

Vandemoortele

Rechtzeitig vorbereitet

Vor Inkrafttreten der LMIV Mitte Dezember stellt Vandemoortele seinen Kunden über einen Online-Service alle relevanten Produktinformationen zur Verfügung.

Die nationale Durchführungsverordnung lässt in Deutschland noch etwas auf sich warten; bis dahin gilt ab dem 13. Dezember 2014 aber in jedem Fall die europaweite Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV). Danach müssen ab dem Stichtag Lebensmittelunternehmer – sowohl Hersteller als auch

weiterverarbeitende Betriebe – beim Verkauf loser Ware die in den einzelnen Produkten enthaltenen Hauptallergene kennzeichnen. Mitunter eine große Herausforderung, der es sich jedoch zu stellen gilt. Hierfür wird Vandemoortele seinen Kunden ab Anfang Dezember alle relevanten Daten online zur Verfügung stellen.

Online-Service

Wie der Profi rund um Backwaren bekannt gab, sollen Kunden über ihre Login auf www.vandemoortele.de alle Produktspezifikationen zu den Basisprodukten einsehen und herunterladen können. Dafür wird es im Servicebereich eine eigene Datenbank geben, die speziell an die Anforderungen der LMIV ange-



Vandemoortele

passt ist. Darüber hinaus wird Vandemoortele die Allergeninformationen seiner Produkte gemäß der LMIV auf der zertifizierten GSDN-Datenbank des Unternehmens 1World Sync bereitstellen. **■** *sn*

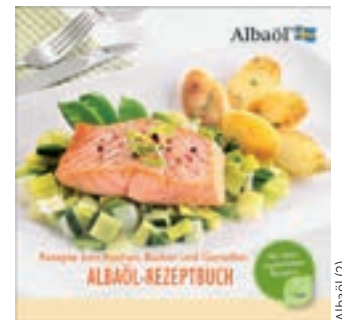
Albaöl

Rezepte auf 100 Seiten

Die schwedische Rapsölzubereitung Albaöl zeichnet sich neben ihrem typischen Buttergeschmack und der hohen Erhitzbarkeit durch die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten aus. Hierüber informiert ein neu erschienenes 100-seitiges Rezeptbuch, das dem Leser eine breite

Rezept-Fülle aus den Bereichen Kalte Küche, Warme Küche und Backen präsentiert: Von gesunden Snacks über knackige Salate, Suppen, kreative Fleisch- und Fischgerichte sowie Kuchen, Torten und Plätzchen. Seinen Kunden stellt Albaöl das Rezeptbuch kostenfrei zur Ver-

fügung. Dafür muss der Original-Kassenbon oder eine Rechnungskopie eines zwischen dem 01.11.2014 und dem 30.04.2015 gekauften Albaöl-Produktes eingeschickt werden an: Lohkamp & Schmilewski, Kennwort VM Rezeptbuch, Piperweg 55 in 33813 Oerlinghausen. **■** *sn*



Albaöl (2)

Frima

Selfies für den guten Zweck

Spätestens seit der Verbreitung des Smartphones ist das Internet voll mit so genannten Selfies, den mehr oder minder ansehnlichen Selbstporträts in allen möglichen Lebenslagen. Der Gargerätehersteller Frima nutzt diesen Trend nun für den guten Zweck: Kunden können sich mit ihrem VarioCooking

Center ablichten und sich damit an der Vario-Selfie-Aktion beteiligen. Für jedes eingesendete Bild spendet Frima zehn Euro für Die Tafeln in Deutschland, die bedürftige Menschen mit qualitativ einwandfreien Lebensmitteln versorgen, die sonst im Müll landen würden. Die besten bereits eingesende-

ten Selfies sind auf einer interaktiven Landkarte zu sehen: www.frima-deutschland.de/selfie. Wer sich an der Aktion beteiligen möchte, schickt sein Bild einfach an selfie@frima-online.com und bestätigt im Anschluss seine Teilnahme über einen Link. Am Ende der Selfie-Aktion wird der Spenden-



Screenshot: VM

betrag gesammelt an Die Tafeln übergeben werden. **■** *sn*

Kurz berichtet

LMIV/BMEL

Mitte November veröffentlichte das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft einen Entwurf, der die LMIV auf nationaler Ebene zeitnah ergänzen soll – die sogenannte Vorläufige Lebensmittel-

informations-Ergänzungsverordnung (Vor-ILMIEV). Demnach soll die mündliche Auskunft über in unverpackten Lebensmitteln enthaltene Allergene in Gastronomie und GV möglich sein, sofern eine schrift-

liche Dokumentation vorhanden und zugänglich ist. Bis Redaktionsschluss hatte der Bundesrat noch nicht über den Entwurf entschieden.

www.verpflegungsmanagement.de