

# Krisenmanagement 360°: Rückruf, Rücknahme & Co.

Sicherheit in jeder Lage: Prävention, Management und akute Fälle mühelos meistern!



**Jetzt vorbereiten und ein perfektes Krisenmanagement aufbauen:**

- **Sichern Sie sich rechtliche Klarheit:** Alle Vorgaben zu Rückruf und Rücknahme im Überblick behalten.
- **Profitieren Sie von realen Fällen** und den 8 goldenen Regeln erfolgreichen Krisenmanagements!
- **Gut vorbereitet:** Gewinnen Sie Sicherheit im Umgang mit Behörden.
- **Perfekte Kommunikation nach außen:** Informieren Sie die Öffentlichkeit souverän und reagieren Sie auf mediale Herausforderungen wie Click-Bait.
- **Praxisguide für einfache Umsetzung im Arbeitsalltag:** HARIBO Krisen QuickGuide für erfolgreiches Krisenmanagement nutzen!

## Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“:** kostenlos ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar.
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!

## Ihre Referierenden:

**Franca Werhahn** Rechtsanwältin für Lebensmittelrecht & Nachhaltigkeit in eigener Kanzlei LEKKER Partners. Berät nationale und internationale Unternehmen der Lebensmittelbranche, insbesondere zu Krisenmanagement. Prüft Produkte hinsichtlich der Kennzeichnung und Werbung.

**Dr. Sebastian Altmann** Rechtsanwalt und Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz. Vice President Legal & Public Affairs bei der HARIBO GmbH & Co. KG. Stellvertretender Vorsitzender des Bundesverbandes der deutschen Süßwarenindustrie (BDSI). Mitglied des Rechtsausschusses des Lebensmittelverband Deutschland.

## BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

## Ihr Termin

**29. Januar 2026**  
**9.00 bis ca. 16.30 Uhr**

## Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminarauflistung  
(4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF  
(auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

**Anmeldeschluss**  
**15. Januar 2026**

## Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet [www.behrs.de/7861](http://www.behrs.de/7861)  
E-Mail [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)  
Telefon 040-22 70 080

## Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)



**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen an jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://www.behrs.de/datenschutz).



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.  
[www.tuev-sued.de/ms-zert](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

## 08.55 Check-in

### 09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Franca Werhahn/Dr. Sebastian Altmann

### 09.15 Rechtlicher Rahmen im Überblick: Was sind Rückruf und Rücknahme?

Franca Werhahn

- Basis-Verordnung: Welche Basics müssen Sie kennen?
- Sind Rücknahme und Rückruf rechtlich definiert?
- Übersicht Lebensmittelsicherheit: Welche Agenzien gibt es?
- Risikobewertung im Einzelfall – Wie erkennen Sie eine Krise?

### 10.15 Krisenmanagement im Lebensmittelunternehmen

Franca Werhahn/Dr. Sebastian Altmann

- Aktuelle Geschehnisse und Fallbeispiele der letzten Jahre
- Gutes und schlechtes Krisenmanagement und die Folgen
- Was sind die größten Fallstricke?

## 11.00 Pause

### 11.15 Krisenprävention – 8 goldene Regeln eines guten Krisenmanagements

Dr. Sebastian Altmann

1. Kenne die Abläufe
2. Sei verfügbar & fokussiert
3. Sei schnell & entschlossen
4. Kenne die Fakten
5. Kenne die Kunden
6. Kommuniziere mit Bedacht
7. Kenne deine zuständige Behörde
8. Kenne deinen Anwalt

## 12.00 Mittagspause

### 13.00 Der pragmatische Umgang mit Behörden

Franca Werhahn

- Melde- und Informationspflichten gegenüber Behörden:  
Das müssen Sie beachten!
- Das müssen, sollten und könnten Sie für eine gute Zusammenarbeit mit der Behörde tun!
- Beispielfälle und Diskussion: Welche Erfahrungen haben Sie mit Ihrer Behörde gemacht?

### 13.30 Kommunikation nach außen: Die Öffentlichkeit problemlos informieren!

Franca Werhahn/Dr. Sebastian Altmann

- Informationen gegenüber der Öffentlichkeit und Presse:  
Was kann hier schiefgehen?
- Umgang NGOs – dem Shitstorm zuvorkommen!
- Kundenkommunikation als Chance nutzen!
- Häufig unterschätzt: Veröffentlichung nach § 40 Abs. 1a LFG bei bloßer Rücknahme
- Praxisfall: Click-Bait-Berichterstattung über Produktrückrufe – soll und kann ich mich rechtlich wehren?

## 14.30 Pause

### 14.45 Den Krisenfall im Griff haben!

Franca Werhahn

- Gut gepflegte Dokumente, aber im Krisenfall unpraktisch:  
Was können Sie tun?
- Der praktische Umgang mit einem Krisenfall
- Krisenstab & Compliance: Gute Vorbereitung ist das A und O
- Prüfung des eigenen Krisenmanagements: Vorsicht ist besser als Nachsicht!
- Praktische Übungen im Krisenmanagement

### 15.15 Praktisches Beispiel Haribo: Krisen QuickGuide

Dr. Sebastian Altmann

- Verwendung von Krisendokumenten im Ernstfall:  
Worauf kommt es an?
  - Juristische Sprache – alles klar? Vereinfachung von Dokumenten mit der Legal Design Methode.
  - Dokumente bereits im Vorfeld als Informationsquelle nutzen – was kann man tun?
  - Nicht an den Bedürfnissen vorbei informieren!
- Ergebnisse der Studie von Haribo: Lösungen nutzen!

### 15.45 Schlussfolgerungen und Diskussion – Alle Fragen geklärt?

## ca. 16.30 Ende der Veranstaltung

### Wer nimmt an diesem Online-Seminar teil?

Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelindustrie, vor allem aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und -sicherung sowie F&E und Produktmanagement; die sich täglich mit der sicheren Anwendung des Lebensmittelrechts, mit Reklamationen, Krisenmanagement und Kommunikation nach außen befassen.

Jetzt anmelden und krisensicher werden!  
[www.behrs.de/7861](http://www.behrs.de/7861)