



Kunden richtig informieren

Die Verbraucher-Information und der Verbraucherschutz werden ständig durch neue EU-Vorschriften und durch nationale ergänzende Regelungen ausgeweitet. Zwar beziehen sich die meisten Anforderungen zur Lebensmittelkennzeichnung auf Produkte in Fertigpackungen, aber auch für die unverpackt angebotenen Produkte der Bäckerei/Konditorei gibt es eine Reihe neuer Kennzeichnungsvorschriften.

Die Kundenorientierung ist ein Leitprinzip in der Ausbildung der Fachverkäufer/innen. Sie ist daher im Rahmenlehrplan der Berufsschule durchgängig berücksichtigt. Ein wesentlicher Aspekt dieser Kundenorientierung ist es, Kunden fachlich fundiert informieren und beraten zu können. Durch die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und durch die freiwilligen Produktinformationen ergeben sich für die Fachkräfte im Verkauf viele Fragen, zum Beispiel:

Dürfen wir nach dem Wegfall der Diätvorschriften für Diabetikerprodukte noch Back- und Süßwaren mit Diäteignung für Diabetiker anbieten?

Wie müssen wir Aromen im Zutatenverzeichnis ausweisen, und welche Konsequenzen ergeben sich für Gebäcke, in deren Verkehrsbezeichnung das verwendete Aroma namengebend ist?

Welche Kennzeichnungen müssen wir auf Fertigpackungen grundsätzlich vornehmen?

Welche nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben dürfen wir laut Health-Claims-VO noch machen?

Welche allergen wirkenden Zutaten müssen wir deklarieren?

Wie müssen wir die Allergene bei Back- und Süßwaren in Fertigpackung und bei loser Ware kennzeichnen?

Wie können wir Kunden mit Lactose- und Fructose-Intoleranz über Produktmerkmale von Back- und Süßwaren informieren?

Welche krankheitsbezogenen Informationen dürfen wir zu Back- und Süßwaren noch geben, zum Beispiel für Kunden mit Natriumempfindlichkeit oder Zöliakie-Kranke?

Online-Ergänzung zum Buch "Lernfelder der Bäckerei und Konditorei - Verkauf"
Autor: Claus Schünemann
ISBN: 978-3-8057-0751-0

Weitere Informationen und Bestellung unter:
<https://www.europa-lehrmittel.de/07510.html>