

## Konditionen



**Ansprechpartnerin:** Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
E-Mail: akademie@behrs.de

### Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

### Anmeldeschluss: 2. Mai 2024

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 24.04.2024 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

### Behr's Online Seminare: Ihre Vorteile

- Interaktive Semingestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

### \*Ihr Plus

Nutzen Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar das Modul „Reklamationen, Beanstandungen und Compliance“ in BEHR'S...ONLINE. Früh anmelden lohnt sich! So bereiten Sie sich optimal vor und sichern die Umsetzung in Ihrem Betrieb.

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)

## Anmeldung

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10  
22085 Hamburg

Fax **040 - 220 10 91**  
E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040 - 227 00 80**  
Internet **www.behrs.de/7662**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar Plus **Krisen sicher abwehren und managen** am 8. Mai 2024 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.498,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.



**Aktion Baum:** Wenn Sie auf die Seminarmappe in gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen, leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

**BEHR'S...AKADEMIE**

## ONLINE-SEMINAR PLUS

# Krisen sicher abwehren und managen

Notfall-Maßnahmen einsetzen und Schäden zielstrebig minimieren

### Nach nur einem Tag werden Sie:

- **Krisen erfolgreich vermeiden:** durch besseres Verständnis für Krisen schneller reagieren.
- **Sicherheit zu Gesetzen haben:** Wissen, welche rechtlichen Hintergründe nützlich und notwendig sind.
- **relevante juristische, analytische und diplomatische Fähigkeiten entwickeln:** durch Fallbeispiele erlangen Sie Routine bei der Einschätzung kritischer Fälle.
- **eine QM-Toolbox für Krisen besitzen:** individuelle Maßnahmen schon während der Veranstaltung erarbeiten.
- **Präventiv- und Abwehrmaßnahmen zu Ihrem Schutz einrichten:** Prüfmechanismen für Lieferanten, Dienstleister und andere Beteiligte Ihrer Lieferkette anwenden.

**8. Mai 2024**

### Ihre Referenten:



Dr. Markus Kraus



Jürgen Schlösser

Inklusive  
BEHR'S...ONLINE-  
Modul\*

S 7662-3-01-2

**BEHR'S...AKADEMIE**

## Seminarprogramm

Mittwoch, 8. Mai 2024

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Vorstellungsrunde der Teilnehmer und der Referenten

#### 09.15 Dr. Markus Kraus

##### Einleitung: die Krise(nsituation) – und plötzlich war sie da!

- Der Begriff „Krise“
- Erpressung
- Food Defence
- Öffentlicher Rückruf und Rücknahme

#### 10.00 Dr. Markus Kraus

##### Rechtsrahmen des Krisenmanagements

- Rücknahme, Rückruf & Meldepflichten
- Pflichtenkreis in der Lebensmittelkette (Importeur/Hersteller/Händler)
- Rücknahme eines unsicheren Lebensmittels
- Rückruf eines unsicheren Lebensmittels

### 10.45 Pause

#### 11.00 Dr. Markus Kraus

##### Krisenprävention – innerbetriebliche Vorkehrungen

- Vorsorge (Krisenstab, Krisenplan & Co.)
- Vorbereitung (Schulung)
- Bewältigung/Kommunikation
- Nachbereitung

#### 11.30 Dr. Markus Kraus

##### Umgang mit Behörden und Öffentlichkeit

- Melde- und Informationspflichten gegenüber Behörden
- Informationspflichten gegenüber der Öffentlichkeit
- Sanktionen bei unterlassener oder nicht rechtzeitiger Meldung

### Dr. Markus Kraus und Jürgen Schlösser Fallbeispiele

Anhand realer Fälle aus der Praxis der beiden Referenten veranschaulichen sie Ihnen das Vorgehen im Krisenfall. Sie

erfahren wie Sie sich am besten gegen Vorwürfe wehren können und Schaden abwehren oder minimieren können. Durch die gemeinsamen Diskussionen entwickeln Sie ein Gespür für die richtigen Strategien, die Sie auch auf Ihr Unternehmen übertragen können.

- Diese relevanten Gesetze müssen Sie im jeweiligen Fallbeispiel berücksichtigen bzw. anwenden
- Sie erarbeiten, welche analytischen Parameter in den jeweiligen Beispielen relevant sind
- Nachdem Sie darüber diskutiert haben und in der Gruppe Überlegungen zu Exit-Strategien angestellt haben verraten Ihnen die Referenten, warum der Rückruf verhindert werden konnte

### 12.00 Fallbeispiel 1 – Allergen im Produkt

### 12.30 Mittagspause

### 13.30 Fallbeispiel 2 – Deklarationsfehler Wurstsalat

### 14.15 Fallbeispiel 3 – Fremdkörper in Milchprodukten

#### 14.30 Jürgen Schlösser

##### Teil I Toolbox zur Vorbereitung auf die nächste Krise

- Spezifikationen als Präventivmaßnahme
- So können Sie schon durch gute Nutzung oder das richtige Lesen von Spezifikationen Krisen vorbeugen

### 15.00 Pause

#### 15.15 Jürgen Schlösser

##### Teil II Toolbox zur Vorbereitung auf die nächste Krise

- Die Lieferantenbeurteilung als wichtiges Instrument zum Ausschluss von Krisen
- Diese Prüflisten sollten Sie zur Erhöhung Ihrer Sicherheit nutzen
- Prozess und Umfang der Rückverfolgung optimieren und dadurch Schäden vermeiden
- Gute Hilfsmittel, um Krisen zu vermeiden und einzudämmen
- Externe Dienstleister (Juristen, Gutachten, Labore), die Ihnen wertvolle Unterstützung bieten

### 16.15 Dr. Markus Kraus und Jürgen Schlösser Schlussdiskussion

### 16.30 Ende der Veranstaltung

#### Ihre Referenten:

**Dr. Markus Kraus Maître en Droit (Bordeaux)**, Rechtsanwalt und Partner in der Sozietät GvW Graf von Westphalen Rechtsanwälte Steuerberater Partnerschaft mbB am Standort München. Sein Tätigkeitsschwerpunkt erstreckt sich auf sämtliche Rechtsfragen, die im Zusammenhang mit der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Lebens- sowie Futtermitteln auftreten. Er vertritt Unternehmen der Lebensmittel- und Futtermittelindustrie vor Behörden sowie Gerichten und ist durch eine Vielzahl von Publikationen und Fachvorträgen ausgewiesen.

**Jürgen Schlösser** Dipl. Ing. der Lebensmitteltechnologie; über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz; Mitarbeit bei Aufbau und Integration von zahlreichen Gesellschaften, fachlich verantwortlich für QS, QM und Produktentwicklung, lange Bindeglied zwischen internationalem Einkauf und Produktentwicklung; harmonisierte zahlreiche internationale QS-Systeme. Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management, Gründungsmitglied des Fachausschusses Allergen-Management beim Lebensmittelverband Deutschland und Teilnehmer einiger Workshops bei der EU-Kommission zu Themen der QS. Arbeitet heute als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie.

#### Wer nimmt am Online-Seminar Plus teil?

Qualitätsmanagementbeauftragte, Führungskräfte im QM und QS, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung. Außerdem verantwortliche Mitarbeiter aus Laboren sowie dem Einkauf von Lebensmittel produzierenden Unternehmen.