

11.08.2010

Einladung zum „Workshop : Allergene in Lebensmitteln“

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Brandenburger Ernährungsnetzwerk e.V. (BEN) und die Branchentransferstelle Ernährungswirtschaft (bte) laden Sie herzlich ein zum

**„Workshop: Allergene in Lebensmitteln“
am Mittwoch, den 15. September 2010
von 15:00 bis 17:30 Uhr im Institut für Getreideverarbeitung GmbH,
Arthur-Scheunert-Allee 40/41, 14558 Nuthetal OT Bergholz-Rehbrücke.**

Die Information der Verbraucher über die Zusammensetzung von Lebensmitteln allgemein wie auch über Zutaten, die bei empfindlichen Menschen allergen wirken können, ist gesetzliche Verpflichtung und Anliegen der Lebensmittelwirtschaft gleichermaßen. Wir wollen mit dem Workshop: „Allergene in Lebensmitteln“ einen aktiven und praxisnahen Beitrag über den Umgang mit kennzeichnungsrechtlichen Vorschriften und dem Transfer von Ansätzen aus Forschung und Wissenschaft, sowie der Industrie und Gastronomie im Hinblick auf allergenfreie Lebensmittel leisten.

Im Mittelpunkt der Veranstaltung steht der Austausch zwischen Vertretern aus Wissenschaft, Ernährungswirtschaft und Gastronomie - sowohl regional, als auch überregional - über die Problematik und die Bereitstellung allergenfreier Produkte für Allergiker und Menschen mit einer Lebensmittelintoleranz. Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, sich in einer Diskussionsrunde über die Thematik auszutauschen.

Folgende Tagesordnung ist vorgesehen:

15.00 Uhr Begrüßung

15.10 Uhr Einführungsvortrag: „Allergene in Lebensmitteln“
Dipl.-oec.-troph. Martha Walter – IGV GmbH

15.30 Uhr Entwicklungen allergenfreier Produkte in Brandenburg
Dr. Bechstein, IASP der Humboldt Universität zu Berlin

15.45 Uhr „Apfelallergie – Ursachen und Möglichkeiten der Allergenreduktion“
Dr. Christine Grafe, Julius Kühn Institut, Bundesforschungsanstalt für Kulturpflanzen

16.10 Uhr Lebensmittel und Allergene aus Verbrauchersicht
Dipl. - Troph. Janina Löbel – Verbraucherzentrale Bundesverband

16.30 Uhr Allergenfreie Lebensmittel – Erfahrungsberichte aus der Praxis
Julia Martin, Pandeia GmbH
Volker Apitz, Bäckerei Vollkern
Henry Mahler, Leha GmbH
Martin Max Zühlke, Witty`s Food & Nonfood Handels GmbH
Kathrin Adamitsch, Supergood Gastro GmbH Deutschland

17:00 Uhr Diskussion

17:30 Uhr „Get together“ bei kleinem Imbiss

Wir würden uns freuen, Sie zum „Workshop: Allergene in Lebensmitteln“ begrüßen zu dürfen, und möchten Sie bitten, sich **bis zum 06.09.2010** per e-mail: branchentransfer@ilu-ev.de anzumelden.

Parkplätze finden Sie auf dem Gelände der IGV GmbH.

Wir freuen uns auf Sie! Nutzen Sie diese günstige Gelegenheit der individuellen Erörterung von Fachfragen in ihrer gesamten Breite.

Mit freundlichen Grüßen


Ines Gromes