

# Erfolgreiche Führung im QM und QS

Mit  
zertifizierten  
Abschluss!

Führungskompetenz stärken – interne und externe Anforderungen lückenlos erfüllen

## Nach diesem Seminar werden Sie:

- **Ihr Team effektiv führen & motivieren:** Klare Ziele setzen, kommunizieren und Mitarbeiter überzeugen
- **Berichte & Analysen zielführend erstellen:** Entscheidungen auf Basis von verlässlichen Daten treffen
- **Interne und externe Erwartungen erfüllen:** Die Lebensmittelsicherheitskultur mit Leben füllen und Anforderungen nach IFS, BRCGS und FSSC souverän umsetzen
- **eine offene Fehlerkultur etablieren:** Ein Umfeld schaffen, in dem Fehler zur Verbesserung genutzt werden
- **sichtbare Führungsstärke ausstrahlen:** Als Vorbild vorangehen und auch in komplexen Situationen Sicherheit ausstrahlen

## Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“ – inkl. BEHR'S...KI:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen 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 zur geprüften Führungskraft im QM & QS der BEHR'S...AKADEMIE ab
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrophon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!

## Ihr Referent:



**Matthias Lehrke** 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“.

## Ihr Termin

**11. Mai 2026**  
9.00 bis ca. 17.00 Uhr

## Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.  
Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

**Anmeldeschluss**  
**27. April 2026**

## Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7864**  
E-Mail **akademie@behrs.de**  
Telefon **040-22 70 080**

## Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
E-Mail: [akademie@behrs.de](mailto: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](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://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](mailto:akademie@behrs.de) • [www.behrs-akademie.de](http://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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

### 08.55 Check-in

### 09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen der Teilnehmenden

### 09.15 Klassische Führungsaufgaben in der Welt der Standards

- Eigene Aufgaben aus den Standards kennen und verstehen
- Übersicht über wichtige Verordnungen für Führungspersonen in der Lebensmittelbranche
- Kernforderungen für Führungskräfte aus den Standards
- Klare und verständliche Ziele vorgeben und abstimmen
- Ziele wirksam kommunizieren
- Verständliche Berichte und Analysen erstellen
- Vorbild sein bzgl. der Lebensmittelsicherheitskultur
- Die Lebensmittelsicherheitskultur mit Leben füllen
- Überzeugende Werte formulieren
- Beschäftigte sensibilisieren und überzeugen
- Aufgaben, Verantwortungen und Befugnisse festlegen
- Hauptüberwachungen planen

### 11.00 Pause

### 11.15 Den eigenen Bereich professionell aufbauen

- Stellenbeschreibungen erstellen und transparent einführen
- Schulungspläne abstimmen
- Investitionen risikobasiert herleiten
- Arbeitsanweisungen modern und zielgruppengerecht aufbauen
- Vorhandene Dokumente prüfen, aussortieren und straffen

### 12.30 Mittagspause

### 13.30 Prozesse überwachen, Risiken erkennen und rechtzeitig gegensteuern

- Kriterien für wirksame Prozesse festlegen
- Risikolandschaften erstellen
- Checklisten sicher, einfach und schlank aufbauen
- Mitwirkung bei Audits und Betriebsbegehungen
- Häufigkeiten der Überwachungen auch dynamisch anpassen

### Dieses Seminar ist ideal für?

HACCP-Teamleitung, HACCP-Bbeauftragte, Qualitätsmanagement-beauftragte, Qualitätsmanager, Leitung QM/QS, Leitungspositionen in der Lebensmittelindustrie

### 14.45 Pause

### 15.00 Aus Fehlern lernen und Prozesse verbessern

- Was sind Fehler, Abweichungen und Nichtkonformitäten?
- Tipps und Anregungen für die Prozessanalyse und -verbesserung
- Bürokratie erkennen und vermindern
- Tools und Methoden, um Ursachen besser zu analysieren
- Ursachen wirksam abstellen (Korrekturmaßnahmen)
- Offene Fehlerkultur fördern
- Managementbewertung pragmatisch und schlank erstellen

### 16.45 Diskussion und Ausblick

### ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

### Optionale Prüfung zur geprüften QS-Leitung der BEHR'S...AKADEMIE

Sichern Sie sich Ihr Zertifikat zur geprüften QS-Leitung der BEHR'S...AKADEMIE – einfach & flexibel:

- **wertvolle Qualifikation sichern:** Nutzen Sie die optionale Prüfung, um Ihr Wissen offiziell mit Zertifikat der BEHR'S...AKADEMIE bestätigen zu lassen.
- **bequem online teilnehmen:** Füllen Sie den vorbereiteten Online-Prüfungsbogen im Prüfungszeitraum nach der Fortbildung aus.
- **klare Abläufe:** Die Prüfungsordnung erhalten Sie mit Ihrer Anmeldebestätigung. Für Fragen stehen Ihnen die Referenten zur Verfügung.

**Nutzen Sie Ihre Chance und starten Sie beruflich durch.** Sie möchten die freiwillige Prüfung nicht ablegen? Selbstverständlich erhalten Sie ein Teilnahmezertifikat.

### ZERTIFIKAT

über die erfolgreiche Teilnahme  
an der Online-Serie PLUS

### Erfolgreiche Führung im QM und QS

Heinz Mustermann

- Eigene Aufgaben aus den Standards kennen und verstehen
- Übersicht über wichtige Verordnungen für Führungspersonen in der Lebensmittelbranche
- Kernforderungen für Führungskräfte aus den Standards
  - Verständliche Berichte und Analysen erstellen
- Die Lebensmittelsicherheitskultur mit Leben füllen
- Arbeitsanweisungen modern und zielgruppengerecht aufbauen
- Prozesse überwachen, Risiken erkennen und rechtzeitig gegensteuern
  - Risikolandschaften erstellen
- Checklisten sicher, einfach und schlank aufbauen
- Tipps und Anregungen für die Prozessanalyse und -verbesserung
  - Ursachen wirksam abstellen (Korrekturmaßnahmen)
- Managementbewertung pragmatisch und schlank erstellen

Dr. Arno Langhahn  
Geschäftsführer

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH • Avenhofstraße 10 • 22085 Hamburg

### Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

Sie als Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualifikations-Nachweis vorgelegt werden kann.

**Gleich anmelden und Ihre Führungsrolle souverän erfüllen!**

[www.behrs.de/7864](http://www.behrs.de/7864)