

Lebensmittelsicherheitskultur im Unternehmen umsetzen

Eine belastbare Sicherheitskultur aufbauen, alle Anforderungen erfüllen und Ihre Auditoren nachhaltig überzeugen

Nach diesem Online Praxis-Seminar PLUS 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 (Was wirkt?).
- **Ihre Mitarbeiter begeistern:** Akzeptanz schaffen, Ihr Team lebhaft schulen und von der Umsetzung überzeugen.
- **messbare Verbesserungen erzielen:** Ihr System auditieren und Verbesserungen mit Hilfe von Kennzahlen belegen.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften Beauftragten der Lebensmittelsicherheitskultur der BEHR'S...AKADEMIE ab.

Dieses Seminar ist ideal für:

Leiter Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung; Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktion; IFS-, FSSC- und BRC-Verantwortliche; HACCP-Teammitglieder.

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“.

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

Ihr Termin

**22. September und
21. November 2025**

jeweils von 14.00 bis 18.00 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

Anmeldeschluss

8. September 2025

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7835**

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 dem 08.09.2025 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr 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, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.



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

13.55 Online Check-in

14.00 Anspruch und Forderungen ableiten

- Forderungen der Standards IFS, FSSC, BRCGS
- IFS Fact Sheet zur Lebensmittelsicherheitskultur
- Verschiedene Definitionen und Umsetzungsbeispiele der Lebensmittelsicherheitskultur
- FSSC 22000 Guidance Document: Food Safety Culture
- Anspruch an die Führungskräfte und an die Unternehmensleitung
- Strategie zur Lebensmittelsicherheitskultur erarbeiten: Welche Kultur wollen wir wie erreichen? Aufbau, Vorgehensweise und Beispiele
- Schlussfolgerungen aus der Bradley-Kurve
- 15 Bausteine zur Förderung der Lebensmittelsicherheitskultur

14.45 Workshop 1: Die Voraussetzung, um die Lebensmittelsicherheitskultur sicher umzusetzen

Anhand von Fakten und Fallbeispielen vertiefen Sie Ihre Kenntnisse, um auf dieser Basis die sichere Umsetzung in Ihrem Unternehmen zu starten.

15.15 Werte und Politiken erarbeiten

- Werte und Politiken in einer leichten Sprache formulieren
- Politik und Werte mit Leben füllen und durch Handlungen „übersetzen“
- Kommunikation von Werten/Politik
- Verpflichtungen der Beschäftigten
- Werte für alle Abteilungen festlegen und konkretisieren

15.45 Pause

16.00 Workshop 2: Werte in der Gruppe erarbeiten

Gemeinsam mit Herrn Lehrke erarbeiten Sie Vorgehensweisen, um im Unternehmen tragfähige und wirkungsvolle Werte und Politiken zu erarbeiten. Es geht auch darum, Fehler bei der Formulierung von Werten frühzeitig zu vermeiden, um die spätere Umsetzung zu erleichtern.

16.30 Workshop 3: Verhaltensauffällige Themen identifizieren und einstufen

Gemeinsam mit Herrn Lehrke erarbeiten Sie Strategien, um verhaltensauffällige Themen zu identifizieren, einzustufen, zu beheben und nachhaltig zu kontrollieren.

17.00 Kampagnen sowie Aktionen planen und durchführen

- Aktionen und Kampagnen für die Führungskräfte
- Inhalte der Erstunterweisung bei neuen Beschäftigten
- Aufbau von Schulungsprogrammen und Schulungsnachweisen
- 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

17.45 Diskussion und Fragen

18.00 Ende von Teil 1

13.55 Online Check-in

14.00 Fragen und Antworten aus der Umsetzung von Teil 1

14.15 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

15.00 Lebensmittelsicherheitskultur weiterentwickeln und verbessern

- 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

15.45 Pause

16.00 Workshop 4: Umsetzungsgrad messen und Ziele für die Weiterentwicklung festlegen

Lebensmittelsicherheitskultur ist als Entwicklungsprozess zu verstehen. Wie bauen Sie auf das Erreichte richtig auf und wie formulieren Sie die dafür notwendigen Ziele?

16.30 Vorbereitung für Ihr nächstes Audit

- Die notwendigen Prüfschritte für Ihr internes Audit
- Ergebnisse aus dem internen Audit umsetzen
- Das wird bei externen Audits oft geprüft
- Ihre Mitarbeitenden auf das externe Audit vorbereiten
- Das führt bei externen Audits oft zu Abwertungen

17.15 Workshop 5: Richtig reagieren im externen Audit

Herr Matthias Lehrke als externer Auditor prüft in Ihrem Unternehmen die Lebensmittelsicherheitskultur. Erarbeiten Sie anhand seiner Fragen und Wünsche die optimalen Reaktionen – und erreichen Sie die maximale Bewertung.

17.45 Diskussion und Fragen

18.00 Ende der Veranstaltung