

the FOOD LAW CAST by meyer.

Seit Juni 2020 bieten wir Webinare an. Ziel dieser ist es, nutzbringende Informationen zu vermitteln aus der komplexen Welt um Lebensmittel. Kurzweilige, unterhaltsame Wissensvermittlung durch Komplexitätsreduktion der Flut an Daten aus Wissenschaft und Recht.

Wir haben beides,
legal & science.

Ihr
Alfred Meyer

meyer.

Sophienstraße 5
80333 München
Deutschland
office@meyerlegal.de
www.meyerlegal.de



Coming up
6 Mai 2021

 10 bis 12 Uhr

KRISENÜBUNG AUS DER PRAXIS FÜR DIE PRAXIS

Einladung zum Online-Seminar

Jeder weiß, wie schnell Krisen in einem Unternehmen entstehen können, etwa bei Lebensmitteln mit Höchstmengen überschreitende Kontaminanten oder Rückstände bzw. Fremdbestandteilen. Davor sollte jeder Betrieb und auch Behörden gerüstet sein.

Deshalb veranstalten wir ein **kostenfreies Krisenseminar**, zu dem wir Sie herzlich einladen.

Referenten sind **Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer** und **Dr. Uta Verbeek**, beide versierte Krisenmanager.

Der Fokus des Seminars liegt auf der praktischen Bewältigung von Krisen. So ist sicherlich jedem klar, dass für Lebensmittel, bei denen eine Überschreitung gesetzlich definierter Höchstgehalte von Kontaminanten vorliegt, eine stille Rücknahme durchzuführen ist. Ob aber darüber hinaus auch zusätzlich ein öffentlicher Rückruf notwendig ist und wenn ja, wie dieser professionell abgewickelt und kommuniziert wird, wollen wir Ihnen in diesem Seminar im Detail darlegen.

In dem Seminar gehen wir die notwendigen Schritten der Bewältigung einer Krise durch. So ist zunächst die Identifikation des Sachverhalts bzw. eines „Vorfalls“ entscheidend, mit der sich anschließenden naturwissenschaftlichen und rechtlichen Charakterisierung dieses „Vorfalls“. Dem schließt sich die Entscheidung an, ob das Unternehmen einen handfesten Krisenfall hat, oder „nur“ eine Rücknahme oder ob es lediglich der Optimierung der Prozesshygiene bedarf. Dies hat entscheidende Auswirkungen auf die Art der zu führenden Kommunikation (sowohl intern, als auch ggü. Behörden, Presse und NGOs).

Folgende Punkte stehen auf der Tagesordnung:

- Typische Krisenfälle durch mikrobiologische, biologische, physikalische & chemische Agens in Lebensmitteln
- Wie ist die korrekte Vorgehensweise im Krisenfall? Mit Beispielfällen inkl. wissenschaftsbasierter Risikobewertung (Blausäure, Ochratoxin A, Pyrrolizidinalkaloide)
- Rechtliche Rahmenbedingungen
- Praktische Umsetzung des Krisenfalls inkl. Krisenkommunikation

*Aufgrund der steten Aktualität des Themas sollten Sie sich dieses **kostenlose Seminar** nicht entgehen lassen!*

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer
meyer.rechtsanwälte

Dr. Uta Verbeek
meyer.science

Wo anmelden?

Das Seminar ist **kostenfrei**.
Wir nutzen **GoToMeeting**.

Weiteres erfahren Sie nach der Anmeldung.

Hier können Sie sich anmelden >>