

Kostensenkung im Qualitätsmanagement und in der Qualitätssicherung

Optimierung bei gleichzeitiger Einhaltung aller Vorgaben

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Kosten messbar senken:** die größten Kostentreiber in QM und QS identifizieren, Einsparpotenziale nach Wirkung und Risiko priorisieren und die Effekte belastbar gegenüber der Geschäftsleitung beziffern.
- **Alle Vorgaben sicher einhalten:** Für jede Einsparmaßnahme die rechtlichen und normativen Grenzen aus BasisVO, VO (EG) 2073/2005, IFS Food, BRCGS und FSSC 22000 anwenden.
- **Audits mit Bestbewertungen bestehen:** Ihr verschlanktes System gegenüber Auditoren souverän argumentieren, risikobasierte Entscheidungen nachvollziehbar belegen und Abweichungen und Abwertungen gezielt vermeiden.
- **Labor- und Prüfkosten reduzieren:** Untersuchungspläne und Wareneingangsprüfungen risikoorientiert anpassen und preiswertere, validierte Analyse- und Schnellmethoden nutzen.
- **Umsetzung am nächsten Tag:** In drei Workshops erarbeiten Sie Ihre persönliche Kostenlandkarte und einen priorisierten Maßnahmenplan mit konkreten Schritten, den Sie direkt im Unternehmen umsetzen.

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!
- **1:1-Beratung:** Klären Sie Ihre persönlichen Fragen in zwei 30-minütigen vertraulichen Telefonaten vor oder nach der Veranstaltung direkt mit Herrn Lehrke
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

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:

7. und 14.12.2026

jeweils 13.00 bis ca. 17.15 Uhr

Teilnahme

1 Teilnehmender € 1.498,-

Teamtickets für Ihr Unternehmen:

- 2 Teilnehmende:
nur € 1.998,- statt € 2.996,-

- 3 Teilnehmende:
nur € 2.498,- statt € 4.494,-

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss

23. November 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7961**

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

12.55 Check-in

13.00 Vorschriften, Normen und Standards: Das unverzichtbare Fundament, um Spielräume für Einsparungen präzise erkennen

- IFS Food, BRCGS, FSSC 22000 und Vorschriften: Muss-Anforderungen, KO-Kriterien und bewusst genutzte Interpretationsspielräume
- Übererfüllung aufdecken: Wo Ihr System heute mehr leistet, als Recht, Norm und Kunde tatsächlich fordern
- Risikobasierter Ansatz als Hebel für Verschlinkung und Kostensenkung
- Fehlinterpretationen von Standards und Kundenanforderungen, die unnötig Geld kosten

13.45 Kostentransparenz: QM- und QS-Kosten systematisch erfassen und die größten Einsparpotenziale priorisieren

- Die Kostenstruktur Ihres QM/QS sichtbar machen
- Einsparpotenziale identifizieren und nach Wirkung, Aufwand und Risiko gewichten
- Quick Wins und strukturelle Maßnahmen in der richtigen Reihenfolge angehen
- Einsparungen gegenüber Geschäftsführung und Controlling überzeugend darstellen

14.30 Pause

14.45 Dokumente und Prozesse verschlanken: Bis zu ein Drittel weniger Aufwand bei voller Rechts- und Normkonformität

- Kriterien, Vorgehen und konkrete Beispiele gelungener Kürzungen
- Managementbewertung auf das Wesentliche straffen – von Auditoren akzeptiert
- Interne Audits, Begehungen und Reviews effizient bündeln
- Verschlinkungen normkonform dokumentieren: Ihr reduziertes System jederzeit auditfest

15.30 Labor- und Prüfkosten gezielt senken: Risiko-orientierte Untersuchungspläne, die Sicherheit gewährleisten und Budgets spürbar entlasten

- Häufigkeit, Umfang und Methoden der Laboruntersuchungen risikobasiert anpassen
- Die Grenzen der Reduktion: VO 2073/2005, DGHM-Richt- und Warnwerte sowie kundenspezifische Vorgaben
- Preiswertere Analyse- und Schnellmethoden: Möglichkeiten, Grenzen und die notwendige Validierung
- Wareneingangsprüfungen und Lieferantenbewertung: Umfänge reduzieren

16.15 Workshop 1: Ihre Kostenlandkarte: Die größten Einsparpotenziale im eigenen QM/QS identifizieren und priorisieren

Erfassen Sie Ihre wesentlichen Kostentreiber in QM und QS und bewerten diese nach Einsparpotenzial und Risiko.

17.00 Ende des ersten Veranstaltungstages

12.55 Check-in

13.00 Betriebsparameter optimieren: Reinigung, Wartung, Energie und Rohstoffeinsatz kostensparend steuern – ohne die Produktsicherheit zu gefährden

- Reinigung und Desinfektion: Frequenzen, Temperaturen und Mitteleinsatz mit belastbarer Validierung und Verifizierung optimieren
- Wartung risikoorientiert takten: Verschleiß- und Gefahrenanalysen als Entscheidungsgrundlage nutzen
- Verschwendung von Rohstoffen und Produkten: Ausschuss, Nacharbeit und Fehlchargen systematisch reduzieren
- Kosten bei der Schädlingsbekämpfung: Haben Sie auch zu viele Fallen?

13.45 Personal effizient einsetzen: Aufgaben rechts-sicher delegieren, Kompetenzen sichern und den Fachkräftemangel meistern

- Welche QM- und QS-Aufgaben Sie an andere Abteilungen delegieren dürfen.
- Schulung und Dokumentation bei der Übergabe von Tätigkeiten rechtssicher und schlank gestalten
- Kontrollmechanismen mit minimalem Aufwand: Stichproben und Vier-Augen-Prinzip gezielt statt flächendeckend einsetzen
- Effizienzgewinne messbar machen: Zeiteinteile, Schnittstellen und Reibungsverluste reduzieren

14.30 Workshop 2: Rote Linien sicher erkennen: Reale Fallbeispiele bewerten und die teuersten Fehler bei Einsparprojekten vermeiden

Sie bewerten anonymisierte Praxisfälle, in denen Unternehmen bei der Kostensenkung zu weit gegangen sind und welche Konsequenzen in Audit und Haftung drohten.

15.30 Pause

15.45 Das verschlankte System im externen Audit: Anpassungen souverän argumentieren und Bestbewertungen dauerhaft sichern

- Verschlinkte Dokumentation, reduzierte Prüfpläne und angepasste Parameter.
- Wo Auditoren bei Kostensenkungen besonders genau hinschauen und wie Sie typische Auditfragen souverän beantworten.
- Optimierungen als Stärke präsentieren: Lebensmittelsicherheitskultur, Dokumentenreduzierung und Managementbewertung überzeugend nutzen

16.30 Workshop 3: Konkrete Schritte und die Umsetzung im eigenen Unternehmen absichern

Maßnahmenplan für die ersten 30 und 90 Tage, Verantwortlichkeiten, Messgrößen für den Einsparerfolg und die Absicherung gegenüber Audit-Anforderungen.

17.15 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden:
www.behrs.de/7961