

Lebensmittelallergien/- unverträglichkeiten: Umgang in Kita & Co.

Seminarziel

Immer mehr Kinder und Erwachsene sind von Lebensmittelallergien und – unverträglichkeiten betroffen, aber was genau steckt hinter den Begriffen und was heißt das jeweils für den Alltag einer Einrichtung? Gerade bei z.B. Glutenunverträglichkeiten ist die Unsicherheit groß, inwieweit glutenfreies Essen angeboten werden kann und wo die Grenzen sind. Wo müssen Lebensmittelunverträglichkeiten bei der Planung und Kennzeichnung von Speiseplänen berücksichtigt werden? Was ist bei der Allergiekennzeichnung zu beachten und wie ist die Umsetzung in die Praxis mit einem guten Allergenmanagement möglich? Das Seminar möchte mehr Sicherheit beim Umgang mit Lebensmittelallergien und –unverträglichkeiten schaffen und einen Handlungsrahmen für die Einrichtungen erarbeiten.

Inhalte

- Lebensmittelallergien in Abgrenzung zu Lebensmittelunverträglichkeiten: Definition, Grundlagen, Konsequenzen für die Einrichtung
- Aktueller Stand bei der LMIV
- Allergenmanagement: Umsetzung in die Praxis
- Konzepte für die eigene Einrichtung

Referentin: Nicole Eckelmann, Diplom-Oecotrophologin

Zielgruppen

Erzieher/Pädagogen, Küchenleiter, Hauswirtschaftsleiter, Einrichtungsleiter, Hauswirtschaftskräfte, Diätassistenten, Oecotrophologen

Teilnehmerzahl

max. 18

Termin

07.05.2019, 8:30-16:00 Uhr

Seminarumfang

8 Einheiten à 45 Minuten

Ort

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Sektion Niedersachsen

Gebühr

115,00 €, inkl. Seminarunterlagen und Pausengetränke

Ansprechpartner

Sonja Pöhls

Tel.: 0511 - 544 1038-4