



Allergenmanagement /Lebensmittelunverträglichkeiten

Dieses Seminar zum Thema: Allergenmanagement ist für alle Hauswirtschaftskräfte und andere lebensmittelzubereitenden Kolleg*innen in der Jugendhilfe interessant:

Inhalte sind u.a.:

-Differenzierung Lebensmittelunverträglichkeit / Allergie

-Zutatenliste

-Allergenkennzeichnung

-Auf was muss bei der Zubereitung geachtet werden?

maximal 15 TN

Referentin:

Frau Bormann-Bleil, Ernährungsberaterin der AOK Braunschweig

Kontakt:

Anna Schade, 0531- 120477-13, schade@awo-bs.de

Veranstaltungsnummer

WB 29

Beginn

12.09.2019

09:00 Uhr

Ort

AOK Gesundheitszentrum- Am Fallersleber
Tore 3-4, 38100 Braunschweig



Teilnahmegebühr für Mitarbeiter*innen

0 €

Teilnahmegebühr für Externe

0 €

Dauer

09:00-13:00

[Anmeldung](#)



[als PDF exportieren](#)