



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

Seminare 2023

Seminar 2023-04

Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten Unterschiede, Kennzeichnung und Vorstellung der häufigsten Allergien/Unverträglichkeiten

Ziele des Seminars:

Kennen Sie die Unterschiede zwischen Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten?

Wissen Sie was im Körper bei Betroffenen passiert?

In diesem Seminar klären wir über Hintergründe auf, erläutern die richtige Kennzeichnung und zeigen, welche Lebensmittel die häufigsten Allergene enthalten.

Inhalte des Seminars:

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

Termin:

Online-Seminar

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

Donnerstag, 11. Mai 2023

14:00 bis 15:30 Uhr

oder nach individueller Terminabsprache

Teilnahmegebühr:

kostenlos



Ihre Ansprechpartnerin: Ruth Dziumbla • Tel. 07930 / 601-163 • ruth.dziumbla@hofmanns.de

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH • Adelbert-Hofmann-Straße 6 • 97944 Boxberg • www.hofmanns.de

Geschäftsführer: Dennis Gmeiner (Sprecher), Rainer Baumgärtner • Registergericht Amtsgericht Mannheim, HRB 560522 • UST ID-NR.: DE 187 292 321