

in Kooperation mit:



## Food Compliance

am  
**08.09.2015**

in  
**Osnabrück**

### INHALT DES SEMINARS:

Der Lebensmittelunternehmer ist verantwortlich für sichere und qualitativ einwandfreie Erzeugnisse. Eine industrialisierte Produktion mit komplexen Logistikprozessen verlangt einen hohen Organisationsgrad und funktionierende Managementsysteme, um den zahlreichen rechtlichen Anforderungen und den obliegenden Sorgfaltspflichten zu genügen.

Besondere Herausforderungen ergeben sich aus einer wachen Medienlandschaft und aktiven NGO-Szene an das Kommunikationsverhalten der Unternehmen, wie dies auch das behördliche Informationshandeln am Beispiel des „Internetprangers“ mit sich bringt.

Die Bewältigung all dieser Aufgabenstellungen ist Food Compliance.

Was ist der Nutzen einer Food Compliance Schulung?

- Verantwortliche können sich nachweislich absichern, dass sie ihren Organisationspflichten nachkommen
- Schwachstellen im betrieblichen Ablauf können identifiziert und Optimierungspotenziale erschlossen werden
- Bewertbarkeit der Leistungsfähigkeit eines Unternehmens, rechtliche und kommunikative Ansprüche zu erfüllen; dies ist wichtig z. B. bei Unternehmenszukäufen oder in Fällen, in denen Personen die Verantwortung für ihnen bis dato unbekannte Betriebe übernehmen
- Reaktion auf Unregelmäßigkeiten oder Verstöße, die in einem Unternehmen aufgefallen sind
- Manöverkritik nach „mislungenen Situationen“
- Verbesserung der Bonität bei Banken bzw. Risikobewertung bei Versicherungen

### SEMINARTHEMEN IM EINZELNEN:

- Pflichtenkreise und Sorgfaltspflichten der Lebensmittelunternehmer
- Lebensmittelrechtliche Verantwortlichkeit und deren Delegation
- Sichere Strukturen zur Bewältigung der lebensmittelrechtlichen Aufgabenstellungen
- Haftung und Sanktion im Falle von Unregelmäßigkeiten und Verstößen
- Umgang mit Reklamationen kritischer Verbraucher und Kunden, negativen Medienberichten, skandalisierenden NGO-Kampagnen zu Produktsicherheit, Verbrauchertäuschung, Produkttests und Lebensmittelbetrug
- Monitoring von Risikothemen, Analyse und Bewertung von Gefahrenpotenzialen
- Kommunikationsstrategie und Maßnahmenplanung zum Marken- und Reputationsschutz
- Kontaktaufnahme, Information relevanter Stakeholder, Presse- und Medienarbeit
- Prozess- und risikoorientierte Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement
- Herausforderungen der betrieblichen Umsetzung von lebensmittelrechtlichen Aufgaben
- Zertifizierungen als Grundlage und Absicherung der betrieblichen Prozesse

### HINWEIS:

Einzelfragen zu den Seminarthemen können Sie gerne bereits schon jetzt per E-Mail an uns richten.

## VERANSTALTUNGSORT:

Osnabrück

(Näheres wird nach Anmeldung bekannt gegeben.)

## ANMELDUNG ZUM SEMINAR:

„Food Compliance“

**Tagungstermin:**

08.09.2015, 10:00 Uhr - ca. 16:00 Uhr

*Wir bitten um Anmeldung bis zum 31.08.2015!*

**Kosten:**

550,00 € pro Person zzgl. USt.

**Den Kostenbeitrag bitte erst nach Eingang einer Rechnung zahlen.**

\_\_\_\_\_

Name

\_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

Straße

\_\_\_\_\_

PLZ, Ort

\_\_\_\_\_

Telefon

\_\_\_\_\_

E-Mail

\_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift

**Rückantwort per Telefax an: 02261 6014-60  
oder per E-Mail an: [info@kwg-akademie.eu](mailto:info@kwg-akademie.eu)**

## DIE REFERENTEN:



**Dr. Markus Grube**  
KWG Rechtsanwälte



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



**Florian-Fritz Preuß**  
Quant Qualitätssicherung GmbH

**KWG Akademie GmbH**  
Wilhelm-Breckow-Allee 15  
51643 Gummersbach

Tel.: + 49 2261 6014-0  
Fax: + 49 2261 6014-60

[info@kwg-akademie.eu](mailto:info@kwg-akademie.eu)  
[www.kwg-akademie.eu](http://www.kwg-akademie.eu)

Geschäftsführer:  
Prof. Gerd Weyland und Dr. Markus Grube  
Sitz: Gummersbach  
Registergericht: Amtsgericht Köln HRB 80339  
USt-ID-Nummer: DE293166272