

Anmeldung zum Seminar „Krisenresilienz in der Lebensmittelherstellung schaffen“ 19. Oktober 2021, 9:00 Uhr im Austria Trend Hotel Savoyen, Wien

Anmeldung bis 12. Oktober 2021 per E-Mail an Mag. (FH) Birgit Wagner: b.wagner@dielebensmittel.at

Hiermit melde ich mich verbindlich an. Der Teilnahmebeitrag wird nach Erhalt der Rechnung überwiesen und beträgt:

- € 490,- (exkl. 20 % MwSt.)
- € 460,- (exkl. 20 % MwSt.) für Mitglieder des Vereins foodalliance und des Fachverbands der Lebensmittelindustrie
- Mit meiner Anmeldung stimme ich zu, dass meine personenbezogenen Daten, nämlich Name, Anschrift, E-Mail-Adresse und Telefonnummer an foodalliance zum Zweck der Organisation dieses Seminars weitergegeben werden. Ihre Zustimmung kann jederzeit mittels E-Mail an faa@dielebensmittel.at widerrufen werden.

Rechnungsanschrift | Firma, Institution:

Titel, Vor- und Nachname:

Straße, Ort:

Tel: E-Mail:

Datum: Unterschrift:

Termin

Dienstag, 19. Oktober 2021, 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmebeitrag

€ 490,- (exkl. 20 % MwSt.)

€ 460,- (exkl. 20 % MwSt.) für Mitglieder des Vereins foodalliance und des Fachverbands der Lebensmittelindustrie. Bei gleichzeitiger Anmeldung mehrerer Mitarbeiter eines Unternehmens erhalten Sie ab der zweiten Anmeldung 5 % Rabatt.

Der Preis schließt Unterlagen, Pausengetränke sowie das Mittagessen ein. Wir bitten Sie, den Teilnahmebeitrag nach Erhalt der Rechnung an den Verein zur Förderung der österreichischen Lebensmittelwirtschaft (foodalliance) zu überweisen.

Anmeldung

Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt. Anmeldungen bis 12. Oktober 2021 per E-Mail an Mag. (FH) Birgit Wagner b.wagner@dielebensmittel.at

Veranstaltungsort

Austria Trend Hotel Savoyen Vienna
Saal Olympia Mancini 1, Erdgeschoss
Rennweg 16
1030 Wien
Tel.: + 43 1 206 33-0
<https://www.austria-trend.at/de/hotels/savoyen>

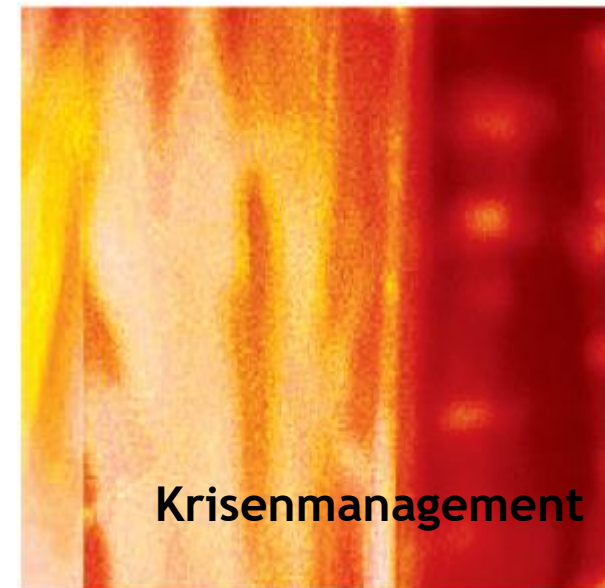
Anreise

S-Bahn, Straßenbahnen 71, O, Station Rennweg
Auto: Garage im Austria Trend Hotel Savoyen Vienna (Einfahrt Praetoriusgasse)

Rücktritt

Bei Rücktritt nach dem 12. Oktober 2021 stellen wir 50 % des Teilnahmebeitrages, bei Stornierungen oder Nichterscheinen am Veranstaltungstag die volle Gebühr in Rechnung. Wir akzeptieren gerne - ohne Zusatzkosten - von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, Veranstaltungen bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl bzw. aus wichtigen Gründen abzusagen oder zu verschieben.

Eine Veranstaltung der foodalliance
Schwarzenbergplatz 6, 1030 Wien
Tel.: + 43 1 712 21 21-36



Seminar

Krisenresilienz in der Lebensmittelherstellung schaffen

Workshop & Medientraining

19. Oktober 2021
9:00 Uhr

Austria Trend Hotel Savoyen
Olympia Mancini 1
Wien

Großzügiger Seminarraum &
umfassende COVID-19-
Sicherheitsmaßnahmen

foodalliance

in
Kooperation
mit

Die Lebensmittelindustrie

Krisenresilienz in der Lebensmittelherstellung schaffen

Gerade die Herstellung von Lebensmitteln bedeutet besondere Herausforderungen für Unternehmer und das Qualitätsmanagement. Neben Hygiene, Lebensmittelrecht, HACCP und Zertifizierungen sind u. a. Nachhaltigkeit, Rohstoffqualität und -sicherheit sowie Verpackungen zu berücksichtigen. Praktisch in jedem Bereich können Fehler dazu führen, dass Produkte zurückgerufen werden müssen und eine Krise das Unternehmen belastet. Das Seminar spricht verschiedene Bedrohungen von Cyberkriminalität bis zu Food Fraud an und bietet die Gelegenheit, in einem Workshop selbst am Umgang mit einem Krisenszenario zu arbeiten. Evolutionsbiologe, Verhaltensforscher, Coach und Rhetoriktrainer Gregor Fauma gibt Einblicke in Kommunikationsmuster und Tipps für erfolgreiche Botschaften. Ein Medientraining mit einem ORF-Journalisten rundet das Angebot ab.

Nutzen Sie die Gelegenheit für ein umfassendes Training, um hohe Krisenresilienz für Sie persönlich und Ihr Unternehmen zu erreichen.

Zielgruppe

Verantwortliche / Führungskräfte bzw. Mitarbeiter aus den Bereichen Geschäftsführung, Qualitätsmanagement, Krisenmanagement, Marketing / Kommunikation, Produktion / Technik, Einkauf & Vertrieb

Teilnehmer-Statements (Auszug)

- *Besonders beeindruckt waren wir von der Kompetenz und Expertise der Vortragenden.*
- *Ein sehr lehrreiches, interessantes und aufschlussreiches Seminar (eines der besten, das ich je besucht habe).*
- *Das Seminar hat mich beeindruckt! - Wie auch schon die Seminare in den Jahren davor - immer etwas Neues und Aktuelles.*

Programm

- 8:30 Herzlich willkommen:
Registrierung bei Kaffee & Tee**
- 9:00 Begrüßung**
Mag. Katharina Koßdorff,
Geschäftsführerin Fachverband der
Lebensmittelindustrie
DI Oskar Wawschinek MAS MBA,
Geschäftsführer Food Business Consult
- 9:15 Risikominimierung bei Probenplänen -
(wie) geht das?
Wie kann Analytik Rohstoff- und damit
Lebensmittelsicherheit verbessern?**
Dr. Michael Gartner,
Geschäftsführer LVA GmbH
- 9:45 Der unsichtbare Feind -
Cyberattacken können jeden treffen
Ein Erfahrungsbericht**
Prok. Albert Wallner,
Bereichsleitung Controlling - IT
SalzburgMilch GmbH
- 10:15 Diskussion**
- 10:45 Kaffeepause**
- 11:00 Kommunikation in der Krise**
Univ.-Lektor Mag. Gregor Fauma,
Evolutionbiologe, Verhaltensforscher,
Coach und Rhetoriktrainer

Programm

- 11:45 Einführung in das Workshop-Szenario**
Leitung: Oskar Wawschinek, Gregor Fauma
- 12:00 Mittagspause**
mit Gelegenheit zum Austausch zwischen den
Seminarteilnehmern
- 13:15 Workshops in Gruppen**

„Krisenmanagement in der Praxis“ -
Krisenbewältigung anhand eines Krisenszenarios:
Aufstellen eines Krisenstabs, operative
Erstmaßnahmen

Erarbeitung und Präsentation von Statements.
Die Teilnehmer haben vor Ort die Möglichkeit, ihre
Statements im Rahmen von Interviews mit einem
ORF-Journalisten und einem mobilen Kamerateam
umzusetzen, um für den „Ernstfall“ gerüstet zu
sein.
- 15:00 Präsentation der erarbeiteten Maßnahmen und
Statements**
- 15:30 Kaffeepause**
- 15:45 Diskussion und Erfahrungsaustausch,
Besprechung der Interviews, Roundup**
- 17:00 Ende des Seminars**