

Allergenmanagement



JOMO*soft*
Verpflegungsmanagement

Umsetzung der Lebensmittelin



| Allergene Stoffe | |
|--|---|
| Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse | - |
| Milch und -erzeugnisse | ✓ |
| Laktose | ✓ |
| Krebstiere und -erzeugnisse | - |
| Eier und -erzeugnisse | - |
| Fisch und -erzeugnisse | - |
| Erdnüsse und -erzeugnisse | - |
| Soja und -erzeugnisse | ✓ |

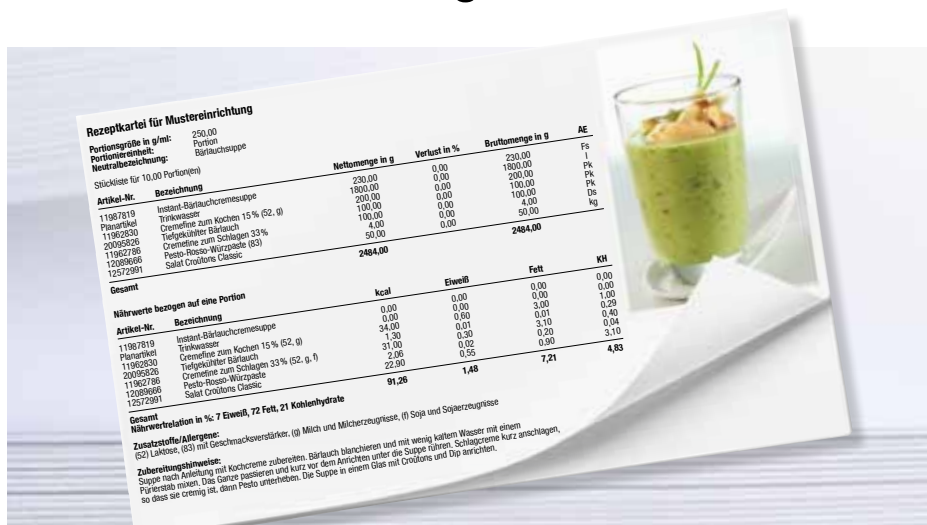
Allergenmanagement heute

Aufgrund der Erweiterung der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) vom 25. Oktober 2011 gibt es für die Verantwortlichen in einer Großküche eine weitere, wichtige Dokumentationspflicht. Zukünftig ist die Allergenkennzeichnung auch bei unverpackter Ware verpflichtend. Dadurch sind die Gemeinschaftsverpflegung und die Gastronomie ebenfalls aufgefordert, sich mit dem Thema Deklarationspflicht auseinanderzusetzen und nach Lösungen bezüglich der Umsetzung zu suchen. **JOMOssoft** unterstützt Sie dabei!



Um dieser gesetzlichen Anforderung gerecht zu werden, müssen sowohl die jeweils verarbeiteten Lebensmittel als auch die darin enthaltenen Allergene bekannt sein. Dies ist nur möglich, wenn dokumentiert wird, welche Lebensmittel im Rezept verarbeitet wurden.

Erst die Anlage der Rezepturen und die genaue Berücksichtigung dieser im Produktionsprozess können gewährleisten, dass die gesetzliche Allergenausweisung vorschriftsmäßig und einwandfrei ist. Moderne EDV-Systeme wie **JOMOssoft** helfen dabei, diese Dokumentation erheblich zu vereinfachen. Die erprobten und bewährten hauseigenen Rezepturen werden einmal im System eingepflegt und stehen dann für den Speiseplandruck und die Steuerung der Produktion zur Verfügung. Durch die ständige und automatisierte Aktualisierung der Daten ist die Allergenausweisung immer up to date.

Informationsverordnung mit JOMOSOFT



Funktionen im Hinblick auf die Allergendokumentation

- Zugriff auf die Produkte und deren Allergenangaben mittels 
- Übernahme und Aktualisierung der Allergene bei Produkten von  und bei Produkten anderer Lieferanten durch die BMEcat-Lieferantenschnittstelle
- Automatische Aktualisierung der Rezepturen bei Änderung der Artikeldaten
- Speiseplandruck, wahlweise mit Angabe von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen, Allergenen und Nährwerten

Ihr Nutzen

- Unterstützung bei der Erfüllung der rechtlichen Pflichten im Hinblick auf die Allergenangaben
- Sicherheit in der Produktion
- Aussagefähige Allergendokumentation
- Zeitersparnis bei der Datenpflege





CHEFS CULINAR

Software und Consulting GmbH & Co. KG

Telefon: 02837 80-226

Holtumsweg 26

E-Mail: info@cc-softwareundconsulting.de

Telefax: 02837 80-229

47652 Weeze

www.jomosoft.de