

Organisationshinweise

Wann? 12. Juli 2012 von 10 – 17 Uhr

Wo? Würzburg, Hotel Maritim,
Pleichertorstraße 5, 97070 Würzburg

Für wen? Firmeninhaber, Produktionsleitung,
QS-Management, Verkauf, Marketing und
Öffentlichkeitsarbeit in der Lebensmittelindustrie

Kosten: 670 € pro Person zuzüglich Mehrwertsteuer
Rabatte für die Anmeldung mehrerer Teilnehmer
aus einem Unternehmen auf Anfrage

Anmeldeschluss: 27. Juni 2012

**Hotelzimmer bis zum 12. Juni 2012 buchbar
unter dem Stichwort „Hygieneseminar“ direkt:**

Maritim Hotel Würzburg
Pleichertorstraße 5, 97070 Würzburg
Telefon: +49 (0)931 - 30 53 -0
Telefax: +49 (0)931 - 30 53 -900 / -901
www.maritim.de

Preis pro Übernachtung: 134 € pro Person und Einzelzimmer
(Preis inkl. MwSt.)

Anmeldung:

f2m foodmultimedia gmbh
Behnstraße 61, 22767 Hamburg
Tel + 49 (0)40 - 39 90 12 27
Fax: +49 (0)40 - 39 90 12 29
e-mail: info@foodmultimedia.de
www.foodmultimedia.de

food multimedia

f2m

Veranstalter:
Blueprint GmbH,
Behnstraße 61, 22767 Hamburg

Seminarvorschau Oktober bis Dezember 2012

Das neue europäische Kennzeichnungsrecht für Lebensmittel

Die neue EU-Lebensmittelinformationsverordnung stellt die gesamte Lebensmittelwirtschaft vor erhebliche – auch zeitliche – Herausforderungen. Betroffen sind nicht nur Hersteller und Vorlieferanten, sondern auch der Groß- und Einzelhandel. Zudem ist die Kennzeichnungsverantwortung entlang der Lebensmittelkette neu geregelt worden. Im Blick auf die nötigen Vorlaufzeiten liegt eine rasche Vorbereitung auf die neuen Anforderungen im Interesse aller Beteiligten. Das Seminar wird folgende Fragen für die Praxis klären:

- Wann gilt was?
- Was ist neu?
- Wo liegen die Probleme und Risiken?

Termin vormerken: 27. September 2012

Werbung und Kennzeichnung für Lebensmittel Ein Kompakt-Seminar für die Werbe- und Lebensmittelwirtschaft

Die Werbung für Lebensmittel unterliegt immer strengeren Einschränkungen; gleichzeitig wird das Kennzeichnungsrecht noch detaillierter und komplizierter. Die Veranstaltung richtet sich gezielt an die Werbeverantwortlichen für Lebensmittel, an das Marketing in den Lebensmittelunternehmen und an die Berater der Lebensmittelhersteller in der Werbewirtschaft. Es werden

- Regeln erläutert
- Risiken anhand von Beispielen demonstriert
- Spielräume und Lösungen gezeigt
- LFGB, LMIV; Health ClaimsV & UWG besprochen

Dadurch werden Fehlinvestitionen, imageschädliche Pannen und Rechtsstreitigkeiten vermieden oder teure Rückrufe verhindert.

Termin vormerken: 11. Oktober 2012

Richtiges Verhalten bei lebensmittelrechtlichen Beanstandungen

Das Seminar zeigt, wie sich Unternehmen und Mitarbeiter „von der ersten Minute an“ richtig verhalten können und welche Schäden ein unzuverlässiges Verhalten nach sich ziehen kann.

- Was ist eine Beanstandung und wie läuft das Verfahren ab?
- Wie ermitteln die Behörden und wie geben sie ihr Wissen weiter?
- Verfahrensrechtliche Fallstricke
- Verwaltungsverfahren: Informationsrechte und -pflichten, Rechtsbehelfe
- Bußgeldverfahren: Praktische Ratschläge
- Strafverfahren: Rechte und Pflichten, Fehler vermeiden

Termin vormerken: 25. Oktober 2012

Health Claims - Chancen und Risiken

Die Ziele der Verordnung EG Nr. 1924/2006, auch „Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel oder „Health-Claims-Verordnung“ genannt, waren ebenso lange umstritten wie die Definitionen und Antragsverfahren. Doch als EU-Verordnung sind sie unmittelbares Recht in allen europäischen Mitgliedsländern. Das Seminar liefert Praktikern das Handwerkszeug, mit der sperrigen Verordnung umzugehen.

- Systematischer Überblick
- Was wird aus den Nährwertprofilen?
- Die auslaufenden Sonderregelungen (Übergangsfristen)
- Was bringen die neuen EU-Zulassungen?
- Wann treten sie in Kraft?
- Erlaubt und verboten: Was die Rechtsprechung bisher entschieden hat

Termin vormerken: 15. November 2012

Außerdem Anfang Dezember:

Das Verbraucher-Informationsgesetz – Bilanz und Konsequenzen für Lebensmittelhersteller

Informationen und Anmeldung: www.blueprint-seminare.de

Food Law Practice

Wissen für die Praxis

In Zusammenarbeit mit
f2m foodmultimedia gmbh

Workshop aktuell:

Existenzrisiko Hygiene-Krisen

- Risikowahrnehmung
- Vorsorgemaßnahmen
- Krisenbewältigung

12. Juli 2012
10 – 17 Uhr
Maritim Hotel, Würzburg

Hygiene-Mängel können die Existenz von Unternehmen aufs Spiel setzen. Ihr Bekanntwerden ist stets nur eine Frage der Zeit. Verbraucher reagieren auf Hygiene-Mängel besonders sensibel. Behörden können unter dem Druck der Medien über das Ziel hinausschießen. Hygiene-Krisen beruhen auf nicht wahrgenommenen Schwachstellen; ihre Bewältigung offenbart meist weitere Schwachstellen:

- Schwachstelle: Risikowahrnehmung
- Schwachstelle: Interner Krisenstab
- Schwachstelle: Verhandlungen mit Behörden
- Schwachstelle: Kommunikation
- Schwachstelle: Externes Hygiene-Audit
- Schwachstelle: Rechtliche Interessenwahrung

Mit diesen kritischen Punkten wird sich der Workshop befassen und darüber hinaus Gelegenheit zur Diskussion bieten.

Programm

Einführung: Hygiene-Krisen sind Unternehmenskrisen

- Die Folgen von Hygiene-Krisen
- Die Kosten von Hygiene-Krisen
- Die typischen Schwachstellen vor und in der Krise

Moderation: Rechtsanwalt Helmut Martell

Köpfe und Konsequenzen – Wer trägt welche Verantwortung?

- Der Fisch stinkt vom Kopfe her oder: Ohne Führung keine Hygiene!
- Auf- und Vorgaben für Geschäftsführung, Produktionsleitung, Technische Leitung und Qualitätssicherung
- Konsequenzen mangelnder Hygiene auf Prozessabläufe und Effizienz

Referent: Günther Behringer

Diskussion: Sind Hygiene-Krisen Ausdruck von eklatantem Führungsversagen?

Hygiene-Management vor, in und nach der Krise

- Prävention statt Reaktion
- „Gleitphase“ in die hygienische Unzulänglichkeit
- Stabilisierende Führungsstrukturen und Verantwortlichkeiten
- „Erste Hilfe“ in der Krise: Maßnahmenplan
- Sanierungsphase und Aufrechterhaltung des Hygiene-Niveaus
- Regelmäßige Verifizierung der Systeme

Referent: Florian-Fritz Preuss

Diskussion: Wie lässt sich die Lücke zwischen dokumentiertem Anspruch und praktizierter Wirklichkeit schließen?

Information, Medien und Öffentlichkeit

- Informationspflichten der Lebensmittelunternehmer
- Informationsrechte und -pflichten der Behörden
- Informationelle Vernetzung der Behörden
- Berichterstattung privater Medien
- Das neue Verbraucherinformationsgesetz
- Behördliches Beanstandungsmanagement und Aktenhygiene
- Möglichkeiten und Grenzen der Verteidigung

Referent: Dr. Markus Grube

Diskussion: Kennen die Unternehmen ihre Rechte und Pflichten oder herrschen Blindflugregeln?

Schweigen ist Silber, Reden ist Gold: Glaubwürdig kommunizieren

- Öffentliche Kritik an der Verantwortung der Unternehmen: Wer sind die „Anspruchsteller“?
- Regeln einer angemessenen Kommunikation mit Stakeholdern
- Erforderliche Informationen einer frühzeitigen Risikokommunikation
- Anforderungen an die Kommunikation im Krisenfall mit Medien, Kunden und Verbrauchern

Referent: Dr. Michael Lendle

Diskussion: Beredtes Schweigen – Beherrschen die Unternehmen die Krisenkommunikation?

Unwissenheit schützt vor Strafe nicht – Wissen schon! Was tun im Bußgeld- und Strafverfahren?

- Das doppelte Gesicht der Behörde: Überwachungs- und Verfolgungsbehörde
- Schneller im Vorsatz als man denkt
- Organisationsverschulden, § 130 OWiG
- Unternehmensgeldbuße, § 30 OWiG
- Richtiges Verhalten im Bußgeld- und Strafverfahren

Referent: Rechtsanwalt Rochus Wallau

Diskussion: Nach dem Crash – Wie lassen sich die persönlichen Krisenfolgen steuern?

Zusammenfassung der Ergebnisse und gemeinsame Abschlussdiskussion

Die Referenten:



Günther Behringer ist Vorstand der Behringer AG Management & Consulting in Triesen (FL) und international erfahrener Interims- und Krisenmanager. Er berät namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft im In- und Ausland.



Rechtsanwalt Dr. Markus Grube von Krell Weyland Grube Rechtsanwälte (Gummersbach/Brüssel) ist langjähriger Berater bedeutender Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft, Mitglied von zahlreichen Fachgesellschaften und Autor von Fachpublikationen zum deutschen und europäischen Lebensmittelrecht.



Dr. Michael Lendle ist geschäftsführender Gesellschafter der AFC Risk & Crisis Consult in Bonn. Er berät Hersteller- und Handelsunternehmen, Landes- und Bundesbehörden sowie Branchen- und Fachverbänden zum präventiven Risikomanagement und operativen Krisenmanagement, insbesondere zur Stakeholder-Kommunikation in der Öffentlichkeitsarbeit. Zudem ist er externes Mitglied zahlreicher Krisenstäbe von Industrie und Handel wie auch Fachverbänden der Ernährungs- und Konsumgüterbranche.



Rechtsanwalt Helmut Martell war Geschäftsführer von Verbänden der Lebensmittel-Industrie auf deutscher und europäischer Ebene und verstärkt heute das Team von Krell Weyland Grube.



Dipl.-Ing. Florian-Fritz Preuss ist langjähriger Mitarbeiter in der IFS Working Group und seit 2008 tätig für die Quant Qualitätssicherung. Die Quant Qualitätssicherung unterstützt und berät Unternehmen der Lebensmittelbranche in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität. Seit 2010 ist er Prokurist des Unternehmens.



Rechtsanwalt Rochus Wallau war nach dem Studium der Rechtswissenschaften, Philosophie und Germanistik zunächst einige Jahre als Strafverteidiger in einer überörtlichen Sozietät im Bereich des Wirtschafts- und Umweltstrafrechts tätig, bevor er als Referent für Lebensmittelrecht zum Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) nach Berlin wechselte. Seit 2011 berät er bei KWG. Er ist Lehrbeauftragter für Stoffrecht an der Fachhochschule Bonn/Rhein-Sieg.