

Ihre optimierte Lebensmittelsicherheitskultur

Anforderungen erfüllen – Sicherheit maximieren – den Auditor überzeugen

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **alle Standardanforderungen an die Lebensmittelsicherheitskultur erfüllen:** die Umsetzung planen, souverän umsetzen und sukzessive optimieren.
- **die Produktsicherheit maximieren:** Schwachstellen rechtzeitig erkennen, beheben und nachhaltig beherrschen.
- **Politik und Werte mit Leben füllen:** Mit Kampagnen und Aktionen eine Lebensmittelsicherheitskultur vorleben.
- **Ihre Mitarbeiter begeistern:** Akzeptanz schaffen, Ihr Team lebhaft schulen und von der Umsetzung überzeugen.
- **messbare Verbesserungen erzielen:** Ihr System auditieren und Verbesserungen mit Hilfe von Kennzahlen belegen.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate 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.
- **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“.

Ihr Termin

17. Februar 2026
9.00 bis ca. 17.00 Uhr

Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

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

Anmeldeschluss
3. Februar 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet www.behrs.de/7850
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 an 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

08.55 Check-in

09.00 Anspruch und Forderungen ableiten

- Forderungen der Standards IFS, FSSC, BRCGS
- IFS Fact Sheet zur Lebensmittelsicherheitskultur
- Verschiedene Definitionen der Lebensmittelsicherheitskultur
- FSSC 22000 Guidance Document: Food Safety Culture
- Anspruch an die Führungskräfte
- Strategie zur Lebensmittelsicherheitskultur erarbeiten - Aufbau und Beispiele
- Schlussfolgerungen aus der Bradley-Kurve
- 15 Bausteine zur Förderung der Lebensmittelsicherheitskultur

- Wobei kann die KI im Rahmen der Lebensmittelsicherheitskultur unterstützen?
- Maßnahmenzeitstrahle mit der KI entwerfen
- Grundwerte mit KI verbessern
- Was meint die KI, bei der Verbesserung der Lebensmittelsicherheitskultur?

10.00 Werte und Politiken erarbeiten

- Dos und Don'ts der Politik
- Werte und Politiken in einer leichten Sprache formulieren
- Visualisierung der Werte
- Grundwerte und Politik verständlich erarbeiten
- Politik und Werte mit Leben füllen und durch Handlungen „übersetzen“
- Kommunikation von Werten/Politik
- Verpflichtungen der Beschäftigten
- Werte für alle Abteilungen festlegen und konkretisieren

Workshop 1: Werte in der Gruppe erarbeiten

Gemeinsam mit Herrn Matthias Lehrke erarbeiten Sie Vorgehensweisen, um im Unternehmen tragfähige und wirkungsvolle Werte und Politiken zu erarbeiten. Es geht auch darum, Fehler bei der Formulierung von Werten frühzeitig zu vermeiden, um die spätere Umsetzung zu erleichtern.

11.30 Pause

11.45 Workshop 2: Verhaltensauffällige Themen identifizieren und einstufen

Gemeinsam mit Herrn Lehrke erarbeiten Sie Strategien, um verhaltensauffällige Themen zu identifizieren, einzustufen, zu beheben und nachhaltig zu kontrollieren.

12.30 Mittagspause

13.30 Kampagnen und Aktionen planen und durchführen

- Aktionen und Kampagnen der Führungskräfte
- Inhalte der Erstunterweisung bei neuen Beschäftigten
- Werte schulen

Wer nimmt an diesem Online-Seminar teil?

Leiter Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung; Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktion; IFS-, FSSC- und BRC-Verantwortliche; HACCP-Teammitglieder.

- Aufbau von Schulungsprogrammen und Schulungsnachweisen
- Stellenbeschreibungen ausbauen
- Varianten für Schulungen zur Stärkung der Lebensmittelsicherheitskultur
- Bewusstsein durch Aushänge fördern
- Werte in Schulungen integrieren
- Das „Warum“ stärken
- Schulungen und Trainings einmal anders (Lernwände, interaktives E-Learning, Videos und durch Paten)

14.30 Lebensmittelsicherheitskultur richtig messen

- Kriterien für die Betriebsbegehung um Lebensmittelsicherheitskultur erweitern
- Lebensmittelsicherheitskultur auditieren (Auditkriterien und Vorgehen)
- Einstufung und Gewichtung von Fehlern
- PRPs bewerten – Umsetzung der Basisfaktoren bewerten
- Bewertung von Abweichungen und „near misses“
- Verwendung von Apps, Sido und anderen Tools für die Befragungen
- Darstellung der Ergebnisse (Möglichkeiten und Varianten)
- Befragung der Beschäftigten
- Aufbau von Fragebögen (mehrere Varianten im Vergleich)
- Leistungsmessung und Kennzahlen zur Lebensmittelsicherheitskultur
- Verhaltensauffällige Themen identifizieren und einstufen

15.15 Pause

15.30 Lebensmittelsicherheitskultur weiterentwickeln und verbessern

- Feedback-System für die Beschäftigten
- Workshops mit den Beschäftigten durchführen
- Broschüren und Faltblätter etablieren
- Agile Ansätze etablieren
- Lebensmittelsicherheitskultur in den Zielen und Zielvereinbarungen verankern
- Fehlerkultur gezielt ausbauen
- Bewertung durch die Unternehmensleitung (Kriterien und Ansätze)
- Erfolge anerkennen und loben

Workshop 3: Ziele für die Lebensmittelsicherheitskultur festlegen

Lebensmittelsicherheitskultur ist als Entwicklungsprozess zu verstehen. Wie bauen Sie auf das Erreichte richtig auf und wie formulieren Sie die dafür notwendigen Ziele?

16.45 Diskussion und Fragen

17.00 Ende der Veranstaltung

Jetzt anmelden und die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheitskultur auf ein neues Level bringen!

www.behrs.de/7850