



Fresenius-Intensivseminar

Notfallmanagement im Lebensmittelunternehmen

Praxistraining für den Umgang mit Produktkrise und Ereignisfall

12. und 13. April 2016
in Mainz

Agieren statt reagieren!

Folgende Fragen stehen bei diesem Intensivseminar 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? Wie verhindern Sie durch professionelle Pressearbeit einen Imageschaden?

Warum sollten Sie teilnehmen?

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

Bernhard Messer DIALOG – Medientraining

Dr. Michael Lendle AFC Risk & Crisis Consult

Dr. Jürgen Sommer Freiburger Lebensmittel

Hans-Peter Wollner BELFOR Deutschland

Das Programm

 **Dienstag, 12. April 2016**

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

9.00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Seminarleiter

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

10.00 Kaffeepause

Fallbeispiele aus der Praxis

10.30 Lebensmittelproduktion im Brennpunkt – QS in ständiger Alarmbereitschaft?

- Überall lauern Gefahren
- Unsicherheit abbauen: Food Compliance-System
- Prävention und Wachsamkeit: Und Essen kann doch noch Spaß machen

Dr. Jürgen Sommer, Freiburger Lebensmittel

11.15 Notfallmanagement – richtig reagieren und Risiken beherrschen

- Bedrohungsszenarien durch Brandschäden und andere Ereignisse
- Schadensauswirkungen: Beispiele aus der Lebensmittelindustrie
- Was tun, wenn es trotzdem passiert? Möglichkeiten der Schadensminimierung

Hans-Peter Wollner, BELFOR Deutschland

12.00 Fragen & Antworten

12.30 Gemeinsames Mittagessen

Übung zum Notfallmanagement

13.45 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 der Öffentlichkeit

- 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 Ergebnisse

ca. 17.30 Ende des ersten Seminartages

18.30 Gemeinsame Abendveranstaltung



Zum Abschluss des ersten Seminartages lädt Sie die Akademie Fresenius zu einem gemütlichen Abendessen in das Brauhaus „Goldener Engel“ in Ingelheim ein. Nutzen Sie die Gelegenheit, die Themen des Tages in entspannter Atmosphäre mit Teilnehmern und Referenten zu diskutieren und wertvolle Kontakte zu knüpfen.

 **Mittwoch, 13 April 2016**

Notfallkommunikation

9.00 Umgang mit den Medien

- Medien als Krisenverstärker?
- Kennzeichnung der Sensationsberichterstattung
- Das „geheime“ Drehbuch der Medien
- Veränderungen in der Medienlandschaft
- Videobeispiele zur Berichterstattung über Lebensmittelkrisen

Bernhard Messer, DIALOG - Medientraining

10.45 Kaffeepause

11.15 Notfallkommunikation trainieren

- Medienkontakt am Beispiel eines Krisenszenarios
- Aufbau von Statements – Inhalt und Struktur
- Sichere Performance: Sprache und Körpersprache
- Sichere Interviews: Regie behalten, Umgang mit kritischen Fragen
- Interviewtechniken mit Übungen

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; Mittagsimbiss



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.com/2334

Wissenswertes

Ihr Expertenteam

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.

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.

Dr. Jürgen Sommer ist Lebensmittelchemiker und war mehrere Jahre in leitender Funktion im Qualitätsmanagement in der Süßwarenherstellung von Kraft



Foods tätig. Seit über 20 Jahren ist er bei Freiberger Lebensmittel: zunächst als Leiter Lieferanten- und Rohstoffmanagement, seit 2008 als Mitglied der Geschäftsleitung in der Funktion der Leitung des zentralen Qualitätsmanagements. Darüber hinaus ist er Mitglied der German und der International Working Group des HDE zur Gestaltung der IFS-Standards sowie Mitglied im QM-Ausschuss des deutschen Tiefkühlinstituts.

Hans-Peter Wollner betreut als Leiter Geschäftsfeldentwicklung Kunden der BELFOR Gruppe, einem Unternehmen im Bereich der Schadensanierung



und Instandsetzung. Schwerpunkt ist die Analyse und Sanierung von Brand-, Wasser- und Sturmschäden an Produktionsgebäuden.

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

Für wen ist diese Veranstaltung relevant?

Führungskräfte und verantwortliche Personen lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- Qualitätssicherung
- Recht
- Krisen- und Notfallmanagement
- Kommunikation

Führungskräfte und verantwortliche Personen aus dem Lebensmittelhandel

Alle, die im Ereignisfall involviert sind und Maßnahmen ergreifen müssen

Fortbildungsnachweis



Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme an dem Intensivseminar 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

per Internet www.akademie-fresenius.com/2334
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



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Teilnahme

- Ja! Ich nehme teil an dem Fresenius-Intensivseminar „**Notfallmanagement im Lebensmittelunternehmen**“ am 12. und 13. April 2016 in Mainz zu € 1.295,- zzgl. MwSt. pro Person.
- Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung** am 12. April 2016 teil (im Preis inbegriffen).

Veranstaltungsdokumentation

- Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden Sie mir die **ausführliche Veranstaltungsdokumentation** für € 195,- zzgl. MwSt. Der Postversand erfolgt ca. zwei Wochen nach der Veranstaltung (Seminar-dokumentation und Zugang zum elektronischen Downloadbereich).

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 am 12. April 2016.

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 für den Download-Bereich 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. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis

© Odva Images / shutterstock.com, © Stadt Ingelheim

Veranstaltungsort

Atrium Hotel Mainz
Flugplatzstr. 44, 55126 Mainz-Finthen
Telefon: +49 6131 491-0, Fax: +49 6131 491-128
info@atrium-mainz.de, www.atrium-mainz.de

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