



Der Weg durch den Kennzeichnungs- dschungel (einschließlich Allergenen)

Seminar **30**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

| | |
|-----------------------|--|
| Thema | Die Kennzeichnung von Speisen ist ein regelmäßiges Thema in vielen Betrieben. Die ständigen Lebensmittelskandale zeigen, wie wichtig dieses Thema für den Aufbau des Vertrauens der Kunden ist. 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 gilt es, dass sich hauswirtschaftliche Fachkräfte als kompetente Ansprechpartner auch für alle anderen Berufsgruppen erweisen. |
| Ziel | Die Teilnehmerinnen lernen, wie sie die Allergen Kennzeichnung in ihrem Arbeitsalltag umsetzen können. Dabei erkennen sie auch den Unterschied zwischen Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. |
| Inhalte | <ul style="list-style-type: none">• Rechtsvorschriften zur Speisekenntzeichnung auf Speisekarten und Aushängen• der Unterschied zwischen Lebensmittelallergie und -intoleranz• Symptome und Maßnahmen• Gefährdungspotenziale• in Lebensmitteln enthaltene Allergene erkennen• rechtssichere Kennzeichnung |
| Methoden | Referat, Gruppenarbeit, Fallstudie |
| Referent | Sascha Kühnau , Dipl. Oec.-troph. (FH), Koch |
| Termin/Kursort | 11. November 2014 Institut für Elementarbildung, Kassel |
| Kurszeiten | 9.30 – 17 Uhr |
| Preis | Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten € 149 Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder € 210 |
| Verpflegung | € 29 |
| Anmeldeschluss | 10. Oktober 2014 |