



# 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, Hauswirtschaftliche Fachkräfte, Diätassistenten

## 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



## 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. Nach erfolgreicher Teilnahme erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung mit Angabe der Inhalte und der Anzahl der absolvierten 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 der DGE-Homepage 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 zum Veranstaltungsort und eine Liste mit Unterkünften (Hotels, Pensionen, Privatunterkünften) 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

Koch  Küchenmeister  Diätkoch (IHK)  Verpflegungsmanager/DGE

Diätetisch geschulter Koch/DGE  Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE

Hauswirtschaftliche Fachkraft

**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