



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.



Fortbildungsprogramm

2013

der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V.



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.



Vorwort

Liebe Interessenten,

in den mehr als 35 Jahren unseres Bestehens ist es uns gelungen, ein öffentliches Bewusstsein für die Erkrankung Zöliakie zu wecken. Wir sind Ihre kompetenten Ansprechpartner für alle Fragen rund um Zöliakie und Dermatitis herpetiformis Duhring in Deutschland.

Als Selbsthilfeorganisation verfolgen wir als primäres Ziel den Informations- und Erfahrungsaustausch von Betroffenen und Angehörigen, sowie von Fachkräften aus den Bereichen Medizin und Ernährung, Lebensmittelherstellung und -vertrieb, Hotel- und Gastronomiegewerbe.

Unser Fortbildungen, Schulungen und Seminare sind deshalb auf folgende Personengruppen zugeschnitten:

- Mitglieder und deren Angehörige (insbesondere Neubetroffene)
- Ernährungsfachkräfte
- Fachkräfte in Hotel- und Gastronomiebetrieben sowie Großküchen

Wir möchten Ihnen Hilfestellung und Unterstützung geben und Sie auf den Alltag mit Zöliakie vorbereiten. Wir helfen Ihnen, Ihre Kenntnisse im Umgang mit Zöliakiebetroffenen zu vertiefen oder Ihren Betrieb auf die wachsende Nachfrage betroffener Gäste vorzubereiten.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie alle Informationen zu unserem aktuellen diesjährigen Fortbildungsprogramm. Wir laden Sie herzlich ein, an den Schulungen und Seminaren teilzunehmen und freuen uns auf einen regen Informations- und Erfahrungsaustausch.

Ihre

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.



Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen	3
Übersicht Seminar- und Fortbildungsangebot 2013	6
Für Mitglieder und Angehörige (insbesondere Neubetroffene)	7
Für Ernährungsfachkräfte	10
Fortbildung für Fachkräfte in Hotel- und Gastronomiebetrieben sowie Großküchen ...	13
Fortbildung für Fachkräfte in Großküchen	16
Anfahrtsbeschreibungen und Anschriften	18
Hotelinformationen	20
Anmeldeformulare	22



Allgemeine Informationen

Die Seminare und Schulungen der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V. (DZG) bieten Ihnen die Möglichkeiten, sich fachlich und methodisch fortzubilden. Mit dem jeweiligen Praxisbezug werden die vermittelten Inhalte weiter gefestigt. Um einen intensiven Austausch untereinander zu gewährleisten, ist die Teilnehmerzahl begrenzt.

Genaue Angaben hierzu entnehmen Sie bitte den Detailinformationen zum jeweiligen Seminar ab Seite 7.

Zielgruppen:

Unsere Seminare und Schulungen richten sich überwiegend an folgende drei Personengruppen:

- a.) Mitglieder und Angehörige (insbesondere Neubetroffene)
- b.) Diätassistenten, Oecotrophologen, Diätetisch geschulte Köche und Ernährungsmediziner
- c.) Fachkräfte in Hotel- und Gastronomiebetrieben sowie Großküchen

Die Detailinformationen zu den angebotenen Seminaren und Schulungen finden Sie nachfolgend ab S. 6 nach o.g. Personengruppen geordnet.

Referentinnen und Referenten:

Unsere Referentinnen und Referenten zeichnen sich durch ihre fachlichen Kompetenzen und ihre langjährige praktische Erfahrung im Umgang mit der Erkrankung Zöliakie und davon Betroffenen aus. Sie bilden sich regelmäßig über neueste Erkenntnisse und Methoden fort und sind auf dem aktuellsten wissenschaftlichen Stand.

Veranstaltungsorte:

1.) Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.

Geschäftsstelle

Kupferstraße 36

70565 Stuttgart

Anfahrtsbeschreibung s. S. 18

2.) Vinsanto Kochschule
Industriestraße 25
Eingang Ruppmanstraße
70565 Stuttgart
Anfahrtsbeschreibung s. S. 21

Genauere Angaben zum Veranstaltungsort entnehmen Sie bitte den Detailinformationen zum jeweiligen Seminar.

Anmeldung:

Informationen zu den einzelnen Schulungen und Seminaren finden Sie ab S. 6 sowie auf unserer Internetseite www.dzg-online.de unter dem Punkt „Veranstaltungen“. Ihren Anmeldebogen finden Sie ab S. 22. Gerne senden wir Ihnen die Anmeldeunterlagen auch per Post zu.

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Die Anmeldungen werden nach Eingangsdatum bearbeitet.

Wartelistenregelung:

Wenn eine Schulung oder ein Seminar bereits ausgebucht ist, besteht die Möglichkeit, sich für die Warteliste vormerken zu lassen. Die Plätze werden in Reihenfolge des Anmeldedatums vergeben. Nach Freiwerden eines Platzes benachrichtigen wir Sie umgehend. Es entstehen keine Gebühren, wenn der Platz nicht wahrgenommen werden kann.

Gebühren:

Die Teilnahmegebühr beinhaltet Seminarunterlagen und Pausengetränke bzw. Verpflegung. Genauere Angaben hierzu entnehmen Sie bitte den Detailinformationen zum jeweiligen Seminar.

Vor Beginn des Seminars erhalten Sie eine Rechnung. **Bitte überweisen Sie erst dann Ihre Teilnahmegebühren.**

Teilnahmebescheinigungen:

Über Ihre Teilnahme an unseren Seminaren und Schulungen erhalten Sie eine Bescheinigung mit Angabe der absolvierten Inhalte sowie eine Bescheinigung über die gezahlte Teilnahmegebühr.



Anreise, Unterkunft, Verpflegung:

Die Teilnehmer sind für Anreise, Unterkunft und Verpflegung außerhalb des Seminars selbst verantwortlich. Als Hilfestellungen für die Planung und Organisation Ihrer Anreise und Unterkunft dienen Ihnen die Anfahrtsbeschreibungen und Hotellisten auf den Seiten 18-20. Diese stellen wir Ihnen separat mit den Unterlagen zu Ihrer Anmeldebestätigung nochmals zur Verfügung.

In Kooperation mit der Deutschen Bahn bieten wir Ihnen außerdem Sonderkonditionen an. Für nur 99 Euro fahren Sie aus ganz Deutschland nach Stuttgart und wieder zurück. Nähere Informationen zur Buchung des *Veranstaltungstickets* finden Sie auf der Seite 21. Bitte beachten Sie, dass die Kontingente jeweils begrenzt sind und eine Buchung nur telefonisch möglich ist. Eine frühzeitige Buchung wird empfohlen.



Rücktrittsbedingungen:

Sollten Sie aus dringenden Gründen Ihre Teilnahme kurzfristig (ab 14 Tage vorher) absagen müssen, behalten wir uns vor, Ihnen die anfallenden Bearbeitungsgebühren in Rechnung zu stellen.

Ausfall einer Veranstaltung/ Sonstiges:

Sollte ein Seminar oder eine Schulung aufgrund zu geringer Teilnehmerzahl oder wegen höherer Gewalt nicht stattfinden können, wird, falls bereits bezahlt, die volle Teilnahmegebühr zurückerstattet. Ein Anspruch auf Durchführung der Veranstaltung besteht nicht.

Die DZG übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden.

Hinweis:

Terminliche, inhaltliche und preisliche Änderungen behalten wir uns vor.

Bitte beachten Sie, dass personenbezogene Bezeichnungen ausschließlich aus Gründen der Lesbarkeit im Maskulinum stehen. Diese Form wird hier verallgemeinernd verwendet und bezieht sich selbstverständlich auf beide Geschlechter.



Übersicht

Seminar- und Fortbildungsangebot 2013

I. Für Mitglieder und Angehörige (insbesondere Neubetroffene)

Seminar für Neubetroffene	19.01.2013
	26.01.2013
	23.02.2013*
	23.03.2013

* die gekennzeichneten Termine sind speziell für Kinder (8-12 Jahre) und ihre Eltern vorgesehen (s. S. 8)

II. Für Ernährungsfachkräfte:

Fortbildung `Zöliakie` für Ernährungsfachkräfte Basis-Seminar inkl. Backkurs	18./19.03.2013
---	----------------

III. Für Fachkräfte in Hotel- und Gastronomiebetrieben sowie Großküchen

DZG-Schulung für Fachkräfte in Hotel- und Gastronomiebetrieben	Februar 2013
	November 2013

Weitere Termine als Inhouse-Schulung auf Anfrage.



I. Für Mitglieder und Angehörige (insbesondere Neubetroffene)

Seminar für Neubetroffene

Ziel:

Nach der Diagnose Zöliakie gestaltet sich für viele Neubetroffene der Start in einen glutenfreien Alltag häufig schwierig. Dieses Seminar soll Neubetroffenen und deren Angehörigen eine Hilfestellung für einen erfolgreichen Start geben und auf mögliche Fehlerquellen einer glutenfreien Ernährung aufmerksam machen.

Neu: In diesem Jahr bieten wir erstmals auch **Termine speziell für zöliakiebetroffene Kinder (8-12 Jahre) und ihre Eltern** an. Bitte beachten Sie hierzu die gekennzeichneten (*) Termine.

Inhalte:

- Medizinische Grundlagen
- Grundlagen der glutenfreien Ernährung
- Kontaminationsrisiken im Haushalt
- Backen mit glutenfreien Produkten
- Lebensmittelkennzeichnung
- Aufbau und Handhabung der Aufstellungen
- Hilfestellung beim Einkauf

- * Für Kinder:
 - Einkaufstraining
 - Kochen & Backen

Zielgruppe:

Neubetroffene und deren Angehörige

* neubetroffene Kinder und Jugendlichen mit ihren Eltern und Angehörigen

Teilnehmerzahl:

max. 20 Teilnehmer

mind. 8 Teilnehmer

Hinweis: Sollte die Fortbildung aufgrund zu weniger Teilnehmer nicht stattfinden können, werden wir Sie frühzeitig darüber informieren.



Termin:

Samstag, 19.01.2013

Samstag, 26.01.2013

Samstag, 23.02.2013 – mit Kindern* (8-12 Jahre)

Samstag, 23.03.2013

Seminarumfang:

1-tägig, 08:30 – ca. 17:30 Uhr

Ort:

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.

Geschäftsstelle

Kupferstraße 36

70565 Stuttgart

(s. *Anfahrtsbeschreibung S. 18*)

Gebühr:

30,00 €

In den Kosten sind Seminarunterlagen, Pausengetränke und Verpflegung enthalten.

Ansprechpartner:

DZG-Geschäftsstelle

Judith Suck

Tel.: 0711/ 45 99 81 -13

E-Mail: judith.suck@dzg-online.de



II. Für Ernährungsfachkräfte

Hinweis:

Fortbildungspunkte: Die Punktevergabe richtet sich nach den Vorgaben und Kriterien des jeweiligen Verbandes.

Fortbildung `Zöliakie` für Ernährungsfachkräfte

Basis-Seminar inkl. Backkurs

Ziel:

Neben Grundlagen zur Medizin bei Zöliakie und der Sonderform Dermatitis herpetiformis Duhring werden detaillierte Kenntnisse über die glutenfreie Ernährung, die Kennzeichnungsverordnung, Grenzwerte für glutenfreie Lebensmittel sowie psychosozialen Aspekte der Zöliakie vermittelt.

Darüber hinaus werden im Backkurs die Zubereitung glutenfreier Brot- und Backwaren praktisch geübt.

Inhalte:

- Medizinische Aspekte der Zöliakie
- Grundlagen der glutenfreien Ernährung
- Koch- und Backkurs
- Psychosoziale Aspekte der Zöliakie
- Literaturlisten
- Praxis: Backkurs

Zielgruppe:

Diätassistenten, Oecotrophologen, Diätetisch geschulte Köche und Ernährungsmediziner

Teilnehmerzahl:

max. 20 Teilnehmer

mind. 8 Teilnehmer

Termin:

Montag - Dienstag, 18. - 19.03.2013

Seminarumfang:

2-tägig, 1. Tag: 09:00 – ca. 17:00 Uhr

2. Tag: 09:00 – ca. 17:00 Uhr

Ort:

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.

Geschäftsstelle

Kupferstraße 36

70565 Stuttgart

(s. *Anfahrtsbeschreibung S. 18/ 19*)

Vinsanto Kochschule

Industriestraße 25

Eingang Ruppmanstraße

70565 Stuttgart

Gebühr:

Fortbildung inkl. Backkurs: 350,00 € zzgl. 7% MwSt.

In den Kosten sind Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke sowie Materialkosten für den Backkurs enthalten.

Ansprechpartner:

DZG-Geschäftsstelle

Stefanie Mahr

Tel.: 0711/ 45 99 81 -13

E-Mail: stefanie.mahr@dzg-online.de



III. Für Fachkräfte in Hotel- und Gastronomiebetrieben sowie Großküchen

Schulung für Fachkräfte in Hotel- und Gastronomiebetrieben, (Modul 1 & Modul 2)

Ziel:

Modul 1: „Leben mit Zöliakie – medizinische Aspekte“

Dieses Modul vermittelt das Basiswissen über die Erkrankung Zöliakie und beinhaltet grundlegende Informationen zur medizinischen Einordnung der Erkrankung, zur Symptomatik und Diagnosestellung. Ergänzend werden zusätzliche Unverträglichkeiten (Lactose, Fruktose etc.) behandelt.

Modul 2. „Die sichere glutenfreie Ernährung“

Dieses Modul baut auf den medizinischen Grundlagen auf und vermittelt den Bezug zur Praxis. Hier werden die Grundlagen der glutenfreien Ernährung aufgezeigt. Die Teilnehmer werden für das Thema „verstecktes Gluten“ sensibilisiert und über die Kennzeichnung von Lebensmitteln aufgeklärt. Mögliche Kontaminationsrisiken bei der Zubereitung und bei dem Servieren von Speisen werden aufgezeigt. Den Abschluss bilden Küchentipps mit denen es jedem Teilnehmer möglich sein sollte, ein glutenfreies Gericht zuzubereiten und zu servieren.

Inhalte:

- Medizinische Grundlagen
- Grundlagen der glutenfreien Ernährung
- Kontaminationsrisiken (Einkauf, Lagerung, Zubereitung, Service)
- Lebensmittelkennzeichnung
- Küchentipps

Zielgruppe:

Hotel- und Gastronomiebetriebe, Mitarbeiter aus den Bereichen Küche und Service, Führungskräfte

Teilnehmerzahl:

max. 20 Teilnehmer, mind. 5 Teilnehmer



Termin:

März 2013

November 2013

weitere Termine auf Anfrage

Seminarumfang:

1-tägig, 09:00 – ca. 17:15 Uhr

Ort:

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.

Geschäftsstelle

Kupferstraße 36

70565 Stuttgart (s. *Anfahrtsbeschreibung S. 18*)

Gebühr:

100,00 € zzgl. 7 % MwSt.

In den Kosten sind Seminarunterlagen, Pausengetränke und Verpflegung enthalten.

Diese Fortbildung (Modul 1 & 2) wird auch als Inhouse-Fortbildung bei Ihnen vor Ort angeboten.

Kosten: 600,00 € zzgl. MwSt., Materialkosten Reise- und Übernachtungskosten für die Referenten.

Die Betriebe erhalten hierbei auch die Möglichkeit, sich zertifizieren zu lassen.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Ansprechpartnerin.

Ansprechpartner:

DZG-Geschäftsstelle

Judith Suck

Tel.: 0711/ 45 99 81 -13

E-Mail: judith.suck@dzg-online.de

Fortbildung für Fachkräfte in Großküchen (Modul 1 & Modul 2)

Ziel:

Modul 1: „Leben mit Zöliakie – medizinische Aspekte“

Dieses Modul vermittelt das Basiswissen über die Erkrankung Zöliakie und beinhaltet grundlegende Informationen zur medizinischen Einordnung der Erkrankung, zur Symptomatik und Diagnosestellung. Ergänzend werden zusätzliche Unverträglichkeiten (Lactose, Fruktose etc.) behandelt.

Modul 2: „Die sichere glutenfreie Ernährung“

Dieses Modul baut auf den medizinischen Grundlagen auf und vermittelt den Bezug zur Praxis. Hier werden die Grundlagen der glutenfreien Ernährung aufgezeigt. Die Teilnehmer werden für das Thema „verstecktes Gluten“ sensibilisiert und über die Kennzeichnung von Lebensmitteln aufgeklärt. Mögliche Kontaminationsrisiken bei der Zubereitung und bei dem Servieren von Speisen werden aufgezeigt. Den Abschluss bilden Küchentipps mit denen es jedem Teilnehmer möglich sein sollte, ein glutenfreies Gericht zuzubereiten und zu servieren.

Die Inhalte werden auf die individuelle Zielgruppe abgestimmt.

Inhalte:

- Medizinische Grundlagen
- Grundlagen der glutenfreien Ernährung
- Kontaminationsrisiken (Einkauf, Lagerung, Zubereitung, Service)
- Lebensmittelkennzeichnung
- Küchentipps

Zielgruppe:

Ganztagsschulen, Catering-Unternehmen, Großküchen, Senioreneinrichtungen

Teilnehmerzahl:

max. 20 Teilnehmer, mind. 5 Teilnehmer



Termin:

Termine auf Anfrage

Seminarumfang:

1-tägig

Ort:

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.

Geschäftsstelle

Kupferstraße 36

70565 Stuttgart (s. *Anfahrtsbeschreibung S. 18*)

Gebühr:

Diese Fortbildung (Modul 1 & 2) wird als Inhouse-Schulung angeboten.

Kosten: 600,00 € zzgl. MwSt., Materialkosten, Reise- und Übernachtungskosten für die Referenten.

Die Betriebe erhalten hierbei auch die Möglichkeit, sich zertifizieren zu lassen.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Ansprechpartnerin (s.u.).

Ansprechpartner:

DZG-Geschäftsstelle

Judith Suck

Tel.: 0711/ 45 99 81 -12

E-Mail: judith.suck@dzg-online.de

Anfahrtsbeschreibung:

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.

Geschäftsstelle

Kupferstraße 36

70565 Stuttgart

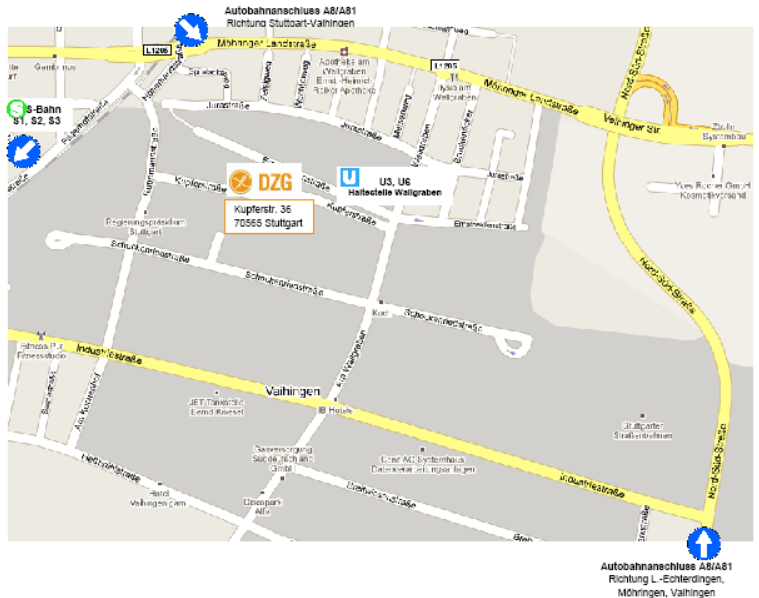
Anfahrtsbeschreibung & Lageplan



Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
Kupferstraße 36
D-70565 Stuttgart-Vaihingen
Tel.: 0711 – 45 99 81 - 0
Fax: 0711 – 45 99 81 - 50
info@dzg-online.de
www.dzg-online.de

Verkehrsanbindungen

Autobahn A8/A81 Stuttgart-Vaihingen
Flughafen Stuttgart 5 km
Messe Stuttgart 5 km
U-Bahn U1/U3/U6
S-Bahn S1/S2/S3



ÖPNV:

Aktuelle Fahrplaninformationen finden Sie unter:

www.vvs.de

Anfahrtsbeschreibung:

Vinsanto Kochschule

Industriestraße 25

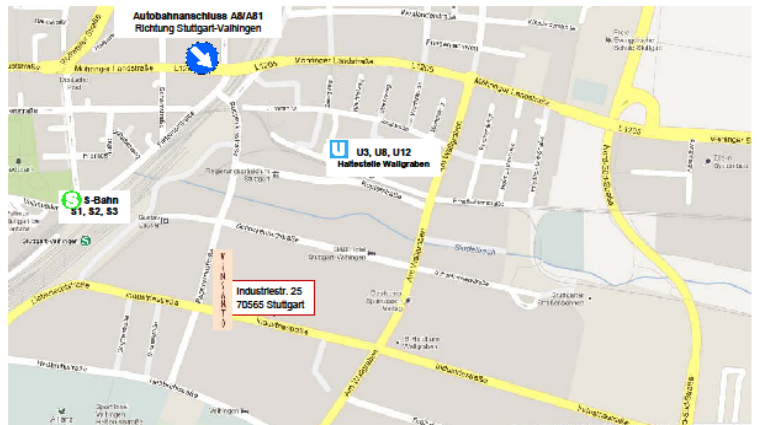
Eingang über Ruppmannstraße

70565 Stuttgart

Anfahrtsbeschreibung & Lageplan



VINSANTO
Erebniskochen & private Kochschule
Industriestraße 25
Eingang Ruppmannstraße
D-70565 Stuttgart-Vaihingen
Tel.: 0711 – 700 97 40
info@vinsanto.de
www.vinsanto.de



Verkehrsverbindungen

Autobahn AB/A81 Stuttgart-Vaihingen
Flughafen Stuttgart 5 km
Messe Stuttgart 5 km
U-Bahn U1/U2
S-Bahn S1/S2/S3

ÖPNV-Anbindung ab Stuttgart Hbf.:

mit der S-Bahn S1, S2 oder S3
(Richtung Vaihingen, Flughafen,
Filderstadt)
mit der Stadtbahn U1 oder U3
bis zur Haltestelle „Vaihingen (Bahnhof)“
Dauer: ca. 20 min.

Autobahnanschluss AB/A81
Richtung L.-Echterdingen,
Möhringen, Vaihingen

ÖPNV:

Aktuelle Fahrplaninformationen finden Sie unter:

www.vvs.de



Hotels:

Nachfolgend finden Sie eine Übersicht über Hotels im Umkreis des Veranstaltungsortes: **Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V., Geschäftsstelle**

IB Hotel Am Wallgraben

Am Wallgraben 119
70565 Stuttgart-Vaihingen
Tel.: 0711/ 7876-100

ib-hotel-stuttgart@internationaler-bund.de
www.hotelamwallgraben.de

Kosten: EZ ab 65 €

Entfernung zum Veranstaltungsort: 0,5 km
Glutenfreies Frühstück auf Anfrage möglich;

Hotel Neotel Stuttgart

Vaihinger Straße 151
70567 Stuttgart
Tel.: 0711/ 781 40

info@hotel-neotel.de
www.hotel-neotel.de

Kosten: EZ ab 74 €

Entfernung zum Veranstaltungsort: 1,2 km

Pullman Stuttgart Fontana

Vollmoellerstrasse 5
70563 Stuttgart
Tel.: 0711/ 7300

h5425@accor.com
www.accorhotels.com

Kosten: EZ ab 99 €

Entfernung zum Veranstaltungsort: 1,3 km

B&B Hotel Stuttgart-Vaihingen

Schockenriedstraße 33
70565 Stuttgart
Tel.: 0711/ 220 95-0

Stuttgart-vaihingen@hotelbb.com
www.hotelbb.de

Kosten: EZ ab 52 €

Entfernung zum Veranstaltungsort: 0,5 km

Diese Hotels empfehlen wir den Teilnehmern der Seminare und Fortbildungen, die in der Geschäftsstelle der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V. stattfinden, v.a. den Teilnehmern an der Fortbildung für Ernährungsfachkräfte (Basis-Seminar, Tag 1 & Aufbau-Seminar, Tag 3).

**BAHN****Informationen Veranstaltungsticket****Gut für die Umwelt. Bequem für Sie. Mit der Bahn ab 99,- Euro zu Ihrer Veranstaltung der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V.**

Mit dem Kooperationsangebot der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V. und der Deutschen Bahn reisen Sie entspannt und sicher zu Ihrer Veranstaltung. Mit Ihrem Umstieg auf die Bahn helfen Sie unserer Umwelt und tragen zum Klimaschutz bei.

Der Preis für Ihr Veranstaltungsticket zur Hin- und Rückfahrt* beträgt:

- **2. Klasse 99,- Euro**
- **1. Klasse 159,- Euro**

Dieses Angebot gilt für alle Kongress- und Seminarveranstaltungen der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V. im Jahr 2012.

Buchen Sie Ihre Reise telefonisch unter der Service-Nummer **+49 (0)1805 - 31 11 53**** mit dem Stichwort „**Deutsche Zöliakie**“ und halten Sie Ihre Kreditkarte zur Zahlung bereit.

Ihre Preisvorteile gegenüber dem Normalpreis in der 2. Klasse***: z. B. auf der Strecke (Hin- und Rückfahrt)			Normalpreis	Preis Veranstaltungsticket	Preisvorteil
Stuttgart	↔	Hannover	226 €	99 €	127 €
Frankfurt/M	↔	München	182 €	99 €	83 €
München	↔	Leipzig	178 €	99 €	79 €
Düsseldorf	↔	Frankfurt/M	150 €	99 €	51 €
Hamburg	↔	Berlin	140 €	99 €	41 €

Die Deutsche Zöliakie und die Deutsche Bahn wünschen Ihnen eine gute Reise!

* Vorausbuchungsfrist mindestens 3 Tage. Mit Zugbindung und Verkauf, solange der Vorrat reicht. Umtausch und Erstattung vor dem 1. Geltungstag 15 €, ab dem 1. Geltungstag ausgeschlossen. Gegen einen Aufpreis von 30 € sind innerhalb Deutschlands auch vollflexible Fahrkarten (ohne Zugbindung) erhältlich.

** Die Hotline ist Montag bis Samstag von 8:00 - 21:00 Uhr erreichbar, die Telefonkosten betragen 14 Cent pro Minute aus dem deutschen Festnetz, maximal 42 Cent pro Minute aus den Mobilfunknetzen.

*** Preisänderungen vorbehalten. Angaben ohne Gewähr.



Anmeldeformular

Anmeldeschluss: 10.12.2012

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
Frau Judith Suck
Kupferstraße 36
70565 Stuttgart

Telefon: 0711 / 45 9981-13
Telefax: 0711 / 45 9981-50
E-Mail: judith.suck@dzg-online.de

Seminar für Neubetroffene

Am Seminar für Neubetroffene **am 19.01.2013 in Stuttgart**

nehme ich teil mit ____ Erwachsenen
Bitte Anzahl eintragen.

Mitgliedsnummer: _____

Diagnose seit: _____

Name: _____

Straße: _____

PLZ/ Ort: _____

Tel./ Fax: _____

E-Mail: _____

Lebensmittelunverträglichkeiten (bitte bei Anmeldung unbedingt eintragen):

glutenfrei

lactosefrei

vegetarisch

Sonstiges –

Bitte nennen Sie die Lebensmittel, die Sie nicht vertragen:

Ort, Datum

Unterschrift



Anmeldeformular

Anmeldeschluss: 10.12.2012

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
Frau Judith Suck
Kupferstraße 36
70565 Stuttgart

Telefon: 0711 / 45 9981-13
Telefax: 0711 / 45 9981-50
E-Mail: judith.suck@dzg-online.de

Seminar für Neubetroffene

Am Seminar für Neubetroffene **am 26.01.2013 in Stuttgart**

nehme ich teil mit ____ Erwachsenen
Bitte Anzahl eintragen.

Mitgliedsnummer:

Diagnose seit:

Name:

Straße:

PLZ/ Ort:

Tel./ Fax:

E-Mail:

Lebensmittelunverträglichkeiten (bitte bei Anmeldung unbedingt eintragen):

glutenfrei

lactosefrei

vegetarisch

Sonstiges –

Bitte nennen Sie die Lebensmittel, die Sie nicht vertragen:

Ort, Datum

Unterschrift



Anmeldeformular

Anmeldeschluss: 15.01.2013

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
Frau Judith Suck
Kupferstraße 36
70565 Stuttgart

Telefon: 0711 / 45 9981-13
Telefax: 0711 / 45 9981-50
E-Mail: judith.suck@dzg-online.de

Seminar für Neubetroffene – mit Kindern

Am Seminar für Neubetroffene **am 23.02.2013 in Stuttgart**

nehme ich teil mit ____ Erwachsenen und ____ Kindern
Bitte Anzahl eintragen.
Alter Kind(er): ____

Mitgliedsnummer: _____

Diagnose seit: _____

Name: _____

Straße: _____

PLZ/ Ort: _____

Tel./ Fax: _____

E-Mail: _____

Lebensmittelunverträglichkeiten (bitte bei Anmeldung unbedingt eintragen):

glutenfrei

lactosefrei

vegetarisch

Sonstiges –

Bitte nennen Sie die Lebensmittel, die Sie nicht vertragen:

Ort, Datum

Unterschrift



Anmeldeformular

Anmeldeschluss: 31.01.2013

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
Frau Judith Suck
Kupferstraße 36
70565 Stuttgart

Telefon: 0711 / 45 9981-13
Telefax: 0711 / 45 9981-50
E-Mail: judith.suck@dzg-online.de

Seminar für Neubetroffene

Am Seminar für Neubetroffene **am 23.03.2013 in Stuttgart**

nehme ich teil mit ____ Erwachsenen
Bitte Anzahl eintragen.

Mitgliedsnummer:

Diagnose seit:

Name:

Straße:

PLZ/ Ort:

Tel./ Fax:

E-Mail:

Lebensmittelunverträglichkeiten (bitte bei Anmeldung unbedingt eintragen):

glutenfrei

lactosefrei

vegetarisch

Sonstiges –

Bitte nennen Sie die Lebensmittel, die Sie nicht vertragen:

Ort, Datum

Unterschrift



Anmeldeformular

Anmeldeschluss: 05.02.2013

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
Frau Stefanie Mahr
Kupferstraße 36
70565 Stuttgart

Telefon: 0711 / 45 9981-12
Telefax: 0711 / 45 9981-50
E-Mail: stefanie.mahr@dzg-online.de

Fortbildung `Zöliakie` für Ernährungsfachkräfte

An der Fortbildung `Zöliakie` für Ernährungsfachkräfte **von 18. bis 19.03.2013 in Stuttgart**

nehme ich teil

Name:

Straße:

PLZ/ Ort:

Tel./ Fax:

E-Mail:

Die Teilnahmebedingungen der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e. V. erkenne ich an.

Bei Angabe meiner E-Mail Adresse bin ich damit einverstanden, dass ich weitere Unterlagen per E-Mail erhalte.

Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten an die anderen Teilnehmer, z.B. zur Gründung einer Fahrgemeinschaft, weiter gegeben werden dürfen.

- Ja Nein

Ort, Datum

Unterschrift



Anmeldeformular

Anmeldeschluss: Februar 2013

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
Frau Judith Suck
Kupferstraße 36
70565 Stuttgart

Telefon: 0711 / 45 9981-13
Telefax: 0711 / 45 9981-50
E-Mail: judith.suck@dzg-online.de

Schulung für Fachkräfte in Hotel- und Gastronomiebetrieben sowie Großküchen

An der Schulung für Hotel und Gastronomie **im März 2013 in Stuttgart**

nehme ich/ nehmen wir teil mit ____ Teilnehmern *Bitte Anzahl eintragen.*

Unternehmen:

Name:

Straße:

PLZ/ Ort:

Tel./ Fax:

E-Mail:

Lebensmittelunverträglichkeiten (bitte bei Anmeldung unbedingt eintragen):

glutenfrei

lactosefrei

vegetarisch

Sonstiges –

Bitte nennen Sie die Lebensmittel, die Sie nicht vertragen:

Ort, Datum

Unterschrift

Die Teilnahmegebühr beträgt 100,00 € zzgl. 7% MwSt. In den Kosten sind Schulungsunterlagen,
Pausengetränke und Verpflegung enthalten.



Anmeldeformular

Anmeldeschluss: Oktober 2013

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
Frau Judith Suck
Kupferstraße 36
70565 Stuttgart

Telefon: 0711 / 45 9981-13
Telefax: 0711 / 45 9981-50
E-Mail: judith.suck@dzg-online.de

Schulung für Fachkräfte in Hotel- und Gastronomiebetrieben sowie Großküchen

An der Schulung für Hotel und Gastronomie **im November 2013 in Stuttgart**

nehme ich/ nehmen wir teil mit ____ Teilnehmern *Bitte Anzahl eintragen.*

Unternehmen:

Name:

Straße:

PLZ/ Ort:

Tel./ Fax:

E-Mail:

Lebensmittelunverträglichkeiten (bitte bei Anmeldung unbedingt eintragen):

glutenfrei

lactosefrei

vegetarisch

Sonstiges –

Bitte nennen Sie die Lebensmittel, die Sie nicht vertragen:

Ort, Datum

Unterschrift

Die Teilnahmegebühr beträgt 100,00 € zzgl. 7% MwSt. In den Kosten sind Schulungsunterlagen, Pausengetränke und Verpflegung enthalten.



Impressum:

Herausgegeben von der

Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V.

Kupferstraße 36

70565 Stuttgart

Telefon: 0711/ 45 99 81 - 0

Telefax: 0711/ 45 99 81 - 50

E-Mail: info@dzg-online.de

Internet: www.dzg-online.de