

Bereich: soziale Einrichtungen

Thema: Wege durch den Kennzeichnungsdschungel auf Speisekarten, inkl. Allergenen

Zielgruppe: Verpflegungsverantwortliche, Hauswirtschaftsleiter/innen, Hygienebeauftragte, Küchen-, Heimleiter

Ziele / Inhalte:

Ab 13. Dezember 2014 müssen die Vorschriften zur Allergenkennzeichnung auf Speiseplänen endgültig in allen Betrieben umgesetzt sein. Dieses Seminar reflektiert die aktuellen Anforderungen der Kennzeichnung von Speisen auf Speisekarten und speziell der Allergene. Besonders in Einrichtungen zur Betreuung von Kindern und Jugendlichen wachsen die Anforderungen an den professionellen Umgang mit dieser Problematik ständig an. Praxisorientiert wird besprochen, wie die Kennzeichnung zu erfolgen hat und was im praktischen Arbeitsalltag alles zu berücksichtigen ist. Schwerpunkte sind: Rechtsvorschriften zur Speisekennzeichnung auf Speisekarten und Aushängen, Unterscheid zwischen Lebensmittelallergie und -intoleranz, Symptome und Maßnahmen, Gefährdungspotentiale, Erkennen in Lebensmitteln enthaltener Allergene und die rechtssichere Kennzeichnung.

Katalog-Nr: A/15/41

Ansprechpartnerin: Maria Schommler

Termin: 02.11.2015 (8 UE)

Uhrzeit: 09:00 - 16:30 Uhr

Veranstaltungsort:

Diakonisches Bildungszentrum Mecklenburg-Vorpommern gGmbH,
Apothekerstraße 48, 19055 Schwerin

Gebühr: 180,00 €

ermäßigte Gebühr: 144,00 €

Anmeldung über: Geschäftsstelle Schwerin

Dozent/-in: Sascha Kühnau

Dipl. Ökotrophologe (FH) und Koch für alle Fälle, Schulung und Beratung Berlin

Anmeldungen:

Diakonisches Bildungszentrum Mecklenburg-Vorpommern gGmbH,
Apothekerstraße 48, 19055 Schwerin

Tel. 0385 / 5006159

Fax. 0385 / 5006300

info@diakonisches-bildungszentrum.de