

Lebensmittelsicherheitskultur für Fortgeschrittene

Die letzten Lücken schließen: Feinheiten wirksam umsetzen, Reife belastbar nachweisen und Bestbewertungen im Audit erreichen

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **Normanforderungen lückenlos erfüllen:** Ihr System im Detail mit IFS Food, BRCGS und FSSC 22000 abgleichen.
- **Verhalten steuern statt nur dokumentieren:** kritische Verhaltensmuster früh erkennen und sie mit erprobten Maßnahmen dauerhaft abstellen – bevor Auditoren sie finden.
- **Kulturreife messbar nachweisen:** Mit erweiterten Auditkriterien, Befragungen und aussagekräftigen Kennzahlen die Wirksamkeit Ihrer Maßnahmen auditfest belegen.
- **Mitarbeitende wirklich erreichen:** Schulungen und Kampagnen aufbauen, die das „Warum“ vermitteln, und Verantwortung im Tagesgeschäft verankern.
- **Bestbewertungen im Audit sichern:** Abwertungen vermeiden, Belege und Mitarbeitende gezielt vorbereiten und Ihre Reaktion im simulierten Audit trainieren.

In Ihrem Audit-Kompetenz-Paket enthalten:



Online-Seminar: Ein ganzer Tag geprüfter Input und Workshops zur direkten Umsetzung in Ihrem Betrieb.



Online-Modul „Integriertes Managementsystem Food“ inkl. BEHR'S...KI: Ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar. Wert 380,- €



Aufzeichnung des Seminars: Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten. Wert 200,- €



1:1-Beratung: Klären Sie Ihre persönlichen Fragen in zwei 30-minütigen vertraulichen Telefonaten vor oder nach der Veranstaltung direkt mit Herrn Matthias Lehrke (bis 28.02.2027). Wert 300,- €



Optionale Prüfung: Schließen Sie die Fortbildung ab mit dem Nachweis zum „Geprüften Beauftragten der Lebensmittelsicherheitskultur“ der BEHR'S...AKADEMIE. Wert 300,- €

Ihre Termine:

23. und 30.11.2026

Ihr Referent:

Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGO-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Teilnahme

1 Teilnehmender € 1.498,-

Teamtickets für Ihr Unternehmen inklusive Prüfungen:

- 2 Teilnehmende:
nur € 1.998,- statt € 2.996,-
- 3 Teilnehmende:
nur € 2.498,- statt € 4.494,-

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss: 9.11.2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7959**

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

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



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

12.55 Check-in

13.00 Anforderungen im Detail: die belastbare Basis für Bestbewertungen

- IFS Food, BRCGS und FSSC 22000: Anforderungen präzise auslegen, abgleichen und Unterschiede kennen
- Feinheiten der Anforderungen der VO EU 2021/382 sicher umsetzen
- Positionspapier zur Lebensmittelsicherheitskultur von der Global Food Safety Initiative (GFSI)
- IFS Fact Sheet und FSSC 22000 Guidance Document richtig nutzen und interpretieren
- Verantwortung von Unternehmensleitung und Führungskräften auditfest belegen
- Bradley-Kurve und Reifegradmodelle: Wo steht Ihr Unternehmen wirklich?
- Die häufigsten Konzeptfehler aus der Beratungspraxis und wie Sie sie sicher vermeiden
- Die Lebensmittelsicherheitskultur ist keine alleinige Aufgabe der QM/QS: wie Sie die Verantwortlichen aktiver einbinden

13.45 Workshop 1: Analyse der Stärken und Schwächen der eigenen Lebensmittelsicherheitskultur

- Sie prüfen Ihr Programm strukturiert auf Stärken und Schwächen und nehmen eine priorisierte Maßnahmenliste mit, die Sie am nächsten Tag im Betrieb umsetzen können.
- Jeder Betrieb hat eine Lebensmittelsicherheitskultur: so deckt diese die Anforderungen ab und entspricht Ihren Zielen.

14.15 Werte und Politiken, die im Alltag ankommen

- Werte in klarer, verständlicher Sprache formulieren – ohne Papierfloskeln
- Werte für Menschen und nicht für Auditpersonen erarbeiten: wie Sie mehr Leidenschaft und Herz bei den Werten erreichen
- Konkretisierung je Abteilung: Was bedeutet der Wert an der Linie, im Lager, im Labor?
- Kommunikationswege, die Mitarbeitende aller Schichten tatsächlich erreichen
- Einbindung und Verpflichtung der Mitarbeitenden glaubwürdig nachweisen
- Typische Auditfragen zu Werten und Politik souverän beantworten

15.00 Pause

15.15 Workshop 2: Werte gemeinsam formulieren

Sie überarbeiten reale Wertformulierungen, bis sie tragfähig und auditfest sind – direkt übertragbar auf Ihr eigenes Leitbild und Ihre Politik.

15.45 Workshop 3: Auffälligkeiten erkennen und bewerten

An Fallbeispielen trainieren Sie, kritisches Verhalten früh einzustufen, zu beheben und nachhaltig abzustellen – Ihr Frühwarnsystem für den Alltag.

16.15 Kampagnen und Schulungen mit nachweisbarer Wirkung

- Erstunterweisung, Schulungsprogramm und Nachweise lückenlos aufbauen
- Das „Warum“ vermitteln: Bewusstsein und Eigenverantwortung statt Pflichttätigkeit
- Lernwände, interaktives E-Learning, Videos und Patenprogramme gezielt einsetzen
- Aktionen für Führungskräfte: Vorbildwirkung im Tagesgeschäft sichtbar machen
- Stellenbeschreibungen und Zielvereinbarungen konsequent anpassen

12.55 Check-in

13.00 Kultur messen: Kennzahlen, Befragungen und Fehlerbewertung

- Auditkriterien erweitern: Kultur in Audits und Begehungen sichtbar machen
- Mitarbeiterbefragungen: Fragebogen aufbauen, Rücklauf sichern, Ergebnisse auswerten
- Kennzahlen mit echter Aussagekraft statt Zahlenfriedhof
- Umgang mit Abweichungen, Fehlern und „near misses“
- Apps und digitale Tools sinnvoll und effizient einsetzen

13.45 Weiterentwicklung: vom Erreichten zum nächsten Niveau

- Feedback-Systeme optimieren und die Fehlerkultur gezielt ausbauen
- Umgang mit Kritik als Bestandteil der Kultur verbessern
- Kultur in Unternehmenszielen, Zielvereinbarungen und Managementbewertung verankern
- Agile Methoden für die kontinuierliche Verbesserung etablieren
- Anerkennung und Wertschätzung von Erfolgen wirksam einsetzen
- Aushänge, Broschüren und Aktionen aktuell und lebendig halten

14.30 Pause

14.45 Workshop 4: Entwicklungsziele für die Lebensmittelsicherheitskultur festlegen

Sie formulieren Entwicklungsziele für die nächsten zwölf Monate.

15.15 Audits souverän bestehen: typische Abweichungen vermeiden

- Interne Prüfschritte und konsequente Umsetzung der Ergebnisse
- Die häufigsten Abweichungen bei IFS, BRCGS und FSSC und ihre Ursachen
- Mitarbeitende aller Ebenen gezielt auf Auditinterviews vorbereiten
- Belege und Dokumentation auditfest aufbereiten
- Argumentation bei strittigen Bewertungen und Auslegungsfragen

16.00 Workshop 5: Im Audit richtig reagieren

Im simulierten externen Audit trainieren Sie Antworten und Reaktionsstrategien für die maximale Bewertung

16.30 Diskussion und Fragen

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung