

# Allergenmanagement – Allergene ausweisen und vieles mehr!

## Seminar-Ziel:

Ob im Betrieb, in der Kita, in der Schule oder in der Patientenverpflegung: Ein effektives Allergenmanagement ist unverzichtbar, denn seit 2014 gilt die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) EU-weit. Mit der LMIV entstehen auch in den Küchen der Gemeinschaftsverpflegung neue Herausforderungen, die es zu meistern gilt. Für alle Speisen müssen Allergeninformationen zu 14 allergenen Zutaten bereitgestellt werden.

In dem Seminar werden die Inhalte der LMIV erläutert und die Konsequenzen für die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie dargestellt. Sie erhalten Kenntnisse über die Durchführung der Allergeninformation und die Art und Weise der Weitergabe an den Tischgast. Weiterhin werden die Grundlagen zum Thema Allergien und Unverträglichkeiten näher erklärt.

## Seminar-Inhalt:

- Hintergrundinformation zur Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- Was Sie über Allergien und Unverträglichkeiten wissen sollten
- Allergenkennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Betriebsbesichtigung

## Zielgruppe:

Hauptzielgruppen sind Betriebsleiter/-innen, Küchenleiter/-innen, Hauswirtschaftsleiter/-innen, Köche/Köchinnen

## Wann empfehlen wir Ihnen das Seminar?

Wenn Sie Ihre Kenntnisse zum Thema Allergenkennzeichnung im Rahmen der LMIV auffrischen oder vertiefen möchten.



## Referentinnen:

Kerstin Riedel

Diplom-Oecotrophologin

Ernährungsberaterin für Unternehmen  
und Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Nicole Norda

B. Sc. Oecotrophologie

Ernährungsberaterin für Unternehmen

## Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

**12.3.2020**

10:00 – 15:30 Uhr

## Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen  
Sonderpreis von 75,00 Euro zzgl.  
MwSt., für Interessenten berechnen  
wir 170,00 Euro zzgl. MwSt.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 42.