

Hygienemängel in Betrieben

RISIKOWAHRNEHMUNG, VORSORGEMASSNAHMEN UND KRISENBEWÄLTIGUNG – MIT DIESEN TEILBEREICHEN BESCHÄFTIGTE SICH DAS EINTÄGIGE HYGIENESEMINAR DER BLUEPRINT GMBH, HAMBURG.



Weitere Fotos finden Sie unter:
<http://www.blueprint-seminare.de/nachberichte.html>



✚ Hygienemängel können die Existenz von Unternehmen aufs Spiel setzen. Ihr Bekanntwerden ist stets nur eine Frage der Zeit und Verbraucher reagieren auf Hygienemängel besonders sensibel.

Um in diesem Zusammenhang weiter aufzuklären, hat die Blueprint GmbH in Kooperation mit der f2m food multimedia gmbh, beide aus Hamburg, ein Seminar für Produktionsleiter, Qualitätsbeauftragte, Marketingleiter etc. veranstaltet. RA Helmut Martell führte in die Tagesveranstaltung mit der Aussage „Hygienemängel beeinträchtigen die ganze Branche“ ein. Mit der Thematik „Köpfe und Konsequenzen – Wer trägt welche Verantwortung?“ befasste sich Günther Behringer, Vorstand der Behringer AG Management & Consulting, Triesen, Liechtenstein. Behringer formulierte provokant, dass Hygiene kein Geld koste, und verdeutlichte anhand von Praxisbeispielen aus diversen Bäckereien, wie sich die Lebensmittelsicherheit dauerhaft und konsequent aufrechterhalten lässt. Auch appellierte er an die Bäcker, innovativ zu werden: „... eine Branche, die zu wenig Innovationen hat, verdient zu wenig Geld.“ Als Nächstes ging RA Dr. Markus Grube von Rechtsanwälte Krell Weyland Grube, Gummersbach, auf die Informationspflichten und -rechte gegenüber Behörden und Medien und

der Öffentlichkeit ein. Sein Fazit war: Einträge in behördlichen Akten summieren sich, weshalb aktive Aktenhygiene von immenser Bedeutung wird.

Im nächsten Block kümmerte sich Florian-Fritz Preuss von der Quant Qualitätssicherungs GmbH, Fulda, um das Hygienemanagement vor, in und nach der Krise. Es müsse, so Preuss, das Bewusstsein und die Verantwortung geweckt werden, um präventiv zu agieren und nicht nur zu reagieren. Julia Sturmfels, Beraterin bei der AFC Risk & Crisis Consult GmbH, Bonn, sprach über proaktive Kommunikation: „Wir müssen frühzeitig selbst in eine transparente offene Position gehen.“ Denn nur mit einer frühzeitigen Risikokommunikation schaffe man Glaubwürdigkeit. Außerdem sei laut Sturmfels eine klare interne Kommunikationsstruktur Voraussetzung für den externen Kommunikationserfolg. Als letzter Referent des Tages erläuterte RA Rochus Wallau, Rechtsanwälte Krell Weyland Grube, das Bußgeld- und Strafverfahren. Ein ganz wichtig zu beachtender Punkt sei, so Wallau, dass man alles, was während eines Verfahrens aktenkundig sei, nicht mehr herausbekomme, deshalb sei auch in solchen Verfahren strategisches Vorgehen empfehlenswert. +++



Creating
happiness™

Original amerikanische Gebäcke: Muffins, Cookies, Brownies und Donuts.

Jetzt können Deutschlands Bäcker und Konditoren die traditionellen, original amerikanischen Spezialitäten selbst herstellen – dank der 6 Top-Produkte aus dem Sortiment von Dawn Foods.

Die neuen Backmixe: Muffin-Mix, Muffin-Mix Chocolat, Cookie-Mix, Cookie-Mix Chocolate, Donut-Mix und Brownie-Mix sowie die typischen Chocolate Chunks. Unterstützt wird die Einführung durch das Angebot von Backblechen, Papierformen und weiterem Zubehör.

Weitere Informationen über unseren Service und unsere Produkte:

Dawn Foods Germany GmbH
Riedstraße 6, D-64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 3522 90
Fax +49 6151 3522 9339
info@dawnfoods.de
www.dawnfoods.de

Besuchen Sie uns auf
der IBA in München!
Halle B5/Stand 311



Dawn®
Bakery success starts here.™

UNIFINE
Food & Bake Ingredients
SERVICES & PRODUCTS INCLUDED



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.