Praxis-Seminar PLUS

Herausforderung QM-Anforderung

Zertifizierungen, HACCP & Lebensmittelsicherheitskultur durch bessere Kommunikation sichern

Nach diesem Seminar werden Sie:

- **Lebensmittelsicherheitskultur leben:** durch gute Kommunikation die Bedeutsamkeit des Ziels allen vermitteln.
- **das QM-System leichter aufrechterhalten:** alle Abteilungen „abholen“, indem Missverständnisse vermieden werden.
- **die Anforderungen des IFS 8 einhalten:** Lebensmittelsicherheitskultur etablieren und so Abweichungen in Audits vermeiden.
- **Qualitätsziele sicherer erreichen:** Ihre ständige Unsicherheit durch den Faktor „Mitarbeiter“ endlich los werden.
- **Zeit im Alltag sparen:** weniger Konflikte und Missverständnisse führen zu reibungsloseren Prozessen.

Ihr PLUS:

- **Kostenloses Online-Modul „Integriertes Managementsystem Food“:** Recherchieren Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar.
- **Klären Sie Fragen direkt mit Expert:innen:** Am Seminar mit vielen Workshops interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

9. Juli 2025 online und
16. und 17. Juli 2025 in Frankfurt a. M.

Ihre Referierenden:

Dr. Janin Stratmann-Selke
Martin Selke
Julia Hildebrant

BEHR’S...AKADEMIE

Die Kombination aus Online- und Präsenzveranstaltung bietet Ihnen:

- **optimale Chancen zur Vorbereitung und für Networking** durch die Online-Auftaktveranstaltung, sodass Sie das Maximum für ihre persönliche Situation ins Unternehmen mitnehmen.
- **umfangreiches Know-how zu Kommunikation** – egal ob mit Kollegen, Vorgesetzten oder Dienstleistern.
- **Learning-by-doing –** wenden Sie Ihr neugewonnenes Wissen direkt an und sichern so den Transfer in Ihren Alltag.
- **Lösungen für Problemfälle,** unterschiedliche Auseinandersetzungen und Meinungsverschiedenheiten in Ihrem Arbeitsalltag!
- Unterstützung von zwei Expertinnen aus der Branche und einem erfahrenen Kommunikations-Coach sowie den direkten Austausch mit anderen Teilnehmenden!

Dieses Praxis-Seminar kombiniert die Flexibilität eines Online-Seminars mit den Vorteilen eines Präsenz-Seminars.

Branchen-Know-how und Kommunikationspraxis:
Expertinnen aus der Branche und ein erfahrener Kommunikations-Coach geben Ihnen den Schlüssel für gelebte LMSK an die Hand.

Online-Auftakt – Mittwoch 9. Juli 2025

13.55 Check-In

14.00 Begrüßung und Kennenlernrunde

14.15 Auf einen Blick:
Zu welchen Lebensmittelstandards und -verordnungen wird im Workshop informiert?

14.40 Workshop-Vorbereitung:
Worum wird es im Workshop gehen? Was werden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer am 16./17.Juli für den Workshop benötigen?

14.55 Welcher Verhaltenstyp bin ich? Vorbereitung auf Tag 2 des Workshops

15.10 Kleine „Hausaufgabe“ als Vorbereitung für die Präsenz-Veranstaltung – Hintergrund, Anleitung und Hilfestellungen

15.25 Abschließende Fragen

ca. 15.40 Ende der Vorveranstaltung

1. Tag: Mittwoch, 16. Juli 2025

10.15 Check-In und Begrüßungskaffee

10.30 Begrüßung, Einleitung und erste Praxisübung zur Analyse von Kommunikation
Martin Selke
- Vorstellungsrunde
- Das gilt es im spezifischen Austausch zwischen Qualitätsabteilung und deren Partnern im Betrieb zu beachten
- Welche Gemeinsamkeiten lassen sich zwischen den Personen(gruppen) erkennen?
- Wie sollte mit Unterschieden umgegangen werden?
- So können sowohl Gemeinsamkeiten, als auch Unterschiede die Kommunikation sogar erleichtern

Workshop
Im Wechsel werden die einzelnen Theorien erläutert und in praktischen Übungen ausprobiert. Dadurch erfahren Sie, wie Kommunikation gezielt eingesetzt werden kann, um die Gesprächs-Ergebnisse zu verbessern und dass Missverständnisse entstehen bzw. vermieden werden können.

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Lebensmittelsicherheitskultur & ihre Treiber
Dr. Janin Stratmann-Selke/Julia Hildebrant
- Was tut sich auf Verordnungsebene?
- Diese neuen Herausforderungen kommen auf die Lebensmittelindustrie zu
- Anforderungen, die sich aus Zertifizierungsstandards (IFS 8) ergeben
- Food Safety, Food Defense, Food Fraud - Ihre Ausgangsbasis für nachhaltige Lebensmittelsicherheitkultur

14.45 Kaffee- und Kommunikationspause

15.00 Erfolgreiche Zusammenarbeit: Lebensmittelsicherheit ist Teamarbeit
Julia Hildebrant
- „Man kann nicht nicht kommunizieren“ – Kommunikation von Grund auf verstehen und Fehler von Beginn an vermeiden
- Einfluss der zielgruppenspezifischen Kommunikation auf den Erfolg der Zusammenarbeit: So stellen Sie sich richtig auf, um Ihre Ziele zu erreichen
- Sender-Empfänger-Herausforderung: Wie Sie sie lösen und Ihren Erfolg in Bezug auf Lebensmittelsicherheit steigern
- Umgang mit Konflikten: Barriere oder Motor für zielführende Lösungen?

17.00 Zusammenfassung des ersten Seminartages und lockere Erfolgskontrolle

17.30 Ende des ersten Seminartages

18.30 Behr’s Get-Together
Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte.

2. Tag: Donnerstag, 17. Juli 2025

09.00 Fragen zum 1. Seminartag

09.15 „Faktor Mensch“ – Eine Frage der Perspektive
Martin Selke

- Welchen Einfluss die individuelle Verhaltenspräferenz auf Zusammenarbeit, Kommunikation und Arbeitsbelastung hat
- Schnellanalyse Ihrer Verhaltenspräferenzen
- Diese Schlüsse können Sie aus den Verhaltenspräferenzen ziehen

10.00 Falldiskussionen 1 – Der Stille Zuhörer
Martin Selke/Dr. Janin Stratmann-Selke

Ihnen werden Fälle von projekt-kommunikationsbezogenen Situationen aus der Qualitätsarbeit der Teilnehmenden vorgestellt. Dadurch erarbeiten Sie Techniken, um aktiver zuzuhören und durch die zusätzlich gewonnenen Informationen leichter mit den Beteiligten umgehen zu können.

1. Moderierte Gruppendiskussion der Fälle:
   - Sie finden heraus, welche blinden Flecke es gibt
   - Sie erfahren, welche alternativen Herangehensweisen Sie nutzen könnten
2. Einführende Theorieschulung angelehnt an die Balint-Gruppentechnik aus der Medizin

11.15 Kaffee- und Kommunikationspause

11.30 Der Ton macht die Musik – Feedback-Technik
Martin Selke

- So schaffen Sie die Voraussetzungen für wirkungsvolles Feedback
- Wie Sie typische Herausforderungen in Feedback-gesprächen gekonnt meistern
- Von Feedback zu Feedforward – erfahren Sie, wie Sie verstärkendes und richtungsweisendes Feedback geben

Workshop

Nachdem Sie die Theorie zu besserem Feedback erfahren, wenden Sie diese in praktischen Übungen gemeinsam an. So verinnerlichen Sie die Informationen und merken durch die persönliche Erfahrung, wo Verbesserungspotenzial liegt und können Fragen direkt mit den Referierenden klären.

12.15 Gemeinsames Mittagessen

13.15 Falldiskussionen 2 – Der Stille Zuhörer II oder Wachstumsorientiertes Feedback
Martin Selke

Je nach Dynamik der „Falldiskussionen 1“ wird entweder das Wissen zum „Stillen Zuhörer“ vertieft oder eine weitere Methode behandelt. Beim „Wachstumsorientierten Feedback“ wird anhand von Emotion und Psychologie plausibel, wie menschliche Bedürfnisse Feedback beeinflussen. Ihnen wird vermittelt, wie dies konstruktiv in den Arbeitsalltag Eingang finden kann.

- Theorieschulung und Gruppenarbeit

14.30 Zusammenfassung und Abschlussrunde

15.00 Ende des Seminars

Ihre Referierenden:

Dr. Janin Stratmann-Selke Studium der Tiermedizin an der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover. 2003 promovierte sie zum Ph.D. im Feld Mikrobiologie, 2006 hat Sie die Promotion zum Dr. med. vet. im Bereich der angewandten Mikrobiologie (Milch) absolviert. Nach Stationen in der Infektionsdiagnostik und Hygiene im Bereich der Primärerzeugung (Stallklima) liegt der Tätigkeitsschwerpunkt seit 2014 im Bereich der Lebensmittelhygiene und des Lebensmittelrechts.

Martin Selke Als Gründer von VER-HOCH-DREI hat sich Dr. Martin Selke mit Beratung und Coaching auf die Bewältigung von Kundenherausforderungen spezialisiert. Neben der LEAN Six Sigma Beratung taucht er dabei in die Tiefen der menschlichen Interaktion und Kommunikation ab, da sie, branchenunabhängig, oft den goldenen Schlüssel zur Überwindung von Hindernissen darstellen. Hierfür setzt er seine breite Erfahrung im Feld Psychologie und Business Coaching ein, um nächste Schritte zu identifizieren. Weitere Informationen zu seiner Arbeit finden Sie auf https://ver-hoch-drei.de.

Julia Hildebrant Ökotrophologin mit jahrelanger Erfahrung im Qualitätsbereich der Lebensmittelindustrie; mit ihrem Unternehmen MEHR.WERT QUALITÄTSLÖSUNGEN vereint sie generative KI und menschenzentrierte Arbeitsweisen, um effiziente und effektive Lösungen im Bereich Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht für die Lebensmittelindustrie zu generieren.

Jetzt anmelden und effektiv kommunizieren!

www.behrs.de/7734

Ansprechpartnerin:

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

Zeit:

Online: 9. Juli 2025
von 14.00 Uhr bis ca. 15.40 Uhr

Präsenz in Frankfurt a. M.:
16. Juli 2025
von 10.30 Uhr bis ca. 20.30 Uhr
17. Juli 2025
von 9.00 Uhr bis ca. 15.00 Uhr
Programmänderungen sind vorbehalten.

Teilnahme:

Je Teilnehmer € 1.998,– zzgl. MwSt.
Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminarunterlagen als PDF Download und in gedruckter Form
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss: 25. Juni 2025

Veranstaltungsort:

Avani Frankfurt City
Vilbelerstr. 2 • 60313 Frankfurt a. M.
Tel.: 030-22380233
E-Mail: reservierungen@nh-hotels.com

Einzelzimmer im Avani Frankfurt City pro Übernachtung € 139,60 inkl. Frühstück, abrufbar unter dem Stichwort „Behr's Akademie" bis zum 02.07.2025. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

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

Dieses Seminar ist ideal für:
Mitarbeiter*innen im QM und QS; Führungskräfte im QM und QS; Mitarbeiter*innen in der Forschung und Entwicklung; Produktionsmitarbeiter*innen; Einkäufer*innen in der Lebensmittelindustrie

---

☐ Ja, ich melde mich an zum Praxis-Seminar PLUS
Herausforderung QM-Anforderung
am 9. ,16. und 17. Juli 2025 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

S-7734-3-01-2

Anmeldung:

Fax	**040 – 220 10 91**
Telefon	**040 – 227 00 80**
E-Mail	**akademie@behrs.de**
Internet	**www.behrs.de/7734**

Stornierung:
Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 12.02.2025 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

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

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