



# IACC

Exceptional meetings. Powerful connections.

## Guide för hantering av konferensdeltagares specialdieter

### Forskningsgrupp

**Ordförande:** Anna Hess, Client Services Manager, Summit Chicago

**VD:** Mark Cooper, CEO, IACC

**Partner:** Hannah Brinsden, Head of Policy, World Obesity Federation

### Rapport medverkande

Jessie States, Head of Meeting Innovation, Meeting Professionals International

Ron Stoddard, Executive Chef, Summit Chicago

Hannah Brinsden, World Obesity Federation

Alex Vazquez, Conference Planner, Dolce Sitges, Spanien

Glen Poulter, Food & Beverage Manager, Rönneberga Konferens, Sverige

Mark Ralph, Head of Food & Beverage, Warwick Conferences

Brian Stapleton, VP F&B, Aramark Conference Centers

Felix Miaetta, Executive Chef, Sodexo Conferencing

Mariela McIlwraith, CMP, Director, Industry Advancement, Events Industry Council

Tracy Stuckrath, CSEP, CMM, President & Chief Connecting Officer, Thrive! Meetings & Events



## Innehållsförteckning

<b>Introduktion</b>	<b>3</b>
Specialdieter och allergier – skillnaden	3
Vad är en allergi?	3
<b>Vanliga specialdieter mötesplanerare kommer i kontakt med</b>	<b>4</b>
Vanliga dieter	4
Religiösa och kulturella dieter	5
<b>Typiska allergier &amp; intoleranser du troligtvis kommer stöta på</b>	<b>7</b>
<b>Samla information från bokaren</b>	<b>8</b>
Registreringsprocess	8
Vad du inte ska göra	8
Möjliga tillvägagångssätt	8
Insamling av allergiinformation	8
Vanliga dieter	8
Andra dietförfrågningar	7
<b>Informationsinsamling vid registreringsprocessen</b>	<b>9</b>
Utvärderingsstadium	8
<b>Kommunicera extrakostnader &amp; behov med anläggningen</b>	<b>9</b>
Hantering av extrakostnader	9
<b>Kommunicera behov med anläggningen</b>	<b>10</b>
Bokarkontakt med anläggningen	10
Kommunicera med bokaren	10
Under konferens eller event	10
<b>Hälsa &amp; välmående vid konferenser och event</b>	<b>11</b>
Snabblänkar	12

## Introduktion

Under senare år har mötesplanerare världen över som deltagit i IACCs Meeting Room of the Futures™ forskningsgrupper, vidareutbildning och forum noterat en påtaglig ökning av specialdieter och allergier. Många mötesplanerare rapporterade event där över 50% av bokarna anmälde någon form av specialdiet eller allergi. Den här ökningen har resulterat i nya utmaningar och krav för mötesplanerare och mötesplatser.

Fler och fler av våra deltagare identifiera sig med olika livsstilar och specialdieter, och specifika dietkrav går därför inte att undvika. Specialdieter kan också bero på olika medicinska eller religiösa faktorer. Det är därför viktigt att vi som mötesplanerare är öppna för nya kreativa lösningar. Oavsett om du dukar fram ett uppiggande mellanmål, förmiddagskaffe eller en spektakulär galamiddag är det väsentligt att menyn innehåller flera olika valmöjligheter för att mötet ska bli lyckat. Specialdieter kan kännas krångliga, men eftersom de ökat är det också lättare att hitta bättre alternativ. Speciellt nu när vår guide med definitioner och rekommendationer guidar dig rätt.

IACC har med hjälp av industripartners, experter och medverkande tagit fram en karta för att hjälpa dig hantera, sammanställa och kommunicera deltagarnas behov. Vi har också tagit fram tips för hur du bäst samarbetar med mötesplatsen för att säkerställa deltagarnas välmående.

Guiden ger också information och råd om de vanligaste specialdieter och allergier som mötesplanerare troligtvis kommer i kontakt med.

I samarbete med World Obesity Federation ger den här guiden råd för hur du ser till att deltagarnas hälsa och välmående hamnar i centrum av eventet utan att kompromissa upplevelsen.

## Specialdieter och allergier – skillnaden

Det är viktigt att skilja på krav från deltagarna och dela in dem i olika kategorier. En förfrågan om en viss typ av kost på grund av personliga preferenser är inte samma sak som en förfrågan baserad på medicinska orsaker eller allergier som kan påverka hälsan och välmåendet. Och det skiljer sig igen från religiösa anledningar. Alla är viktiga men ska övervägas och hanteras separat, vilket vi kommer gå igenom längre fram i guiden.

## Vad är en allergi?

Enligt FARE (Food Allergy Research & Education) definieras en matallergi som ett medicinskt tillstånd där exponering för ett visst livsmedel triggar en skadlig reaktion från immunförsvaret. Reaktionen och symptom kan variera från person till person men i de flesta fall kan milda allergier orsaka klåda, stickningar i munnen och feber. Mer allvarliga allergier kan leda till att halsen svullnar, svårigheter att andas och även anafylaxi; en livshotande reaktion där kroppen svullnar upp vilket kan orsaka andnöd.

Mötesarrangörer och mötesplatser ska alltid följa Livsmedelverkets rekommendationer och regler kring märkning av livsmedel.

**Tips: Snabblänkar med information om hur du märker livsmedel finns på sidan 12.**



## Vanliga specialdieter mötesplanerare kommer i kontakt med

Som mötesplanerare och anläggningsägare måste du ha kunskap kring de specialdieter du kan stöta på. De varierar från allergier till religiösa eller hälsorelaterade behov.

### Vanliga kosthållningar

**Vegetarian**

**(inklusive Ovo, Lacto och Lacto-ovo vegetarian)**

**Vegan**

**Pescatarian**

**LCHF**

**Paleo**

**MIND**

**Flexitarian**

**Whole 30**



[Tips! Ladda ner guiden här](#)

### Mindre vanliga kosthållningar

**Paleo**

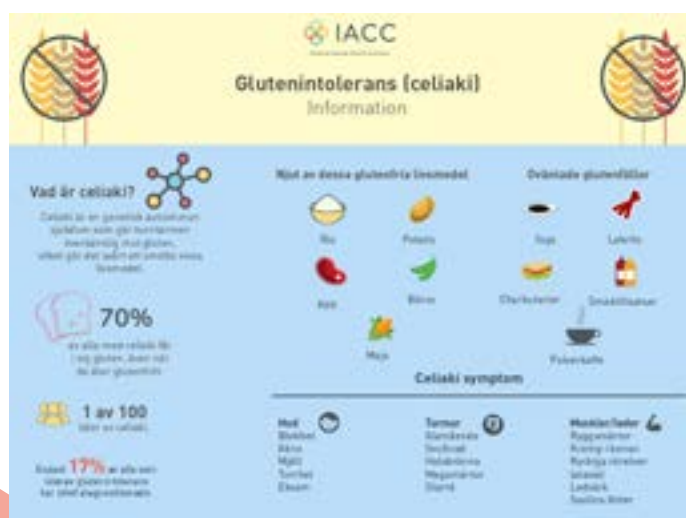
**LCHF**

**Whole 30**

### Hälsorelaterade kosthållningar

**Glutenintolerans (celiak)**

**Diabetes**



[Tips! Ladda ner guiden här](#)

# Religiösa / kulturella kosthållningar:

## Kosher

**Vad är kosher?**  
Kosher är livsmedel som är godkända av Kachrut, en jiddisk skriftlig lagströmning. Kosher betyder "rensande" och associeras ofta till livsmedels kvalitet.

**Parave**  
Kallas mat som varken är kött eller mejerier. Dessa livsmedel används ofta i kombination med kött eller mejerier eller konsumering som separat för tillagning av dessa.

**Mejerier**  
Mejerier livsmedel måste komma från ett kosher-djur och får inte innehålla ingredienser från kött. Kosher mejerier och kosher mjölk innehåller dock ofta tillsatser (ämnena) och tillagning med kosher ingredienser.

**Protein & slakt**  
Kött och fjäderfå måste uppfylla vissa krav för att vara kosher. Kosher-kött måste komma från djur som slaktas och har tillräckligt blod som fjäderfå, kalvar och andra stora varelser kosher, men vilt djur är inte kosher. Alla djur slaktas enligt specifika ritningar vilka också vara mest humana för djuret i fråga.

**40%** av alla livsmedel i mataffärer säljs som kosher.

**FUSK: Snarare än 10.5 miljarder kosher-konsumenter.**

En Kosher-kök inspekteras och godkänns av en rabbi, ofta kallad chofetz, genom inspektioner eller appar för användning till både mejerier och kött. Detta ses som kärnkraftsinspektion.

**Tips: En mötesplats behöver ofta 7 dagar på sig för att hinna beställa kosher och andra livsmedel.**

[Tips! Ladda ner guiden här](#)

## Halal

**Vad är halal?**  
Halal betyder tillåtet eller lagligt. Reglerna för halal baseras på lagarna Shari'ah som reglerar allt som rör livet och slaktens riktiga ritningar i Zakah.

**Zakah**  
Enligt Zakah måste kött och fjäderfå vara från levande djur. Slaktens riktiga ritningar görs på ett sätt som innebär att de används för djuret som föda.

**Tips för planering av halal-måltider**

1. Använd oss själva vid tillagningen eftersom vi själva är förbjudna enligt halal lagarna.
2. Se till att halal-certifierade ingredienser eller kött inte har blivit kontaminerade av alkohol.
3. Se till att alla ingredienser verkligen är halal-certifierade. När tillagning av ingredienser eller tillagning av halal.

**Förbjudna livsmedel**

Skalbaggar som jagar med förtäring

Fisk, Skaldjur, Svårslakt, Får, Svin, Alkohol, Nikotin, Skadligt för människor, Alkohol, gift och toxiska.

[Tips! Ladda ner guiden här](#)

## Religiösa / Kulturella kosthållningar – fortsättning

### Jainism

*Förbjudet:* Kött och mejerier om inte mejerierna kan utvinnas utan att skada djuret, t.ex mjölka en ko. Jainister är alltså lacto-vegetarianer. Rotfrukter som dragits ur marken är också förbjudna.

*Fasta:* Det finns flera fastor under året, ofta i samband med festivaler. Jainister fastar endast efter förmåga. Praktiken kallas *upavasa*, *tapasya* eller *vrata*

### Bahá'í

*Förbjudet:* Alkohol.

*Fasta:* Bahá'ís avstår mat och dryck mellan soluppgång och solnedgång.

### Buddhism

*Förbjudet:* Inget. Men många avstår kött och fisk.

*Fasta:* Endast för munkar.

### Kristendom

*Förbjudet:* Inget.

*Fasta:* Katoliker avstår kött på fastefredagar, askonsdagen och långfredagen.

### Hinduism

*Förbjudet:* Kött, fisk, fågel och ägg. Vissa undviker också vitlök, lök, alkohol, te och kaffe.

*Fasta:* Söndagar, under nymåne, fullmåne och den tionde och elfte varje månad, Shivatri, den nionde dagen under Cheltra-månaden, den åttonde dagen av Sravana, solförmörkelser och när planeter står i linje.

### Judendom

*Förbjudet:* Emulgeringsmedel och stabiliseringsmedel från djur, gelatin, livsmedel som inte är kosher, rovfåglar och skaldjur som räkor, men också piggvar, rockor och stör.

*Fasta:* Yom Kippur och Tisha b'Av, under den här tiden är mat och dryck förbjuden under en 25-timmars period. Delvisa fasta (ingen mat eller dryck mellan soluppgång och nedgång) inkluderar Tzom Gedaliah, det tionde tevet, sjuttonde Tammuz, påskfastorna Ta'anit Ester och Ta'anit Bechorot (den förstföddes fasta).

### Islam

*Förbjudet:* Fläsk, ister eller annan fläsk biprodukt som gelatin eller blod. Kött som inte slaktats enligt halal – ett tillåtet djur, som inte dog innan slakt, inga köttätande djur eller rovfåglar. Alkohol i mat eller dryck är inte tillåten, och inte heller tillsatser som ej ingår i halal.

*Fasta:* Frivillig fasta är vanlig på måndagar och torsdagar. Ramadan är obligatorisk fasteperiod. Muslimer uppmuntras också till sex dagars fasta under Shawwa, den tionde dagen av Muharram och nionde dagen av Zulhijjah. Fasta inom islam inkluderar att avstå från mat, vatten och övrig dryck mellan soluppgång och solnedgång.





## Typiska allergier & intoleranser du troligtvis kommer stöta på

Här är åtta av de vanligaste allergenerna.

Mest vanliga mat (protein) allergier:

- ◆ Jordnötter (1 av 50 barn)
- ◆ Nötter från träd (Till exempel: cashewnötter, valnötter)
- ◆ Skaldjur
- ◆ Fisk
- ◆ Mjök
- ◆ Ägg
- ◆ Soja
- ◆ Vete

Sesamfrön är också en vanlig allergi. Sesamfrö är listat som en av de vanligaste allergierna i EU, Australien, Japan och Kanada men har ännu inte valts in av det amerikanska livsmedelsverket FDA.



## Samla information från bokaren

Det bästa tillfället att samla in information om specialdieter är när gästerna först registrerar sig för eventet. Information från bokaren kan komma från olika frågor som destinationen för eventet, var deltagarna kommer från samt deras kultur, religion och till och med organisationskultur.

### Registreringsprocess

Registreringsprocessen är ett kritiskt moment i hanteringen av deltagarnas behov. Den här delen av guiden ger råd kring hur du undviker vanliga fällor som gör planeringen inför och under eventet svårare.

### Vad du inte ska göra

Undvik till varje pris öppna frågor som endast ber deltagarna fylla i "specialkost". Allt från *jag tål inte alls* till *jag undviker helst* hamnar då i samma kategori.

För att hantera specialkost ordentligt måste vi först ha en insamlingsprocess med tydlig struktur.

### Möjliga tillvägagångssätt

Det är viktigt att fastställa vad du som mötesplanerare eller företag kan servera när det kommer till deltagarnas olika dieter.

### Insamling av allergiinformation

Varje mötesplanerare och anläggning måste tillmötesgå hälsorelaterade specialdieter som har stora hälsokonsekvenser för deltagaren. Insamling av specifika allergier är därför nödvändigt.

### Vanliga dieter

Vegetarianers och veganers behov tillgodoses ofta. Några anläggningar kan kräva ett specifikt antal, men de allra flesta förbereder vegansk och vegetariska alternativ för en viss procent av deltagarna efter tidigare erfarenheter. Men när en anläggning eller mötesplanerare behöver informationen i förväg ska den efterfrågas i samband med registrering.

Precis som med vegetariska alternativ erbjuder professionella konferensanläggningar och hotell stående glutenfria alternativ på konferensmenyer. Det är viktigt att säkerställa detta i förväg med anläggningen, samt att fråga deltagare i samband med registrering för att kunna tillgodose eventuella behov.

Religiösa specialdieter som halal är också vanligt förekommande, vilket varje ansedd anläggning ska kunna bemöta. I de flesta fall behöver anläggningen veta detta i förväg. Specialdieter måste ofta anmälas ett visst antal dagar innan mötet eftersom till exempel kosher och halal ofta kräver att anläggningen beställer mat från specifika leverantörer, till exempel halal-restauranger.

### Andra dietförfrågningar

Förfrågningar som snarare är preferenser, till skillnad från väsentliga specialdieter ur ett hälso- eller religiöst perspektiv, hanteras utifrån mötesplanerarnas tycke och möjligheter. De kan välja att inte ta hänsyn till personliga preferenser, anpassa sig mot en extraavgift eller tillgodose samtliga behov utan extra kostnad.

Om förfrågningarna accepteras är det viktigt att höra av sig till anläggningen och säkerställa om detta resulterar i extraavgifter meny- eller bokningspaket. Det är också viktigt att detta tydligt kommuniceras till bokaren i samband med registrering.



## Informationsinsamling vid registreringsprocessen

Det är viktigt att i förväg bestämma hur specialdieter ska kategoriseras och sedan skapa specifika fält för dessa vid registreringsformulär för gruppförfrågningar. Till exempel:



Här kan du ladda ner IACCs mall för kostplanering

De flesta digitala bokningsformulären låter dig lägga till hur många kommentarsfält och flervalsfrågor du vill. När du väl skapat ett formulär för specialdieter är de ofta enkla att kopiera och använda igen till kommande event.

### Utvärderingsstadium

Se till att planera in tillräckligt med tid inför mötet eller konferensen för att gå över, granska och kommunicera specialdieter till anläggningen. Kom ihåg att anläggningen också behöver tid att se över behoven, planera och beställa mat för att tillgodose dessa. De kan också behöva kontrollera information med mötesplaneraren och/eller bokaren.

**Tips: Be anläggningen bekräfta att de mottagit listan med specialdieter. Best practice är att också be anläggningen skriva under listan och skicka tillbaka den till dig.**

Om ditt registreringsformulär separerar allergier från specialdieter, vilket vi rekommenderar, bör allergier granskas och prioriteras. Oklarheter eller bristande information bör genast följas upp med deltagaren.

**Tips: Be anläggningen inkludera kostbehov i bokningsbekräftelsen.**

## Kommunicera extrakostnader & behov med anläggningen

### Hantering av extrakostnader

Ifall du inte tar hänsyn till extrakostnader i förväg kan situationen snabbt bli krånglig. Om deltagarens förfrågan är rimlig och inte medför några större prisförändringar brukar värden för eventet stå för kostnaden.

Vid tillfällen kan deltagare och föreläsare vara mycket specifika med sina val av mat och dryck, och i vissa extremfall bör de därför stå för kostnaden, alternativt betala en avgift för sin förfrågan. Till exempel om någon ber dig om en dyr eller sällsynt ingrediens som inte ingår i menyn. I den här typen av situation kan du inkludera en extrakostnad för måltiden.

Du bör alltid förtydliga i förväg, innan du skriver kontrakt med anläggningen, vilka allergier och specialdieter de kan hantera. Det är också viktigt att du har full förståelse för alla extrakostnader anläggningen kan begära för detta. Det kan påverka vilka specialdieter som godkänns och/eller vilka extrakostnader du ger bokaren för att tillmötesgå dennes behov.

Det är inte speciellt troligt att anläggningen kommer debitera dig för allergirelaterade behov, men de kan ta ut extra avgifter för att tillgodose förfrågningar som inte är hälsorelaterade eller religiösa.

## Kommunicera behov med anläggningen

Innan du bokar ditt event bör du diskutera måltidsplaneringen med anläggningen. Det är bra att veta hur maten serveras, till exempel om det blir buffé, uppläggnig på tallrik eller om det kommer finnas olika stationer etc.

Du bör också veta vilka alternativ som serveras. Kommer maten vara tydligt märkt med ingredienslistor? Kan deltagarna välja själva maten eller serveras den på tallrik? Är hela personalen tydligt insatt i vad som serveras och till vem?

Specialdieter ska inte ses som en personlig valmöjlighet, utan för vad de oftast är; en medicinsk, religiös eller kulturell nödvändighet som ska behandlas seriöst. Alla bör vara väl medvetna om de risker och konsekvenser som kan ske ifall någon serveras fel ingrediens.

När du delar informationen om specialdieter och allergier med anläggningen är det viktigt att instruktionerna är tydliga och koncisa. Se alltid till att deltagaren namn står med och att informationen skickas över senast sju dagar innan eventet. Överväg att skicka tre listor: en för allergier, en för speciella förfrågningar och en för religiösa behov.

Se också över anläggningens rutiner för matallergier. Hur säkerställer de att olika livsmedel inte kommer i kontakt med varandra?

**Tips: När du delar bokarens dietönskemål, se till att du får en bekräftelse av anläggningen och att ni kommer överens om ett slutdatum för frågor och ändringar, alternativt begär att de talar direkt med bokaren.**

### Bokarkontakt med anläggningen

I vissa situationer kan anläggningen be att få direktkontakt med bokaren för att kunna diskutera dennes behov. Det kan vara ett väldigt effektivt sätt att se till att alla behov tillgodoses. För en mötesplanerare är det viktigt att vara helt införstådd med när detta har skett och vad som har sagts.

**Tips: För allergirelaterade behov, se till att dessa kommuniceras långt i förväg till anläggningen. De bör också skriftligen bekräfta att de är medvetna om hälsoriskerna och konsekvenserna vid felaktig hantering av livsmedel och lovar att förhålla sig till överenskomna rutiner.**

### Kommunicera med bokaren

För vanligt förekommande specialdieter kan det räcka att inkludera en enkel bekräftelse i samband med bokningsbekräftelsen.

När behoven och lösningen är mer komplicerad är det bra att upprepa informationen till bokaren i förväg och försäkra att deras behov säkerställs. Det finns annars risk för att bokaren och deltagare upplever problem under eventet vilket kan vara svåra att lösa på plats.

När du kommunicerar med bokaren rekommenderar vi att du informerar denne om vad som kommer serveras, hur det kommer serveras och hur maten kommer märkas. Det skapar en organiserad mötesmiljö samtidigt som du undviker missförstånd och svinn.

### Under konferansen eller eventet

Det är viktigt att deltagare med specialdieter inte känner sig som andraklassens medborgare när de serveras enligt sina behov. Du bör jobba tillsammans med anläggningen för att hitta en metod för hur ni känner igen deltagaren. Med hjälp av klar kommunikation och information till deltagaren innan eventet och vid ankomst minskar risken drastiskt.

När deltagarens specialdiet beror på allergi eller intolerans rekommenderar vi att mötesplaneringen och anläggningen grundligt stämmer av med varandra ytterligare en gång på ankomstdagen, för att garantera att inga misstag, antaganden eller brist i kommunikationen resulterar i eventuella hälsorisker.

## Hälsa & välmående vid konferenser och event

Fler och fler mötesplanerare letar efter hälsosammare alternativ för sina deltagare. Från nyttigare fikor till att uppmuntra mer ståplatser i möten. Ohälsosamma dieter och stillasittande livsstilar ökar risken för fetma, diabetes, cancer samt hjärt- och kärlsjukdomar.

Hälsosamma mötesmiljöer ökar deltagarnas produktivitet och lämnar dem med fler positiva minnen av eventet. Genom att samarbeta med en anläggning som omfamnar detta kommer ditt event stå ut från mängden samtidigt som deltagarna känner att du bryr dig om deras välmående.

World Obesity Federation har forskat på mötesindustrin och lanserade 2016 *Hälsosamma möten*-priset. Syftet är att skapa möjligheter att uppmuntra människor till hälsosammare val i en kontext där de redan befinner sig utanför sina vanliga rutiner.

Event- och mötesanläggningar kan ansöka om *Hälsosamma möten*-priset genom att utveckla sina faciliteter och kulinariska utbud för att göra varje konferens till en njutningsfull upplevelse. Om du vill ha mer information kring hur du blir en hälsosam anläggning maila [enquiries@worldobesity.org](mailto:enquiries@worldobesity.org)

### Nyckelrekommendationer

- Basera recept på färska råvaror, med mycket frukt och grönt i säsong.
- Erbjud fullkornsbröd, pasta och ris.
- Servera lagom stora portioner.
- Begränsa mängden salt under tillagning, och satsa på ingredienser med låg salthalt.
- Minska mängden tillsatt socker och erbjud fruktbaserade desserter och snacks som alternativ till fikabröd och kakor.
- Reducera mängden fett i matlagning, välj vegetabiliska oljor och mejerier med låg fetthalt.
- Erbjud färskt, magert och vitt kött och fisk snarare än rött och/eller bearbetat kött.
- Servera såser och dressingar vid sidan av, så gästen själv kan välja vad och hur mycket hen vill ha.

Kunder kan rekommenderas att välja hälsosamma alternativ genom att tillgodose att de är tillgängliga, lätta att välja, ingår i alla menyer och finns tillgängliga utan någon extra kostnad.

Tydliga skyltar vid nyttigare alternativ är också uppskattat av deltagare som vill äta hälsosammare.



## Snabblänkar med information gällande reglering och märkning av livsmedel

### EU

[https://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/labelling\\_legislation\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation_en)

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52017XC1213\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52017XC1213(01))

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling\\_nutrition-vitamins\\_minerals-guidance\\_tolerances\\_summary\\_table\\_012013\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_summary_table_012013_en.pdf)

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling\\_nutrition-vitamins\\_minerals-guidance\\_tolerances\\_1212\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_en.pdf)

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling\\_legislation\\_guidance\\_methods\\_2012\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_legislation_guidance_methods_2012_en.pdf)

### USA

The Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act (FALCPA)

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Allergens/ucm106187.html>

### Australien & Nya Zeeland

Food allergies and food labelling <http://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodallergies/pages/allergen-labelling.aspx>

### Japan

<https://label-bank.com/newsletter/issues/201706.html>

## IACC-blogg - Mat- och hälsotrender



# IACC

Exceptional meetings. Powerful connections.

## Om IACC

**Vår vision:** IACC är ett community av passionerade människor och organisationer som levererar innovativa och exceptionella mötesupplevelser.

## Ladda ner

IACCs andra forskningsrapporter, planeringsguider och verktyg från IACCmeetings.com::

IACC Meeting Room of the Future (Globala rapporter)

Guide till internet för mötesplanerare

Guide till näringsvärde och diethantering

Hitta en IAC-certifierad anläggning

IACC grundades 1981 och är en ideell organisation dedikerad till att främja förståelse och uppmärksamhet kring mötesindustrin och att ge medlemmars anläggningar verktygen de behöver för att erbjuda en exceptionell IACC mötesupplevelse. Aktiva medlemmar möter en rad stringenta kvalitetsstandards och instämmer med vår hederskodex. I nuläget består vi av cirka 300 anläggningar från USA, Kanada, Australien, Japan, Singapore, Hong Kong, Mongoliet, Kenya, Nigeria, Danmark, Sverige, Belgien, Frankrike, Schweiz, Spanien, Italien, England, Skottland, Ukraina, Nederländerna, Tyskland, Ryssland, Ungern, Malaysia och Filippinerna.

För mer information, besök oss på [www.iacconline.org](http://www.iacconline.org)

“Det finns möten, och så finns det IACC-möten”

## Om World Obesity Federation

World Obesity Federation är ett globalt community dedikerat till att lösa världens fetma problematik. Deras uppdrag är att leda och driva den globala kampen att förminska, förhindra och bota fetma.

WORLD  
OBESITY

