

Umsetzung der Allergenkennzeichnung – welche Ernährungs-Software bietet effiziente Unterstützung?

Sabine Poschwatta-Rupp

Ist die Ernährungssoftware schon fit für die Allergenkennzeichnung? Unsere Autorin hat sich 8 Programme von 7 Anbietern aus Deutschland und Österreich genauer angeschaut.

Hintergrund

Seit 13.12.2014 ist die Umsetzung der Allergenkennzeichnung nach der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 für Lebensmittelbetriebe verpflichtend. Dies bedeutet, dass neben verpackten auch lose angebotene Waren zu kennzeichnen sind oder zumindest eine kompetente mündliche Information durch das abgebende Personal gewährleistet sein muss. Die schriftlichen Informationen müssen dennoch hinterlegt sein. Verbrauchern soll damit die Grundlage für eine fundierte Auswahl und die sichere Verwendung von Lebensmitteln gegeben werden.

Da die Realisierung der umfassenden Allergenkennzeichnung sehr aufwändig ist und stets aktualisiert werden muss, stellt sich die Frage, welche Hilfsmittel Unterstützung bieten (► Abb. 1). Erfüllen die relativ preiswerten, multifunktionalen Programme die Erwartungen hinsichtlich dieser speziellen Funktion? In dieser Übersicht werden einige in der Ernährungsberatung geläufige Softwaretools hinsichtlich ihrer Eignung zur rechtskonformen Kennzeichnung von Lebensmitteln, Speisen sowie Plänen vorgestellt. Spezielle Warenwirtschaftssoftware wurde hier nicht berücksichtigt.

Was ist zu kennzeichnen?

Die Kennzeichnungspflicht gilt für die naturbelassenen 14 Lebensmittel (s. Heft 1/2016), für alle allergen wirkenden Verarbeitungsprodukte und für die bei der



► **Abb. 1** Ob Gemeinschaftsverpflegung oder Ernährungsberatung: Software hilft, auch bei der Allergenkennzeichnung. © Thieme Verlagsgruppe/Alexander Fischer

Produktion eingesetzten Hilfsstoffe, die zum einen besonders häufig, d. h. in ihrer Gesamtheit etwa 90% der Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, zum anderen bereits in Spurenkonzentrationen sehr ausgeprägte Reaktionen bis hin zu Schockreaktionen hervorrufen können. Glutenhaltige Getreide und Schalenfrüchte sind einzeln zu nennen. Nicht kennzeichnungspflichtig sind Bestandteile, die durch die Verarbeitung ihr allergenes Potenzial verlieren, z. B. Glukosesirup oder Dextrose aus Weizen.

Wie ist zu kennzeichnen?

Der Verbraucher soll auf den ersten Blick erkennen, ob das gewünschte Produkt für ihn unverträgliche Substanzen enthält. Im Zutatenverzeichnis, Rezept oder Speiseplan muss das betreffende Allergen unter genauer Bezugnahme auf die in der Verordnung genannte Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses deut-

lich hervorgehoben aufgeführt werden (durch eine größere oder fettgedruckte Schrift, einen abweichenden Schriftsatz oder eine andere Hintergrundfarbe). Die Schrift muss eine Mindestgröße aufweisen, sodass ein kleines „x“ mindestens 1,2 mm groß dargestellt ist. Bei kleinen Verpackungen sind es 0,9 mm. Die Kennzeichnungsweise muss in Worten und Zahlen erfolgen und kann durch Piktogramme ergänzt werden.

Bei einer Codierung ist die Erklärung des Codes in einer Fußnote erforderlich. Auch ein einfacher Klarnamen („enthält Ei“) ist möglich. Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, muss die Angabe stets „enthält XX“ lauten. Jede betreffende Zutat muss kenntlich gemacht werden. Nicht erforderlich ist eine separate Angabe, wenn der Lebensmittelname eindeutig den Namen der allergenen Komponente (z. B. Mandel im Mandelhörnchen) enthält.

Freiwillig ist dagegen die Deklaration unbeabsichtigter Kontaminationen („kann Spuren von ... enthalten“).

Ausgewählte Software und Beurteilungskriterien

Es handelt sich in erster Linie um Programme, die in der Ernährungsberatung in Klinik und Praxis sowie zur Speiseplanung und Nährwertberechnung in der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt werden. Ein System kann optional an ein kompatibles Warenwirtschaftssystem gekoppelt werden bzw. durch ein solches Modul des Herstellers erweitert werden. Im Rahmen dieser Übersicht werden die Fähigkeit der verordnungskonformen Kennzeichnung, Handhabung, Aktualität und Einsatzmöglichkeiten betrachtet. Alle anderen Eigenschaften und Funktionen können in diesem Kontext nicht berücksichtigt werden. Die Programme dieser Recherche sind in ► Tab. 1 gelistet.

DGExpert

Das Programm der DGE besteht aus 2 Modulen mit jeweils einem funktionellen Schwerpunkt, der Ernährungsberatung sowie der Gemeinschaftsverpflegung. Beide Programmteile können miteinander kombiniert werden. Die Oberfläche ist intuitiv und übersichtlich gestaltet. Zum Export von Daten, Erstel-

► **Abb. 2** Bearbeitung der Deklaration der Zusatzstoffe per Mausclick. © DGExpert

Anwahl	Kennziffer	Zusatzstoff
<input checked="" type="checkbox"/>	1	mit Farbstoff
<input checked="" type="checkbox"/>	2	mit Konservierungsstoff
<input checked="" type="checkbox"/>	3	mit Antioxidationsmittel
<input type="checkbox"/>	4	mit Geschmacksverstärker
<input type="checkbox"/>	5	geschwefelt
<input type="checkbox"/>	6	geschwärzt
<input type="checkbox"/>	7	gewachst
<input type="checkbox"/>	8	mit Phosphat
<input type="checkbox"/>	9	mit Süßungsmittel
<input type="checkbox"/>	10	mit Süßungsmitteln
<input type="checkbox"/>	11	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
<input type="checkbox"/>	12	mit Süßungsmittel auf der Grundlage von...

len von Plänen und Texten ist eine Verknüpfung mit der Freeware Open Office installiert. Die Datenbank basiert auf dem aktuellen Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) 3.02 zuzüglich einer Rezeptdatenbank.

Die Lebensmittel des BLS sind mit der Allergen Kennzeichnung versehen. Fügt der Anwender neue Lebensmittel ein, kann er die Kennzeichnung selbst per Mausclickauswahl vornehmen. Weiterhin können Zusatzstoffe eingefügt werden (► Abb. 2). Die Anzeige der Allergene und Zusatzstoffe erfolgt im Rezept und auf dem Plan als Buchstaben-Zahlen-code, der in der Fußzeile entschlüsselt wird (► Abb. 3). Zusätzlich bietet das Programm eine Allergensuchfunktion.

Beurteilung

Die Allergen Kennzeichnung ist mit diesem Programm möglich und bietet zusätzliche Kennzeichnungsoptionen. Es fehlt lediglich die Einzelkennzeichnung

Montag

Couscous-Kürbis-Salat
(A1, A7)

Gemüse Eintopf mit
Quarknockerln
(A1, A3, A7, A9, A101)

Orangenbecher
(A1, A7, A10)

Energie 622,6 kcal, 2606,8 kJ,
Eiweiß 21,0 g, Kohlenhydrate 76,7 g,
Zucker 41,8 g, Fett 22,3 g,
Gesättigte Fettsäuren 5,58 g,
Ballaststoffe 10,6 g, Salz 1,51 g

► **Abb. 3** Ausschnitt aus einem Menüplan mit Nährwert- und Allergen Kennzeichnung. © DGExpert. Die Allergendecklaration wird als Fußnote ausgegeben: „Zusatzstoffe: Allergene: A1-Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, A3-Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, A7-Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), A9-Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, A10-Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, A101-kann Gluten enthalten.“

der glutenhaltigen Getreidesorten, die hier als „A1-glutenhaltiges Getreide“ deklariert werden.

Erna & Albert

Dieses Nährwertberechnungsprogramm mit einer intuitiv bedienbaren Oberfläche richtet sich an Ernährungsberater und Apotheken. Es besteht aus zwei Modulen, dem unabhängigen Basismodul „Erna“ sowie dem allergologischen Zusatzmodul „Albert“, das nur in Kombination mit dem Basismodul funktioniert. Die Software ist mit der Datenbank BLS Version 2 mit ca. 10 000 Lebensmitteln

► **Tab. 1** Ernährungssoftware, die in diesem Artikel vorgestellt wird.

Software	Anbieter	Einsatzbereiche (Herstellerangaben)
DGExpert	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Bonn	EB, Klinik, GV (je nach Modul), Forschung
Erna & Albert	SAND12 GmbH, Marburg	EB, Apotheken
FCMS/Diät 2000	Soft & Hard D. Beyer, Rimbach	EB, GV, Produktionssteuerung, Essensmeldung, Warenwirtschaft, Einkauf
NutriGuide	Nutri-Science GmbH, Freiburg	EB, Klinik, GV, Forschung
nut.s	Dato Denkerwerkzeuge, Wien	EB, GV, Catering, Lm-Industrie, Forschung, je nach Modul
OptiDiet Basic und PLUS	GOE mbH, Linden	EB, Schulung, GV, Lm-Industrie, Forschung, Sport
Prodi	Nutri-Science GmbH, Freiburg	EB, Klinik, GV, Forschung

EB = Ernährungsberatung; GV = Gemeinschaftsverpflegung

FCMS einschließlich Diät 2000

FCMS (Food Control Management System) ist ein komplexes, modulares System, das branchenspezifisch und individuell angepasst werden kann. Es kann sowohl offline als auch in der Cloud gearbeitet werden. Eine Besonderheit bei den onlinetauglichen Versionen ist ein Zugriff auf die Herstellerdatenbanken einschließlich der herstellergenerierten Nährwert- und Allergenangaben sowie der tagesaktuellen Preise. Die Daten aktualisieren sich automatisch bei jedem Programmstart. Die Software selbst ist mit dem BLS 3.02 mit allen Nährstoffen bestückt. Bei Bedarf kann der Nutzer auch selbst Allergendeckelungen einpflegen. Das Layout für die Dokumente (z.B. Pläne, Rezepte) ist anhand der mitgelieferten Grafiktools individuell wählbar. Die Deklaration per Mausklick ist „nach der länderspezifischen Anpassung der EU Verordnung“ (Herstellerangabe) realisierbar. Beispieldokumente sind auf der Homepage des Herstellers unter der Rubrik „Funktionen“ einsehbar.

Beurteilung

Das hochprofessionelle System setzt im Rahmen seiner Multifunktionalität auch die Aufgabe der Allergenkezeichnung um. Es ist besonders für größere Betriebe interessant, die neben den ernährungstherapeutischen Fragestellungen sowie der GV-Planung darüber auch ihre gesamte Warenwirtschaft abwickeln möchten.

NutriGuide und Prodi

Diese beiden Produkte eines Herstellers sind jeweils unabhängige multifunktionale Programme mit unterschiedlichen Arbeitsschwerpunkten und spezifischen modularen Optionen. Beide sind mit dem BLS 3.02 sowie, je nach Produkt und Ausstattungsvariante, mit Herstellerdaten (Stand 2015, ca. 19000 Einträge) sowie zum Teil optional mit der Hesecker-Datenbank 2013, Schweizer Lm-Datenbank 5.1, (10527 Lm), French Food Composition 2013, USDA Vs. 27, Rezepten sowie Plänen aus der Lehrklinik Hohenfreudstadt ausgestattet. Die Allergene sind durch den Anbieter eingepflegt, aber ebenso durch den Nutzer erweiterbar. Rezepte und Pläne können per Mausklick

Kost ohne Milch, Ei, WZ, Gluten; Erwachsene

SAND12 - Zu den Sandbeeten 12 - 35043 Marburg

Gesonderte Angaben für Männer (in Klammern);
Falls keine gesonderten Angaben nötig sind, gelten die Angaben für Männer und Frauen.

	Anzahl	Einheit	Portion	Menge
Frühstück				
Marmeladebrot mit Pflirsichdrink:				
Roggenbrot (glutenfrei)	1	Portion	à 100 (110) g	100 (110) g
milchfreie Margarine	3 (4)	Teelöffel	à 5 g =	15 (20) g
Marmelade	3 (4)	Esslöffel	à 10 g =	30 (40) g
Pflirsich, püriert	1	Portion	à 100 g =	100 g
Sojadrink plus Kalzium	1	Portion	à 250 g =	250 g
Früchte- oder Kräutertee		nach Belieben		
Zwischenmahlzeit				
"Saftmüsli":				
Hirseflocken	1	Portion	à 50 g (60 g)	50 (60) g
Leinsamen	1	Portion	à 15 g =	15 g
Rosinen	1 (0)	Portion	à 25 (0) g =	25 (0) g
Orangensaft	1	Portion	à 150 g =	150 g

► **Abb. 4** Tagesplanausschnitt einer Kost ohne Milch, Ei, Weizen, Gluten, erstellt mit Erna & Albert. © Sand 12, 2015

Reduktion 1200 kcal gebratenes Welsfilet

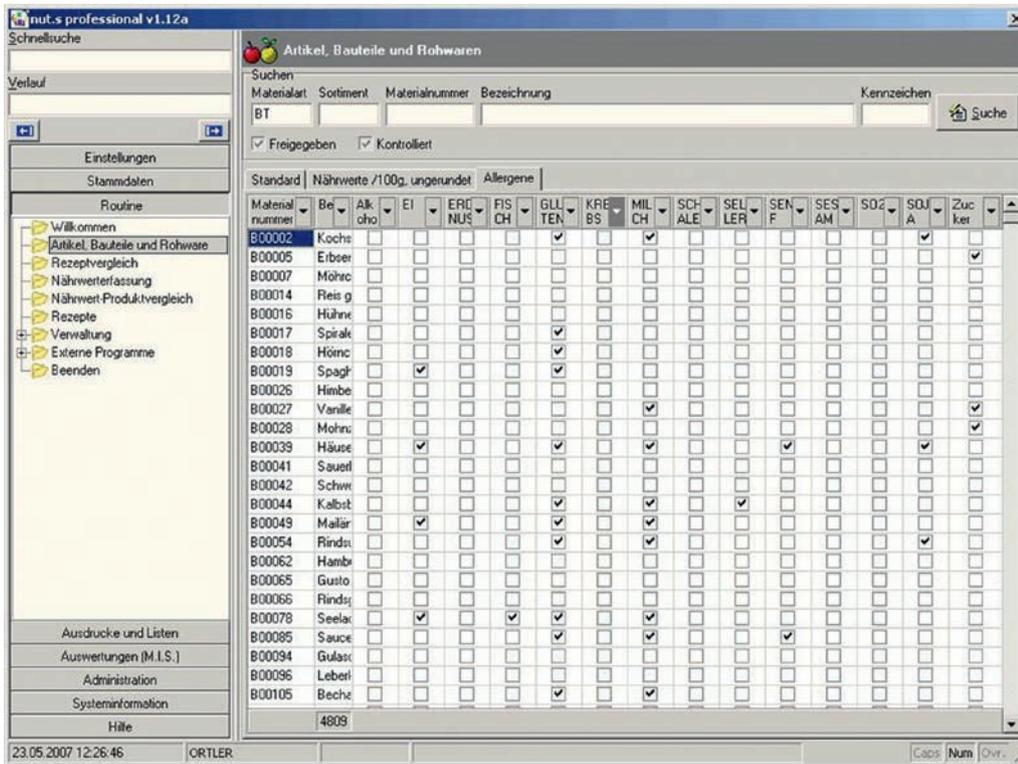
Menge	Zutaten	kcal	kJ	BE ¹	F g	KH g	Bst g	EW g
Frühstück								
250	Gramm Kaffee (Getränk)	5	23	0,0	0	1	0,0	0,5
60	Gramm Vollkornbrot-Roggenvollkornbrot ¹	128	536	2,5	1	23	4,9	4,4
5	Gramm Margarine pflanzlich Linolsäure 30-50%	35	149		4	0	0,0	0,0
20	Gramm Edamer mind. 30% Fett i. Tr. ¹³	51	212		3	0	0,0	5,3
	Zwischensumme	219	919	2,5	8	24	4,9	10,2
Zwischenmahlzeit								
150	Gramm Kiwi roh	93	387	1,5	1	14	5,9	1,5
	Zwischensumme	93	387	1,5	1	14	5,9	1,5
Mittagessen								
150	Gramm Sauerampfersuppe ^{5, 13}	28	119	0,5	0	4	1,1	1,4
100	Gramm gebratenes Welsfilet ^{12, 1}	163	682	0,5	11	3	0,3	12,5
50	Gramm Mango-Chilli-Soße ¹³	27	111	0,0	2	2	0,2	0,5
150	Gramm Gemüsestreifen ⁵	47	198		3	2	1,6	1,1
140	Gramm Dillkartoffeln	102	426	2,0	0	21	1,7	2,7
100	Gramm Himbeercreme ¹³	71	297	1,0	1	9	0,9	5,1
	Zwischensumme	438	1833	4,5	17	42	5,8	23,3

► **Abb. 5** Beispiel einer Allergendeckelung eines Tagesplans mit Prodi 6.5. Die Nennung erfolgt als Fußnote: „Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (1), Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) (13), Sellerie und Sellerieerzeugnisse (5), Fisch und Fischerezeugnisse (12), Senf und Senferzeugnisse (6)“.

Beurteilung

Diese Software ist geeignet für Berater, die den Schwerpunkt darauf legen, ihren Patienten Beratungsmaterial, Lebensmittellisten geeigneter und ungeeigneter Lebensmittel bei ausgewählten Intoleranzen sowie Planbeispiele und Rezepte mit geeigneten Alternativlebensmitteln zur Verfügung zu stellen. Eine automatisierte Plandeklaration nach der vorliegenden EU-Verordnung ist nicht möglich.

ausgestattet (Update auf BLS 3.02 kommt 2016). Die Allergene sind in die Datenbank eingepflegt und werden als ganze Worte angezeigt. Es kann mit einer Suchfunktion nach bestimmten Allergenen gesucht werden. Bei der Suche können bis zu 6 Allergene kombiniert werden. Eine durch Mausklick aktivierbare Allergendeckelung im Plan oder Rezept ist nicht möglich (► Abb. 4). Des weiteren enthält das Programm Infotexte, Kontaktadressen sowie ein Ernährungslexikon, das regelmäßig aktualisiert wird.



► **Abb. 6**
Komfortable Allergeneingabe durch Mausklick in nut.s. © dato Denkwerkzeuge, Wien. In diesem Planbeispiel ist die Allergendeklaration mit Zahlencodes und einer erklärenden Legende in der Fußzeile umgesetzt. Das Ergebnis ist in Abb. 7 dargestellt.

mit der Deklaration in ganzen Worten versehen werden.

Beurteilung

Die Allergendeklaration ist automatisiert per Mausklick umsetzbar. Bei Prodi 6.5 werden die Allergene den betreffenden

Lebensmitteln zugeordnet (► **Abb. 5**), bei NutriGuide werden die Allergene in einer zusammenfassenden Liste ohne Lebensmittelzuordnung genannt. Die Allergene werden den Lebensmitteln bei Prodi z.B. im Rezept als Nummern zugeordnet und in der Fußzeile in ganzen Worten deco-

diert. Ein kleines Manko ist lediglich die summarische Gruppenbezeichnung „glutenhaltiges Getreide“, die keine Differenzierung in die einzelnen Arten erlaubt.

nut.s

Der Wiener Hersteller bietet ein modulares System aus 4 unabhängigen Branchenversionen, die auch miteinander kombinierbar sind, wenn ein erweitertes, multifunktionales System gewünscht wird. Als Datenbank ist der BLS 3.02 mit allen 120 Nährstoffen hinterlegt, ferner die österreichische Datenbank und Synonyme für Lebensmittelbezeichnungen in der Schweiz, Österreich sowie in Deutschland. Die Software unterstützt auch Zuordnungen aus der Traditionellen Chinesischen Medizin. Optional sind die Schweizer Nährwerttabelle (V5 aus 2015) sowie die USDA-Nährwerttabelle (aus 2015) erhältlich. Die Allergene sind bereits in der Datenbank des BLS eingepflegt – außer in den Gruppen „X“ und „Y“ (= fertige Rezepturen im BLS). In die österreichische Lebensmitteldatenbank (ÖNWT) wurden sie ebenfalls integriert. Ein funktionelles Modul ermöglicht die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung durch den Nutzer, auch eine gezielte

Mittwoch	
Frühstück	Grahamgebäck, Magertopfen ^[7] , Diabetiker-Marmelade, Tee
Jause	Diabetikergebäck, Honigmelone, Trinkwasser
Mittagessen	Makkaroni, Parmesan ^[7] , Eisbergsalat, KNORR Salatkrönung, Sauerrahm, Knoblauch ^[1,7] , Tomatensauce mild, Trinkwasser
Jause	Fruchtjoghurt mit Süßstoff ^[7] , Haferflocken ^[4]
Abendessen	Hühnerfilets, Salzkartoffeln, Tomatensalat, Himbeeren, Trinkwasser
Nährwerte	Energie 1790 kcal/7501 kJ Eiweiß 83 g Fett 51 g Calcium 802 mg Vitamin C 158 mg

► **Abb. 7**
Musterplan (Auszug) aus nut.s mit Allergenlegende: „Ei [1], Gluten [4], Milch [7]“.

OptiDiet Basic und PLUS

Die Gesellschaft für Optimierte Ernährung aus Linden (Mittelhessen) hat 2 unabhängige Programmversionen entwickelt. Beide enthalten den BLS 3.02 mit allen Inhaltsstoffen sowie eine Rezept- und Plandatenbank, die Plus-Version zusätzlich eine BLS-Erweiterung mit Markenprodukten und diätetischen Lebensmitteln. Während OptiDiet Basic alle Basisfunktionen für die Ernährungsberatung und Speisenplanung abdeckt, enthält die multifunktionale Plus-Version eine umfassende Allergendatenbank, eine große Auswahl an Info- und Beratungstexten, Tabellen und eine automatische Optimierungsfunktion.

Alle 14 Hauptallergene einschließlich namentlich genannter glutenhaltiger Getreide sowie Schalenfrüchte sind in die Datenbank eingepflegt (Abb. 8, Abb. 9). Der Nutzer kann die Datenbank nach Belieben ergänzen. Ferner besteht die Möglichkeit, zusätzliche Allergene,

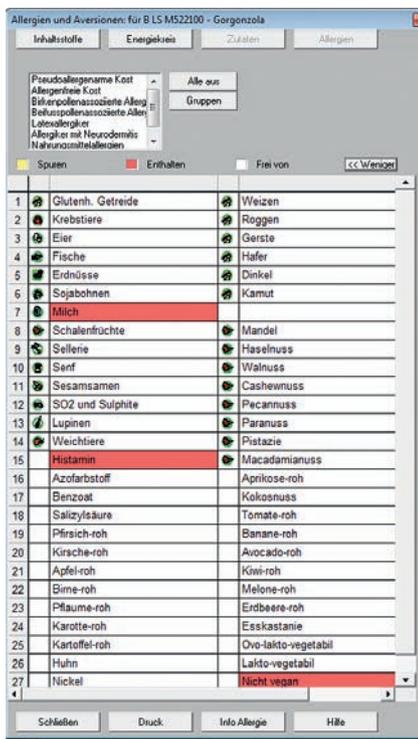


Abb. 8 Allergenauswahl im OptiDiet PLUS 6.0. © GOE.

Allergensuche ist möglich. Ferner sind die freiwilligen Informationen „in Spuren enthalten“ und „vielleicht enthalten“ aktivierbar. Letzteres kann dann sinnvoll sein, wenn die Zusammensetzung eines Lebensmittels nicht genau bekannt ist, z.B. „getrocknete Früchte“ im BLS. Sie können mit der Information hinterlegt werden: „enthalten vielleicht Schwefel“.

Eine automatische Deklaration durch anpassbare Wordvorlagen mit verschiedenen Optionen (Symbol, Abkürzung, Wort, Buchstaben) ist gewährleistet.

Beurteilung

nut.s bietet in einer komfortablen Weise eine Deklaration per Mausklick mit verschiedenen Darstellungsoptionen und Zusatzinformationen an (Abb. 6, Abb. 7). Eine Erweiterung der Datenbank durch den Nutzer sowie eine Allergensuche ist möglich. Lediglich die glutenhaltigen Getreide sowie die Schalenfrüchte sind nicht einzeln darstellbar.

Allergeninformation : F TP 00000000 0002 , Tagesplan Vollkost 2000 kcal

x - Enthalten o - Spuren möglich		Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Mandel	Haselnuss	Walnuss	Cashewnuss	Pecannuss	Paranuss	Pistazie	Macadamianuss	Sellerie	Senf	Sesamsamen	SO2 und Sulphite	Lupinen	Weichtiere
Schlüssel	Bezeichnung	Glutenh. Getreide														Schalenfrüchte											
	Vollkost Tagesplan 2000 kcal	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	Frühstück	x	x	x	x	x	x		o			x	x														
B LS N410100	Kaffee																										
B LS F603600	Orange Fruchtsaft								o																		
B LS B591000	Mehrkornbrötchen	x	x	x	x	x	x					x															
B LS B163011	Vollkorntoast	x	x									x	x														
B LS Q610000	Butter												x														
B LS S120000	Honig													x													
B LS F301800	Erdbeerkonfitüre																										
B LS M711100	Körniger Frischkäse < 10% Fett i. Tr.													x													
	Zwischenmahlzeit	x	x	x	x	x	x	x	o		x	x								x		x	x				
B LS N120000	Mineralwasser																										
B LS B201000	Graubrot	x	x									x															
B LS Q400000	Margarine	x	x	x	x	x	x	x	o		x	x															
X AC 2000011	Geflügelwurst, mager							x				x	x							x		x	x				
B LS G540111	Paprikaschoten frisch, geschnitten													x													
B LS M141211	Joghurt 1,5 % Fett												x														
B LS F000000	Obst																										
	Mittagessen	x							x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x					x
B LS K110021	Kartoffeln																										
B LS R114000	Jodiertes Salz																										
R EP 0N45580	Möhren-Kohlrabi-Gemüse													x													
B LS Y580002	Putenschnitzel	x						x		x	x	x										x					
B LS X300002	Soße	x						x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x					x

Abb. 9 Allergenkennzeichnung in einem Tagesplan mit OptiDiet PLUS 6.0 (Auszug). © GOE

Pseudoallergene, Kreuzallergien und spezielle Ernährungsformen (z. B. kosher, Halal) einzuschalten. Ebenso ist eine Allergensuche möglich. Die automatische Darstellung der Deklaration kann durch einen Mausklick mit ganzem Wort und Symbolen aktiviert werden.

Beurteilung

OptiDiet PLUS bietet eine komfortable und umfassende Allergenkennzeichnung und -suche an. Alle 14 Hauptallergene einschließlich der vorgeschriebenen Differenzierungen bei den Gruppen „glutenhaltiges Getreide“ sowie „Schalenfrüchte“ sind enthalten. Die Darstellung ist übersichtlich und kommt ohne Codierung aus. Eine Besonderheit ist die automatische Optimierung, die den Berater bei der Erstellung einer Empfehlung für eine optimale Nährstoffversorgung effizient unterstützt. Dies ist gerade bei der Konzeption von individuellen Eliminationsdiäten sehr hilfreich. Analog sind diese Funktionen in der GV umsetzbar. Sehr praktisch ist die Broschüreneerstellung im Planmodul. So lassen sich schnell Rezeptsammlungen generieren, die unerwünschte Allergene nicht enthalten.

Fazit

Nahezu alle hier behandelten Programme bieten eine Allergenkennzeichnungsfunktion an. Die Kennzeichnungsweise variiert, zum Teil ist diese individuell konfigurierbar oder das Programm bietet mehrere Darstellungsoptionen. Manche Produkte verfügen über zuschaltbare Zusatzoptionen (Zusatzstoffe, Kostformen, weitere freiwillige Informationen). Die Differenzierung innerhalb der Gruppen „glutenhaltige Getreide“ und „Schalenfrüchte“ ist zum Zeitpunkt der Verfassung dieses Beitrags lediglich in einem Produkt (OptiDiet PLUS) umgesetzt. Es sei darauf hingewiesen, dass gerade der Softwarebereich sehr schnelllebig ist und die genannten Programme kontinuierlich weiterentwickelt werden. Zudem können verschiedene andere Kriterien eine Kaufentscheidung mit beeinflussen, wie z. B. neben den Kosten sonstige Funktionen, Multi-Userfähigkeit im Netzwerk, automatische Auswertungsschreiben für die Patienten, Kompatibilitäten und Schnittstellen. Daher sollte man sich vor einer geplanten Anschaffung immer bei den Herstellern informieren und einige Programme vergleichend testen.



Dr. Sabine Poschwatta-Rupp
Gothaer Str. 17
35396 Gießen

Sabine Poschwatta-Rupp ist Diplom-Oecotrophologin und Humanbiologin. Ab 1988 war sie zunächst wissenschaftliche Mitarbeiterin im Zentrum für Innere Medizin der Universität Gießen (Forschungsschwerpunkt: Die Darmflora des Menschen), dann in einem privaten mikrobiologischen Labor. Seit 1997 ist sie freiberuflich als Dozentin und Lehrbeauftragte, Autorin sowie in der Ernährungsberatung und -therapie tätig.

info@ernaehrungskonzepte.de

Online

<http://dx.doi.org/10.1055/s-0042-106675>

Anzeige

Spezielles Versicherungskonzept

für Oecotrophologen und Diätassistenten

Der Profi-Schutz: Ihre Berufshaftpflichtversicherung 1 Inhaber/in jährlich 79,40 € zuzüglich 19 % Versicherungssteuer. Besondere Bedingungen speziell für Ihren Beruf! Weiteres auf Anfrage.

Inhaber: Holger Ullrich · Postfach 94 02 21 · D-51090 Köln
Telefon (022 04) 30 833 - 0 · Telefax (022 04) 30 833 - 29
ernaehrung@ullrich-versicherung.de · www.ullrich-versicherung.de

ULLRICH
VERSICHERUNGS- UND FINANZSERVICE