

## Allergenkennzeichnung und -management in der Gemeinschaftsverpflegung



**Termin:** Fr. 27. Mai 2016

**Zeit:** 10.00 - 17.30 Uhr (8 UE)

**Ort:** Gut Karlshöhe, Karlshöhe 60d, 22175 Hamburg

**Kosten:** 190 € / 170 € ermäßigt für VDOE-, QUETHEB-, VDD-, VFED und FET-Mitglieder (inkl. Seminarverpflegung)

**Referentin:** Dipl. oec. troph. Rowena Alber

Langjährige Erfahrungen als Qualitäts- und Hygienebeauftragte in der Gemeinschaftsverpflegung, wissenschaftliche Mitarbeiterin im Fachbereich Gemeinschaftsverpflegung an der HAW Hamburg, freiberufliche Beraterin für Qualitäts- und Hygienemanagement für Lebensmittelbetriebe und Ernährungsberatung in einer Mutter-Kind-Kur-Einrichtung.

### Ziel:

Sind Sie schon fit mit der Allergenkennzeichnung auf den Speisenplänen und den Auskünften für die Tischgäste? Für Gäste und Kunden bedeutet die Allergenkennzeichnung eine hohe Transparenz und Sicherheit bei der Speisenauswahl. Die Umsetzung im Alltag stellt die Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung jedoch häufig vor große Aufgaben: Wie können z.B. Informationen, Verständlichkeit und Übersichtlichkeit auf dem Speisenplan miteinander vereinbart werden? Sie erhalten in diesem Seminar einen Überblick über die Anforderungen der Speisenkennzeichnung sowie das nötige Handwerkzeug, um die Allergenkennzeichnung entsprechend der Lebensmittelinformationsverordnung in Ihren Speisenplan zu integrieren.

### Zielgruppe:

Diätassistenten/innen, Hauswirtschaftsleitungen und Küchenleitungen aus der Gemeinschaftsverpflegung, die ihre Kenntnisse zum Thema Deklaration von Speisekarten erweitern möchten.

### Inhalt:

- Überblick über Allergene in Lebensmitteln (z.B. Vorkommen und Auswirkungen bei Allergikern)
- Allergenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung: Allergene identifizieren und vermeiden
- Anforderungen an die Speisenplanung und Lebensmittelauswahl
- Leicht verständliche Kennzeichnung von Allergenen entsprechend der Lebensmittelinformationsverordnung
- Optimale Gestaltung von informativen Speisekarten
- Reflexion von mitgebrachten Speisenplänen bzw. Buffetbeschilderungen und weiteren aktuellen Beispielen
- Leitfaden zur Optimierung der Deklaration auf der Speisekarte

VDOE: Anerkannt für Baustein Management im Rahmen des Zertifikats: 1 Tag

QUETHEB: 2 P Modul F · VDD: 8 Punkte · VFED: 8 Punkte