

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. Ab 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 Speisenkennzeichnung auf Speisekarten und Aushängen
- ☞ Der Unterschied zwischen Lebensmittelallergie und -intoleranz
- ☞ Gefährdungspotentiale von Allergenen in Lebensmitteln erkennen
- ☞ Rechtssichere Kennzeichnung

Zielgruppe	Fach- und Führungskräfte aus Küche und Hauswirtschaft
Termin	Montag, 13. Juni 2016 in Hamburg
Uhrzeit	9.30 bis 17.00 Uhr
Kosten	100,00 € für Mitglieder der PariSERVE Einkaufsgemeinschaft 200,00 € für Mitgliedsorganisationen des Paritätischen 300,00 € für Nichtmitglieder Preise inklusive Seminarverpflegung und Mehrwertsteuer
Anmeldung	Eine schriftliche Anmeldung ist erforderlich. Bitte beachten Sie unsere AGBs. E-Mail: info@pariserve.de / Fax: 0431 53738-999
Referent	Sascha Kühnau