DIE AKADEMIE FRESENIUS

10 % Frühbucher-Rabatt – Buchen Sie bis zum 13.10.2017!

Where Experts Meet!

Fresenius-Praxistage

Notfallmanagement im Lebensmittelunternehmen

30. November und 1. Dezember 2017 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?

Ihr Grund zur Teilnahme

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

Dr. Michael Lendle AFC Risk & Crisis Consult
Ruth Fislage apetito
Bernhard Messer DIALOG – Medientraining
Stephan Savic AGRANA
Karl-Heinz Schneider Crespel & Deiters

INSTITUT FRESENIUS

SGS

Das Programm

Donnerstag, 30. November 2017

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 Betrieblicher Störfall, Produktkrise und Skandal – wie können sich Unternehmen im Notfall schützen?

- Anforderungen und zentrale Elemente der Notfallplanung
- Risikobewertung und Gefahreneinschätzung
- Verantwortlichkeiten und Sofortmaßnahmen
- Strategische Kommunikation zum Reputationsschutz

Dr. Michael Lendle

10.15 Kaffeepause

Fallbeispiele aus der Praxis

10.45 Verantwortung und Einhaltung von HACCP-Standards

- Welche Bedeutung hat HACCP für die Lebensmittelsicherheit?
- Was fordert der Gesetzgeber?
- Wie erfolgt die Umsetzung im Betrieb?

Stephan Savic, AGRANA

11.15 Präventives und operatives Notfallmanagement in der Praxis

- Aufbau, Organisation und Dokumentation
- Implementierung
- Nutzen des Notfallmanagementsystems

Karl-Heinz Schneider, Crespel & Deiters

11.45 Bericht aus der Praxis: Krisenmanagement und Krisenkommunikation

Ruth Fislage, apetito

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 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung

Zum Abschluss des ersten Veranstaltungstages laden wir Sie herzlich in die vorweihnachtliche Kölner Innenstadt ein. Bei einem gemeinsamen Abendessen haben Sie die Möglichkeit, die Gespräche des Tages zu vertiefen. Wir freuen uns auf Sie!.

Freitag, 1. Dezember 2017

Notfallkommunikation

9.00 Vorbereitet sein auf den Umgang mit Medien

- Muster der Sensationsberichterstattung bei Lebensmittelkrisen
- Die Rolle von Twitter & Co. – Konsequenzen für die Unternehmen
- Videobeispiele zu typischen Fehlern der Verantwortlichen im Umgang mit Journalisten
- Persönliche und organisatorische Voraussetzungen zum überzeugenden Auftritt in der Öffentlichkeit

Bernhard Messer, DIALOG – Medientraining

10.45 Kaffeepause

11.15 Notfallkommunikation vor Mikrofon und Kamera trainieren

- Medienkontakt am Beispiel eines Krisenszenarios: Überfallsituationen meistern
- Kontrolle behalten durch Exit-Strategien – den richtigen Ausstieg wählen
- Sicherer Auftritt: Sprache und Körpersprache
- Übung: Regie führen durch Notfallstatements
- Exkurs: Kritischen Fragen entschärfen mit Hilfe der Brückentechnik

Bernhard Messer

ca. 13.45 Abschlussdiskussion und Ausgabe der Teilnahmezertifikate; gemeinsames Mittagessen

Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.com/2478

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.

Ruth Fislage ist als Leiterin der Unternehmenskommunikation und PR bei apetito tätig. Die apetito Gruppe ist Markt- und Innovationsführer für Gemeinschaftsverpflegung und im Endverbrauchermarkt.

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.

Stephan Savic ist für Konzern-Qualitätsmanagement und Regulatory Affairs bei AGRANA verantwortlich. Er hat die rechtlichen Vorgaben für die Umsetzung im Betrieb aufgearbeitet und selbst an der Erarbeitung und Auditierung von HACCP Systemen an einigen Standorten der AGRANA Gruppe mitgewirkt.

Karl-Heinz Schneider ist als Managementbeauftragter seit 25 Jahren verantwortlich für den sukzessiven Aufbau, die Implementierung und die Aufrechterhaltung eines integrierten Managementsystems (Qualität, Umwelt, LM-Sicherheit, Energie, Notfallmanagement) bei Crespel & Deiters. Crespel & Deiters ist Hersteller von weizenbasierten Produkten und führender Spezialist für damit verbundene branchenspezifische und anwendungsorientierte Lösungen im Food- und Non-Food-Bereich.

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

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

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

Organisation und Teilnehmermanagement

Monika Stratmann
Telefon: +49 231 75896-48
mstratmann@akademie-fresenius.de

Anmeldung

10 % Frühbucher-Rabatt – bis zum 13.10.2017!
Rabatt-Code: 24FB11SW78

DIE AKADEMIE FRESENIUS

per Internet **www.akademie-fresenius.com/2478**
per E-Mail **anmeldung@akademie-fresenius.de**
per Fax **+49 231 75896-53**

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

Teilnahme

◯ Ich nehme teil an den Fresenius-Praxistagen **„Notfallmanagement im Lebensmittelunternehmen" am 30. November und 1. Dezember 2017 in Köln** zu € 1.295,- zzgl. MwSt. pro Person.

◯ Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung am 30. November 2017** 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**

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

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) 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

Bildnachweis
© fcafotodigital / Fotolia.com, © guukaa / Fotolia.com,
© RalfenByte / Fotolia.com

Veranstaltungsort

NH Collection Köln Mediapark
Im Media Park 8b, 50670 Köln
Telefon: +49 221 27150
nhcollectionkoelnmediapark@nh-hotels.com
www.nh-hotels.de/hotel/nh-collection-koeln-mediapark

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".