

Krisen können.

Erfolgreiches Management von Warenrückrufen

Assessment | Management | Kommunikation

Alles was Sie wissen müssen

In der Krise reicht Kommunikation oder eine rechtliche Beratung allein nicht aus. Relevant ist vor allem eine wissenschaftliche Risikobewertung als Basis des Handelns in der Krise.

Unser Workshop „Krisen können“ vermittelt Ihnen, wie Sie basierend auf einer wissenschaftlichen Risikobewertung die notwendigen Maßnahmen in der Krise ableiten: Rücknahme, gar Rückruf und die Information der Behörde.

Des Weiteren erhalten Sie einen umfassenden Überblick hinsichtlich eines - für ein strategisches Unternehmensmanagement unabdingbares - Risiko-basiertes Qualitätsmanagement-System, welches mögliche Risiken konzeptionell abbildet und Ihnen dabei hilft, Krisen zu vermeiden und zu bestehen.

Krisen-Management

- Rechtsrahmen unsicherer Lebensmittel
- Das Ob von Rücknahme/Rückruf/Warnung
- Prozessablauf Rückrufmanagement: Krisenstab, Eskalation
- Lernen aus „Mars“ und „Sieber“
- Das Wie des Rückrufs gegenüber Öffentlichkeit, Behörden & Medien
- Umgang mit Behörden – „in guten und in schlechten Zeiten“

Krisen-Kommunikation

- Risikofaktor Transparenz nach außen, von Social Media bis zu investigativen Journalisten
- Umgang mit Behörden und Medien in der Krise

Risiko basierte QS/ Krisenprophylaxe/ Risk-Assessment

- 4 Säulen des Risk-Assessment-Prozesses
- physikalische, mikrobiologische, biologische und chemische Agens u.a. Aflatoxine, STEC/VTEC, Pestizide, Blausäure in Aprikosenkernen, off-flavour
- Risiko-basiertes Qualitätsmanagement-System & Krisenprophylaxe

Aktuell: Food Fraud

- Fälle
- Rechtsrahmen
- Maßnahmen



Seminar in Hamburg

13. Juni 2017

10:00 – 17:00 Uhr

Empire Riverside Hotel

Bernhard-Nocht-Straße 97
20359 Hamburg

Kosten 790,- € zzgl. MwSt.

(Mittagessen, Getränke und 2 Kaffeepausen inkl.)

Ihr Plus

- Workshop-Unterlagen sind im Preis enthalten, ebenso das Buch „Food Fraud“
- Sie können jederzeit ohne zusätzliche Kosten einen Ersatzteilnehmer benennen

Krisen können.

Erfolgreiches Management von Warenrückrufen

Assessment | Management | Kommunikation

Referenten



Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer
meyer.rechtsanwälte, München

Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittelrecht sowie das Recht der Lebensmittelkontaktmaterialien und Bedarfsgegenstände mit allen seinen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene.

Honorarprofessor TU München.



Dr. Uta Verbeek
meyer.science GmbH, München

Wissenschaftliche Beraterin für Unternehmen der Lebensmittel-, Kosmetik- und Bedarfsgegenstände-Branche. Berät u.a. in Abgrenzungsfragen, bei stoffrechtlichen Prüfungen, bei der Bewertung der Sicherheit und Wirksamkeit von Stoffen, bei Fragen rund um Novel Food (u.a. Status-Recherche, Sicherheitscheck) und bzgl. der Konformität und der Risikoanalyse von Lebensmittelkontaktmaterialien und Bedarfsgegenständen. Weitere Tätigkeitsfelder sind insbesondere regulatorische Zulassungsverfahren für Health Claims, Lebensmittelzusatzstoffe und neuartige Lebensmittel, sowie die Erstellung von Dossiers für den Wirksamkeitsbeleg von diätetischen Lebensmitteln. Risk Assessment (z.B. für Pestizide & Kontaminanten) und Krisenmanagement sind weitere Aufgabengebiete.



Seminar Teilnahme

Auf ein Wiedersehen bei dieser Gelegenheit freuen wir uns sehr.

Bitte teilen Sie uns freundlicherweise per Post, Telefax oder E-Mail mit, ob Sie an der Veranstaltung teilnehmen. Aufgrund der räumlichen Verhältnisse ist der Teilnehmerkreis begrenzt.

Ansprechpartner

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer
meyer.rechtsanwälte
Fon +49 (0)89 55 06 988-0
Fax +49 (0)89 55 06 988-22
office@meyerlegal.de

Anmeldung zum Seminar in Hamburg

13. Juni 2017 Seminargebühr pro Teilnehmer: 790,- € (zzgl. MwSt)

Name, Vorname, Titel _____

Firma/Universität/Behörde _____

Straße, Nr. _____

PLZ _____ Ort _____

Tel. _____

E-Mail _____

Datum _____ Unterschrift _____