



FIT FÜR DIE KRISE
für Rückrufe bestens vorbereitet

Workshop
14. Mai 2019
10:00 - 17:00 Uhr



The Charles Hotel
Sophienstraße 28
80333 München

Einleitung

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit unserem Workshop „Fit für die Krise“ erhalten Sie das Rüstzeug für ein Risiko-basiertes Qualitätsmanagement-System, mögliche Risiken konzeptionell abzubilden, dadurch Krisen zu vermeiden und im worst case eine Krise zu bestehen - unabdingbar für ein strategisches Unternehmensmanagement. Dies anschaulich und kompakt vermittelt mit aktuellen Bezügen und praktischen Beispielen.

Hierzu laden wir Sie herzlich ein.

Veranstaltungsprogramm

Die Gesetze der Krise

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

- Unsichere Lebensmittel im Fokus
- Ob Glassplitter oder Listerien: wann sind Rücknahmen/Rückrufe erforderlich?

Handeln vor, in und nach der Krise - Krisenmanagement

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

- Wie werden Rückrufe richtig gemacht? Prozessablauf Rückrufmanagement
- Öffentlichkeitsarbeit: Wie sage ich es dem Verbraucher und den Behörden?
- Nicht klagen, sondern handeln: Risiko-basiertes Qualitätsmanagement-System, Krisenprophylaxe & -nachbereitung

Vor und in der Krise: wissenschaftsbasierte Risikobewertung

Dr. Uta Verbeek

- Krise oder nicht? Abklärung anhand wissenschaftlicher Fakten
- Grenzwertüberschreitungen führen nicht per se zu unsicheren Lebensmitteln
- Grundlagen der Risikobewertung: Gefahren-Identifikation, Gefahren-Charakterisierung, Expositionsabschätzung, Risiko-Charakterisierung
- Beispiele aus der Praxis: Pestizide, Ochratoxin A, Nickel, Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

Mediale Skandalisierungen - und wie sie sich vermeiden lassen

Tina Glasl

- Arbeitsweise von Journalisten
- Umgang mit Medien in der Krise
- Fallbeispiel Hygieneskandal

Referenten



Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

meyer.rechtsanwalts GmbH, 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

Geschäftsführerin der meyer.science GmbH, eines Beratungsunternehmens für die Bereiche Regulatory & Scientific Affairs für Unternehmen der Lebensmittel-, Kosmetik-, Bedarfsgegenstände- und Pharma-Branche. Die Beratung umfasst alle Facetten ausgehend von der Produktentwicklung (Abgrenzung, stoffrechtliche Prüfung, Konformitätserklärung), über Notifizierungen oder Zulassungsverfahren (Novel Food, Zusatzstoffe etc.), Life-Cycle-Management bis hin zum Krisenfall. Im Krisenfall ist vor allem die wissenschaftsbasierte Risikobewertung (z.B. für Pestizide & Kontaminanten) und das darauf basierende Krisenmanagement ein Aufgabengebiet.



Tina Glasl

Tina Glasl Kommunikation, München

Sie ist Gründerin und Inhaberin von Tina Glasl Kommunikation, einem auf Krisenkommunikation und Konfliktmanagement spezialisierten Beratungsunternehmen. Sie berät erfolgreich in akuten Krisenfällen aus der nationalen und internationalen Wirtschaft. Zudem entwickelt und implementiert sie präventive Reputations- und Krisenmanagement Systeme. Wissen, Erfahrung und Know-how gibt sie in Trainings, Workshops, Coachings und in ihren Fachbüchern weiter („Krisenfall Produktrückrufe“, Boorberg Verlag). Im Jahr 2017 hat sie gemeinsam mit Emilio Galli Zugaro die ORVIE-TO ACADEMY for Communicative Leadership ins Leben gerufen, einem Weiterbildungsanbieter für Kommunikation und Führung im Kontext des 21. Jahrhunderts.

Wir sind eine der in Deutschland führenden Kanzleien in den Branchen Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel, Spielzeug und Verbraucherprodukte, Futtermittel, Arzneimittel, Medizinprodukte und Chemikalien. In diesem Zusammenhang bieten wir eine umfassende Beratung und Vertretung nach höchsten Qualitätsstandards.

Wir arbeiten eng am Sachverhalt und klären mit Unterstützung unseres Kooperationspartners, der meyer.science GmbH, auch schwierige naturwissenschaftliche und technische Aspekte. Wir bieten damit integriert neben der rechtlichen eine fundierte naturwissenschaftliche und regulatorische Beratung an.



Veranstaltungs-Infos

Zeitraum

14. Mai 2019 - 10:00 – 17:00 Uhr

Teilnehmer

Einsteiger, Praktiker und Spezialisten aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und F&E sowie aus Herstellung und Handel, insbesondere Mitarbeiter der Abteilungen Regulatory Affairs, Recht und Compliance.

Veranstaltungsort:

The Charles Hotel, Sophienstraße 28, 80333 München

Teilnahmegebühr:

pro Teilnehmer 880.- € zzgl. MwSt. (Mittagessen, Getränke und Kaffeepausen inkl.)
Jeder weitere Teilnehmer eines Unternehmens erhält einen Rabatt von 20%

Ihr Plus:

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

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.

Anmeldung zum Seminar - 14. Mai 2019

Fit für die Krise - für Rückrufe bestens vorbereitet

Veranstaltungsort: The Charles Hotel, Sophienstraße 28, 80333 München

zurück per E-Mail office@meyerlegal.de oder per Fax an 089 55 06 988 22

Onlinebuchung

Name, Vorname, Titel:

Firma/Universität/Behörde:

Straße, Nr.:

PLZ Ort:

Tel.:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift:

Auf ein Wiedersehen bei dieser Gelegenheit freuen wir uns sehr.

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

meyer 