

## Anmeldung

bis zum 08. Mai 2016

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Ansprechpartner Herr Manuel Soff

Südstraße 133

53176 Bonn

Telefon 0228/3776-873

Fax 0228/3776-78873

Email: soff@dge.de

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Sie erhalten eine schriftliche Bestätigung mit der Ihre Anmeldung verbindlich wird.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von



## Wegbeschreibung zum Veranstaltungsort

### Anreise per PKW über die A 565

Auf der A 565 die Ausfahrt "Poppelsdorf/Bad Godesberg" wählen und auf die Reuterstraße fahren; der Beschilderung nach Bad Godesberg folgen.

Am Bundeskanzlerplatz die rechte Spur auf die Willy-Brandt-Allee wählen.

Der Straßenverlauf der B9 ist dann immer geradeaus wie folgt: Willy-Brandt-Allee - Friedrich-Ebert-Allee - Godesberger Allee. Rechts in die Hochkreuzallee abbiegen.

### Anreise per PKW über die A 59

A 59 bis Autobahnkreuz "Bonn-Ost", dort auf die A 562 fahren. Etwa 4 km geradeaus bis Ampel-T-Kreuzung, dort links auf die August-Bebel-Allee abbiegen. An der 2. Ampel (kurz nach der Unterführung) rechts in die Hochkreuzallee abbiegen.

### Anreise per Bahn

von Bonn Hauptbahnhof mit den Stadt-Bahn-Linien U 16 oder U 63 Richtung "Bad Godesberg" bis Haltestelle "Hochkreuz" fahren. Von der Haltestelle aus rechts orientieren und direkt links in die Hochkreuzallee einbiegen.

Auf der Hochkreuzallee an der 2. Ampel links in die Südstraße einbiegen. Nach 100 m befindet sich das Gebäude auf der rechten Seite.

**Über IN FORM:** IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: [www.in-form.de](http://www.in-form.de)

## Seminar

„Gute Gastgeber für Allergiker“

### Umsetzung der Lebensmittelinformations-Verordnung in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

19. Mai 2016

#### Veranstaltungsort:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.  
DGE-Nebenstelle Südstraße 133,  
53175 Bonn

#### Veranstalter:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. in  
Kooperation mit dem Deutschen Allergie-  
und Asthmabund (DAAB)



[www.in-form.de](http://www.in-form.de)  
[www.fitkid-aktion.de](http://www.fitkid-aktion.de)  
[www.schuleplussessen.de](http://www.schuleplussessen.de)  
[www.jobundfit.de](http://www.jobundfit.de)  
[www.station-ernaehrung.de](http://www.station-ernaehrung.de)  
[www.fitimalter-dge.de](http://www.fitimalter-dge.de)

Seit Ende 2014 muss die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) umgesetzt werden, die die Sicherheit für Verbraucher erhöhen soll. Für alle, die in Restaurantbetrieben und in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, ergeben sich dadurch neue Herausforderungen beim Allergiemanagement.

In dieses Seminar werden die relevanten rechtlichen Aspekte vorgestellt und ihre Umsetzung im Betrieb praxisnah vermittelt. Zielgruppen sind Küchenfachkräfte, Küchenleitung, hauswirtschaftliche Fachkräfte, Diätetisch geschulte Fachkräfte sowie Köchinnen und Köche in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Seminar umfasst 7 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten. Neben Seminarunterlagen erhalten Sie zum Abschluss eine Teilnahmebescheinigung.

Referentin ist Claudia Thienel, Diplom Oecotrophologin, Ernährungsfachkraft Allergologie DAAB, Bonn

Die **Kosten** pro Teilnehmenden betragen **140 Euro**, inklusive Seminarunterlagen und Pausengetränken. Für Anreise, Unterkunft und Verpflegung sind die Teilnehmenden selbst verantwortlich. Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen begrenzt.

## Programm

Donnerstag, 19. Mai 2016

9.00 bis 16.30 Uhr

- Basiswissen: Lebensmittelallergien
- Allergeninformation laut Lebensmittelinformationsverordnung
- Deklarationspflichtige Allergieauslöser: Steckbriefe
- Allergenarmes Kochen und Allergenmanagement Gestaltung von Speisenplänen bzw. Speisekarten mit praktischen Beispielen
- Kommunikation mit dem allergischen Gast
- Gute Hygienepaxis (GHP) zur Verringerung der Kontaminationsgefahr
- Praktische Hilfen für die Umsetzung

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

- (1) **Zahlungsbedingungen:** Die Seminargebühren sind 14 Tage nach Rechnungserhalt fällig.
- (2) **Rücktrittsbedingungen:** Bei Rücktritt bis 14 Tage vor Beginn des Seminars wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 30,00 Euro fällig. Danach ist die Teilnahmegebühr in voller Höhe zu tragen; die Gebühr wird unabhängig vom Grund der Absage fällig. In diesem Zeitraum ist die Nennung eines den Zielgruppen entsprechenden Ersatzteilnehmers möglich; eine eigene Anmeldung des Ersatzteilnehmers ist erforderlich.
- (3) **Copyright:** Die während der Seminare den Teilnehmern zur Verfügung gestellten Unterlagen dürfen ohne schriftliche Genehmigung nicht vervielfältigt, nachgedruckt, übersetzt oder an Dritte weitergegeben werden. Im Übrigen gilt das Urheberrecht.
- (4) **Ausfall einer Veranstaltung:** 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.