Kompetenznachweis für Ihre Audits

Der IFS-Verantwortliche

Schwachstellen analysieren – Anforderungen umsetzen – Dokumentation verschlanken

20. und 21. Januar 2027

Nach dem Online-Seminar werden Sie:

- **alle IFS-Anforderungen lückenlos umsetzen:** Im IFS Food 8, Broker oder Logistics
- **Lebensmittelsicherheit in Ihr System integrieren:** Eine nachhaltige Kultur der stetigen Achtsamkeit schaffen
- **Audits erfolgreich managen:** Auf alle Rückfragen richtig reagieren und Abweichungen vermeiden
- **Ihr QM-System punktgenau weiterentwickeln:** Und dadurch kontinuierliche Verbesserung erreichen
- **Neuerungen sicher integrieren:** Mit modernen KI-Tools für die Zukunft gewappnet sein

In Ihrem Audit-Kompetenz-Paket enthalten:

Online-Seminar: Ein ganzer Tag geprüfter Input und Workshops zur direkten Umsetzung in Ihrem Betrieb.

Online-Modul „Ihr IFS-Begleiter“ inkl. BEHR’S...KI: Ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar. Wert 380,- €

Aufzeichnung des Seminars: Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten. Wert 200,- €

1:1-Beratung: Klären Sie Ihre persönlichen Fragen in zwei 30-minütigen vertraulichen Telefonaten vor oder nach der Veranstaltung direkt mit Herrn Matthias Lehrke (bis 31.03.2027) Wert 300,- €

Optionale Prüfung: Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum „Geprüften IFS-Verantwortlichen“ der BEHR’S...AKADEMIE ab. Wert 300,- €

BEHR’S...AKADEMIE



Sehr geehrte Damen und Herren,

als IFS-Verantwortlicher sind Sie der erste Ansprechpartner, wenn es um Fragen und die Umsetzung des IFS-Standards geht. Sie tragen die Verantwortung für die IFS-Zertifizierung stets mit dem Ziel, jedes IFS-Audit idealerweise auf höherem Niveau zu bestehen. Aber wer bereitet Sie für diese Herausforderung vor?

Diese Veranstaltung vermittelt Ihnen, wie Sie den IFS-Standard effizient organisieren und sicherstellen, das Verständnis für IFS im Unternehmen zu verbessern und die neuen IFS-Anforderungen in den Griff bekommen. Ganz gleich welchen IFS-Standard Sie verantworten, mit diesem Seminar gehen Sie die Herausforderungen strukturiert an und erzielen effektive Ergebnisse.

Profitieren Sie von dem praxiserprobten Expertenwissen unseres Referenten und seien Sie am 20. und 21. Januar beim Kompetenznachweis für Ihre Audits „Der IFS-Verantwortliche“ mit dabei.

Ihr

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

1. Tag Mittwoch 20.01.2027

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde
Ihre Erwartungen im Fokus

09.15 Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen der IFS-Verantwortlichen
- Aktuelle Trends und Entwicklungen
- IFS Food Version 8 und weitere IFS Standards
- IFS-System modernisieren: Ansätze und Ideen
- Kern-Aufgaben der verantwortlichen Parteien
- Organisatorische Verankerung, Umsetzung, Verantwortungen und notwendige Befugnisse
- Betriebliche Entscheidungen gemeinsam umsetzen

10.45 Pause

11.00 So organisieren Sie die Umsetzung aller IFS-Anforderungen
- Jahresplanung der IFS-Aufgaben (IFS-Compliancematrix und -report)
- Planung der Pflichtaufgaben innerhalb von 12 Monaten
- Übersicht der notwendigen Dokumente und Nachweise
- Ressourcen planen und vorhalten
- Mindestbestände vorhalten und im IFS-System berücksichtigen: Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Schutzausrüstung
- Übergangsfristen steuern

11.45 KI und Tools für die erfolgreiche Digitalisierung
- Welche KI-Anwendungen helfen wirklich?
- Aktuelle Tools und welche Ihren Alltag wirklich erleichtern
- Aufgaben-, Audit- und Dokumentenmanagement bis zur Statistiksoftware
- Stand der Technik und Möglichkeiten

12.45 Mittagspause

13.30 IFS-Umsetzung: Besondere Situationen sicher meistern – Schwachstellen schnell erkennen
- Kerninhalte vom IFS Food 8
- Krisenmanagement überdenken und präventiv aufstellen
- Knackpunkte vom IFS Food, Logistik und Broker
- Wichtige DIN-Normen und Verordnungen zu IFS-Anforderungen
- Hauptschwachstellen und -abweichungen von IFS-Systemen
- IFS-Leitfäden
- Kontaktmaterialien und Konformitätserklärungen
- Bewusstsein und der Golden-Circle-Ansatz
- IFS-Grundwissen und Verständnis für die Beschäftigten
- Unternehmenspolitik verständlich für die Beschäftigten formulieren
- Fremdworte und Fachworte minimieren
- Gute und schlechte Ziele

14.15 Fallbeispiel: Häufige IFS-Herausforderungen und die richtigen Gegenmaßnahmen einleiten
Sie erarbeiten gemeinsam mit Hr. Lehrke die Lösungswege.

15.00 Pause

15.15 Gefahrenanalysen und risikobasiertes Vorgehen: Überprüfen, neu interpretieren und die richtigen Rückschlüsse ableiten
- Vor- und Nachteile verschiedener Arten von Gefahrenanalysen
- Module für Gefahrenanalysen planen
- Rückschlüsse formulieren – Beleg für Maßnahmen oder keine Maßnahmen?
- Nachweis für die Intensität und Häufigkeit von Maßnahmen
- Präventivprogramme festlegen und schulen
- Was bedeutet „risikobasiert“ und „Risiken“
- Grundprinzip der risikobasierten Ansätze erkennen
- Risikobasiert praxisgerecht herleiten
- Überblick über die 40 Forderungen mit „Risiken“
- Aufbau und Dimensionen einer Risikobasierung
- Die richtigen Schlussfolgerungen ziehen

17.15 Zusammenfassung des ersten Tages

ca. 17.30 Abschluss des ersten Tages

2. Tag Donnerstag 21.01.2027

08.55 Online Check-in

09.00 So verschlanken und optimieren Sie Ihre Dokumentation

- Mit KI Dokumente erstellen, verbessern und kürzen
- Übung: Dokument mit KI erstellen
- Minimale „Dokumentenlenkung“ einrichten
- Karten, Poster, Schilder und Schulungsmodule als Bestandteil der Dokumentation
- Verständlichere Dokumente erstellen
- Dokumente „ausmisten“ und „entschlacken“
- Das IFS-Handbuch/-System aktuell halten
- Leichte Sprache berücksichtigen

10.30 Pause

10.45 Schwerpunkt-Thema: Validieren und Verifizieren routiniert angehen

- Verifizierung – Von Anfang an sicher starten
- Validierung von Prozessen (Mischungsverhältnisse, Abfüllvorgänge, ...)
- Validierung von CCPs und oPRPS
- Verifizierungs- und Validierungssteckbriefe erarbeiten

12.00 Mittagspause

13.00 Hauptschwerpunkte im IFS-Food 8 sicher umsetzen

- Lebensmittelsicherheitskultur: Diese Maßnahmen sollten Sie umsetzen
- Knackpunkte HACCP (technische Komponenten, PRPs, Fließdiagramme, Bezeichnung von Gefahren, falsche CCPs, ...)
- Knackpunkte Food Defense
- Knackpunkte Food Fraud

14.00 Interne Audits und Betriebsbegehungen

- Mit KI interne Audits leichter vorbereiten
- Risikoorientierte Planung
- Tipps für interne Audits: 20 Fragevarianten
- Betriebsrundgänge mit Technik (Hard- und Software) vereinfachen
- Betriebsbegehungen planen und durchführen
- Tipps für Betriebsbegehungen

15.00 Pause

15.15 Lebensmittelsicherheitskultur im Unternehmen nachhaltig verbessern

- Welche Kultur ist erforderlich?
- Sensibilisierung und Reaktion stärken
- Kurzschulungen etablieren
- Führungsaufgaben und Vorbildfunktion
- Perspektivwechsel: Beschäftigte verstehen – Was sind die IFS-Bedürfnisse der Beschäftigten?
- Agile Ansätze etablieren
- Eine Kampagne für QM, IFS und Produktsicherheit starten
- Verständliche Q-Ziele und Ziele für die Produktsicherheit festlegen
- Mitarbeiterbefragungen: Bewusstsein effizient ermitteln und verbessern

16.45 Zusammenfassung und Abschlussdiskussion

ca. 17.15 Ende des Online-Seminars

Ihr Referent:



Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vitamine, Logistik, Früchte, ...). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Das Online Praxis-Seminar PLUS:

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagers in der Lebensmittelindustrie auf
- vermittelt Ihnen das notwendige Fachwissen, um sicher und schnell die richtigen Entscheidungen zu treffen
- zeigt in der Praxis bewährte Schritte und Problemlösungen, die Sie direkt in Ihren Berufsalltag übernehmen können
- bietet viele Gelegenheiten zum Erfahrungsaustausch und Networking mit dem Referenten, Experten und Branchenkollegen
- liefert mit Fallbeispielen und Workshops Lösungsansätze für die eigene Praxis

Dieses Seminar ist ideal für:

QMB; Leitung QM; Leitung QS; Leitung, Einkauf und Geschäftsführer aller IFS-Standards; Verantwortliche Mitarbeiter für die IFS-Zertifizierung aller Zertifizierungs-Standards des IFS: IFS Food, IFS Broker, IFS Logistics, IFS Wholesale/Cash & Carry, IFS PacSecure, IFS Progress Food.



Ansprechpartnerin:
Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 – 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:
- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

Zeit:
1. Tag: Mittwoch, 20. Januar 2027,
von 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr
2. Tag: Donnerstag, 21. Januar 2027,
von 9.00 Uhr bis ca. 17.15 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:
Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Online-Zugang IFS-Begleiter bis 4 Wochen nach dem Seminar, inkl. BEHR'S...KI, Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 6. Januar 2027

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

☐ Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Der IFS-Verantwortliche
am 20. und 21. Januar 2027 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

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

Anmeldung:

Fax	**040 – 220 10 91**
Telefon	**040 – 227 00 80**
E-Mail	**akademie@behrs.de**
Internet	**www.behrs.de/700101**

Stornierung:
Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar. Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.

BEHR'S...AKADEMIE
Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040–227 00 80 · Fax: 040 – 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift