



Krisenmanagement in der Lebensmittelindustrie

Experten geben Tipps

Erfa Foodservice und KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* laden am 11. Juli 2018 zu einem Expertengespräch zum Thema Krisenmanagement für den Mittelstand im Foodservice-Markt. Die Veranstaltung findet von 9.30 Uhr bis 18 Uhr im Werk von KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* in Koblenz statt. Im Zentrum steht die Frage, wie System- und Gemeinschaftsgastronomie, Manufakturen, handwerkliche sowie industrielle Lebensmittelproduzenten und Lebensmittelverarbeiter optimal mit gestiegenen hygienischen Anforderungen und Krisensituationen umgehen. Das Event gliedert sich in Vorträge und Workshops und bietet außerdem Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch. Anmeldungen sind auf der Webseite von Erfa Foodservice möglich.

Zur Sprache kommen in der Expertenrunde unter anderem rechtliche Rahmenbedingungen im Krisenfall sowie Analysemöglichkeiten für Lebensmittel. Bei der anschließenden Werksführung erhalten die Teilnehmer einen Einblick in die Produktion effizienter Hygienelösungen. „Mit der Veranstaltung wollen wir Handlungsempfehlungen für die Praxis liefern. Daher ist es uns besonders wichtig, dass die Teilnehmer aktuelle Erkenntnisse zu Lebensmittelsicherheit und Hygiene aus erster Hand erhalten und anhand von realen Beispielen nachvollziehen können“, erklärt Michael Möhring, Inhaber von Erfa Foodservice.

Von vielfältigem Expertenwissen profitieren

Zu Wort kommt unter anderem Dr. Elke Liesen, Qualitätssicherheitsbeauftragte der LEHMANNs Gastronomie GmbH. Sie macht deutlich, wie sich Krisen durch Transparenz und eine gute Vorbereitung entschärfen lassen. Rechtliche Rahmenbedingungen erläutern der Lebensmittelkontrolleur Guido Friske und der Rechtsanwalt Dr. Markus Grube. Sie zeigen unter anderem beispielhaft, wie Lebensmittelkontrolleure arbeiten. Dr.

Hans-Georg Leusch von der Eurofins Inlab GmbH verdeutlicht Möglichkeiten zur umfassenden Zustandsanalyse von Lebensmitteln auf. Kontinuierliche Tests verschaffen Unternehmen beispielsweise die Chance, bei Unregelmäßigkeiten rechtzeitig zu handeln oder im Krisenfall die eigenen Maßnahmen nachzuweisen. Im Workshop „Handhygiene live“ vermitteln die Experten von KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* praktisch, wie effiziente Handhygiene aussieht. „In der Lebensmittelindustrie ist eine effiziente Handhygiene unerlässlich, um Kontaminationen der Nahrungsmittel zu vermeiden und die Einhaltung hoher Hygienestandards sicherzustellen“, erläutert Daniela Reiss, Country Marketing Segment Manager Food Processing bei KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL*. Zusätzlich erhalten die Teilnehmer beim abschließenden Parcours die Möglichkeit, sich in Einzelgesprächen von den verschiedenen Experten beraten zu lassen.

Eine Anmeldung ist unter folgendem Link <https://bit.ly/2HmYGTg> möglich.

Stand: 17.04.2018
Umfang: 2.708 Zeichen inklusive Leerzeichen
Bilder: 3



2

Digitales Text- und Bildmaterial für Ihren Artikel finden Sie unter <http://www.kcprofessional.de/resources/pressemitteilungen>



Bild 1-3: In der Lebensmittelindustrie ist eine effiziente Handhygiene unerlässlich, um Kontaminationen der Nahrungsmittel zu vermeiden und die Einhaltung hoher Hygienestandards sicherzustellen.

Über KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL*

KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* ist der Partner für Arbeitgeber und Arbeitnehmer, wenn es um ausgezeichnete Arbeitsplätze geht. KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* berät dabei, wie man Arbeitsplätze sicherer, gesünder und produktiver gestalten kann. Dies wird unterstützt durch bekannte Marken wie KLEENEX®, SCOTT®, WYPALL*, KIMTECH* und JACKSON SAFETY*. KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* ist Teil der international agierenden, börsennotierten Kimberly-Clark Corporation, die 1872 in Neenah, Wisconsin, gegründet wurde. Aktuelle Informationen über KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* finden Sie unter www.kcprofessional.de.

Über Erfa Foodservice

Erfa Foodservice fördert gezielt den Erfahrungsaustausch unter Machern aus Gastronomie und Industrie. Im Fokus stehen dabei vor allem praxisbezogene und themenorientierte Impulse für die Zukunft. Ziel ist es, Hersteller und Anwender im Rahmen von praxisorientierten Workshops, Expertengesprächen und Seminaren an einen Tisch zu bringen und einen Erfahrungsaustausch auf Augenhöhe zu ermöglichen.



Unternehmenskontakt

Daniela Reiss • KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL*

Carl-Spaeter-Str. 17 • 56070 Koblenz

Telefon: +49 (0)261 9227-456

E-Mail: daniela.reiss@kcc.com • Internet: www.kcprofessional.de

Pressekontakt Agentur

Theresa Haas • additiv pr GmbH & Co. KG

Pressearbeit für Logistik, Stahl, Industriegüter und IT

Herzog-Adolf-Str. 3 • 56410 Montabaur

Telefon: 0 26 02-950 99 23 • Fax: 0 26 02-950 99 17

E-Mail: th@additiv-pr.de • Internet: www.additiv-pr.de