

# Wissen für Profis

## Allergen-Kennzeichnung und kommende Anforderungen...

- *Fit für LMIV, Hygieneampel & Co* -

mit Herrn Rainer Nuss - Präsident des Verbandes der Lebensmittelkontrolleure Ba-Wü

## Einladung zum Fachseminar



# Hygiene-Netzwerk

Hand in Hand mit starken Partnern

<b>Termine:</b>	<input type="radio"/> 24.03.2015 - 10.00 - 13.30 Uhr	Berlin (Park Plaza Wallstreet)
<b>bitte kreuzen Sie an</b>	<input type="radio"/> 25.03.2015 - 10.00 - 13.00 Uhr	Hannover (Halbersbacher Landhotel)
Plätze sind limitiert.	<input type="radio"/> 01.04.2015 - 10.00 - 13.30 Uhr	Kerpen b.Köln (Schloss Loersfeld)
Weitere Infos nach der Anmeldung.	<input type="radio"/> 05.05.2015 - 10.00 - 13.30 Uhr	Karlsruhe (Ort folgt nach Anmeldung)
	<input type="radio"/> 21.05.2015 - 10.00 - 13.30 Uhr	Hamburg (Ort folgt nach Anmeldung)
	<input type="radio"/> 22.05.2015 - 10.00 - 13.30 Uhr	Münster (HBZ Münster)
	<input type="radio"/> 22.05.2015 - 14.00 - 17.30 Uhr	Münster (HBZ Münster)

### Wichtige Themen

**Veränderungen in noch nie dagewesenem Maße!**  
**Bereiten Sie sich darauf vor:**

Seit dem 13.12.2014 ist die **Allergen-Kennzeichnung** auch in der Gastronomie / Gemeinschaftsverpflegung umzusetzen. In Niedersachsen müssen Sie (seit Dezember 2014) als Gewerbetreibender **für alle amtlichen Kontrollen Gebühren bezahlen** und zwar komplett kostendeckend. Andere Bundesländer (NRW hat dies schon angekündigt) werden folgen.

Die Behörden werden mit mobilen Endgeräten ausgestattet, um die Kontrolle vor Ort komplett abzuarbeiten. Hintergrund dabei ist, dass mit dem **gleichen Personalbestand mehr Kontrollen** gemacht werden können.

**Kontrollergebnisse werden in Kürze nach Überarbeitung des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG) wieder im Internet veröffentlicht.** Die **Hygieneampel** soll zunächst in NRW auf weitere Städte ausgedehnt werden.

Jäger- und Zigeunerschnitzel dürfen in Zukunft nicht mehr so benannt werden, es wird keinen Sand- und Marmorkuchen mehr geben.

Dies sind nur einige wenige Beispiele von **Entwicklungen, die in Kürze auf Sie zukommen werden und die Sie umsetzen müssen.**

### Seminarziel

- ✓ **Sie erhalten Sicherheit** im Umgang mit den Überwachungsbehörden und dem Thema Allergene / LMIV.
- ✓ **Sie erfahren, was in Zukunft zusätzlich relevant wird.**
- ✓ **Sie bekommen Einblick** in interessante Fakten und Kennzahlen der Lebensmittelhygiene.
- ✓ **Sie erhalten konkrete Informationen und Unterlagen** zum direkten Einsatz in Ihrem Betrieb.
- ✓ **Sie bekommen einen Überblick** zu den neuen Beurteilungskriterien zur Risikobewertung ihres Betriebes und gewinnen wichtige Erkenntnisse, wie sich die Risikobewertung auf die Kontrollgebühren auswirkt.
- ✓ **Dieses Wissen erhalten Sie exklusiv! Es gibt derzeit kein vergleichbares Angebot. Sichern Sie sich diesen Wissensvorsprung und melden Sie sich gleich an.**

#### Seminarleistungen:

- Seminarunterlagen
- Teilnahmezertifikat
- Speisen & Getränke

#### Preis pro Person

**79,00 Euro zzgl. MwSt.**

#### Zielgruppe:

Inhaber und Geschäftsführer der Gastronomie  
Hotellerie und lebensmittelherstellende Fachbetriebe  
Hygienebeauftragte  
Küchenleiter und Köche  
Metzger, Zulieferer

**Anmeldung per E-Mail: [Seminar@Hygiene-Netzwerk.de](mailto:Seminar@Hygiene-Netzwerk.de)**

**Hygiene-Netzwerk HN GmbH | Hand in Hand mit starken Partnern**

Holtroper Str. 1c | D-50129 Bergheim | [www.Hygiene-Netzwerk.de](http://www.Hygiene-Netzwerk.de) | [Info@Hygiene-Netzwerk.de](mailto:Info@Hygiene-Netzwerk.de) | 0800 788 788 1 (kostenfrei)

# Wissen für Profis

## Allergen-Kennzeichnung und kommende Anforderungen...

- *Fit für LMIV, Hygieneampel & Co* -

mit Herrn Rainer Nuss - Präsident des Verbandes der Lebensmittelkontrolleure Ba-Wü

## Einladung zum Fachseminar



## Hygiene-Netzwerk

Hand in Hand mit starken Partnern

<b>Termine:</b>	<input type="radio"/> 24.03.2015 - 10.00 - 13.30 Uhr	Berlin (Park Plaza Wallstreet)
<b>bitte kreuzen Sie an</b>	<input type="radio"/> 25.03.2015 - 10.00 - 13.00 Uhr	Hannover (Halbersbacher Landhotel)
Plätze sind limitiert.	<input type="radio"/> 01.04.2015 - 10.00 - 13.30 Uhr	Kerpen b.Köln (Schloss Loersfeld)
Weitere Infos nach der Anmeldung.	<input type="radio"/> 05.05.2015 - 10.00 - 13.30 Uhr	Karlsruhe (Ort folgt nach Anmeldung)
	<input type="radio"/> 21.05.2015 - 10.00 - 13.30 Uhr	Hamburg (Ort folgt nach Anmeldung)
	<input type="radio"/> 22.05.2015 - 10.00 - 13.30 Uhr	Münster (HBZ Münster)
	<input type="radio"/> 22.05.2015 - 14.00 - 17.30 Uhr	Münster (HBZ Münster)

Firma	
Straße	
Postleitzahl und Ort	
Telefon	
Telefax	
Emailadresse	

Vorname:	Nachname:	Email:	Telefon:

**Hiermit melde ich mich / die genannten Mitarbeiter zum oben genannten Seminar (Preis pro Pers. 79,00 € zzgl. MwSt.) an.** Bei der Anmeldung ab 4 Teilnehmern aus dem gleichen Betrieb gibt es 10,00 € Rabatt pro Person, für den anmeldenden Betrieb. Die Teilnahme gilt mit meiner Unterschrift als verbindlich. Namentliche Änderungen sind jederzeit möglich, ein Rücktritt ist nach der Anmeldebestätigung ausgeschlossen. Ich erhalte vor Seminarbeginn eine Rechnung in Höhe der angemeldeten Teilnehmerzahl, welche sofort fällig ist. Eine gültige Teilnahmebestätigung seitens des Veranstalters (Hygiene-Netzwerk HN GmbH) erhalte ich rechtzeitig vor Seminarbeginn per E-Mail. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, das Seminar jederzeit mit vorheriger Bekanntgabe abzusagen. In diesem Falle werden bezahlte Teilnahmegebühren zurück erstattet.

Mit meiner Unterschrift erkläre ich mein Einverständnis und die Anmeldung zum Seminar. Die gemachten Angaben dürfen zu Zwecken der Seminarabwicklung und der späteren Information per E-Mail, Newsletter oder Telefon gespeichert und genutzt werden. Diese Daten werden nicht an Dritte weitergegeben.

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

Per Fax an: 02271-7921329

**Hygiene-Netzwerk HN GmbH | Hand in Hand mit starken Partnern**

Holtroper Str. 1c | D-50129 Bergheim | [www.Hygiene-Netzwerk.de](http://www.Hygiene-Netzwerk.de) | [Info@Hygiene-Netzwerk.de](mailto:Info@Hygiene-Netzwerk.de) | 0800 788 788 1 (kostenfrei)