



Allergenkennzeichnung für lose Ware – Möglichkeiten der Umsetzung

März 2016

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	5. März 2016
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 und DGE
Teilnehmer	max. 20 Personen
Anmeldeschluss	05.02.2016

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:

<i>Kürzel</i>	<i>Seminartitel</i>	<i>Datum</i>	
FZ	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung – Ernährungstherapie bei Zöliakie</i>	27.02.2016	<input type="checkbox"/>
FAG	<i>Allergenkennzeichnung für lose Ware – Möglichkeiten der Umsetzung</i>	05.03.2016	<input type="checkbox"/>
FN	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung – Nahrungsmittelunverträglichkeiten</i>	12.-13.03.2016	<input type="checkbox"/>
FK	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung – Ernährung bei Krebserkrankungen</i>	19.-20.03.2016	<input type="checkbox"/>
FSW	Ernährung in Schwangerschaft, Stillzeit und für Säuglinge	09.04.2016	<input type="checkbox"/>
FBG	<i>Gesunde Mitarbeiter in gesunden Unternehmen – Betriebliche Gesundheitsförderung erfolgreich umsetzen</i>	16.-17.04.2016	<input type="checkbox"/>
FCO	<i>Coachingmethoden in Gesprächen nutzen – Mit Coachingelementen zum Gesprächserfolg</i>	21.05.2016	<input type="checkbox"/>
FB	Ernährung im Kontext der bariatrischen Chirurgie	04.-05.06.2016	<input type="checkbox"/>
FNI	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung – Ernährungstherapie bei Niereninsuffizienz</i>	18.06.2016	<input type="checkbox"/>
FEP	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung – Enterale und parenterale Ernährung</i>	02.-03.07.2016	<input type="checkbox"/>
FC	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung – Chronisch entzündliche Darmerkrankungen</i>	16.07.2016	<input type="checkbox"/>
FS	Essen und Trinken mit Genuss – auch im hohen Alter	03.09.2016	<input type="checkbox"/>
FSB	<i>Schwere leichter bewegen – Wie Sie Übergewichtige zu mehr Aktivität motivieren</i>	10.-11.09.2016	<input type="checkbox"/>
FED	<i>Kalorien sparen ohne Hunger: Das Energiedichte-Prinzip in Theorie und Praxis</i>	24.09.2016	<input type="checkbox"/>
FV	<i>Vegane Ernährung im Beratungsalltag – Möglichkeiten und Grenzen der rein pflanzlichen Ernährung</i>	08.10.2016	<input type="checkbox"/>
FD	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung – Therapie bei Diabetes mellitus</i>	29.-30.10.2016	<input type="checkbox"/>
FGM	Schulungsseminar zum „ESG-Gewichtsmanagement“	05.-06.11.2016	<input type="checkbox"/>
FDE	<i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung – Essen vergessen – Ernährung bei Demenz</i>	12.11.2016	<input type="checkbox"/>
FCS	<i>Eat to win – Ernährungscoaching im Sport</i>	18.-19.11.2016 (Fr + Sa)	<input type="checkbox"/>

Alle Veranstaltungen finden in Essen statt.

Anmeldung

Persönliche Daten

Name, Vorname*	<input type="text"/>
Straße, Hausnummer*	<input type="text"/>
Postleitzahl, Wohnort*	<input type="text"/>
Telefon*	<input type="text"/>
E-Mail*	<input type="text"/>
Berufsbezeichnung	<input type="text"/>
Tätigkeit	<input type="checkbox"/> angestellt <input type="checkbox"/> selbstständig <input type="checkbox"/> sonstiges <input type="text"/>
Tätigkeitsschwerpunkt	<input type="text"/>
Ich bin Mitglied des	<input type="checkbox"/> VDD <input type="checkbox"/> VFED <input type="checkbox"/> FET <input type="checkbox"/> VDOE <input type="checkbox"/> DGE <input type="checkbox"/> QUETHEB <input type="checkbox"/> Sonstige <input type="checkbox"/>
Wie sind Sie auf das Seminar aufmerksam geworden?	<input type="text"/>

Rechnungsadresse, falls abweichend

Arbeitgeber	<input type="text"/>
Straße, Hausnummer	<input type="text"/>
Postleitzahl, Ort	<input type="text"/>

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:



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