

Online PraxisForum PLUS

Der QM-Beauftragte

Mit modernem Qualitätsmanagement zu noch mehr Sicherheit und Freiraum

Anmelden
und QM-System
modernisieren!

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **Aufgaben, Befugnisse und Verantwortung umsetzen:** Verantwortungsbereiche delegieren und eine klare QM-Strategie formulieren.
- **Ihr System wirkungsstark optimieren:** Machen Sie Ihr System moderner, schlanker und belastbarer.
- **Lebensmittelsicherheitskultur stärken:** Transparenz in Ihrem QM-System erhöhen und Ihre Mitarbeiter mit einbeziehen.
- **Interne Audits optimal durchführen:** Von der Planung bis zur Auswertung.
- **Sicherheit erhöhen:** Food-Defense und Food-Fraud in Ihre Gefahrenanalysen etablieren.
- **Unterschiede kennen:** Verifizierung oder Validierung? Was muss wie umgesetzt werden?
- **Digitalisierung vorantreiben:** Neue Audit-Techniken für ein agiles Management von Abweichungen.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Management Food“:** 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!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!
- **Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften QM-Beauftragten der BEHR'S...AKADEMIE ab

2. und 3. Juni 2026



Ihr Referent:

Matthias Lehrke

BEHR'S...AKADEMIE

08.55 Online Check-in

09.00 So verschlanken und optimieren Sie Ihre Dokumentation audit-sicher

- Minimale „Dokumentenlenkung“ einrichten
- Karten, Poster, Schilder und Schulungsmodule als Bestandteil der Dokumentation
- Verständlichkeit der Dokumente erhöhen
- Dokumente „ausmisten“ und „entschlacken“
- Leichte Sprache berücksichtigen
- Das QM-Handbuch und -System aktuell halten
- Mehr Pfiff in das QM-System bringen

10.30 Pause

10.45 Schwerpunkt-Thema: Validieren und Verifizieren routiniert angehen

- Verifizierung und Validierung: Von Anfang an richtig und klar unterscheiden
- Validierung von Prozessen: Mischungsverhältnisse, Abfüllvorgänge, ...
- Validierung von CCPs und HACCP-Systemen
- Verifizierungs- und Validierungssteckbriefe erarbeiten

12.00 Mittagspause

13.00 Besondere Anforderungen bei QM-Schwerpunkten festlegen

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

13.45 Lebensmittelsicherheitskultur und Bewusstsein im Unternehmen verbessern

- Welches Bewusstsein und welche Kultur sind erforderlich?
- Sensibilisierung und Reaktion gezielt stärken
- Kurzschulungen etablieren
- Führungsaufgaben und Vorbildfunktion
- Perspektivwechsel: Beschäftigte verstehen – Was sind die QM-Bedürfnisse der Beschäftigten?
- Agile Ansätze etablieren
- Eine Kampagne für die Verbesserung des QM-Systems und der Qualität der Produkte
- Verständliche QM-Ziele und Ziele für die Produktsicherheit festlegen
- Mitarbeiterbefragungen: Bewusstsein effizient ermitteln und Verbesserungspotenziale erkennen

14.45 Pause

15.00 Interne Audits und Betriebsbegehungen

- Mit risikoorientierter Planung zu mehr Effizienz
- Unterschiedliche Auditmethoden für mehr Praxiswirkung
- Delta Audits: Effektiv den Ist- und Soll-Status ermitteln
- Betriebsrundgänge mit Technik (Hard- und Software) vereinfachen
- Betriebsbegehungen risikoorientiert planen und durchführen
- Tipps für Betriebsbegehungen
- Mit QM-Kennzahlen die Aussagekraft erhöhen

16.00 Tools für die Digitalisierung

- Aktuelle Tools, die Ihren Alltag wirklich erleichtern
- Aufgaben-, Audit- und Dokumentenmanagement bis zur Statistiksoftware
- Stand der Technik und Einsatz-Möglichkeiten
- Einsatz von KI

16.45 Zusammenfassung und Abschlussdiskussion

ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

Im Anschluss an das Seminar haben Sie eine Woche Zeit, die freiwillige Prüfung zum

**„Geprüften QM-Beauftragten der
BEHR'S... AKADEMIE“**
abzulegen.

Weitere Infos erhalten Sie während des Seminars.

ZERTIFIKAT

über die erfolgreiche Teilnahme
am Online PraxisForum PLUS

Der QM-Beauftragte

Heinz Mustermann

- Aufgaben, Befugnisse und Verantwortung des QM-Beauftragten
 - Jahresplanung, Ziele und Kennzahlen
- Besondere Situationen meistern – Schwachstellen erkennen
 - Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Agiles Qualitätsmanagement etablieren
 - Die Dokumentation verschlanken
 - Lebensmittelsicherheitskultur verbessern
- Interne Audits und Betriebsbegehungen optimieren

Dr. Arno Langhahn
Geschäftsführer

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH • Am Altenhof 10 • 22089 Hamburg

Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

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

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Ihre Erwartungen im Fokus

09.15 Aufgaben, Befugnisse und Verantwortung des QM-Beauftragten umsetzen

- Organisatorische Verankerung, Umsetzung, Verantwortungen und notwendige Befugnisse
- Einbindung des QM-Beauftragten in betriebliche Entscheidungen
- Musterformulierung für eine optimale Beauftragung
- Abgrenzung: Kern-Aufgaben des QM-Beauftragten und der Unternehmensführung
- Unternehmenspolitik verständlich formulieren
- Entwicklungen der Standards und Normen kennen und sicher umsetzen
 - IFS Food V8
 - ISO 9001 und 14001 sowie 50001 und 22000
- QM-Kenntnisse und -Verständnis für die Beschäftigten
- QM-Bewusstsein und der Golden-Circle-Ansatz
- Fremdworte und Fachworte minimieren
- Was sind gute und schlechte Ziele?

10.45 Pause

11.00 Jahresplanung, Ziele und Kennzahlen

- Ziele realistisch planen
- QM-Strategie aussagekräftig formulieren
- Kennzahlen richtig auswählen und verständlich definieren
- Typische QM-Kennzahlen richtig einsetzen und interpretieren
- Jahresplanung der QM-Aufgaben aufstellen (QM-Compliance, -Matrix und -Report)
- Notwendige Dokumente und Nachweise erstellen

11.45 QM-Umsetzung: Besondere Situationen sicher meistern – Schwachstellen schnell erkennen

- Wichtige DIN-Normen und Verordnungen zu QM-Anforderungen
- Hauptschwachstellen und -abweichungen von QM-Systemen
- Krisenmanagement überdenken und präventiv aufstellen

12.30 Mittagspause

**13.30 Fallbeispiel:
Besondere QM-Herausforderungen und die richtigen Gegenmaßnahmen**

Sie erarbeiten gemeinsam mit Herrn Matthias Lehrke Ansätze für die Lösung besonderer Situationen.

14.15 Pause

14.30 Gefahrenanalyse und Risikobewertung

- Der Unterschied zwischen Gefahrenanalysen, risikobasierten Ansätzen und Risikobewertungen
- Food Fraud, Food Defense, Food Safety: Vor- und Nachteile verschiedener Arten von Gefahrenanalysen und Risikobewertungen
- Grundprinzip der Gefahrenanalysen aus den Standards erkennen: Worauf zielt sie ab, was ist gemeint?
- Rückschlüsse formulieren: Beleg für Maßnahmen oder keine Maßnahmen
- Nachweise für die Intensität und Häufigkeit von Maßnahmen führen
- Präventivprogramme richtig einsetzen

15.45 Special: Agiles Qualitätsmanagement

- Wesentliche Unterschiede zwischen klassischem und agilem Qualitätsmanagement
- Wie viel Agilität ist trotz Zertifizierungen erlaubt und möglich?
- Mit Stabilität und Flexibilität Sicherheit und Wirkung verbessern

16.15 Agiles Qualitätsmanagement etablieren

- Planung und Ziele: Klassische Planung versus agile Methode
- Qualitäts- und Veränderungsgedanken in allen Bereichen etablieren
- Agiles Mindset für Führungskräfte versus klassischer Führung
 - Loslassen und Fehlerkultur fördern
 - Iteration statt Perfektion leben
 - Blockaden bei agilen Ansätzen erkennen und überwinden
 - Agiles Qualitätsmanagement gemeinsam mit den Mitarbeitern konsequent vorantreiben

17.00 Fragen und Zusammenfassung des ersten Tages

ca. 17.30 Abschluss des ersten Tages

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“.

Dieses Seminar ist ideal für

QM-/QS-Leitung; QM-Verantwortliche und QM-Beauftragte aller QM-Standards und -Systeme

**Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

Fax: 040 - 220 10 91

E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:**1. Tag: Dienstag, 2. Juni 2026,**

von 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr

2. Tag: Mittwoch, 3. Juni 2026,

von 9.00 Uhr bis ca. 17.15 Uhr,

Programmänderungen sind vorbehalten.

Anmeldeschluss: 19. Mai 2026**Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:**

- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

Teilnahme:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.

Enthalten sind Teilnahmezertifikat,

Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar),

Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

**Jetzt anmelden und Ihr QM modernisieren!**www.behrs.de/7867

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 PraxisForum PLUS Der QM-Beauftragte

am 2. und 3. Juni 2026 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/7867****Stornierung:**

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 19.05.2026 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.

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

S 7867-3-01-2; 06/26