



14.11.2013 – 09:10 Uhr

ahalaward: Prämierungen 2013 - Für mehr Sicherheit bei Einkauf, Konsum und Restaurantbesuch

Bern (ots) -

Die Stiftung aha! Allergiezentrum Schweiz zeichnet in diesem Jahr vier Personen für besondere Leistungen im Bereich Gastronomie und Ernährung aus. Mit je einem ahalaward werden folgende Arbeiten prämiert: eine Bachelor-Thesis an der Berner Fachhochschule zum Allergenmanagement in Restaurants, die ausserordentliche Teamarbeit beim Umbau einer ehemaligen Teigwarenfabrik in ein Zentrum für die Produktion glutenfreier Nahrungsmittel sowie das jahrelange Engagement einer Geschäftsfrau und Mutter zugunsten Zöliakiebetroffener.

Mit ihrer Bachelor-Arbeit «Kritische Kontrollpunkte bezüglich Nahrungsmittel allergieauslösender Substanzen in einem Restaurant» hat Bettina Erni die Jury des ahalaward überzeugt. Die 22-jährige Absolventin der Berner Fachhochschule (Studiengang Ernährung und Diätetik) beobachtete und untersuchte die Abläufe in einem Restaurant auf mögliche Gefahrenquellen bezüglich Allergene und auf unbeabsichtigte Verunreinigungen (Kontaminationen) beim Kochprozess. Die ihrer Arbeit zugrunde liegende Methode kann zu einem tauglichen Konzept für Restaurants weiterentwickelt werden, die sich auf die besonderen Bedürfnisse von Gästen mit Nahrungsmittelallergien spezialisieren möchten. Ein mögliches berufliches Ziel auch für die ahalaward-Preisträgerin. Zwei Studentinnen der Berner Fachhochschule (Fachgebiet Gesundheit) planen nun auf der Basis von Bettina Ernits Bachelor-Thesis weitergehende Erhebungen. Sie werden diese auf mehrere Gastronomiebetriebe ausdehnen.

Engagierte Teamarbeit

Planung und Umbau einer ausgedienten Teigwarenfabrik im emmentalischen Huttwil in ein Zentrum für die Produktion glutenfreier Nahrungsmittel (JOWA) wurde in sehr kurzer Zeit, zwischen Herbst 2010 und Frühling 2012, realisiert und von einem engagierten Projektteam geführt. Stellvertretend für dieses Team werden zwei Lebensmittelingenieurinnen mit einem ahalaward ausgezeichnet. Martina Zinsli hat als Projektleiterin den Umbau geleitet, eine Machbarkeitsstudie durchgeführt, die Bedürfnisse von Betroffenen abgeholt, sie miteinbezogen und vernetzt. Alexandra Burri hat sich auf die Entwicklung und Verfeinerung von Rezepturen glutenfreier Nahrungsmittel spezialisiert und damit Neuland betreten. Betroffene profitieren inzwischen von einem immer breiteren Sortiment an geeigneten Produkten im Detailhandel, vermehrt auch in Gastronomiebetrieben. Es sind zudem Nahrungsmittel, die gänzlich in der Schweiz produziert werden.

Beharrlich und im Alleingang

Beatriz Schreib, mit einem ahalaward 2013 für besondere Verdienste ausgezeichnet, hat dank jahrelanger Überzeugungsarbeit entscheidend daraufhin gewirkt, dass der Schweizer Detailhandel heute ein breites Angebot an glutenfreien, mehrheitlich in der Schweiz produzierten Nahrungsmitteln führt. Und das mit Erfolg. Aktiv wurde sie, als die Ärzte bei ihrer damals 5-jährigen Tochter Zöliakie diagnostizierten. Beatriz Schreib realisierte schnell: geeignete Produkte waren nur in grösseren Reformhäusern erhältlich, ganz im Gegensatz zur Situation in Spanien. Dort setzte sich die engagierte Mutter mit einem grossen Backwarenhersteller in Verbindung, um die Vertretung glutenfreier Produkte für die Schweiz zu übernehmen. Bei grossen Detailhändlern, Reformhaus- und Drogerieketten stiess sie aber über längere Zeit auf taube Ohren. Man sprach von einem «Nischenmarkt», der zu wenig Umsatz generieren würde. Monatelange Verhandlungen folgten, ohne finanzielle Absicherung. Ihre Beharrlichkeit zahlte sich aus: Ab 2004 nahm einer der grossen Schweizer Detailhändler eine Auswahl an Produkten des spanischen Backwarenherstellers ins Sortiment der grossen Stores auf. Dank Beatriz Schreibs Initiative waren sie in der Folge auch in den Läden mit kleinen Verkaufsflächen erhältlich. Informationen zu den Preisträgerinnen und prämierten Arbeiten unter http://www.presseportal.ch/go2/aha_award_Preistraegerinnen

Betroffene im Alltag unterstützen

Der ahalaward prämiert innovative, praxisorientierte Ideen und Konzepte, überzeugende Lösungen und besondere Verdienste, die für Menschen mit Allergien und Intoleranzen einen Mehrwert oder direkten Nutzen haben, sie im Umgang mit Einschränkungen unterstützen. Die Arbeiten werden von einer unabhängigen Jury beurteilt und bewertet. Der ahalaward steht unter dem Patronat des Bundesamtes für Gesundheit (BAG). Eingabefrist für

Bewerbungen ist jeweils der 30. Juni des laufenden Jahres.

Mehr Informationen zum aha!award:

http://www.presseportal.ch/go2/aha_award_mehr_infos

Kontakt:

aha! Allergiezentrum Schweiz
Annelise Lundvik (Medienverantwortliche)
annelise.lundvik@aha.ch
031 359 90 00/40
079 351 31 66

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000124/100747052> abgerufen werden.