



Fresenius-Praxistage

# Notfallmanagement im Lebensmittelunternehmen

30. November und  
1. Dezember 2016 in Köln

## Agieren statt reagieren!

Folgende Fragen stehen bei den Praxistagen  
im Mittelpunkt der Diskussion:

- Wie verhalten Sie sich im Ereignisfall der Situation angemessen und wie können Sie sich vorbereiten?
- Welche Anforderungen sind an ein betriebliches Krisenmanagement zu stellen?
- Welche Sofortmaßnahmen zur Gewährleistung der betrieblichen Kontinuität sind sinnvoll?
- Welche Möglichkeiten der Schadensminimierung gibt es?
- Welche Kundenvorgaben und Informationspflichten sind zu berücksichtigen?
- Wie informieren Sie die Öffentlichkeit? Welche Informationswege müssen Sie beachten?
- Wie ist eine gute Krisenkommunikation strukturiert und wie verhindern Sie durch professionelle Pressearbeit einen Imageschaden?

## Warum Sie teilnehmen sollten:

**Learning by Doing:** Lernen Sie anhand von Praxisberichten und Gruppenübungen das Handwerkszeug zum Umgang mit der Krise – von der Notfallplanung bis zur Notfallkommunikation und dem Umgang mit den Medien!



## Ihr Expertenteam

### Aus der Krisenkommunikation

Dr. Michael Lendle AFC Risk & Crisis Consult  
Bernhard Messer DIALOG – Medientraining

### Aus der Lebensmittelproduktion

Karl-Heinz Schneider Crespel & Deiters weizenbasierte Produkte  
Mag. Karin Steinhart Josef Manner & Comp. Süßwaren

# Das Programm

 **Mittwoch, 30. November 2016**

**8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen**

**9.00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den fachlichen Leiter**

**Dr. Michael Lendle, AFC Risk & Crisis Consult**

**9.15 Notfallmanagement – Anforderungen und zentrale Elemente der Notfallplanung**

- Vorbeugende Maßnahmen
- Risikobewertung und Gefahrenabschätzung
- Umgang mit dem Notfall und Verantwortlichkeiten
- Vermeidung von Reputationsschäden

**Dr. Michael Lendle**

**10.15 Kaffeepause**

## Fallbeispiele aus der Praxis

**10.45 Präventives und operatives Notfallmanagement in der Praxis**

- Risikobewertungen und Verfahrensanweisungen
- Implementierung eines Notfallmanagementsystems

**Karl-Heinz Schneider, Crespel & Deiters**

**11.30 Krise – aus der Sicht eines betroffenen Lebensmittelunternehmens**

- Ablauf einer Krise – Beispiele
- Krise aus Sicht der Kommunikation
- Key Learnings

**Mag. Karin Steinhart, Josef Manner & Comp.**

**12.15 Fragen und Antworten**

**12.45 Gemeinsames Mittagessen**

## Übung zum Notfallmanagement

**14.00 Workshop „Übung zum Notfallmanagement“**

- Erkennen der Notfallsituation / Bewertung potenzieller Risiken und Einschätzung des Gefährdungspotenzials
- Sofortmaßnahmen zur Gewährleistung der betrieblichen Kontinuität
- Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten
- Informationsanspruch von Behörden und Medien
- Maßnahmen zur Kommunikation mit Verbrauchern, Kunden und NGOs

Üben und diskutieren Sie in einer Gruppenübung gemeinsam anhand eines praxisnahen Fallbeispiels!

**Leitung: Dr. Michael Lendle**

**15.30 Kaffeepause**

**16.00 Präsentation und Diskussion der Workshop-Ergebnisse**

**ca. 17.30 Ende des ersten Veranstaltungstages**

**18.30 Gemeinsame Abendveranstaltung**



Zum Abschluss des ersten Veranstaltungstages laden wir Sie herzlich in die vorweihnachtliche Kölner Innenstadt ein. Nach einem kleinen Rundgang über einen der traditionellen Weihnachtsmärkte haben Sie bei einem gemeinsamen Abendessen die Möglichkeit, die Gespräche und Kontakte des Tages in entspannter Atmosphäre zu vertiefen.

 **Donnerstag, 1. Dezember 2016**

## Notfallkommunikation

**9.00 Umgang mit den Medien**

- Medien als Krisenverstärker
- Kennzeichnung der Sensationsberichterstattung
- Das „geheime“ Drehbuch der Medien
- Twitter & Co.: Veränderungen in der Medienlandschaft
- Videobeispiele zur Berichterstattung über Lebensmittelkrisen

**Bernhard Messer, DIALOG - Medientraining**

**10.45 Kaffeepause**

**11.15 Notfallkommunikation trainieren – Überfallsituationen meistern**

- Medienkontakt am Beispiel eines Krisenszenarios
- Übung: Kontrolle behalten durch Notfallstatements
- Sichere Performance: Sprache und Körpersprache
- Regie führen trotz kritischer Fragen: Professioneller Umgang mit Reportern

Was passiert, wenn das Kamerteam bei Ihnen vor der Tür steht? Trainieren Sie in dieser Gruppenübung, wie Sie kompetente Interviews vor der laufenden Kamera geben.

**Leitung: Bernhard Messer**

**ca. 13.45 Abschlussdiskussion und Ausgabe der Teilnahmezertifikate; gemeinsames Mittagessen**



Informationen auch online unter:  
[www.akademie-fresenius.com/2401](http://www.akademie-fresenius.com/2401)

# Wissenswertes

## Ihr Expertenteam

**Dr. Michael Lendle** ist geschäftsführender Gesellschafter von AFC Risk & Crisis Consult und zudem Geschäftsführer des IfNM - Institutes für Nachhaltiges Management in Bonn.

Er berät Industrie und Handel, Landes- und Bundesbehörden sowie Fachverbände und Nichtregierungsorganisationen im Bereich der Risikoprävention, Krisenkoordination, Kommunikation und Nachhaltigkeitskonzeption. Überdies ist er in internationalen Projekten als Experte tätig für Food Safety Management, Marketing und Communication sowie Public Relation und Public Affairs.

**Bernhard Messer** ist Geschäftsführer von DIALOG – Medientraining in Düsseldorf und führt hier das Trainerteam. Er begann seine journalistische Ausbildung bei der Westdeutschen Allgemeinen Zeitung in Essen und war Redakteur und Reporter beim Westdeutschen Rundfunk Köln.

**Karl-Heinz Schneider** ist als Leiter Qualitäts- und Umweltmanagement bei Crespel & Deiters tätig. Crespel & Deiters ist einer der führenden Spezialisten in Europa für weizenbasierte Produkte und damit verbundene Lösungen.

**Mag. Karin Steinhart** verantwortet als Leiterin PR & Sponsoring des Süßwaren-Traditionshauses Josef Manner & Comp. die nationalen und internationalen

Kommunikationsagenden des Unternehmens inklusive Krisenkommunikation. Seit fast 20 Jahren ist Frau Steinhart in der Kommunikationsbranche tätig, mehr als 10 Jahre davon in leitender Funktion in der Lebensmittelindustrie.

## Der Veranstalter

Seit über 20 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmer untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive.

Das breitgefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik.

Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen von Cognos, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Alle aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter [www.akademie-fresenius.de](http://www.akademie-fresenius.de)

## Wer sollte an dieser Veranstaltung teilnehmen?

**Führungskräfte und verantwortliche Personen lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen**

- Qualitätssicherung
- Recht
- Krisen- und Notfallmanagement
- PR und Unternehmenskommunikation

**Führungskräfte und verantwortliche Personen aus dem Lebensmittelhandel**

**Alle, die im Ereignisfall involviert sind und Maßnahmen ergreifen müssen**



Die Akademie Fresenius  
www.akademie-fresenius.de

TEILNAHME-ZERTIFIKAT  
Monika Mustermann

Logo der Akademie Fresenius

## Teilnahmezertifikat

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme an der Veranstaltung bescheinigt.

## Haben Sie noch Fragen?



Inhalt und Konzeption

**Sophie Witzleben**  
Telefon: +49 231 75896-78  
[switzleben@akademie-fresenius.de](mailto:switzleben@akademie-fresenius.de)



Organisation und Teilnehmermanagement

**Monika Stratmann**  
Telefon: +49 231 75896-48  
[mstratmann@akademie-fresenius.de](mailto:mstratmann@akademie-fresenius.de)

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.com/2401](http://www.akademie-fresenius.com/2401)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)  
per Fax +49 231 75896-53

Hotline +49 231 75896-50  
Die Akademie Fresenius GmbH  
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

## Teilnahme

- Ich nehme teil an den Fresenius-Praxistagen „**Notfallmanagement im Lebensmittelunternehmen**“ am 30. November und 1. Dezember 2016 in Köln zu € 1.295,- zzgl. MwSt. pro Person.
- Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung** am 30. November 2016 teil (im Preis inbegriffen).

## Veranstaltungsdokumentation

- Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden Sie mir die **Dokumentation** für € 195,- zzgl. MwSt.

Ihre Kundennummer (falls bekannt):

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

**10% Rabatt** durch Referentenempfehlung

Bitte tragen Sie hier ein, welcher Referent Ihnen unsere Veranstaltung empfohlen hat:

Dieser Rabatt ist nicht mit anderen Rabatten kumulierbar.

REF

### Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen, Getränke sowie die Abendveranstaltung. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn. Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Veranstaltung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

### Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

### Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet ([www.akademie-fresenius.de/agb](http://www.akademie-fresenius.de/agb)) oder erhalten Sie auf Anfrage.

### Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Fotoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de/datenschutz](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

### Bildnachweis

© cfafotodigital, guukaa / Fotolia.com, © RalfenByte / Fotolia.com

## Veranstaltungsort

Mercure Hotel Köln Belfortstraße  
Belfortstraße 9, 50668 Köln  
Telefon: +49 221 7721-0  
[belfortstrasse@eventhotels.com](mailto:belfortstrasse@eventhotels.com)  
[www.mercure-koeln-belfortstrasse.de](http://www.mercure-koeln-belfortstrasse.de)

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis sechs Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Fresenius“.