



## **Zertifizierte Allergie-Expertise als bedeutendes Qualitätsmerkmal und wichtiger Wettbewerbsfaktor in der Ernährungs- und Gesundheitsberatung**

Zertifizierte Allergie-Expertise als bedeutendes Qualitätsmerkmal und wichtiger Wettbewerbsfaktor in der Ernährungs- und Gesundheitsberatung  
Melkof - In der Ernährungsberatung spielen Allergien eine zunehmend bedeutendere Rolle. Daher sollten Oecotrophologen und Diätassistenten im Rahmen ihrer Verbraucherberatung unbedingt auf eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten Acht geben. Immerhin leidet in Deutschland schon jeder dritte Bundesbürger unter mindestens einer Allergie oder Unverträglichkeit. Problematisch ist, dass es zum Teil Monate oder sogar Jahre braucht, bis es zu einer klaren Diagnose kommt. Umso wichtiger ist, dass Oecotrophologen und Diätassistenten auf dem Gebiet der Allergologie über fundierte Kenntnisse verfügen, um Symptome richtig zu deuten und ihre Ursachen bei der Ernährungsberatung entsprechend zu berücksichtigen. Die Ernährungsberatung wird angesichts der Vielzahl an Allergikern hierzulande immer mehr auch zur Allergie-Beratung, erklärt Dr. Petra Goergens, Oecotrophologin und wissenschaftliche Leiterin der Deutschen Allergieakademie. Zertifizierte Expertise auf dem Gebiet der Allergologie vorweisen zu können, werde damit zu einem wichtigen Qualitätsmerkmal und Wettbewerbsfaktor für Ernährungsberater, meint die Expertin. Zumal es darum gehe, sich durch eine entsprechend spezifizierete Gesundheitsberatung, durch die Kooperation mit Kollegen, Arztpraxen und Apotheken sowie durch ein ausgeklügeltes Netzwerkmanagement aber auch durch den lohnenden Aufbau regionaler Allergie-Gruppen von anderen Angeboten abzugrenzen. Die hierfür erforderliche Expertise und Fertigkeiten vermittelt ihnen die Deutsche Allergieakademie ab Februar 2013 im Rahmen der neuen, berufsbegleitenden Studiengänge 'Fachassistent/-in Allergie' (FAA) und 'Fachberater/-in Allergie' (FBA). Die bundesweit einzigartigen Weiterbildungslehrgänge, die zunächst in Hamburg - später dann auch in Leipzig, Köln, Berlin, Karlsruhe und München - angeboten werden, wenden sich speziell an Oecotrophologen und Diätassistenten. Gerade für die Selbstständigen unter ihnen empfiehlt sich der Studiengang 'Fachberater/-in Allergie', der mit seiner hohen Praxisorientierung und seinem Business-Anteil über die Vermittlung von Grundlagen zu allen relevanten Krankheitsbildern, den Ursachen, der Diagnostik und den Therapiemöglichkeiten noch einmal weit hinausgeht. Der Studiengang, der mit dem Titel des geprüften Fachberaters Allergie (DtAA) abschließt, umfasst 10 Lerneinheiten und legt einen besonderen Schwerpunkt auch auf betriebswirtschaftswissenschaftliche und organisatorische Fragen. So stehen Punkte wie Qualitätsmanagement, Kostenmanagement und Controlling, Marketing und Kundenmanagement aber auch Existenzgründung auf dem Lehrplan. Neben weiteren Grundlagen zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten sowie entsprechenden Präventionsstrategien sind es aber auch die Praxismodule zum Themenkomplex 'Essen & Trinken' mit Experimenten sowie der Zubereitung allergenarmer Speisen, die die Weiterbildung zum 'Fachberater/-in Allergie' für Oecotrophologen und Diätassistenten besonders attraktiv und einzigartig machen. Die Vermittlung bestimmter Themenmodule bietet die Deutsche Allergieakademie außerdem ab Sommer 2013 parallel auch im Rahmen einzelner zweitägiger Kompaktseminare an. Einen entsprechenden Nachweis über die Teilnahme an dem Weiterbildungsangebot der Akademie können Oecotrophologen, die Inhaber des VDOE-Zertifikates sind, für die Nachzertifizierung beim Verband der Oecotrophologen einreichen. Weitere Informationen und Anmeldungen unter [www.deutsche-allergieakademie.de](http://www.deutsche-allergieakademie.de)  
Über die Deutsche Allergieakademie  
Die Deutsche Allergieakademie wurde 2009 gegründet und befindet sich auf Schloss Melkof in Mecklenburg-Vorpommern. Kernaufgabe der Deutschen Allergieakademie ist es, das Wissen und die Informationen über Allergien bei den unterschiedlichsten Berufsgruppen und Branchen zu mehren. Hierfür unterstützt die Deutsche Allergieakademie diese in allen Fragen zum Thema Allergie und bieten ihnen eine kompetente Qualifizierung, die sie für ihren Berufsalltag benötigen. Aus diesem Grund finden in der Akademie unter anderem Schulungen und Weiterbildungsseminare für medizinische Fachberufe sowie für Mitarbeiter der Gastronomie und Hotellerie statt. Die Deutsche Allergieakademie bringt darüber hinaus Qualitätssiegel für Allergie-Encasings heraus.

### **Pressekontakt**

Deutsche Allergieakademie Schloss Melkof GmbH & Co KG

19273 Melkof

[allergieakademie@pressedesk.de](mailto:allergieakademie@pressedesk.de)

### **Firmenkontakt**

Deutsche Allergieakademie Schloss Melkof GmbH & Co KG

19273 Melkof

[allergieakademie@pressedesk.de](mailto:allergieakademie@pressedesk.de)

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage