

Der IFS-Beauftragte!

Gut organisieren – Umsetzung sicherstellen!

Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- die Wichtigkeit für IFS im Unternehmen verbessern
- die IFS-Aufgaben effizient umsetzen
- die Handlungsspielräume der IFS-Standards kennen und die richtigen Entscheidungen treffen
- interne IFS-Audits zeitsparend durchführen
- Schwachstellen im IFS-System leichter erkennen
- die Gefahrenanalyse IFS-konform vervollständigen und die richtigen Maßnahmen ableiten
- Ihre Dokumentation schlanker gestalten
- statistische Auswertungen leichter erstellen und Verbesserungspotentiale ableiten
- die IFS 6.1-Anforderungen sicher umsetzen
- die aktuellen News zum IFS 7 kennen

Mit Workshop: Häufige IFS-Probleme – So leiten Sie die richtigen Gegenmaßnahmen ein.

28. und 29. Januar 2020 in Köln



Ihr Referent:
Matthias Lehrke

Geeignet für alle IFS-Beauftragten!
→ IFS-Food, IFS-Broker, IFS-Logistic,
IFS Global Market, IFS Cash&Carry,
IFS-Wholesale, IFS-PacSecure



Sehr geehrte Damen und Herren,

als IFS-Beauftragter sind Sie der erste Ansprechpartner, wenn es um Fragen und die Umsetzung des IFS-Standards geht. Sie tragen die Verantwortung für die IFS-Zertifizierung stets mit dem

Ziel, jedes IFS-Audit idealerweise auf höherem Niveau zu bestehen. Aber wer bereitet Sie für diese Herausforderung vor?

Diese Veranstaltung vermittelt Ihnen, wie Sie den IFS-Standard effizient organisieren und sicherstellen, das Verständnis für IFS im Unternehmen verbessern und die neuen IFS 6.1 Anforderungen in den Griff bekommen. Ganz gleich welchen IFS-Standard Sie verantworten, mit diesem Seminar gehen Sie die Herausforderungen strukturiert an und erzielen effektive Ergebnisse!

Profitieren Sie von dem praxiserprobten Expertenwissen unseres Referenten und seien Sie am 28. und 29. Januar beim QM-Praxis-Forum „Der IFS-Beauftragte“ mit dabei.

Ihr

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Dienstag 28. Januar 2020

08.45 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.00 Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen der IFS-Beauftragten

- Neuerungen und Trends in der IFS-Welt
- Kern-Aufgaben IFS-Beauftragte/r
- Kern-Aufgaben der Unternehmensführung
- Organisatorische Verankerung, Umsetzung, Verantwortungen und notwendige Befugnisse
- Einbindung des IFS-Beauftragten in betriebliche Entscheidungen
- Beispiel für eine Beauftragung

10.30 Kaffee- und Kommunikationspause

10.45 So organisieren Sie sich und die Umsetzung der IFS-Anforderungen!

- Jahresplanung der IFS-Aufgaben (IFS-Compliancematrix und -report)
- Übersicht der notwendigen Dokumente und Nachweise
- Ressourcen planen und vorhalten
- Aktivitäten richtig steuern

Exkurs: Aktuelle Tools zum Audit- und Dokumentenmanagement, die Ihren Alltag wirklich erleichtern!

12.15 Gemeinsames Mittagessen

13.15 IFS-Umsetzung: Besondere Situationen sicher meistern – Schwachstellen schnell erkennen

- Hauptschwachstellen und -abweichungen von IFS-Systemen
- Übersetzung des IFS-Standards: Das sind die Handlungsspielräume!
- IFS-Leitfäden
- Wie Sie die fehlenden Aussagen in der Übersetzung kompensieren
- Bewusstsein und der Golden-Circle-Ansatz
- IFS-Grundwissen und -Verständnis der Beschäftigten fördern
- Unternehmenspolitik verständlich formulieren
- Fremdworte und Fachworte minimieren
- Gute und schlechte Ziele

Workshop: Häufige IFS-Probleme und wie Sie die richtigen Gegenmaßnahmen einleiten

14.45 Kaffee- und Kommunikationspause

15.05 Gefahrenanalyse: Überprüfen, neu interpretieren und die richtigen Rückschlüsse ableiten

- Vor- und Nachteile verschiedener Arten von Gefahrenanalysen
- Grundprinzip von Gefahrenanalysen erkennen: Worauf zielt die Gefahrenanalyse ab? Welche Gefahren sind gemeint?
- Rückschlüsse formulieren – Beleg für Maßnahmen oder keine Maßnahmen?
- Nachweis für die Intensität und Häufigkeit von Maßnahmen
- Gründe für Präventivprogramme

17.15 Zusammenfassung des 1. Tages

17.30 Behr's Get-Together

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte.

09.00 So verschlanken und optimieren Sie Ihre Dokumentation

- Minimale „Dokumentenlenkung“ einrichten
- Karten, Poster, Schilder und Schulungsmodulare als Bestandteil der Dokumentation
- Verständliche Dokumente erstellen
- Dokumente „ausmisten“ und „entschlacken“
- Das IFS-Handbuch/-System aktuell halten

10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

11.00 Schwerpunkt-Thema: Validieren und Verifizieren routiniert angehen

- Verifizierung – Von Anfang an sicher starten!
- Validierung von Prozessen (Mischungsverhältnisse, Abfüllvorgänge, ...)
- Validierung von CCPs und HACCP-Systemen
- Verifizierungs- und Validierungssteckbriefe erarbeiten

12.15 Gemeinsames Mittagessen

13.15 Wie Sie Food Fraud, Food Defense und HACCP in Einklang bringen

- Aktueller Stand Food Fraud gemäß IFS 6.1
- Knackpunkte HACCP (technische Komponenten, PRPs, Fließdiagramme, Bezeichnung von Gefahren, falsche CCPs,...)
- Knackpunkte Food Defense

14.15 Interne Audits + Betriebsbegehungen + Kennzahlen = Prävention!

- Risikoorientierte Planung von Audits
- Betriebsrundgänge mit Technik (Hard- und Software) vereinfachen
- Betriebsbegehungen risikoorientiert planen und durchführen
- Tipps für Betriebsbegehungen
- Top-IFS-Kennzahlen

15.00 Kaffee- und Kommunikationspause

15.15 IFS-Bewusstsein im Unternehmen nachhaltig verbessern

- Welches Bewusstsein ist erforderlich?
- Kurzschulungen etablieren
- Führungsaufgaben und Vorbildfunktion
- Perspektivwechsel: Beschäftigte verstehen – Was sind die IFS-Bedürfnisse der Beschäftigten?
- Eine Kampagne für QM, IFS und Produktsicherheit starten
- Verständliche Q-Ziele und Ziele für die Produktsicherheit festlegen

16.30 Ausblick auf IFS-Food 7

16.45 Zusammenfassung und Abschluss der Veranstaltung

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 DGO-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Das QM-Praxis-Forum

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagers in der Lebensmittelindustrie auf
- vermittelt Ihnen das notwendige Fachwissen, um sicher und schnell die richtigen Entscheidungen zu treffen
- zeigt in der Praxis bewährte Schritte und Problemlösungen, die Sie direkt in Ihren Berufsalltag übernehmen können
- bietet viele Gelegenheiten zum Erfahrungsaustausch und Networking mit dem Referenten, Experten und Branchenkollegen
- liefert mit Fallbeispielen und Workshops Lösungsansätze für die eigene Praxis

Teilnehmer:

IFS-Beauftragte aller IFS-Standards: Verantwortliche Mitarbeiter für die IFS-Zertifizierung aller Standards: IFS Food, IFS-Broker, IFS-Logistic, IFS Global Market, IFS-Wholesale, IFS-PacSecure, IFS Cash&Carry

**Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de

Veranstaltungsort:

Mercure Hotel Köln Severinshof Köln City
Severinstraße 199 · 50676 Köln
Tel.: 0221-201 30
E-Mail: h1206-SB@accor.com
www.mercure.com

Zeit:

1. Tag: Dienstag, 28. Januar 2020,
von 9.00 Uhr bis ca. 20.30 Uhr
2. Tag: Mittwoch, 29. Januar 2020,
von 9.00 Uhr bis ca. 16.45 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.698,- zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind die Seminar- und Workshopunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausengetränke. Zum Abschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum Behr's Get-Together ein.

Anmeldeschluss: 14.01.2020

Einzelzimmer im Mercure Hotel Severinshof Köln City:
€ 118,- inkl. Frühstück, abrufbar unter dem Stichwort
„Behr's“ bis zum 16.12.2019. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.



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



Ja, ich melde mich an zum Seminar
QM-PRAXIS-FORUM Der IFS-Beauftragte!
am 28. und 29. Januar 2020 in Frankfurt zu den
in diesem Prospekt genannten Bedingungen für
€ 1.698,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 07.01.2020 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: 040-2270080 · 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 7230-3-01-2