

# Allergenmanagement – Allergene ausweisen und vieles mehr!

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Seit dem 13. Dezember 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. Weiterhin werden die Grundlagen zum Thema Allergien und Unverträglichkeiten näher erklärt.

- Inhalte der LMIV – Was ist relevant?
- 14 Allergene ausweisen und vieles mehr
- Was Sie über Allergien und Unverträglichkeiten wissen sollten
- Guter Gastgeber – Umgang mit Betroffenen
- Allergenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen das Seminar?

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

## Für wen eignet sich das Seminar?

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

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referentinnen:

Kerstin Riedel

Diplom-Oecotrophologin,  
Ernährungsberaterin für Unternehmen  
und Werkstätten für Menschen mit  
Behinderungen

Nicole Plagemann

B. Sc. Oecotrophologie,  
Junior-Ernährungsberaterin

### Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

26.02.2019

21.11.2019

10:00 – 15:30 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten  
einen Sonderpreis von  
119,00 Euro zzgl. MwSt.,  
für Interessenten berechnen wir  
199,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei  
Buchung bis 6 Wochen vor  
Seminarbeginn.



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.