

Ein paar Zeilen in eigener Sache....oder das Detail am Rande

Michaela Robatsch

zur neuen EU LMIV 1169/2011 und die damit verpflichtende Ausweisung von 14 allergenen Inhaltsstoffen.

Zuerst möchten wir festhalten dass wir alle im Betrieb unsere Arbeit wirklich gerne und aus voller Überzeugung machen, unseren Job ernst nehmen und Tag für Tag unser Bestes für die Zufriedenheit unserer Gäste tun.

In den letzten Jahren hat sich allerdings abgezeichnet dass diese Branche besonders von neuen Gesetzgebungen betroffen ist.

Ein Beispiel mit dem eigentlich alles begann war die **Verrechnung des Leitungswassers**, ob ja oder nein ob berechtigt oder nicht.

Endlose Debatten und Zeitungsberichte haben Meinungen gebildet und Wirte ins gute oder schlechte Licht gerückt.

Dass der Gastronom, der auch wirtschaftlich sein Unternehmen führen muss, auch Abwassergebühren-und nicht nur wie immer erwähnt Wassergebühren- zahlen muss-blieb unerwähnt. **Ein Detail am Rande.**

Und alle Kosten (Miete, Gas, Strom, Grundsteuer, Wasser, Abwasser, Umsatzsteuer, Personal!, etc.) kann man nicht ins Essen quetschen.

Wir haben uns entschieden diese Kosten nicht an unsere Gäste weiterzugeben und schenken gratis im großen Stil Wasser aus.

Ich persönlich hätte mir hier eine Gesetzgebung gewünscht, alleine im Sinne dass Leitungswasser auch einen Wert hat. Nun gut. Ist für die EU wahrscheinlich zu uninteressant.

Dann kam der große **Keulenschlag Raucher/Nichtraucher** Lokal mit baulichen Trennungen.

Viele Gastronomen stürzten sich ins wirtschaftliche Dilemma, in Kredite die jahrelang zurückbezahlt werden müssen um hier den Gesetzgebungen getreu zu handeln.

Detail am Rande: Gästeschwund für viele kleine Lokale, vor allem Bars oder kleine Kaffeehäuser.

Wir haben uns schon Jahre zuvor entschieden ein reines Nichtraucherlokal zu sein.

Persönliches Detail am Rande: Ich glaube in 3 Jahren wird es dann soweit sein dass alle Lokale Nichtraucher Lokale sein müssen-also alles für die Katz.

Mit 13.12.2014 – man bedenke die meisten Restaurants haben Hochsaison mit Weihnachtsfeiern!- kommt man auf die Idee das Gesetz von 2011 in Kraft treten zu lassen. Die **neue LMIV 1169/2011** der EU und wir Gastronomen können nur Hurra schreien!

Wussten Sie über allergene Stoffe Bescheid?

Nicht nur das in der Kürze der Zeit- die Vorinfo war nicht allzulange, die Schulungen unter Zeitdruck- die Gastronomen gezwungen werden allergene Stoffe ihrer Speisen und zwar 14 an der Zahl auszuweisen hat man auch schon den Strafrahmen festgesetzt den so mancher, sollte er den Gesetzgebungen nicht nachkommen, wahrscheinlich unternehmerisch nicht überleben wird.

Detail am Rande: Es gibt nicht nur diese 14 Stoffe die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Wirklich zu unterscheiden ist hier zwischen ernährungsspezifischen Varianten die man freiwillig wählt, also Vegetarisch oder Vegan zu essen, oder einer wirklichen Allergie oder Intoleranz die das Leben des Betroffenen wirklich stark einschränkt oder sogar gefährden kann.

Ich selbst habe eine Histaminintoleranz, die im Vergleich zu den Allergien und anderen Unverträglichkeiten zwar nicht so „schlimm“ ist, aber trotzdem eine andere Ernährungsweise verlangt. Ich selbst habe immer gewusst was ich essen kann oder nicht.

Detail am Rande: Histaminintoleranz war für die EU anscheinend nicht so spannend, hier gibt es keine genaue Ausweisung. Nun gut.

Wir haben schon vor Jahren angefangen auf die spezifischen Wünsche unserer Gäste einzugehen, sei es Vegan, Laktoseintolerant, glutenfrei, histamininterolant o.ä.
Allergiker hatten wir noch keinen.

Vielleicht konnte ich erreichen dass diese Zeilen ein bisschen zum Nachdenken anregen und bin schon gespannt welche Gesetzgebung wir voller Freude in Zukunft erwarten dürfen!

Da wäre ja schon etwas: die Barrierefreiheit mit Ende 2015 die mit massiven Umbauten und hohen Kreditkosten verbunden sein wird?! Wir wissen es noch nicht, es gibt noch keine genaue Information. Und dann vielleicht 2016 noch die Nährwerttabelle?!

Zum Schluss sei gesagt: Ich bin FÜR alle Maßnahmen die dem Service am Gast dienen, wenn Sie dem Unternehmer auch zumutbar und durchführbar sind und es nicht an den Rand des existenziellen Ruins treiben.

Aber wie schon anfangs erwähnt: wir machen unserer Arbeit gerne!

Michaela Robatsch
Restaurantleitung