Kompetenznachweis für Ihre Audits

Ihre optimierte Lebensmittelsicherheitskultur

Anforderungen erfüllen – Sicherheit maximieren – den Auditor überzeugen

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **alle Standardanforderungen an die Lebensmittelsicherheitskultur erfüllen:** die Umsetzung planen, souverän umsetzen und sukzessive optimieren.
- **die Produktsicherheit maximieren:** Schwachstellen rechtzeitig erkennen, beheben und nachhaltig beherrschen.
- **Politik und Werte mit Leben füllen:** Mit Kampagnen und Aktionen eine Lebensmittelsicherheitskultur vorleben.
- **Ihre Mitarbeitenden begeistern:** Akzeptanz schaffen, Ihr Team lebhaft schulen und von der Umsetzung überzeugen.
- **messbare Verbesserungen erzielen:** Ihr System auditieren und Verbesserungen mittels Kennzahlen belegen.

In Ihrem Audit-Kompetenz-Paket enthalten:

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

Online-Modul „Integriertes Managementsystem Food“ 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 30.04.2027). Wert 300,- €

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

Ihr Termin:
16.02.2027

Ihr Referent:
Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Teilnahme

1 Teilnehmender € 1.498,-
Teamtickets für Ihr Unternehmen inklusive Prüfungen:

- 2 Teilnehmende: nur € 1.998,- statt € 2.996,-
- 3 Teilnehmende: nur € 2.498,- statt € 4.494,-

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss: 02.02.2027

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/700201**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Telefon **040-22 70 080**



Ansprechpartnerin:
Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
E-Mail: akademie@behrs.de

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 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091
E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

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

Seminarprogramm
16. Februar 2027

08.55 Check-in

09.00 Anspruch und Forderungen ableiten
- Forderungen der Standards IFS, FSSC, BRCGS
- IFS Fact Sheet zur Lebensmittelsicherheitskultur
- Verschiedene Definitionen der Lebensmittelsicherheitskultur
- FSSC 22000 Guidance Document: Food Safety Culture
- Anspruch an die Führungskräfte
- Strategie zur Lebensmittelsicherheitskultur erarbeiten – Aufbau und Beispiele
- Schlussfolgerungen aus der Bradley-Kurve
- 15 Bausteine zur Förderung der Lebensmittelsicherheitskultur

- Wobei kann die KI im Rahmen der Lebensmittelsicherheitskultur unterstützen?
- Maßnahmenzeitstrahle mit der KI entwerfen
- Grundwerte mit KI verbessern
- Was meint die KI, bei der Verbesserung der Lebensmittelsicherheitskultur?

10.00 Werte und Politiken erarbeiten
- Dos und Don'ts der Politik
- Werte und Politiken in einer leichten Sprache formulieren
- Visualisierung der Werte
- Grundwerte und Politik verständlich erarbeiten
- Politik und Werte mit Leben füllen und durch Handlungen „übersetzen"
- Kommunikation von Werten/Politik
- Verpflichtungen der Beschäftigten
- Werte für alle Abteilungen festlegen und konkretisieren

Workshop 1:
Werte in der Gruppe erarbeiten
Gemeinsam mit Herrn Matthias Lehrke erarbeiten Sie Vorgehensweisen, um im Unternehmen tragfähige und wirkungsvolle Werte und Politiken zu erarbeiten. Sie erfahren u.a., wie Sie Fehler bei der Formulierung von Werten frühzeitig vermeiden, um die spätere Umsetzung zu erleichtern.

11.30 Pause

11.45 Workshop 2:
Verhaltensauffällige Themen identifizieren und einstufen
Gemeinsam mit Herrn Lehrke erarbeiten Sie Strategien, um verhaltensauffällige Themen zu identifizieren, einzustufen, zu beheben und nachhaltig zu kontrollieren.

12.30 Mittagspause

13.30 Kampagnen und Aktionen planen und durchführen
- Aktionen und Kampagnen der Führungskräfte
- Inhalte der Erstunterweisung bei neuen Beschäftigten
- Werte schulen
- Aufbau von Schulungsprogrammen und -nachweisen
- Stellenbeschreibungen ausbauen
- Varianten für Schulungen zur Stärkung der Lebensmittelsicherheitskultur
- Bewusstsein durch Aushänge fördern
- Werte in Schulungen integrieren
- Das „Warum" stärken
- Schulungen und Trainings einmal anders (Lernwände, interaktives E-Learning, Videos und durch Paten)

14.30 Lebensmittelsicherheitskultur richtig messen
- Kriterien für die Betriebsbegehungen um Lebensmittelsicherheitskultur erweitern
- Lebensmittelsicherheitskultur auditieren (Auditkriterien und Vorgehen)
- Einstufung und Gewichtung von Fehlern
- PRPs bewerten – Umsetzung der Basisfaktoren bewerten
- Bewertung von Abweichungen und „near misses"
- Verwendung von Apps, Sido und anderen Tools für die Befragungen
- Darstellung der Ergebnisse (Möglichkeiten und Varianten)
- Befragung der Beschäftigten
- Aufbau von Fragebögen (mehrere Varianten im Vergleich)
- Leistungsmessung und Kennzahlen zur Lebensmittelsicherheitskultur
- Verhaltensauffällige Themen identifizieren und einstufen

15.15 Pause

15.30 Lebensmittelsicherheitskultur weiterentwickeln und verbessern
- Ein Feedback-System für die Beschäftigten einführen
- Workshops mit den Beschäftigten durchführen
- Broschüren und Faltblätter etablieren
- Agile Ansätze etablieren
- Lebensmittelsicherheitskultur in den Zielen und Zielvereinbarungen verankern
- Fehlerkultur gezielt ausbauen
- Bewertung durch die Unternehmensleitung (Kriterien und Ansätze)
- Erfolge anerkennen und loben

11.45 Workshop 3:
Ziele für die Lebensmittelsicherheitskultur festlegen
Lebensmittelsicherheitskultur ist als Entwicklungsprozess zu verstehen. Wie bauen Sie auf das Erreichte richtig auf und wie formulieren Sie die dafür notwendigen Ziele?

16.45 Diskussion und Fragen

17.00 Ende der Veranstaltung

Dieses Seminar ist ideal für:
Leiter Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung; Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktion; IFS-, FSSC- und BRC-Verantwortliche; HACCP-Teammitglieder



Jetzt anmelden und Ihre Lebensmittelsicherheitskultur auf ein neues Level bringen!
www.behrs.de/700201