

seit 1960

**Die Menü-Manufaktur
Hofmann®**



**Für alle
Einrichtungen!**
Jetzt
informieren:
07930 /
601-163

Seminare 2022

Seminar 2022-05

Was tun bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten? Überblick und Anforderungen gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Ziele des Seminars:

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten nehmen auch im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung einen immer größeren Raum ein und stellen die Verantwortlichen für die Verpflegungsleistungen oft vor große Herausforderungen. Wir geben Ihnen einen kurzen Überblick über die häufigsten Krankheitsformen und besprechen, welche Möglichkeiten für eine ausgewogene Verpflegung bestehen. Auch konkrete Umsetzungshilfen für die richtige Anwendung der Lebensmittelinformationsverordnung stehen mit auf der Agenda.

Termin:

Online-Seminar
(Zugangsdaten erhalten Sie per Mail ca. 14 Tage vor dem Termin)

Dienstag, 26. April 2022

9:30 bis 11:00 Uhr

oder nach individueller
Terminabsprache

Teilnahmegebühr:

kostenlos

Inhalte des Seminars:

- Überblick über Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien
- Lebensmittelinformations-Verordnung und Kenntlichmachung von Allergenen
- Allergenmanagement in Ihren Einrichtungen

Zielgruppe:

Verantwortliche für Verpflegungsleistungen, Küchen/Kantinen-Mitarbeiter*innen in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung



Ihre Ansprechpartnerin: Ruth Dziumbła • Tel. 07930 / 601-163 • ruth.dziumbla@hofmann-menue.de

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH • Adelbert-Hofmann-Straße 6 • 97944 Boxberg • www.die-menue-manufaktur.de
Geschäftsführer: Dennis Gmeiner (Sprecher), Rainer Baumgärtner • Registergericht Amtsgericht Mannheim, HRB 560522 • UST ID-NR.: DE 187 292 321