



IACC

Exceptional meetings. Powerful connections.

Guide til succesfuld opfyldelse af konferencedeltageres ønsker og behov for forplejning

Projekt-team

Formand: Anna Hess, Client Services Manager, Summit Chicago

CEO: Mark Cooper, CEO, IACC

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

Bidragydere

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, Spain

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

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



Indhold

Introduktion	3
Forskellen på kostmæssige og allergimæssige efterspørgsler	3
Hvad er en fødevarerallergi?	3
De mest almindelige kostmæssige efterspørgsler	4
Almindelige kostretninger	4
Religiøse og kulturelle kostretninger	5
Typiske allergener & intolerancer	7
Indhentning af information fra deltagerne	8
Registrering	8
Hvad du skal undgå!	8
Mulige tilgange	8
Indhentning af information om allergener	8
Almindelige kostretninger	8
Øvrige kostmæssige efterspørgsler	8
Indhentning af information under registreringen	9
Vurderingsfase	9
Tillægsudgifter & kommunikation til arrangøren	9
Håndtering af tillægsudgifter	9
Kommunikation med arrangøren	10
Deltageres kontakt med værtsstedet	10
Kommunikation med deltagerne	10
Under konferencen eller eventen	10
Sundhed & velvære til konferencer & events	11
Links	12

Introduktion

De seneste år har arrangører fra hele verden, der er en del af IACC's *Meeting Room of the Future*TM forsknings- og uddannelsesarrangementer, oplevet en betydelig stigning i kost- og allergibegrunderede efterspørgsler fra deltagerne. Mange arrangører har berettet om events, hvor over 50 % af deltagerne havde personlige kostmæssige efterspørgsler i forbindelse med registreringen. Denne stigning giver nye udfordringer og krav til arrangørerne.

Et stigende antal af vores event-deltagere lever efter særlige kostretninger, og det stiller nye krav til håndteringen af forplejning. Kostmæssige efterspørgsler kan være af medicinsk, religiøs eller livsstilmæssig natur, så det er vigtigt at forholde sig åbent og kreativt som arrangør. Uanset om du arrangerer forfriskninger til en pause, kaffe og te eller en regulær gallamiddag, er det essentielt, at du tilbyder en menu med valgmuligheder, og det er ikke så besværligt som det har været, særligt ikke med denne guide med definitioner og anbefalinger i hånden.

I samarbejde med partnere og eksperter har IACC sammensat guiden som en hjælp til at indhente kostefterspørgsler fra deltagere og til at sikre et godt samarbejde med arrangøren om at tage hånd om deltagernes sundhed og velvære.

Guiden indeholder information og gode råd om de forskellige kost- og allergimæssige efterspørgsler, du som arrangør kan møde.

I samarbejde med World Obesity Federation vil guiden hjælpe dig med at fokusere på deltagernes sundhed og tilfredshed uden at gå på kompromis med kvaliteten.

Forskellen på kostmæssige og allergimæssige efterspørgsler

Det er vigtigt at skelne mellem deltagernes forskellige efterspørgsler. En efterspørgsel på en særlig slags kost grundet personlig smag eller livsstil bør adskilles fra efterspørgsler af medicinske eller allergimæssige årsager. Ligesom efterspørgsler af religiøse årsager er en helt tredje kategori. De er alle vigtige, men bør håndteres forskelligt, hvilket du kan læse mere om senere.

Hvad er en fødevareallergi?

FARE (*Food Allergy Research & Education*) definerer en fødevareallergi som en medicinsk tilstand, hvor udsættelse for en bestemt fødevare udløser en skadelig immunreaktion. Symptomerne kan variere fra person til person, men i de fleste tilfælde kan en mild allergi udløse: Nældefeber, kløende svælg og feber, mens alvorligere allergi kan give hævelse i svælg, vejrtrækningsproblemer og sågar anafylaksi, en alvorlig allergisk reaktion, der typisk berører mere end én af kroppens funktioner og kan være dødelig.

Arrangører bør være fuldt opdateret om lovgivningen indenfor fødevaredeklaration i deres by, stat, region eller land. De bør også være bekendt med lovgivning og regler i det land eller område, hvor deres event bliver afholdt.

TIP: Links til oplysninger om fødevarer kan findes på side 12



De mest almindelige kostmæssige efterspørgsler

Som arrangør bør du have kendskab til de kostmæssige efterspørgsler, du kan møde. De kan spænde fra allergener til religiøse eller sundhedsmæssige efterspørgsler.

Almindelige kostretninger

Vegetar

(inklusive ovo-, lacto- og ovo-lacto vegetar)

Veganer

Pescetar

Ketogenisk diæt

(få kulhydrater, meget fedt)

Palæo, MIND Diæt Flexitar

Whole30-kuren



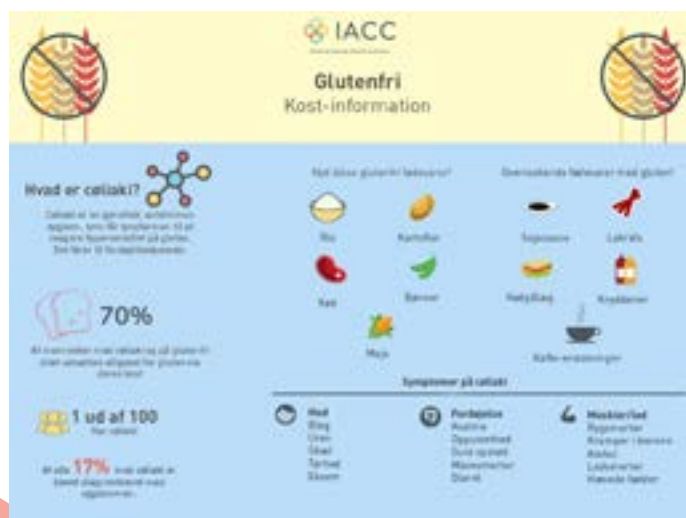
[TIP: Download grafikken her](#)

Mindre almindelige kostretninger

Palæo

Ketogenisk diæt

Whole30-kuren



Sundhedsrelaterede kostretninger

Glutenfri

Cøliaki

Diabetes

[TIP: Download grafikken her](#)

Religiøse og kulturelle kostretninger

Kosher

IACC Kosher Kost-information

Hvad er kosher kost?
Kosher kost er tilberedt på jødiske love og regler. Kosher betyder 'rent' og 'renhed' og associeres ofte med balanceret mad.

40%
Af de emballerede varer i supermarkeder er kosher-certificerede.

10.5
Der er over millioner kosher forbrugere i USA.

Et kosher køkken skal overvåges og efterses af en rabbiner. Ingen gryder, pander, ovne, kogeplader eller køkkenredskaber må bruges til både mælkeprodukter og kød.

Pareve
Fødevarer som frugt og grønt eller mælkeprodukter, kød og fjerkræ. Disse fødevarer betragtes som kosher under forudsætning af, at de ikke har været i kontakt med ulovlige varer som f.eks. alkohol eller mælkeprodukter.

Mælkeprodukter
Mælkeprodukter skal komme fra kosher dyr og være fri for alle spor af kød. Kosher mælkeprodukter og frugt og grønt skal tilberedes med kosher køkkenredskaber.

Protein & slagtning
Kød og fjerkræ skal opfylde bestemte krav for at være kosher. Kosher kød skal komme fra dyr som drøvdygger og som har spaltede hofter. Fjerkræ som hø, kalkun og and betragtes som kosher mens resten ikke gør. Alle dyr slægtes efter særlige ritualer, som betragtes som de mest humane for dyrene.

Kosher Ikke kosher

TIP: Såvel kosher-mad som anden mad skal bestilles syv dage i forvejen!

TIP: Download grafikken her

Halal

IACC Halal Kost-information

Hvad er Halal?
Halal betyder tilladt eller lovlig. Halal-reglerne er baseret på islamske Shariah, og dyr skal slægtes efter en vis særlig metode kendt som Zabihah.

Zabihah
Halal Zabihah skal dyr være i live betalt for slagtningen. Slagtningen skal udføres af den pågældende dyrets religiøse muslimske muslim.

Tips til at plante gode måltider efter Halal-reglerne

- Undgå at bruge alkohol i tilberedningen. De halal-reglerne forbyder indtagelse af alkohol.
- Forbrug halal-certificerede fødevarer og drikkevarer fra halal-butikker.
- Tag for sig ingredienser med halal-certificering. Sørg for at alle ingredienser er halal, og undgå alkohol.

Ikke-tilloste fødevarer

Svinet, Bælgfrø, Dyr som jager med tandkødder, Slanger, Ikke-muslim slagtning, Insekter, Dyr som slægtes for menneskelig forbrug.

TIP: Download grafikken her

Religiøse og kulturelle kostretninger - fortsat

Jainisme

Ikke tilladt: Kød og mælkeprodukter, med mindre mælkeproduktet er blevet udvundet uden vold (lacto-vegetarianisme). Rodfrugter trukket op af jorden.

Faste: Der er mange begivenheder med faste året igennem, mest under festivaler. Folk forventes kun at faste, hvis de er i stand til det. Denne praksis kaldes *upavasa, tapasya eller vrata*.

Bahå'i

Ikke tilladt: Alkohol

Faste: Bahå'i-tilhængere undlader at spise og drikke fra solopgang til solnedgang.

Buddhisme

Ikke tilladt: Intet. Mange spiser dog ikke kød og fisk

Faste: Gælder kun for buddhistiske munke.

Kristendom

Ikke tilladt: Intet

Faste: Katolikker undlader at spise kød på fredage under fastetiden (varer fra Askeonsdag og slutter cirka seks uger efter, før Påskesøndag) og på Askeonsdag og Langfredag.

Hinduisme

Ikke tilladt: Kød, fisk, fjerkræ og æg. Nogle mennesker undgår også hvidløg, løg, alkohol, te og kaffe.

Faste: Søndage, dagen for nymåne, fuldmåne, den 10. og 11. i hver måned, Sivartris festmåltid, den 9. dag i Cheltras måned, Sravanas 8. dag samt dage med solformørkelse, jævndøgn, solhverv og nærhed mellem planeter.

Jødedom

Ikke tilladt: Emulgatorer og stabilatorer af animalsk oprindelse, gelatine, ikke-kosher kød, rovfugle og ikke-kosher fisk, såsom rejer, skaldyr, pighvar og stør.

Faste: Yom Kippur og Tisha b'Av – under denne tid er det forbudt at spise og drikke i 25 timer. Delvise fastedage (ingen mad og drikke fra solopgang til solnedgang) inkluderer Tzom Gedallah, den 10. i den hebraiske måned Tevet og den 17. i den hebraiske måned Tamuz, Esthers Faste (Ta'anit Esther) og Den Førstefødtes Faste (Ta'anit Bechorim).

Islam

Ikke tilladt: Svinekød, spæk og enhver substans fra svin, gelatine fra animalsk kilde, som ikke er halal, kød, som ikke er slagtet efter islamiske foreskrifter, kød fra et dyr, som var dødt før slagtingen, blod, mad eller drikke med alkohol, alle kødædende dyr, rovfugle og visse ikke-halal tilsætningsstoffer.

Faste: Frivillig faste på mandage og torsdage er almindelig. Ramadanen er en obligatorisk fasteperiode. Muslimer opfordres også til at faste i seks dage under Shawwal-måned, på den 10. dag af Muharram og den 9. dag af Zul Hijjah. Islamisk faste betyder at undlade at spise og drikke fra solopgang til solnedgang.



Typiske allergener & intolerancer

Her er otte af de mest almindelige madvarer, som kan forårsage allergiske reaktioner:

- ◆ Peanuts (ét ud af 50 børn er allergisk)
- ◆ Trænødder (for eksempel cashewnødder og valnødder)
- ◆ Skaldyr
- ◆ Fisk
- ◆ Mælk
- ◆ Æg
- ◆ Soya
- ◆ Hvede

Sesam er også et almindeligt allergen, som er på listen over top-allergener i EU, Australien, Japan og Canada, men som fortsat afventer godkendelse hos FDA.



Indhentning af information fra deltagerne

Det bedste tidspunkt at indhente information om kost, er når deltageren tilmelder sig eventen. Hvad du skal efterspørge, afhænger af mange faktorer, inklusive eventens værtssted, deltagernes oprindelse og kultur, religion og endog organisationskultur.

Registrering

Tilmeldingsprocessen er et kritisk stadie for håndtering af deltagernes behov. Denne del af guiden handler om, hvordan du kan undgå almindelige faldgruber før og under eventen.

Hvad du skal undgå!

Undgå for enhver pris at indsætte en åben tekstboks, hvor deltagerne kan skrive 'kostmæssige ønsker'. Det vil resultere i én stor rodekasse med alt fra livsnødvendigheder til præferencer.

For at håndtere deltagernes kostmæssige ønsker bedst muligt, bør du strukturere indhentningen af denne information.

Mulige tilgange

Det er vigtigt fra starten at beslutte sig for, hvilke af deltagernes eventuelle kostmæssige ønsker, man som arrangør vil imødekomme.

Indhentning af information om allergener

Arrangører er forpligtede til at efterleve deltagernes sundhedsbegrundede fødevarekrav, og ingen vil formentlig afvise en deltager af den grund. Det er derfor nødvendigt at indhente detaljer om deltagernes eventuelle allergener.

Almindelige kostretninger

Vegetarer og veganere bliver i stor udstrækning imødekommet. Nogle arrangører ønsker måske at kende det specifikke antal, mens mange forbereder vegetariske/veganske alternativer til en procentdel af deltagerne baseret på tidligere erfaringer. Hvis en arrangør skal bruge disse informationer på forhånd, bør man spørge efter dem under tilmeldingsprocessen.

I lighed med vegetariske alternativer tilbydes glutenfri kost almindeligvis af professionelle konferenceudbydere og hoteller. Det er dog vigtigt at få bekræftet dette på forhånd og at tilføje valgmuligheden på tilmeldingsformularen, hvis arrangøren skal oplyses om antal.

Kosher og halal er også almindelige efterspørgsler, som velrenommerede konferenceudbydere kan imødekomme, men som de fleste har brug for at kende på forhånd, nogle gange indenfor en bestemt tidsfrist. Det skyldes, at de fleste arrangører skal købe kosher- og halal-kosten fra en ekstern, certificeret leverandør for at følge kostretningernes regler.

Øvrige kostmæssige efterspørgsler

Om man vil efterkomme efterspørgsler, som i højere grad er præferencer end egentlige sundhedsmæssige eller religiøse nødvendigheder, må den enkelte arrangør beslutte. De kan vælge ikke at imødekomme personlige præferencer, at imødekomme dem mod en tillægsudgift eller at imødekomme visse eller alle personlige præferencer.

Hvis alle ønsker imødekommes, er det vigtigt, at arrangøren er indforstået med alle tillægsudgifter til menuen eller til deltagerudgifterne. Det er også vigtigt under tilmeldingsprocessen at oplyse deltageren om eventuelle tillægsudgifter.

Indhentning af information under registreringen

Det er vigtigt på forhånd at beslutte, hvordan de indhentede kost-oplysninger skal grupperes og at lave særlige felter i tilmeldingsformularen til de forskellige efterspørgsler. For eksempel:



Download IACC kost-skema

I de mest brugte online tilmeldingsplatforme kan du frit lave felter og afkrydsningsbokse efter behov. Og det er ofte nemt at genbruge en formular til lignende events.

Vurderingsfase

I god tid forud for konferencen eller eventen bør du gennemgå og afstemme den indhentede information med arrangøren, så denne har tilstrækkelig tid til at planlægge, bestille mad mv.

TIP: Bed arrangøren/ værtsstedet om at bekræfte modtagelsen af din liste over kostmæssige krav, helst ved at de underskriver og returnerer din anmodning.

Hvis tilmeldingsformularen – som anbefalet - har adskilt allergener fra andre kostretninger, så bør allergenerne prioriteres højest. Enhver uklarhed eller manglende information bør følges op med deltageren.

TIP: Bed arrangøren om at kostmæssige behov og ønsker skrives ind i event-ordren.

Tillægsudgifter og kommunikation til arrangøren

Håndtering af tillægsudgifter

Gennemtænk dette på forhånd for at undgå unødige problemer. Hvis en deltagers efterspørgsel er rimelig og overkommelig, vil værtsstedet i de fleste tilfælde betale udgiften.

Det sker at deltagere eller sågar oplægsholdere er meget specifikke i deres ønsker for mad og drikke, og i ekstreme tilfælde kan man vælge at bede dem selv betale udgiften eller et gebyr. Et eksempel kunne være et ønske om at skaffe en dyr eller sjælden ingrediens, som ikke er en del af menuen.

Du bør før i indgår aftalen afstemme med værtsstedet, hvilke allergi- og kostmæssige efterspørgsler, de kan efterkomme. Det er også vigtigt at have fuldt overblik over alle potentielle tillægsudgifter fra værtsstedet i forbindelse med deltagernes efterspørgsler. Det kan påvirke, hvilke efterspørgsler, du accepterer og hvilke ekstraudgifter, du eventuelt vil pålægge deltageren.

Det er ikke sandsynligt, at et værtssted vil kræve en tillægsudgift i forbindelse med allergener, men de vil muligvis gøre det i forbindelse med ikke-sundhedsrelaterede eller ikke-religiøse ønsker.

Kommunikation med arrangøren

Før eventen bør du snakke måltiderne igennem med arrangøren eller værtsstedet. Du har brug for at vide, om maden vil blive serveret som for eksempel buffeten, individuelt, ved mad-stationer mv.

Du skal også vide, hvilke forplejningsmuligheder, deltagerne vil få. Vil maden have tydelige indholdslister? Får deltagerne mulighed for selv at vælge deres mad og vil medarbejderne have den nødvendige viden om maden?

Deltageres medicinsk, religiøs eller kulturelt begrundede kostmæssige ønsker skal altid tages alvorligt. Man bør gøre sig klart, at det kan udgøre en sundhedsrisiko, hvis et menneske med fødevarerallergi får serveret den forkerte ingrediens.

Når du sender kost- og allergimæssig information til værtsstedet, er det vigtigt, at instruktionerne omkring den enkelte deltager fremgår tydeligt. Informationen bør sendes i god tid, som regel mindst syv dage før eventen. Du kan med fordel opsætte tre lister: Én med allergier/intolerancer, én med kostmæssige efterspørgsler og én med religiøse efterspørgsler.

Du bør også sætte dig ind i værtsstedets regler omkring fødevarerallergi. Hvordan undgår de for eksempel kontaminering i køkkenerne?

Tip: Når du deler information om deltagernes kostønsker, så bed værtsstedet om at bekræfte modtagelsen skriftligt. Tilføj også en dato for sidste frist, hvis de har tvivlsspørgsmål eller behov for at tale direkte med en deltager.

Deltageres kontakt med værtsstedet

I visse tilfælde vil et værtssted muligvis foreslå, at de selv kommunikerer direkte med en deltager om hans eller hendes ønsker. Det kan være en effektiv måde at sikre, at deltagerens ønsker forstås og tilgodeses. For dig som arrangør er det blot vigtigt at vide, hvad der er blevet aftalt og hvornår, så du bevarer dit fulde overblik.

TIP: I forbindelse med særlige behov på grund af allergener, så kommunikér disse til værtsstedet i god tid. I tilfælde, hvor det udgør en alvorlig sundhedsrisiko, hvis en deltager udsættes for en fødevarer med spor af allergener, bør du sikre dig, at værtsstedet på skrift har bekræftet, at de vil efterleve deltagerens særlige behov.

Kommunikation med deltagerne

I forbindelse med almindelige kostmæssige efterspørgsler, er det ofte tilstrækkeligt med en enkel bekræftelse i tilmeldingsgodkendelsen.

Er efterspørgslen mere kompleks, anbefales det i god tid at bede deltageren bekræfte det aftalte på skrift for at undgå misforståelser.

Vi vil anbefale, at du i din kommunikation med deltagerne informerer om forplejningen: Hvad der vil blive serveret, hvordan det vil blive serveret og hvordan madens indhold vil blive angivet. Det skaber en organiseret atmosfære og hjælper med at undgå forvirring og madspild.

Under konferencen eller eventen

Det er vigtigt, at deltagere med allergener eller andre kostmæssigt særlige behov ikke kommer til at føle sig som andenklassborgere eller som isolerede. Du bør sammen med værtsstedet aftale en måde at identificere og vejlede disse deltagere, og med tydelig kommunikation om dette til de pågældende, både før eventen og ved ankomsten, er risikoen stærkt reduceret.

Når det gælder deltagere med allergener eller madintolerancer, anbefales det stærkt, at arrangør, værtssted og deltager i forbindelse med ankomsten grundigt repeterer deltagerens særlige behov. Det er for at undgå, at misforståelser af nogen art udsætter deltageren for risici.

Sundhed & velvære til konferencer & events

Usund kost og stillesiddende livsstil øger risikoen for fedme, diabetes, kræft og hjerte-kar-sygdom. Et stigende antal eventarrangører ønsker at tilbyde deres deltagere sunde alternativer. Fra sundere kaffepauser til opfordring til stående møder og stående bifold efter oplæg.

Et sundt mødemiljø øger deltagernes produktivitet og efterlader et positivt minde om eventen. Ved at samarbejde med et værtssted, som støtter op om denne opfattelse, vil din event skille sig ud, og deltagerne vil føle, at der bliver taget hensyn til deres trivsel.

The World Obesity Federation lancerede i 2016 Healthy Venues award – en pris for sunde konferencer og events, baseret på forskning i mødeindustrien. Formålet er at støtte op om initiativer, der opfordrer folk til sundere valg i situationer, hvor de befinder sig udenfor deres normale rutiner.

Arrangører og værtssteder kan ved at udvikle deres faciliteter og kulinariske profil gøre hver enkelt event til en sund og behagelig oplevelse for deltagerne. Få mere information om sundere konferencer og events og om tilmelding til Healthy Venues award ved at maile til: enquiries@worldobesity.org

Anbefalinger

- Benyt friske råvarer og masser af frugt og grønt
- Tilbyd så vidt muligt fuldkornsbrød, -pasta og -ris
- Undgå for store portionsanretninger
- Begræns brugen af salt i tilberedt mad og vælg ingredienser med lavt saltindhold
- Begræns brugen af tilsat sukker og tilbyd frugtbaserede desserter og snacks som alternativ til kage og slik
- Begræns brugen af fedt i tilberedningen og vælg olier og magre mælkeprodukter
- Tilbyd friskt, magert og lyst kød samt fisk fremfor forarbejdet rødt kød
- Placér sovs og dressing separat, så gæsterne selv kan vælge, hvad og hvor meget, de ønsker.

Du kan støtte dine gæster i at vælge sunde alternativer ved at sikre et bredt udvalg, der er nemt at gå til, at der er sunde valgmuligheder i alle menuer, og at de ikke koster ekstra.

Du kan også hjælpe gæster, som ønsker at spise sundt, ved at fremhæve sunde alternativer med skilte el.lign.



Links om reglerne for fødevaremærkning

EU

https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation_en [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/XT/?uri=CELEX:52017XC1213\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/XT/?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_1212_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 & New Zealand

Fødevareallergi og fødevaremærkning <http://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodallergies/pages/allergen-labelling.aspx>

Japan

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

IACC blog – trends indenfor fødevarer og velvære



IACC

Exceptional meetings. Powerful connections.

Om IACC

IACC's vision: IACC er en sammenslutning af passionerede mennesker og organisationer, som skaber innovative og exceptionelle mødeoplevelser.

Downloads

IACC's øvrige planlægningsguides og værktøjer på IACCmeetings.com (på engelsk):

- IACC Meeting Room of the Future (Global reports)
- Guide to Internet for Planners
- Guide to Delegate Nutrition and Dietary Management
- Finding an IACC certified venue

IACC er grundlagt i 1981 og er en non-profit forening dedikeret til at fremme kendskabet til konference- og mødeindustrien og til at klæde medlemmerne på til at skabe exceptionelle IACC-mødeoplevelser. Vores medlemmer skal leve op til et sæt stringente kvalitetsstandarder og indvilliger i vores etiske kodeks. Foreningen har aktuelt cirka 300 medlemmer fra USA, Canada, Australien, Japan, Singapore, Hong Kong, Mongoliet, Kenya, Nigeria, Danmark, Sverige, Belgien, Frankrig, Schweiz, Spanien, Italien, England, Skotland, Ukraine, Holland, Tyskland, Rusland, Ungarn, Malaysia og Philippinerne.

Find mere information på vores hjemmeside: www.iacconline.org

“Der er møder og der er IACC-møder”

Om World Obesity Federation

World Obesity Federation er en global forening dedikeret til at løse problemer relateret til fedme. Deres mission er at gå forrest i de globale bestræbelser på at mindske, forebygge og behandle fedme.

WORLD
OBESITY

