 2019, von https://www.seco.admin.ch/seco/de/home/Publikationen_Dienstleistungen/Publikationen_und_Formulare/Regulierung/regulierungsfolgenabschaetzung/vertiefte-rfa/bereits-durchgefuehrte-rfa/revision-der-lebensmittelverordnung.html
- [3] Eidgenössisches Departement des Innern (EDI). (2016). *Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel*.
- [4] Peter, C., & Sonogo, N. (2016) *Nahrungsmittelallergien im Restaurant. Eine Umfrage zu den Kenntnissen des Personals*. (Bachelor Thesis). Berner Fachhochschule Gesundheit, Bern.

Bildquelle

Allergen Computer Icons Food Allergy by viagro1976, <https://imgbin.com/png/CYQaetRh/allergen-computer-icons-food-allergy-png>, CC-NC bearbeitet von Alexandra Kaeser



Berner Fachhochschule
Haute école spécialisée bernoise
Bern University of Applied Sciences