

Bitte  
freimachen,  
falls Marke  
zur Hand

Antwort

**Deutscher Allergie-  
und Asthmabund e.V.**  
Sonja Lämmel  
Fliethstraße 114  
**41061 Mönchengladbach**

**Projekte des DAAB - Ihre Unterstützung hilft**  
Unterstützen Sie den Deutschen Allergie- und Asthma-  
bund e.V. mit einer einmaligen oder regelmäßigen  
Spende. Entscheiden Sie persönlich, ob Sie die tägliche  
Arbeit, ein Projekt oder eine Initiative fördern.  
Nähere Informationen finden Sie unter [www.daab.de](http://www.daab.de)

**Spendenkonto:**

Gladbacher Bank AG  
Konto 15 35 90 30, BLZ 310 601 81  
Stadtsparkasse Mönchengladbach  
Konto 175 950, BLZ 310 500 00



**Veranstaltungsort:**

City-Hostel Köln-Deutz, Siegesstr. 5, 50679 Köln  
(Zimmerkontingent vorhanden)

**Kosten:**

170,- € für DAAB – Mitglieder  
210,- € für DAAB – Nichtmitglieder

**Veranstalter:**

**Deutscher Allergie- und  
Asthmabund e.V. – DAAB**  
Fliethstr. 114  
41061 Mönchengladbach

**Ansprechpartnerin:**

Dipl. oec.troph. Sonja Lämmel  
Fon 0 21 61 / 814940, [sl@daab.de](mailto:sl@daab.de)

Die Fortbildung schließt mit dem Zertifikat  
„Geschult durch den DAAB“ ab.

Alle Bilder Copyright © [www.fotoia.de](http://www.fotoia.de)



**Gute Gastgeber  
für Allergiker**



**Seminar:  
Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten  
im Fokus**

**Dipl. oec. troph. Sabine Schnadt (DAAB)**  
**Dr. Sylvia Pfaff, FIS Europe**  
**Dipl. oec. troph. Claudia Thienel**

28.04.2014 in Köln, 10 – 16.30 Uhr  
19.11.2014 in Köln, 10 – 16.30 Uhr





## Der Deutsche Allergie- und Asthmabund

Der Deutsche Allergie- und Asthmabund (DAAB) arbeitet **seit 1897** als **Patienten- und Verbraucherschutzverband** für Menschen mit Allergien, Asthma, COPD und Neurodermitis. Beim DAAB finden Ratsuchende neutrale Berater, **Hilfe** und konkrete Vorschläge sowie **Tipps**, die sie in ihrem Alltag umsetzen können und die das tägliche Leben erleichtern.

Seit 2000 arbeitet der DAAB aktiv in Netzwerken mit Experten unterschiedlicher Disziplinen. Ernährungswissenschaftler, Ärzte, Kliniken, Hotels, Restaurants, Bäckereien und Fleischereien sind im DAAB organisiert und werden regelmäßig fortgebildet und mit Infomaterial versorgt. Ein Newsletter informiert über die neusten Entwicklungen in diesem Bereich.

Profitieren auch Sie von dem bundesweiten Netzwerk und unterstützen die Arbeit des Deutschen Allergie- und Asthmabundes – DAAB mit Ihrer Mitgliedschaft.

Andrea Wallrafen,  
Geschäftsführerin DAAB



## Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten im Fokus Seminarinhalte:

- Basiswissen Nahrungsmittel-Allergien und Abgrenzung zu Laktose- und Fruktose-Unverträglichkeit, Pseudoallergie, Zöliakie
- Allergenkennzeichnung für verpackte Ware
- Einzelne Allergieauslöser: Steckbriefe
- Allergenarmes Kochen
- Allergikerprodukte – Nutzen, Kosten, zeitlicher Aufwand?
- Lebensmittelverkostung verschiedener Ersatzprodukte für die Küche
- Speisekartengestaltung für Allergiker – was ist sinnvoll, was möglich?
- Rechtliche Fragen (Deklaration der Speisen, Haftung)
- Allergenkennzeichnung für lose Ware – Informationsverordnung Stand der Dinge
- Das Gespräch mit dem allergischen Gast
- Umsetzung von Allergiker-Wünschen in die Praxis: Möglichkeiten und Grenzen
- Küchenhygiene und das Thema Kontamination
- Praktische Hilfen für die Umsetzung

Anmeldung per E-Mail an: [sl@daab.de](mailto:sl@daab.de)  
Oder per Fax an 0 21 61 / 20 85 02

Hiermit melde ich mich für das Seminar Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten im Fokus des DAAB an:

28.04.2014 in Köln

19.11.2014 in Köln

\_\_\_\_\_  
Anrede, Vor- und Zuname

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Straße

\_\_\_\_\_  
PLZ/Wohnort

\_\_\_\_\_  
Fon

\_\_\_\_\_  
E-Mail

Nach der Anmeldung erhalten Sie eine gesonderte Rechnung über die Seminargebühr.

Ja, ich hätte gerne weitere Informationen über den DAAB und das Netzwerk „Gute Gastgeber für Allergiker“.

**Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V.**  
Allergien – Asthma/COPD – Neurodermitis

Fliethstraße 114  
41061 Mönchengladbach  
Fon 0 21 61 / 81 49 40  
Fax 0 21 61 / 81 49 430  
[www.daab.de](http://www.daab.de)  
[info@daab.de](mailto:info@daab.de)

