

UNIEKE DEMONSTRATIE 22 FEBRUARI 2016

ALLERGENEN IN ONZE VOEDING

DOOR YVES THOMAES

Wij kunnen er niet meer naast kijken. Constant worden we geconfronteerd op verpakking, op menulijsten en aankondigingen van levensmiddelen met de samenstelling en de verwijzing van mogelijke allergenen in de producten. Als de klant navraag doet, moeten we kunnen antwoorden. Zoals het dikwijls gebeurt veronderstelt de wetgever dat de vakman bekwaam is om aan de nieuwe verplichtingen te voldoen. Het is nu nodig hierover informatie te nemen.

Yves Thomaes
demonstreert gezonde en allergeenvrije producten
voor onze klanten met voedselallergie of -intolerantie.

Yves Thomaes is vakleraar brood en banket aan onze school en ontwikkelt reeds vele jaren, in samenwerking met de "coeliakie-vereniging" en met "Time for Live" gezonde en allergeenvrije producten.

Hij schreef hierover een zeer praktisch en uiterst bruikbaar boek

" Lekker zonder allergenen",

uitgegeven bij Lannoo - €19,99
(zie IVOB-Magazine n°4/2015 pag.27)



Tijdens de demonstratie wordt een korte voorstelling gegeven door FoodDESK die software ontwikkelde en dienstverlening geeft voor allergenebeheersysteem bij de verplichting onze klanten te informeren. In 2 minuten tijd wordt een recept in gegeven, berekent de software met de databank de allergenen, ingrediënten en voedingswaarde uit. Met een Ipad kan de klant geïnformeerd worden.

Iedereen van harte welkom op deze uiterst actuele demonstratie!
Danny Capon Voorzitter IVOB