

Lebensmittelsicherheitskultur für Fortgeschrittene

Von der Anforderung zur gelebten Praxis: wirksam umsetzen, messen und Ihre Auditoren überzeugen

Nach diesem Praxis-Training werden Sie:

- **Normforderungen sicher in die Praxis übersetzen:** Sie wissen konkret, wie IFS, BRCGS und FSSC 22000 zur gelebten Kultur im Betrieb werden.
- **Verhalten gezielt steuern statt nur Werte formulieren:** Sie erkennen kritische Verhaltensmuster frühzeitig und leiten wirksame Maßnahmen ab.
- **Messbare Verbesserungen erzielen:** Mit Audits, Begehungen, Kennzahlen und klarer Fehlerbewertung weisen Sie Entwicklung und Wirksamkeit nach.
- **Schulungen und Kampagnen mit echter Wirkung aufbauen:** Sie stärken Bewusstsein, Verantwortung und das „Warum“ bei Mitarbeitenden.
- **Souverän durch externe Audits gehen:** Sie wissen, was Prüfer erwarten, vermeiden typische Abwertungen und trainieren passende Reaktionen.

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 zum geprüften Beauftragten der Lebensmittelsicherheitskultur der BEHR'S...AKADEMIE ab.

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

13. Juli 2026
9.00 bis ca. 17.15 Uhr

Teilnahme

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

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

Anmeldeschluss
29. Juni 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7875**
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 ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Check-in

09.00 Anforderungen ableiten und strategische Basis

- Anforderungen der Standards IFS, FSSC, BRCGS
- IFS Fact Sheet und FSSC 22000 Guidance Document zur Lebensmittelsicherheitskultur
- Verschiedene Definitionen und Praxisbeispiele
- Verantwortung der Führungskräfte und der Unternehmensleitung
- Entwicklung einer Strategie: Welche Kultur wollen wir etablieren und wie?
- Erkenntnisse aus der Bradley-Kurve
- 15 Bausteine zur Förderung der Lebensmittelsicherheitskultur

09.45 Workshop 1: Die erfolgreiche Umsetzung

Vertiefung anhand von Fallbeispielen und Fakten, um die sichere Implementierung im Unternehmen zu starten.

10.15 Werte und Politiken entwickeln

- Formulierung von Werten und Richtlinien in klarer Sprache
- Umsetzung durch konkrete Handlungen
- Kommunikation der Werte und Richtlinien
- Einbindung und Verpflichtung der Mitarbeitenden
- Werte für alle Abteilungen konkretisieren

10.45 Pause

11.00 Workshop 2: Werte gemeinsam erarbeiten

Mit Herrn Matthias Lehrke entwickeln Sie tragfähige und wirksame Werte im Unternehmen. Fokus auf frühzeitige Fehlervermeidung, um spätere Umsetzung zu erleichtern.

11.30 Workshop 3: Auffälligkeiten erkennen und bewerten

Strategien zur Identifikation, Einstufung, Behebung und nachhaltigen Kontrolle von auffälligen Verhaltensweisen erarbeiten.

12.00 Kampagnen und Aktionen planen und umsetzen

- Aktionen für Führungskräfte
- Inhalte der Erstunterweisung für neue Mitarbeitende
- Aufbau von Schulungsprogrammen und Nachweisen
- Anpassung von Stellenbeschreibungen
- Verschiedene Schulungsvarianten zur Stärkung der Sicherheitskultur
- Förderung des Bewusstseins durch Aushänge
- Integration der Werte in Schulungen
- Das „Warum“ vermitteln
- Innovative Schulungsmethoden: Lernwände, interaktives E-Learning, Videos und Patenprogramme

12.45 Mittagspause

13.00 Lebensmittelsicherheitskultur richtig messen und auditieren

- Auditkriterien erweitern und anwenden
- Bewertung von Fehlern und Basisfaktoren (PRPs)
- Umgang mit Abweichungen und „near misses“
- Befragung der Mitarbeitenden und Aufbau von Fragebögen
- Nutzung von Apps, Sido oder anderen Tools
- Kennzahlen und Leistungsmessung
- Identifikation auffälliger Verhaltensweisen

14.15 Weiterentwicklung Ihrer Sicherheitskultur

- Optimierung von Feedback-Systemen
- Einbindung der Mitarbeitenden
- Nutzung von Broschüren und Faltblättern
- Etablierung agiler Methoden
- Verankerung in Unternehmenszielen und Zielvereinbarungen
- Ausbau der Fehlerkultur
- Bewertung durch die Unternehmensleitung
- Anerkennung und Wertschätzung von Erfolgen

15.00 Pause

15.15 Workshop 4: Fortschritt messen und Entwicklungsziele festlegen

Lebensmittelsicherheitskultur als Entwicklungsprozess verstehen, Aufbau auf dem Erreichten und Formulierung neuer Ziele.

15.45 Vorbereitung auf interne und externe Audits

- Interne Prüfschritte und Umsetzung der Ergebnisse
- Vorbereitung der Mitarbeitenden auf externe Audits
- Typische Prüfungsinhalte und häufige Abwertungen

16.30 Workshop 5: Richtig reagieren im externen Audit

Simulation eines Audits mit Herrn Matthias Lehrke: optimale Reaktionsstrategien entwickeln, maximale Bewertung erreichen.

17.00 Diskussion und Fragen

ca. 17.15 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 die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheitskultur erfolgreich umsetzen!
www.behrs.de/7875