

Logistik und Transport in der Lebensmittelindustrie

viele
praxisnahe
Lösungs-
ansätze

Schwachstellen beheben – Qualität auf allen Ebenen sicherstellen – Anforderungen lückenlos erfüllen

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **Standardanforderungen sicher erfüllen:** Neben BRCGS und FSSC die aktuellen Anforderungen des IFS an die Logistik sicher umsetzen.
- **Qualitätsabweichungen vorbeugen:** Gefahren und Risiken in der Logistik-Kette analysieren, richtig bewerten und nachhaltig beherrschen.
- **Anforderungen an die Logistik in Ihr HACCP-Konzept integrieren:** Das HACCP-System pflegen und weiterentwickeln.
- **Die Lebensmittelsicherheitskultur in Ihrem Logistik-Team stärken:** Durch zielgruppengerechte Schulungen Verständnis schaffen.
- **Sichere und qualitativ einwandfreie Waren übergeben:** Vom Temperaturmanagement bis zu Dokumentationspflichten auf Nummer sicher gehen.

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 Logistiker in Lebensmittelunternehmen der BEHR'S...AKADEMIE ab.

Ihre Referierenden:



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“.



Prof. Dr. Stephanie Krieger-Güss Ökotrophologin; sie ist Professorin an der HS Osnabrück und hat den Lehrstuhl „Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung in der Lebensmittelkette“ inne. Sie promovierte zum Thema Qualitätsmanagement in der Lebensmittelkette. Anschließend war sie bei den Firmen Tetra Pak und Coca-Cola Leiterin der QM-Abteilung. Diese Erfahrungen bringt sie in die Beratung von Unternehmen zu den Themen Qualitätsmanagement, Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeitsmanagement ein.

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

12. Oktober 2026

9.00 bis ca. 17.00 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

28. September 2026

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7909**

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 Aktuelle Herausforderungen für die Logistik

Matthias Lehrke

- Erwartungshaltung der Kunden
- Vorgaben aus den Standards IFS Food 8, FSSC, BRCGS, ISO 22000 an die Logistik
- IFS Logistics Version 3 – Was gibt es zu beachten?
- Einstieg in die Analysen und Risikobewertungen für die Logistik (von HACCP bis Food Defense)
- Rückverfolgbarkeit sicherstellen
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Transportprozess

09.45 HACCP: Logistik-Anforderungen mit dem HACCP-System absichern

Matthias Lehrke

- HACCP für Logistiker und Fahrer verständlich aufbauen – so geht's
- Gefahren analysieren und Risiken richtig bewerten
- Integration der Ergebnisse in das HACCP-Konzept
- PRPs umfassend und wirksam etablieren
- Schwachstellen auf allen Transportstufen erkennen und Qualitätsabweichungen vermeiden
- Hygieneregeln: Von der Warenbeladung bis zur Übergabe an den Kunden
- Reinigung und Desinfektion: Durchführung und Wirksamkeitsprüfung
- Vorgaben und Wege für ein wirksames Temperaturmanagement
- Wartung und Überwachung der Kühlaggregate
- Dokumentationspflichten für die Produktsicherheit – Auf diese Angaben kommt es an!
- Auf unplanbare Geschehnisse richtig reagieren
- Mit digitalen Tools mehr Sicherheit erzielen

11.15 Pause

11.30 Fallbeispiel Warenübergabe

Prof. Dr. Stephanie Krieger-Güss

Im Rahmen der Warenübergabe wird beim Öffnen des Transporters festgestellt, dass es zu einer Temperaturabweichung gekommen ist. Erfahren Sie, wie in diesem Fall zu handeln ist, welche potenziellen Ursachen das Problem auslösen können und wie Sie Maßnahmen ableiten, um ein erneutes Auftreten zu vermeiden.

12.00 Mittagspause

Wer nimmt an diesem Online-Seminar teil?

Leitung Qualitätsmanagement, Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung, HACCP-Beauftragte, HACCP-Teamleiter, Qualitätsmanagementbeauftragte, Leitung Logistik, Mitarbeiter aus dem Bereich Logistik

13.00 Integration der Logistikkette als wesentlicher Bestandteil der Unternehmensprozesse

Prof. Dr. Stephanie Krieger-Güss

- Mindestmaß an Stellenbeschreibungen – Verantwortlichkeiten klar benennen
- Pflichtschulungen: Verständlicher Aufbau und Gestaltung – Beispiele und Varianten
- Einweisung vom Fahrpersonal – verständlich und praxisnah
- E-Learning: Pro und Contra
- Festlegung von Regeln für Klarheit und Orientierung
- Überwachung der Top-Pflichten
- Einsatz von externen Fahrern
- Vorgehen bei Sprachbarrieren
- Krisenmanagement und Rückrufe: Tipps und Anregungen

14.00 Food Defense im Logistikprozess

Matthias Lehrke

- Aufbau von Bedrohungsanalysen und -Bewertungen im Rahmen von Food Defense
- Rechtliche Vorgaben (z.B. Transportrecht)
- Plombe oder Schloss: Vor- und Nachteile
- Nachweis der Ladesicherung: Wer trägt die Verantwortung?
- Integration der Logistikprozesse in das bestehende Food-Defense-Konzept

14.45 Pause

15.15 Einstellung der Beschäftigten und Entwicklung einer Lebensmittelsicherheitskultur

Matthias Lehrke

- Lebensmittelsicherheitskultur im Logistikteam stärken, Unternehmensrisiken reduzieren
- Fahrerfibel: Beschäftigte wirksam und einfach informieren
- Sensibilisierung der Mitarbeiter zu Gefahren und möglichen Folgen
- Das „Warum“ stärken

16.00 Workshop: Logistik in der Lebensmittelsicherheitskultur

Matthias Lehrke

Im Rahmen eines Workshops werden gemeinsam Ansätze und Lösungswege ermittelt, wie Sie den Schwerpunkt Logistik als elementaren Teil in die Lebensmittelsicherheitskultur Ihres Unternehmens integrieren.

16.45 Diskussionsrunde für Ihre Fragen und Abschluss der Veranstaltung

17.00 Ende der Veranstaltung

Jetzt anmelden und Risiken im Transport gezielt reduzieren!
www.behrs.de/7909