



Allergenkennzeichnung für lose Ware – Möglichkeiten der Umsetzung

Februar 2015

Allergenkennzeichnung für lose Ware – Möglichkeiten der Umsetzung

Im Moment in aller Munde ist die neue Allergenkennzeichnung für lose Ware – ausgelöst durch die Änderungen, die die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) mit sich bringt. Diese Änderungen müssen verpflichtend ab dem 13. Dezember 2014 umgesetzt werden.

Wo bisher eine Information zu allergenen Zutaten nur für verpackte Ware erforderlich war, sind nun auch beispielsweise die Gastronomie und auch der Großverbraucherbereich betroffen.

Viele Fragen tun sich auf....

Das Tagesseminar gibt einen Überblick über die momentanen Rechtsgrundlagen, betrachtet die kennzeichnungspflichtigen Allergene genauer und zeigt innerbetriebliche Möglichkeiten zur Umsetzung der neuen Informationspflicht auf.

Das Seminar richtet sich neben Ernährungsfachkräften an Köche, Küchenmeister, Diätetisch geschulte Köche, Diätköche (IHK), Restaurantfachfrauen/ Restaurantfachmänner, Hauswirtschaftliche Fachkräfte sowie weitere interessierte Berufsgruppen.

Inhalte

- Rechtliche Grundlagen
- Abgrenzung Allergie und Intoleranz
- Die 14 Hauptallergene gemäß LMIV
- Allergenmanagement im Betrieb
- Umgang mit dem (allergischen) Gast
- Workshopelement: „Vom Etikett/ Von der Spezifikation auf den Speiseplan“

Termin	7. Februar 2015
Zeit	10.00 – 17.45 Uhr
Seminarort	Alfried-Krupp Krankenhaus Olympiastützpunkt Rhein-Ruhr Wittekindstr. 62 45131 Essen
Kosten	180 € (inkl. Pausengetränke) Ermäßigt für Partner der ESG sowie Mitglieder von VFED, VDD, FET, VDOE, DGE und QUETHEB
Teilnehmer	max. 20 Personen
Anmeldeschluss	10.01.2015

Dieses Seminar umfasst 8 Unterrichtseinheiten
à 45 min.

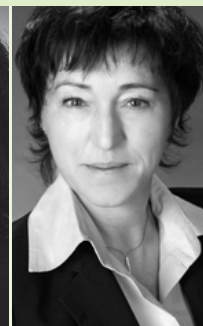
Referentinnen

Sonja Beste

staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin

Manuela Steinröder

Köchin und staatlich geprüfte Lebensmitteltechnikerin



Anmeldung

Hiermit melde ich mich verbindlich zu folgendem/n Seminar/en an:

Kürzel	Seminartitel	Datum	Ort	
FP	Präsentieren, Moderieren, Kurse und Seminare kreativ gestalten	17.01.2015	Chemnitz	<input type="checkbox"/>
FAK	<i>Der Kunde im Mittelpunkt</i> – Wie Sie als Ernährungsfachkraft erfolgreich Akquise betreiben	31.01.-01.02.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FB	Ernährung im Kontext der bariatrischen Chirurgie	21.-22.02.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FS	<i>Erfolgreich selbstständig arbeiten</i> – Unternehmen effizient gründen und führen	07.-08.03.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FA	Grundlagen der interdisziplinären Allergieberatung	14.-15.03.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FK	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i> – Ernährung bei Krebserkrankungen	28.-29.03.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FN	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i> – Nahrungsmittelunverträglichkeiten	18.-19.04.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FED	<i>Kaloriensparen ohne Hunger:</i> Das Energiedichte-Prinzip in Theorie und Praxis	25.04.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FBG	<i>Gesunde Mitarbeiter in gesunden Unternehmen</i> – Betriebliche Gesundheitsförderung erfolgreich umsetzen	30.-31.05.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FD	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i> – Therapie bei Diabetes mellitus	13.-14.06.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FM	Den Mangel im Überfluss erkennen und beheben	20.-21.06.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FSB	<i>Schwere leichter bewegen</i> – Wie Sie Übergewichtige zu mehr Aktivität motivieren	27.-28.06.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FC	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i> – Chronisch entzündliche Darmerkrankungen: Morbus Crohn und Colitis ulcerosa	25.07.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FGM	<i>Von der Schulcafeteria bis zum Betriebsrestaurant</i> – Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung durch effektive Beratung optimieren	29.08.2015	Chemnitz	<input type="checkbox"/>
FEP	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i> – Enterale und parenterale Ernährung	12.09.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FL	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i> – Wenn das zentrale Organ des Stoffwechsels streikt: Ernährung bei Lebererkrankungen	26.09.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FEE	<i>Für den ersten Eindruck gibt es keine zweite Chance</i> – Sicher im Auftreten, erfolgreich im Beruf	17.-18.10.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FDP	<i>Praxisseminar:</i> Fallbeispiele aus der Diabetes-Beratung	31.10.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FSE	<i>Stressmanagement und Ernährung</i> – Gesund und leistungsfähig trotz hoher Belastung	07.11.2015	Essen	<input type="checkbox"/>
FSC	<i>Eat to win</i> – Ernährungscoaching im Sport	14.-15.11.2015	Essen	<input type="checkbox"/>

Anmeldung

Persönliche Daten

Name, Vorname*

Straße, Hausnummer*

Postleitzahl, Wohnort*

Telefon*

E-Mail*

Berufsbezeichnung

Tätigkeit angestellt selbstständig sonstiges

Tätigkeitsschwerpunkt

Ich bin Mitglied des VDD VFED FET VDOE DGE QUETHEB Sonstige

Wie sind Sie auf das Seminar aufmerksam geworden?

Rechnungsadresse, falls abweichend

Arbeitgeber

Straße, Hausnummer

Postleitzahl, Ort

Bildung von Fahrgemeinschaften

Ich bin damit einverstanden, dass mein Wohnort und meine E-Mail-Adresse zur Bildung von Fahrgemeinschaften vor Beginn des Seminars an andere Teilnehmer weitergegeben werden.

Hiermit erkenne ich die Anmelde- und Rücktrittsbedingungen der ESG-Akademie an.

Datum, Ort

Unterschrift

* Pflichtangaben

Anmeldung per Post, Fax oder E-Mail bitte an:



Ernährung · Sport- & Gesundheitsmanagement

ESG Institut für Ernährung, Sport- und Gesundheitsmanagement GmbH
 ESG – Institut für Ernährung · Ursula GirreBer, Dipl. Oec. troph. Frankenstr. 280 · 45134 Essen
 Fax. 0201 - 439 52 99 - 44 · E-Mail. info@esg-akademie.de