

Online-Seminar PLUS

Die QS-Leitung

Ihr System sicherer, effizienter und optimal auf Ihre Produkte abgestimmt führen

Nach dem Online-Seminar werden Sie:

- **Ihr System stabil auf ein sichereres Niveau heben:** effizienter agieren und Ihre Strategien erfolgreich auf Ihre Produkte anpassen.
- **Ihrer leitenden Position gerecht:** Führung, Kommunikation und Zusammenarbeit verbinden.
- **die Betriebshygiene sichern:** Von „must haves“ bis „nice to haves“ alles im Blick behalten.
- **Audits meistern & interne und externe Anforderungen erfüllen:** Vor- und Nachbereitung, Umsetzung der Maßnahmen, Kunden- und Standardvorgaben wahren.
- **Krisen solide managen und Präventionskosten optimieren:** bewährte Tools und Praxiserfahrung erfolgreich integrieren.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“ inkl. BEHR'S...KI:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zur geprüften QS-Leitung der BEHR'S...AKADEMIE ab
- **Klären Sie alle Ihre Fragen direkt mit den Experten:** interaktiv teilnehmen und sofort Antworten erhalten!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!

2. und 3. September 2026



Ihr Seminarleiter:
Jürgen Schlösser

Inkl. praxisnahen Workshops
für Ihre zielgerichtete Umsetzung

BEHR'S...AKADEMIE

1. Tag: Die Verantwortung der QS-Leitung, Einhaltung von internen und externen Standards sowie HACCP

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde Jürgen Schlösser

09.15 QS-Leitung: Stärken Sie Ihre Position im Unternehmen Julia Hildebrant

Was bedeutet „Rolle“?

Und hat die QS-Leitung nur eine Rolle?

- Wie führe ich ein Team?
- Gute Kommunikation im Unternehmen:
 - Umgang mit Konflikten und Stress
 - Kommunikation mit Konzernleitung oder Geschäftsführung
 - Umgang mit Produktionsmitarbeitern
- Erfolgreiche Zusammenarbeit:
 - Aufgabenaufteilung
 - Wissenstransfer in der Abteilung und zu den Schnittstellen

10.30 Pause

10.45 Workshop zur „Rolle der QS-Leitung“ Julia Hildebrant

Bearbeiten Sie in Teams praxisnahe Herausforderungen und Fragestellungen. Bei der anschließenden gemeinsamen Besprechung werden Ihre Themen diskutiert und Sie haben Gelegenheit Ihre Fragen zu stellen. So erlangen Sie eine noch zielführendere Kommunikation und Zusammenarbeit und stärken Ihre leitende Position.

12.00 Mittagspause

13.00 Umsetzung von Lebensmittelstandards und Optimierung von HACCP Rosi Eder-Wörthmann

- Wie bereite ich mich auf Audits vor? Was habe ich in den Audits zu erwarten?
- Darauf kommt es bei internen Audits an
- Trotz guter Vorbereitung – Umgang mit Abweichungen und Nichtkonformitäten
- Wie setze ich die Maßnahmen um?
- So ziehen Ihre Mitarbeitenden mit

14.00 Workshop zu Zertifizierungen und HACCP“ Rosi Eder-Wörthmann

Prüfen Sie anhand von Fallbeispielen, welche Abweichung und Nichtkonformität vorliegen und arbeiten Sie entsprechende Maßnahmen aus. Anschließend werden die Fallbeispiele diskutiert und Sie haben Gelegenheit, Ihre Fragen zu stellen. So gewinnen Sie Sicherheit im Hinblick auf Ihre Zertifizierungen und HACCP und erhöhen die Wirksamkeit Ihrer Maßnahmen.

15.15 Pause

15.30 Einhaltung interner und externer Qualitätsanforderungen

Jürgen Schlösser

- Einhaltung der internen und externen
 - Sicherheits-
 - Qualitäts- und Hygieneanforderungen
- Der Konflikt zwischen Produktion und QS/QM
- Das HACCP-Team als Instrument zur besseren internen Kommunikation
- Umgang mit Handelshäusern und Kunden
- Auswahl und Beurteilung von Lieferanten und Dienstleistern weltweit
- Wann muss ein Lieferantenaudit erfolgen?

17.00 Fragerunde zum 1. Tag Jürgen Schlösser

17.15 Ende des ersten Tages

2. Tag: Betriebshygiene sichern, gut mit Laboren arbeiten, Effizienz steigern und Krisen bewältigen

08.55 Online Check-in

09.00 Umsetzung des Betriebshygiene- und Lebensmittelrechts im Betrieb Dr. Janin Stratmann-Selke

- Rechtsgrundlagen LM-Recht in Bezug auf die Produktionshygiene
- EU Leitfaden 2022/C 355
- Umsetzung der Anforderungen im Betrieb – von must have bis nice to have
- Lebensmittelsicherheitskultur – von der Theorie in die Praxis
- Schnittstelle Qualitätssicherung – Produktentwicklung: Widersprüchen im Arbeitsalltag und wie Sie sie überwinden können

10.45 Pause

11.00 Zusammenarbeit mit Laboren zur Sicherung der Hygiene Dr. Janin Stratmann-Selke

- Grundzüge der mikrobiologischen und sensorischen Qualitätskontrolle
- Laborkontrollen zur mikrobiologischen Qualitätskontrolle und zur Festlegung der Mindesthaltbarkeit
- Monitoring und Auswertung zur Beurteilung der Betriebshygiene

12.15 Mittagspause

13.15 Quantifizierte Risikobewertung und Optimierung der Präventionskosten Andreas Witsch

- Beruhen Ihre Prüfungsroutinen auf historischen Vorfällen oder binden sie internationale Trends bereits ein?
- Berücksichtigen Sie produktspezifische Aspekte und Eintrittswahrscheinlichkeiten?
- Einbinden von Kennzahlen zu Häufigkeit (Prevalence), Wirksamkeit (Potency) und Schweregrad (Severity).

- Integrieren Sie die Vorstufe in Ihr Sicherheitskonzept, um die Produktsicherheit zu erhöhen. Anhand von Beispielen werden die Aspekte dargestellt.

14.15 **Krisenprävention**

Andreas Witsch

- Welche chemischen, physischen und mikrobiologischen Risiken und Gefahren gibt es?
- Wie wird das Risiko bewertet? Gefahr * Wahrscheinlichkeit = Risiko
- Wie ist die Risiko-Wahrnehmung bei Behörde, Verbrauchern, Kunden und NGO?
- Welche Informationsquellen gibt es? Welche Herkünfte sind sicher?
- Erkennen von kommenden Risiken: Beispiele für Risikobewertungen, Liste mit potentiellen Risiken, EU Emerging Risks und Zukunftsprognosen

15.15 **Pause**

15.30 **Workshop zum Krisenmanagement – Simulation einer Krise**

Jürgen Schlösser

- Beispiele für erfolgreich abgeschlossenen Krisen: Diese Schritte haben die Situation gerettet.
- Bewährte Tools, um für die nächste Krise gut vorbereitet zu sein.

16.30 **Aktuelles von Gesetz- und Standardgebern**

Jürgen Schlösser

17.00 **Zusammenfassung und abschließende Fragerunde**

Jürgen Schlösser

17.15 **Ende der Veranstaltung**

17.20-18.00 **Prüfungszeitraum**

Im Anschluss an die Veranstaltung haben die Teilnehmenden die Möglichkeit an der optionalen Prüfung teilzunehmen. Füllen Sie einfach den vorbereiteten Online-Prüfungsbogen aus und erhalten Sie bei einer bestandenen Prüfung postalisch Ihr Zertifikat. Die Prüfungsordnung erhalten Sie mit Ihrer Anmeldebestätigung.

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

Sichern Sie sich Ihr Zertifikat – 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 Referierenden zur Verfügung.

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

Ihr Seminarleiter

Jürgen Schlösser

Dipl. Ing. der Lebensmitteltechnologie; über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz; Mitarbeit bei Aufbau und Integration von zahlreichen Gesellschaften, fachlich verantwortlich für QS, QM und Produktentwicklung, lange Bindeglied zwischen internationalem Einkauf und Produktentwicklung; harmonisierte zahlreiche internationale QS-Systeme. Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management, Gründungsmitglied des Fachausschusses Allergen-Management beim Lebensmittelverband Deutschland und Teilnehmer einiger Workshops bei der EU-Kommission zu Themen der QS. Arbeitet heute als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie.

Ihre Referierenden

Dr. med. vet. Janin Stratmann-Selke Ph.D.

Studium der Tiermedizin an der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover. 2003 promovierte sie zum Ph.D. im Feld Mikrobiologie, 2006 hat Sie die Promotion zum Dr. med. vet. im Bereich der angewandten Mikrobiologie (Milch) absolviert. Nach Stationen in der Infektionsdiagnostik und Hygiene im Bereich der Primärerzeugung (Stallklima) liegt der Tätigkeitsschwerpunkt seit 2014 im Bereich der Lebensmittelhygiene und des Lebensmittelrechts.

Rosi Eder-Wörthmann

war lange als verantwortliche QMB bei großen internationalen Unternehmen wie FrieslandCampina, NÖM AG, Unternehmensgruppe Theo Müller und der Red Bull GmbH. Sie war European Product-Manager Food Industry & Biotechnology und New Ventures Manager bei DowDuPont. Als Expertin im Risiko- und HACCP-Management implementiert sie seit Jahren erfolgreich Lebensmittelsicherheitskonzepte in verschiedenen Unternehmen und ist IFS Food Auditorin.

Julia Hildebrant

ist Ökotrophologin (B.Sc.) und hat einen Master in Food and Agribusiness (M.Sc.). Mit langjähriger Erfahrung als Qualitätsverantwortliche in der Lebensmittelindustrie, insbesondere in der Back- und Süßwarenbranche, unterstützt sie kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) beim Aufbau, der Optimierung und Weiterentwicklung von QM-Systemen. Als Agile Coach (IHK), KI-Trainerin (TÜV) und IFS anerkannte Beraterin kombiniert sie menschliche und künstliche Intelligenz, um maßgeschneiderte, zukunftsfähige und nachhaltige Ansätze für die Lebensmittelsicherheits- und qualitätskultur zu gestalten.

Andreas Witsch

Koch und staatlich geprüfter Techniker Fachrichtung Lebensmittelkonservierung, seit 2004 bei Develey Senf & Feinkost GmbH als Leiter Risikomanagement im Bereich des Lebensmittelrechts insbesondere tätig in der Allergenthematik; Teilnehmer am Runden Tisch des DAAB „Lebensmittelallergien und Allergenmanagement – Lebensmittelindustrie und Verbraucher im Dialog“, Gründungsmitglied des Fachausschusses Allergen-Management beim Lebensmittelverband Deutschland, Publikation im Loseblattwerk „Allergene in Lebensmittel“ Behr's Verlag.

Konditionen



Ansprechpartnerin: Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

1. Tag: Mittwoch, 2. September 2026
Beginn 9.00 Uhr, Ende ca. 17.15 Uhr
2. Tag: Donnerstag, 3. September 2026
Beginn 9.00 Uhr, Ende ca. 18.00 Uhr

Anmeldeschluss: 19. August 2026

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.

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



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

Dieses Seminar ist ideal für:

Leitung Qualitätssicherung; Qualitätssicherungsbeauftragte;
Mitarbeitende in der Qualitätssicherung; Leitung Qualitätsmanagement und Qualitätsmanager; Mitarbeitende, die den Einstieg in das Berufsfeld schaffen wollen



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar PLUS
Die QS-Leitung
am 2. und 3. September 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/7920**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 19.08.2026 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, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.

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 7920-3-01-2; 09/26