EAASDC Bulletin Mai 2017 Info

The Foodstuff Regulation does not apply to Clubs! Lebensmittelverordnung betrifft Vereine nicht! Iris Dünnwald

Mosel Valley Dancers e.V., Trier

Of course, everyone has heard of the labelling of allergens. One can/should deal with it, particularly when one wants to offer ones guests at a Special something of a culinary nature.

As our Special is scheduled in July of this year, I have concerned myself with the question of how comprehensive our labelling of the ingredients of our buffet have to be.

To start off with – a reassuring statement: There can be no talk of a necessity in the case of a club fête. Viz.:

http://www.hygiene-netzwerk.de/ allergene-und-allergenkennzeichnung-gilt-nicht-fuer-vereinsfeste.de

However, for quite a while now, it's been a matter of course that we are able to inform our guests about the ingredients used. Nuts, (unlisted) dairy products or eggs, food suitable for vegetarians or vegans, foodstuffs containing alcohol and many other ingredients are listed/labelled by us even without regulations. And an ample spit guard (e.g. a pane of glass or plastic which will prevent spit, mucus or accidental touching (caused by fingers or clothing) from reaching the food), of course, is in place, as well.

Klar – Allergenkennzeichnung, davon hat man gehört und damit kann / sollte man sich beschäftigen, v.a. wenn man bei einem Special seinen Gäste kulinarisch etwas anbieten möchte.

Nachdem unser Special im Juli vor der Tür steht, habe ich mich intensiv mit der Frage beschäftigt, was und wie intensiv wir unser Büffet nun mit Informationen bzgl. Inhaltsstoffen ausstatten MÜSSEN. Das Beruhigende vorneweg: von MÜSSEN kann bei einem Vereinsfest keine Rede sein. Siehe dazu:

http://www.hygiene-netzwerk.de/ allergene-und-allergenkennzeichnung-gilt-nicht-fuer-vereinsfeste.de

Allerdings ist es seit Jahren eine Selbstverständlichkeit bei uns in der Lage zu sein, Auskunft erteilen zu können. Nüsse, (versteckte) Milchprodukte oder Eier, für Vegetarier oder Veganer geeignet, enthält Alkohol, uvm. kennzeichnen wir auch ohne Verordnung und ein großzügiger Spuckschutz gehört selbstverständlich dazu.

Selbstbedienung gibt es bei uns nicht nur aus Angst vor mangelnder "Verteilungsgerechtigkeit" nicht. [©]

Sollte allerdings bei der Essensversorgung auf einem Special ein Profi aus der

We don't allow self-service, not only to prevent our guests from taking more than their fair share.

Should, however, professionals from the gastronomy sector be working at the buffet, they have to see to it that all the required information is on hand, according to my information.

As long as we bake, cook, prepare and serve our food ourselves, the only thing that's important to keep in mind is this: everything functions better, if you are considerate and don't serve the guests anything you wouldn't want to be served or experience as a guest of another club.

Translation: Harald Johnson

Gastronomie am Werk sein, so muss (nach meinen Informationen) derjenige selbst für das Einhalten der Kennzeichnungspflicht sorgen.

Solange wir selbst backen, kochen, zubereiten und anbieten gilt einfach nur: Mit Rücksicht geht alles besser und biete nichts an, womit du als Gast bei einem anderen Club nicht auch leben / essen könntest.