



## Seminar zur Allergeninformation „Loser Ware“

Ab 13. Dezember 2014 tritt die neue Lebensmittel-Informationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/ 2011 in Kraft. Das bedeutet für das Hotel- und Gaststättengewerbe, die Gemeinschaftsverpflegung, Metzgerei, Bäckerei oder Caterer, dass der Verbraucher auf allergene Zutaten beim Kauf bzw. der Abgabe von loser Ware hingewiesen werden muss. Diese neue Verordnung stellt für alle eine Herausforderung beim Allergenmanagement und der Speisekarten- bzw. Speisenplangestaltung dar. Der Deutsche Allergie- und Asthmabund e.V. – DAAB bietet Ihnen in Kooperation mit speziell zu diesem Thema ausgebildeten und zertifizierten Ernährungsfachkräften spezielle Schulungen an, damit Sie sich optimal auf die Umsetzung der Verordnung vorbereiten können. Die Schulungen werden als Tages- oder Halbtagesseminar (2 Termine) angeboten und die Inhalte können auf Ihr Unternehmen angepasst werden.

Folgende Berufssparten werden geschult:

- Küchenleitung, Köche und Personal aus der Gastronomie und GV
- Bäcker und BäckereifachverkäuferInnen
- Fleischer und FleischereifachverkäuferInnen
- Snackanbieter, Caterer

## Seminarinhalte

In dem Kooperationsseminar mit dem Deutschen Allergie- und Asthmabund werden die relevanten rechtlichen Aspekte der Verordnung in Bezug auf Allergien vorgestellt und ihre Umsetzung im Betrieb praxisnah vermittelt.

### Seminarinhalte

- Basiswissen: Lebensmittelallergien, Laktose-Intoleranz, Zöliakie
- Allergeninformation laut Lebensmittel-Informationsverordnung
- Deklarationspflichtige Allergieauslöser: Steckbriefe
- Allergenmanagement
- Gestaltung von Speisenplänen bzw. Speisekarten mit praktischen Beispielen
- Kommunikation mit dem allergischen Gast/Kunden
- Gute Hygienepraxis (GHP) zur Verringerung der Kontaminationsgefahr
- Praktische Hilfen für die Umsetzung

**Methoden:** Vortrag, Diskussion, Besprechen der praktischen Umsetzung

**Zielgruppen:** Personal aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Bäcker und BäckereifachverkäuferInnen, Fleischer und FleischereifachverkäuferInnen; weitere Berufsgruppen auf Anfrage



## Der Deutsche Allergie- und Asthmabund

Der Deutsche Allergie- und Asthmabund (DAAB) arbeitet seit 1897 als Patienten- und Verbraucherschutzverband für Menschen mit Allergien, Asthma, COPD, Neurodermitis und Urtikaria. Beim DAAB finden Ratsuchende neutrale Berater, Hilfe und konkrete Vorschläge sowie Tipps, die sie in ihrem Alltag umsetzen können und die das tägliche Leben erleichtern. Seit 2000 arbeitet der DAAB aktiv an einer verbesserten Lebensmittelkennzeichnung für Allergiker und wird regelmäßig zur Meinungsbildung und Beratung ins Ministerium geladen. Die enge Zusammenarbeit mit Betroffenen, Ärzteverbänden, Industrie, Handwerk und Politik macht den DAAB zu einem starken Partner im Bereich Lebensmittel-Kennzeichnung. Profitieren auch Sie von dem bundesweiten Netzwerk und unterstützen die Arbeit des Deutschen Allergie- und Asthmabundes – DAAB mit Ihrer Mitgliedschaft.

Andrea Wallrafen,  
Geschäftsführerin DAAB

Alle Bilder Copyright © www.fotolia.de

## Seminare zur Allergeninformation „Loser Ware“



## Umsetzung der neuen Lebensmittel-Informationsverordnung Zertifizierte Schulung des Deutschen Allergie- und Asthmabundes

### In Kooperation mit:

Lisa Linder

Dipl. Oecotrophologin/Ernährungsberaterin VDOe  
Ernährungsfachkraft Allergologie DAAB

Im Stevertal 15/ 59348 Lüdinghausen  
Tel. 02591/980553  
[www.lisalinder.de](http://www.lisalinder.de) [info@lisalinder.de](mailto:info@lisalinder.de)