

# ***Der Weg durch den Kennzeichnungsdschungel***

## ***Was in der Praxis berücksichtigt werden muss***

Die Kennzeichnung von Speisen ist in vielen Betrieben regelmäßig ein Thema, das Fragen aufwirft. Seit dem 13. Dezember 2014 müssen die Vorschriften zur Allergen Kennzeichnung auf Speiseplänen endgültig in allen Betrieben umgesetzt sein. Dieses Seminar reflektiert die aktuellen und zukünftigen Anforderungen der Kennzeichnung von Speisen auf Speisekarten und speziell der Allergene.

Besonders in Einrichtungen zur Betreuung von Kindern und Jugendlichen, aber auch in anderen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen wachsen die Anforderungen an den professionellen Umgang mit dieser Problematik ständig. Hier müssen sich hauswirtschaftliche Fachkräfte als kompetente Ansprechpartner auch für alle anderen Berufsgruppen erweisen.

Praxisorientiert wird besprochen, wie die Kennzeichnung zu erfolgen hat und was im praktischen Arbeitsalltag alles zu berücksichtigen ist

### **Schwerpunkte**

- ☞ Rechtsvorschriften zur Speisekenzeichnung auf Speisekarten und Aushängen
- ☞ Der Unterschied zwischen Lebensmittelallergie und -intoleranz
- ☞ Gefährdungspotentiale von Allergenen in Lebensmitteln erkennen
- ☞ Rechtssichere Kennzeichnung

<b>Zielgruppe</b>	Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte
<b>Termine</b>	Mittwoch, 06. September 2017 in Frankfurt
<b>Uhrzeit</b>	09.30 bis 17.00 Uhr
<b>Anmeldung</b>	Eine schriftliche Anmeldung ist erforderlich. Bitte beachten Sie unsere AGBs. E-Mail: <a href="mailto:info@pariserve.de">info@pariserve.de</a> / Fax: 0431 53738-999
<b>Referent</b>	Sascha Kühnau
<b>Veranstalter</b>	<i>PariSERVE</i>