



## Allergenkennzeichnung für lose Ware – Möglichkeiten der Umsetzung

.....  
November 2014

## Allergenkennzeichnung für lose Ware – Möglichkeiten der Umsetzung

.....

Im Moment in aller Munde ist die neue Allergenkennzeichnung für lose Ware – ausgelöst durch die Änderungen, die die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) mit sich bringt. Diese Änderungen müssen verpflichtend ab dem 13. Dezember 2014 umgesetzt werden.

Wo bisher eine Information zu allergenen Zutaten nur für verpackte Ware erforderlich war, sind nun auch beispielsweise die Gastronomie und auch der Großverbraucherbereich betroffen.

Viele Fragen tun sich auf....

Das Tagesseminar gibt einen Überblick über die momentanen Rechtsgrundlagen, betrachtet die kennzeichnungspflichtigen Allergene genauer und zeigt innerbetriebliche Möglichkeiten zur Umsetzung der neuen Informationspflicht auf.

Das Seminar richtet sich neben Ernährungsfachkräften an Köche, Küchenmeister, Diätetisch geschulte Köche, Diätköche (IHK), Restaurantfachfrauen/ Restaurantfachmänner, Hauswirtschaftliche Fachkräfte sowie weitere interessierte Berufsgruppen.

### Inhalte

- Rechtliche Grundlagen
- Abgrenzung Allergie und Intoleranz
- Die 14 Hauptallergene gemäß LMIV
- Allergenmanagement im Betrieb
- Umgang mit dem (allergischen) Gast
- Workshopelement: „Vom Etikett/ Von der Spezifikation auf den Speiseplan“

<b>Termin &amp; Zeit</b>	29.11.2014: 10.00 – 17.45 Uhr
<b>Seminarort</b>	Alfried-Krupp Krankenhaus Olympiastützpunkt Rhein-Ruhr Wittekindstr. 62 45131 Essen
<b>Kosten</b>	170 € (inkl. Pausengetränke) Ermäßigt für Partner der ESG sowie Mitglieder von VFED, VDD, FET, VDOE und DGE
<b>Teilnehmer</b>	max. 20 Personen
<b>Anmeldeschluss</b>	31.10.2014

.....

**Dieses Seminar umfasst 8 Unterrichtseinheiten à 45 min.**

### Referenten

Sonja Beste,  
staatlich geprüfte  
Lebensmittel-  
chemikerin

Manuela Steinröder,  
Köchin und staatlich  
geprüfte Lebensmittel-  
technikerin



## Anmeldung

Hiermit melde ich mich verbindlich zu folgendem/n Seminar/en an:

Kürzel	Seminartitel	Datum	Ort	
FK	Ernährung bei Krebserkrankungen – <i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i>	29.-30.03.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FBG	Betriebliche Gesundheitsförderung	05.-06.04.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FKS	Kreative Schreibtechniken für den Berufsalltag – Texte gekonnt formulieren	10.05.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FGM	Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung	17.05.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FA	Grundlagen der interdisziplinären Allergieberatung – Krankheitsverständnis, Diagnostik und Therapie mit Schwerpunkt Ernährung	24.-25.05.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FD	Therapie bei Diabetes mellitus – <i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i>	14.-15.06.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FP	Präsentieren, Moderieren, Kurse und Seminare kreativ gestalten	21.06.2014	Chemnitz	<input type="checkbox"/>
FM	Mikronährstoffe: Bedarf und Bedarfsdeckung	28.06.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FB	Ernährungs- und Enzymtherapie bei Erkrankungen der Bauchspeicheldrüse	05.07.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FK2	Ernährung bei Krebserkrankungen – <i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i>	19.-20.07.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FG	Säuglingsernährung Kooperationsseminar mit „Gesund ins Leben“	23.08.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FL	Ernährungstherapie bei Lebererkrankungen – <i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i>	27.09.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FDP	<i>Praxisseminar für Fortgeschrittene:</i> Therapie bei Diabetes mellitus	11.10.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FAP	<i>Praxisseminar für Fortgeschrittene:</i> Allergien	18.10.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FN2	Nahrungsmittelunverträglichkeiten: Laktose-, Fruktose- und Sorbitunverträglichkeit und Histaminintoleranz – <i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i>	25.-26.10.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FCS	Ernährungscoaching im Breiten- und Leistungssport	08.-09.11.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
FAG	Allergenkennzeichnung für lose Ware – Möglichkeiten der Umsetzung	<b>NEU!</b> 29.11.2014	Essen	<input type="checkbox"/>

## Anmeldung

### *Persönliche Daten*

Name, Vorname	<input type="text"/>
Straße, Hausnummer	<input type="text"/>
Postleitzahl, Wohnort	<input type="text"/>
Telefon	<input type="text"/>
E-Mail	<input type="text"/>
Berufsbezeichnung	<input type="text"/>
Ich bin Mitglied des	<input type="checkbox"/> VDD <input type="checkbox"/> VFED <input type="checkbox"/> FET <input type="checkbox"/> VDOE <input type="checkbox"/> DGE <input type="checkbox"/> Sonstige <input type="checkbox"/>

### *Bildung von Fahrgemeinschaften*





Ich bin damit einverstanden, dass mein Wohnort und meine E-Mail-Adresse zur Bildung von Fahrgemeinschaften vor Beginn des Seminars an andere Teilnehmer weitergegeben wird.

Hiermit erkenne ich die Anmelde- und Rücktrittsbedingungen der ESG-Akademie an.

\_\_\_\_\_  
Datum, Ort

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

### *Anmeldung per Post, Fax oder E-Mail bitte an:*

ESG – Institut für Ernährung  Ursula GirreBer, Dipl. Oec. troph.  Frankenstr. 280  45134 Essen  
Fax 0201 - 439 52 99 - 44  E-Mail. [akademie@esg-ernaehrung.de](mailto:akademie@esg-ernaehrung.de)