

Mit 13.12.2014 tritt die Allergeninformationsverordnung (BGBL 175/2014) in Kraft. Danach werden Gastronomen verpflichtet, jene 14 Stoffe und Zutaten in ihren Gerichten zu kennzeichnen, die Unverträglichkeiten und Allergien auslösen können. Die Betriebe können zwischen schriftlicher und mündlicher Information wählen, wobei in beiden Fällen eine entsprechend schriftliche Dokumentation, auf welcher die Allergeninformation beruht, erforderlich ist.

Wir unterstützen unsere Mitgliedsbetriebe aktiv in der praktischen Umsetzung durch folgende Maßnahmen:

- Eine eigene website unter www.allergeninfo.at mit Detailinformationen, FAQs, Musterblättern, Musterspeisekarten, Beispielen, uva
- eine Rezeptplattform mit über 600 Basisrezepturen und 1.500 Zutaten zur Erstellung der erforderlichen Basisdokumentation - kostenlos unter www.allergeninfo.at
- Umfassendes Informationsmaterial (Broschüren, Poster, Aufkleber)
- Schulungen (WIFIs in allen Bezirksstellen- siehe aktuelles Kursangebot unter www.wifisalzburg.at)