

Der Weg durch den Kennzeichnungsdschungel Was in der Praxis berücksichtigt werden muss

Die Kennzeichnung von Speisen ist in vielen Betrieben regelmäßig ein Thema, das Fragen aufwirft. Seit dem 13. Dezember 2014 müssen die Vorschriften zur Allergen Kennzeichnung auf Speiseplänen endgültig in allen Betrieben umgesetzt sein. Dieses Seminar reflektiert die aktuellen und zukünftigen Anforderungen der Kennzeichnung von Speisen auf Speisekarten und speziell der Allergene.

Besonders in Einrichtungen zur Betreuung von Kindern und Jugendlichen, aber auch in anderen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen wachsen die Anforderungen an den professionellen Umgang mit dieser Problematik ständig. Hier müssen sich hauswirtschaftliche Fachkräfte als kompetente Ansprechpartner auch für alle anderen Berufsgruppen erweisen.

Praxisorientiert wird besprochen, wie die Kennzeichnung zu erfolgen hat und was im praktischen Arbeitsalltag alles zu berücksichtigen ist

Schwerpunkte

- X** Rechtsvorschriften zur Speisenkennzeichnung auf Speisekarten und Aushängen
- X** Der Unterschied zwischen Lebensmittelallergie und -intoleranz
- X** Gefährdungspotentiale von Allergenen in Lebensmitteln erkennen
- X** Rechtssichere Kennzeichnung

Zielgruppe	Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte
Termine	Dienstag, 24. April 2018 in Berlin
Uhrzeit	09.30 bis 17.00 Uhr
Kosten	100,00 € für Mitglieder der <i>PariSERVE</i> -Einkaufsgemeinschaft 200,00 € für Mitgliedsorganisationen des Paritätischen 300,00 € für Nichtmitglieder Preise inklusive Seminarverpflegung und Umsatzsteuer
Anmeldung	Eine schriftliche Anmeldung ist erforderlich. Bitte beachten Sie unsere AGB. E-Mail: info@pariserve.de / Fax: 0431 53738-999
Referent	Sascha Kühnau
Veranstalter	<i>PariSERVE</i>