



Seminar „Lebensmittelallergien und -intoleranzen – Grundlagen für Küchenfachkräfte in der Gemeinschaftsgastronomie“ in Kooperation mit dem DAAB

Zielsetzung

Glutenfrei, laktosefrei? Allergie, Intoleranz, Malabsorption? Für Fachkräfte, die in der Gemeinschaftsgastronomie in der Küche und an der Ausgabe tätig sind, hat die Einführung der Lebensmittelinformationsverordnung neue Herausforderungen mit sich gebracht. Für ein gut aufgestelltes Allergenmanagement und eine gelungene Kommunikation mit betroffenen Tischgästen benötigen sie solide Fachkenntnisse zu Allergien, Unverträglichkeiten und Allergenen in Lebensmitteln. Auf diesen Themen liegt der Fokus des Seminars. Außerdem erhalten die Küchenfachkräfte Informationen zum allergenarmen Kochen und dem Allergenmanagement. Durch praxisnahe Beispiele und dem gemeinsamen Erarbeiten von Lösungen soll mehr Sicherheit im Umgang mit den Tischgästen erlangt werden.

Seminarinhalte

- Definitionen: Lebensmittelunverträglichkeiten, Unterschied Allergie und Intoleranz
- Grundlagenkenntnisse zu Lebensmittelallergien
- Aktueller Stand der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) – ein kurzes Update
- Allergieauslöser: Steckbriefe
- Allergenarmes Kochen und Allergenmanagement
- Kommunikation mit Tischgästen, die an Allergien und Unverträglichkeiten leiden
- Praktische Übungen zur Kommunikation

Methoden

Vortrag, Gruppenarbeit, Übungen

Zielgruppen

Köche, Küchenmeister, Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätetisch geschulte Fachkräfte/DGE, Diätköche (IHK), Verpflegungsmanager/DGE, Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft

Referentin

Claudia Thienel, Diplom-Oecotrophologin (QUETHEB-Registrierung), Ernährungsfachkraft Allergologie DAAB, Bonn

Termin in Bonn

Montag, 01.10.2018 (9.00 – 17.30 Uhr) bis Dienstag, 02.10.2018 (8.30 – 16.30 Uhr)

Termin in Esslingen

Montag, 22.01.2018 (9.00 – 17.30 Uhr) bis Dienstag, 23.01.2018 (8.30 – 16.30 Uhr)

Seminarumfang

16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Teilnehmerzahl

max. 24



DGE-Seminar „Lebensmittelallergien in der Gemeinschaftsgastronomie“

Gebühr: Seminar in Bonn

- DGE-Mitglieder 210,00 €
- Nicht-Mitglieder 225,00 €

inkl. Seminarunterlagen und Pausengetränke

Vor Beginn des Seminars (ca. 4 Wochen vorher) erhalten Sie von der Verwaltung der DGE die Rechnung – bitte überweisen Sie erst dann die Teilnahmegebühr unter Angabe der Rechnungsnummer.

Gebühr: Seminar in Esslingen

- DGE-Mitglieder 235,00 €
- Nicht-Mitglieder 250,00 €

Anmeldebestätigung und Bescheinigungen

Bei Anmeldung wird eine Anmeldebestätigung bzw. die Bestätigung über Aufnahme auf die Warteliste versendet. Sie erhalten eine Teilnahmebescheinigung mit Angabe der absolvierten Inhalte und Anzahl der Unterrichtseinheiten.

Wartelistenregelung

Wenn ein Seminar ausgebucht ist, besteht die Möglichkeit, sich unverbindlich für einen Platz auf der Warteliste anzumelden. Wir benachrichtigen Sie umgehend per E-Mail bei Freiwerden eines Seminarplatzes; kann dieser Platz nicht angenommen werden, entstehen keine Gebühren.

Die Plätze werden in der Reihenfolge des Anmeldedatums vergeben. Ab 14 Tage vor Beginn des Seminars werden mehrere Interessenten gleichzeitig über freigewordene Plätze informiert. Die Vergabe erfolgt in der Reihenfolge der Zusagen.

Rücktrittsbedingungen / Ausfall einer Veranstaltung

Bei Rücktritt bis 14 Tage vor Beginn des Seminars wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 30,00 € fällig. Danach ist die Teilnahmegebühr in voller Höhe zu tragen; die Gebühr wird unabhängig vom Grund der Absage fällig. Dieses Risiko kann über eine Reise- oder Seminar-Rücktrittskosten-Versicherung abgesichert werden.

In diesem Zeitraum ist die Nennung eines den Zielgruppen entsprechenden Ersatzteilnehmers möglich; eine eigene Anmeldung des Ersatzteilnehmers ist erforderlich.

Sollte die DGE die Veranstaltung absagen müssen, so besteht Anspruch auf volle Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die DGE übernimmt keinerlei Haftung für Personen- und Sachschäden. Weitere Informationen finden Sie auf den DGE-Internetseiten oder im DGE-Fortbildungsprogramm.

Anreise, Unterkunft und Verpflegung

Für Anreise, Unterkunft und Verpflegung sind die Teilnehmerinnen und Teilnehmer selbst verantwortlich. Mit der Anmeldebestätigung werden eine detaillierte Wegbeschreibung zur DGE und eine Liste mit Unterkünften (Hotels, Pensionen, Privatunterkünfte) zugesandt.

Organisation

Bonn

Ansprechpartnerin: Marion Romeike
Tel.: +49 228 3776-662
E-Mail: romeike@dge.de
Adresse: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.,
Godesberger Allee 18, 53175 Bonn

Esslingen

Ansprechpartner: Jérôme Kreutz
Tel.: +49 228 3776-663
E-Mail: kreutz@dge.de
Adresse: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.,
Godesberger Allee 18, 53175 Bonn

Veranstaltungsorte und Kontakte

Bonn

Ansprechpartnerin: Marion Romeike
Tel.: +49 228 3776-662
E-Mail: romeike@dge.de
Adresse: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.,
Godesberger Allee 18, 53175 Bonn

Esslingen

Ansprechpartner: Prof. Dr. Peter Grimm
Tel.: +49 711 469959-10
E-Mail: zentrale@dge-bw.de
Adresse: Medizinisch Technische Akademie Esslingen,
Kesselwasen 17, 73728 Esslingen

In Kooperation mit der Sektion Baden-Württemberg
der DGE e. V.

Kooperationspartner

Deutscher Allergie- und Asthmabund e. V. (DAAB)
Fliethstraße 114, 41061 Mönchengladbach
Tel.: +49 2161 814940; E-Mail: info@daab.de
Internet: <http://www.daab.de>



Hiermit melde ich mich verbindlich an:

**Lebensmittelallergien und –intoleranzen – Grundlagen für
Küchenfachkräfte in der Gemeinschaftsgastronomie**

Esslingen 22.01. – 23.01.2018

Bonn 01.10. – 02.10.2018

Name, Vorname _____

Kontaktadresse privat

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

UND/ODER

Kontaktadresse Firma

Firma _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

DGE-Mitglied Mitglieds-Nr.: **9** _____

Rechnungsanschrift (bitte ankreuzen)

eigene Kostenübernahme (siehe Privatadresse)

Arbeitgeber (siehe Firmenanschrift); Ansprechpartner: _____

Berufsausbildung (bitte ankreuzen)

Diätassistent Diplom-Oecotrophologe Diplom-Ernährungswissenschaftler

Bachelor oder Master of Science Oecotrophologie

Bachelor oder Master of Science Ernährungswissenschaft

Köche Küchenmeister Diätköche (IHK) Verpflegungsmanager/DGE

Diätetisch geschulte Köche/DGE Diätetisch geschulte Fachkräfte/DGE

Derzeitiges Tätigkeitsfeld _____

Beschäftigungsverhältnis (bitte ankreuzen)

angestellt tätig: Teilnahme im Interesse des Arbeitgebers (z. B. Freistellung, Kostenübernahme)

angestellt tätig: Teilnahme aus eigenem Interesse (z. B. Urlaub)

selbstständig in Elternzeit arbeitssuchend sonstiges: _____

Hiermit erkenne ich die **Anmelde- und Rücktrittsbedingungen der DGE** an (siehe Infoblatt).

Ort, Datum

Unterschrift