

SEMINAR

Check-up Qualitätssicherung

Das 12+1 Punkte-Programm für eine verbesserte QS

Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- Schwachstellen in QS-Prozessen leicht erkennen und umgehend beseitigen
- Ihr QS-System verschlanken und die Effizienz steigern
- Qualitätssicherungsvereinbarungen gut aushandeln und sicher formulieren
- Bei Krisenfällen die notwendige Ruhe behalten
- Lieferanten-Freigabeprozesse harmonisieren und Audits effektiver durchführen
- Ihr QS-System für externe und unangekündigte Audits fit machen
- Die Vorteile und Einsatzmöglichkeiten von QS-Dienstleistern kennen und bewerten

7. und 8. März 2019 Frankfurt a. M.



Referent:
Jürgen Schlösser

BEHR'S...AKADEMIE



Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie sind verantwortlich für die Qualitätssicherung?

Ihr QS-System läuft – allerdings mit zu hohem Aufwand?

Sie haben mehrere Standorte und die QS muss dringend harmonisiert werden?

Wenn Sie nur eine Frage mit „Ja“ beantworten, dann schauen Sie sich unser neu konzipiertes Seminar genauer an.

Das Seminar „Check-up Qualitätssicherung“ vermittelt Ihnen, wie Sie Schwachstellen in den wichtigen QS-Bereichen u.a. Prozesskontrollen, Spezifikationen, Lieferantenaudits, Allergenmanagement... leichter erkennen und an welchen Stellschrauben Sie drehen müssen, um Ihr QS-System zu verbessern.

Praxisorientierte Workshops unterstützen Sie, Risiken in Prozessen besser zu bewerten und Lieferantenaudits effektiver zu gestalten. Nutzen Sie die neuen Erkenntnisse aus diesem Seminar und profitieren Sie von den langjährigen Erfahrungen des Referenten, um Ihre Qualitätssicherung zu vereinfachen, effizienter und nachhaltiger zu entwickeln.

Ich lade Sie herzlich ein, am 7. und 8. März 2019 in Frankfurt a. M. dabei zu sein.

Ihr

Dr. Arno Langbehn

Geschäftsführer

Donnerstag, 7. März 2019

9.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

9.15 Spezifikationen und Konformitäten erfolgreich prüfen

- Essentials in den Spezifikationen: Diese Daten sollten Sie abgedeckt haben
- Konformitätserklärungen und Migrationsanalysen von Verpackungen: Wann sind sie wertlos, wann nicht? Was sollte drinstehen?

9.45 Qualitätssicherungsvereinbarungen gut verhandeln

- Wozu brauche ich eine QSV?
- Was sollte darin alles vertraglich vereinbart werden?
- Was passiert im Schadensfall?

10:15 Kaffeepause und Networking

10:30 Schwachstellen in QS-Prozessen leicht erkennen und Verbesserungen umsetzen

- Wareneingang, Halbfabrikate, Versand: Worauf Sie achten sollten
- Verantwortlichkeiten für Freigabe, Lagerung, Teilverwendung, Sperrung, Retoure überprüfen und festlegen
- Warenwirtschaftssysteme (SAP, LIMS, NAVISION, ...) und wie diese Ihre Prozesse unterstützen können

11:00 Methoden erfolgreich einsetzen

- Wie Sie die Produktqualität methodisch absichern:
 - sensorische, physikalische, chemische und bakteriologische Methoden
 - Migrationstests
 - § 64 Methoden
- Entscheidende Faktoren für die Steuerung der QS:
 - Minor- und Major-Merkmale
 - Betriebslabor vs. QS-Dienstleister
 - externe Labore

12:00 Rückverfolgungssysteme: Zwei erfolgreiche Varianten

- Rückverfolgung mit Computersystemen
- Das einfache „Papier-System“
- Schwachstellen und wie diese zu beheben sind

12:30 Gemeinsames Mittagessen

13:30 Wie Sie sicherer in QS-Schwerpunkten werden

- Allergenmanagement:
 - Cross-Kontaminationen, Staub, Produktionsplanung,
- Fremdkörpermanagement:
 - Metalldetektoren, Röntgendetektoren, optische Detektoren
- HACCP:
 - die praxisgerechte Alternative zur Bestimmung von CCP's
 - Risikobetrachtung zur Ermittlung von CCP's

14:30 Krisen sicher bewältigen

- Krisen und ihre Gefahren frühzeitig erkennen
- Krisenprozesse wirksam lenken
- Warnmeldungen in DE, EU und weltweit:
 - Wann und wie Sie reagieren müssen

15.00 Kaffeepause und Networking

15:30 Workshop: Risiken in Prozessen leicht erkennen

In kleinen Gruppen bewerten Sie mögliche Risiken in Prozessen. Im Anschluss erhalten Sie praxisnahe Lösungen vom Referenten, um Risiken einfach zu bewerten und die passenden Maßnahmen daraus zu entwickeln.

ca. 17:30 Zusammenfassung erster Tag

18:00 Behr's Get-Together

Freitag, 8. März 2019

9:00 Risiko Supply Chain

- Gefahren innerhalb der gesamten Supply Chain entdecken
- Mögliche Vorteile von Global Gap und Blockchain
- Standards für die Reinigung von Silo-Fahrzeugen

9:30 Lieferantenbeurteilung: Einfach und effektiv

- Die „Easy-Way“- Methode zur Bewertung Ihrer Lieferanten
- Lieferanten in der Praxis richtig bewerten und klassifizieren
- Den Lieferanten-Freigabeprozess entscheidungssicher gestalten

10:00 Lieferantenaudits

- Lieferantenaudits risikoorientiert planen
- Audit-Checkliste zur einfachen Prüfung von Lieferanten
- Wann Sie ein Re-Audit durchführen sollten

10:30 Kaffee- und Kommunikationspause

11:00 Internationale Lieferantenaudits

- Wann machen internationale Audits Sinn?
- Welche Schwierigkeiten Sie interkontinental zu erwarten haben

11:30 Dienstleister: Outsourcing, aber wie und wann?

- Einsatz für Dienstleister für QM, QS, Lieferantenaudits
- Wie sie den richtigen Dienstleister finden
- Die Bedeutung sozialer Standards

12:00 KVP: Der Schlüssel zum Erfolg!

- KPI's: Wie Sie Ihre Prozessdaten auswerten und Verbesserungspotentiale erkennen
- Relevante Qualitätsfaktoren durch Kennzahlen definieren und auswerten

12:30 Gemeinsames Mittagessen

14:00 Workshop: Lieferantenaudits effektiv planen, durchführen und bewerten

- Erstellung einer Lieferantenmatrix – Bei welchen Lieferanten sind Audits Pflicht?
- Lieferantenbeurteilung inkl. Food Fraud
- Rohstoff-Lieferanten Cluster vs. Einzelbewertungen

16:30 Check-up

- Zusammenfassung der Themenblöcke mit Kernpunkten
- Feedback zu Ihren Seminar-Erwartungen
- Fragen und Diskussion

ca. 17:15 Ende der Veranstaltung

Seminarleitung



Jürgen Schlösser Lebensmitteltechnologie, arbeitet seit über 25 Jahren bei Dr. Oetker auf unterschiedlichen Positionen im In- und Ausland; hat neben seinen vielfältigen Tätigkeiten bei Dr. Oetker, einige interne F&E Netzwerke für Qualitätssicherung und

Produktentwicklung aufgebaut und dabei einige internationale QS-Systeme harmonisiert wie z.B. auch das Allergen-Management-System. Er ist Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management in Deutschland, Gründungsmitglied des Fachausschusses Allergen-Management beim BLL und Teilnehmer einiger Workshops bei der Europäischen Kommission. Nebenberuflich arbeitet er als Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Sie erfahren, wie Sie:

- QS-Prozesse verschlanken und die Effizienz steigern
- Qualitätssicherungsvereinbarungen auf Ihr Unternehmen abstimmen
- Lieferanten-Freigabeprozesse harmonisieren
- Ihr QS-System für externe und unangekündigte Audits fit machen
- QS-Dienstleister sicher einschätzen und bewerten

Teilnehmer

Leiter Qualitätssicherung, Leiter Qualitätsmanagement, Qualitätsmanager, Qualitätssicherungsbeauftragte, Qualitätsmanagementbeauftragte, Mitarbeiter in der Qualitätssicherung, Hygienebeauftragte

Konditionen



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

Zeit:

1. Tag: Donnerstag, 7. März 2019
Beginn 9.00 Uhr, Ende ca. 21.00 Uhr
2. Tag: Freitag, 8. März 2019
Beginn 9.00 Uhr, Ende ca. 17.15 Uhr

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.698,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen, Abendessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen.

Anmeldeschluss 21.2.2019

Veranstaltungsort:

Mercure Hotel & Residenz Frankfurt Messe
Voltastr. 29 · 60486 Frankfurt a. M.
Telefon: 069-7926-0
Fax: 069-7926-1606
E-Mail: h1204@accor.com
mercure.com

Einzelzimmer im Mercure Hotel & Residenz Frankfurt Messe: € 99,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 13.02.2019 unter dem Stichwort „Behr's GmbH“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.



Ja, ich melde mich an zum Seminar
Check-up Qualitätssicherung

am 7. und 8. März 2019 in Frankfurt a. M. zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.698,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 14.02.2019 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb.
Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: info@behrs.de · www.behrs.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7188-3-01-2