

ONLINE-SEMINAR-SERIE

Qualitätsmanagement: sicher entscheiden

In 12 Terminen die schwierigen Themen in QM und QS souverän meistern



12 Referenten machen Sie in 3 Monaten zum QM-Profi

© shutterstock.com

Was Sie bei dieser Online-Seminarserie erwartet:

Krisen-, Dokumenten- und Allergenmanagement, Zertifizierungen, Rückverfolgbarkeit, Mitarbeiterschulungen sowie Analytik sind nur Teile des Themenspektrums, das Sie bei dieser Online-Seminarserie bearbeiten. Nutzen Sie darüber hinaus die Gelegenheit des Dialogs mit Experten und Kollegen und bauen Sie sich neben den gesteigerten Kompetenzen ein Netzwerk von Ansprechpartnern auf.

Sie profitieren von der kompakten und fallorientierten Aufbereitung in 12 Einzelterminen und trainieren dadurch Ihre Kompetenz in Problembehandlung und Lösungsfindung. Außerdem bleiben Sie bei allen Themen auf dem aktuellen Stand und bringen Ihr Qualitätsmanagement auf ein noch sichereres Niveau.

14. Januar bis 1. April 2021 (jeden Donnerstag)

BEHR'S...AKADEMIE

14.01.2021

Krisen- und Risikomanagement



13.15 Online Check-in

13.20 Begrüßung der Teilnehmer und Vorstellung des Seminar-Programms

13.45 Dr. Markus Kraus
Bereit für zukünftige Krisen

Effizientem Krisenmanagement kommt in Zeiten sensibler Medienberichterstattung besondere Bedeutung zu. Hierzu bedarf es belastbarer Strukturen, die es Entscheidungsträgern ermöglicht, komplexe Sachverhaltskonstellationen in der gebotenen, kurzen Zeit zu bewältigen. Die Veranstaltung vertieft Ihre Rechtsgrundlagen zur Risikobewertung sowie zum Krisenmanagement. Damit reduzieren Sie das Risiko von Fehleinschätzungen, unerwünschtem Medieninteresse und der Gefährdung von Unternehmenszielen.

- Das 1x1 des Krisenmanagements: wie, was, warum?
- Machen Sie sich mit den Rechten und Pflichten des Krisenmanagements vertraut
- Innerbetriebliche Vorkehrungen & Krisenprävention: Die Nachbereitung einer Krise ist die beste Vorsorge
- Erfolgreich durch die Krise durch versierten Umgang mit Behörden und der Öffentlichkeit

17.00 Ende der Veranstaltung

28.01.2021

Zertifizierungsstandards



13.25 Online Check-in

13.30 Andrea Höfs
Lebensmittelsicherheitskultur im IFS 7:
Was bedeutet das für mich?

Im Oktober 2020 wird nach langer Ankündigung die Version 7 des IFS-Food veröffentlicht. Doch nur weil die Anforderungen dann zugänglich sind, bedeutet es nicht, dass klar ist, was neu ist und wie Sie die Änderungen umsetzen sollen. In dieser Session bekommen Sie einen Überblick über die wichtigsten Änderungen und einen Leitfaden für die Umsetzung ganz neuer Anforderungen.

- Die wichtigsten Änderungen im neuen IFS-Food Version 7
- Diese Unternehmensbereiche sind besonders betroffen
- Das erwartet Sie mit der neuen „Lebensmittelsicherheitskultur“
- So gelingt Ihnen die Abgrenzung zwischen Lebensmittelsicherheitskultur und -authenzität

16.45 Ende der Veranstaltung

21.01.2021

Reklamationen und Rückverfolgbarkeit



13.25 Online Check-in

13.30 Sara Sengespeik
Sichere Bearbeitung von Reklamationen unter Berücksichtigung der Rückverfolgbarkeit

Verbraucher werden sensibler und haben durch digitale Medien wesentlich schneller die Möglichkeit, Unmut über Produkte zu verbreiten. Erkennen Sie in der Veranstaltung, worauf Sie bei der Bearbeitung von Reklamationen achten müssen und wie Sie souverän gegenüber Kunden und Verbrauchern auftreten.

- Erfassung relevanter Daten
- Sichere Bewertung von Reklamationsgründen und -ursachen
- Welche Rolle spielt die Rückverfolgbarkeit im Rahmen der Bearbeitung

16.45 Ende der Veranstaltung

04.02.2021

Dokumentenmanagement



13.25 Online Check-in

13.30 Matthias Lehrke
Moderner und wirkungsvoller Umgang mit Dokumenten

Vorgaben, Standards, Verfahren oder Prozesse sind die Basis in einem zertifizierten Unternehmen. Und gerade diese Grundlage ist häufig zu umfangreich beschrieben, zum Teil unverständlich für die Anwender, schlecht strukturiert, das Layout ist veraltet und wird nicht gelebt. In dieser Session erhalten Sie zahlreiche Anregungen die Dokumentation zu modernisieren, zu verbessern und zu minimieren.

- Welche Mindestanforderungen gilt es zu beachten
- Stand der Technik und Erwartungshaltungen der Beschäftigten berücksichtigen
- Strukturierung und Aufbau von Dokumenten
- Qualität von Dokumenten erhöhen und Umfang reduzieren

16.45 Ende der Veranstaltung

11.02.2021

Interne Audits/ Betriebsbegehungen



13.25 Online Check-in

13.30 Karina Queisser

Zielorientierte Durchführung und Maßnahmen-identifikation interner Audits und Betriebsbegehungen

Interne Audits und Betriebsbegehungen dienen dazu Systemkonformitäten zu prüfen und Verbesserungspotentiale im Unternehmen aufzudecken. Lernen Sie Schwachstellen durch gezielte Ursachenanalysen zu identifizieren und diese durch langfristige Maßnahmen im Rahmen Ihres Managementsystems zu eliminieren.

- Was ist bei der Planung interner Audits und Betriebsbegehungen zu berücksichtigen
- Wie schaffen Sie Transparenz für die Rolle des internen Auditors, um die innerbetriebliche Akzeptanz zu erhöhen
- So erreichen Sie die zielorientierte Festlegung und Umsetzung von Maßnahmen aus Ihren Kontrollen

16.45 Ende der Veranstaltung

25.02.2021

Rückstände und Kontaminanten



13.25 Online Check-in

13.30 Jochen Riehle

So halten Sie den Dauerbrenner in Schach!

Die Welt ist nicht schwarz-weiß und die Bewertung von Rückständen und Kontaminanten erst recht nicht. „Multiple-Use“-Stoffe, Additive aus Pflanzenschutzmittel-Formulierungen und Kontaminanten, die sogar erst im Verarbeitungsprozess entstehen, machen der Qualitätssicherung das Leben schwer. Diese Veranstaltung gibt Orientierung im Dschungel zwischen Verzehrsmengen und akuten Referenzdosen, zwischen akuter Gesundheitsgefahr und vernachlässigbarem Risiko.

- Worauf sollten Sie unbedingt prüfen?
- Die wichtigsten Regelungen und Fallstricke in Bezug auf Rückstände und Kontaminanten
- So bewerten Sie Untersuchungsergebnisse und Berichte
- Finden Sie heraus, welches Labor für Sie geeignet und vertrauenswürdig ist

16.45 Ende der Veranstaltung

18.02.2021

Mikrobiologie



13.25 Online Check-in

13.30 Dr. Marcus Langen

Mikrobiologische Eigenkontrollen in der Lebensmittelproduktion optimieren

Mikrobiologische Eigenkontrollen – Jeder kennt sie, fast jeder führt sie durch, aber nicht jeder kennt die möglichen Fehlerquellen. Erlangen Sie an diesem Termin einen Überblick über Methoden, Probenahmeverfahren, rechtliche Vorgaben und die Bewertung von Ergebnissen und trauen Sie sich zukünftig, bestehende Konzepte zu hinterfragen und zu optimieren.

- Herkömmliche und neue Untersuchungsverfahren
- Vorgaben aus der VO (EG) Nr. 2073/2005
- Probenahme und Probenplanung bei Umfeld- und Produktuntersuchungen
- Bewertung mikrobiologischer Untersuchungsergebnisse
- Maßnahmen bei auffälligen Ergebnissen

16.00 Ende der Veranstaltung

04.03.2021

Allergene in der Produktion



13.25 Online Check-in

13.30 Jürgen Schlösser

Strategien für ein internationales Allergenmanagement entwickeln

Wer seine Produkte nicht nur in Deutschland vertreibt, sondern auch in anderen europäischen Ländern oder weltweit, stellt fest, dass andere Grenzwerte gelten und zusätzliche Allergene zu kennzeichnen sind. Weder die EU noch die USA bieten ein harmonisches Bild. Lernen Sie die nationalen Vorgaben, verstehen Sie die Systematik und Analysemethoden für einen sicheren Export Ihrer Produkte.

- Die 45 globalen Allergene im Detail
- Diese Länder haben andere Vorgaben als Deutschland
- Vorstellung aller Grenzwertsysteme für Ihre Unternehmenspraxis
- Vorstellung der besten Analysemethoden

16.45 Ende der Veranstaltung

11.03.2021

Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbetrieb



13.25 Online Check-in

13.30 Dr. Janin Stratmann-Selke Schwachstellen aufdecken und Risiken vermeiden

Die Reinigung und Desinfektion stellt in Lebensmittel herstellenden Betrieben einen Kernprozess im HACCP-Konzept dar. Dieser Prozess beginnt bei der Erstellung des Reinigungsplans und der Auswahl der geeigneten Mittel und endet mit der Validierung und Verifizierung. An diesem Termin erfahren Sie wie Sie die Schwachpunkte in Ihrem Unternehmen finden und korrigieren.

- Grundlagen der wirkungsvollen Reinigung und Desinfektion
- Überblick über die DIN EN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion als mögliche Grundlage für Ihr System
- Die gelungene Wirksamkeitsprüfung: so bringt die mikrobiologische Methodik den von Ihnen gewünschten Erfolg
- So gelingt Ihnen die Validierung und Verifizierung der Reinigung im Handumdrehen

16.45 Ende der Veranstaltung

25.03.2021

Meldepflichten



13.25 Online Check-in

13.30 Klaus Meyer Informations- und Meldepflichten eines Unternehmens; ein Spagat zwischen Verbraucher- und Unternehmensschutz

Nach EU- und bundesdeutschen Lebensmittelvorschriften sind Unternehmen in bestimmten kritischen Situationen gegenüber Verbrauchern und den Überwachungsbehörden meldepflichtig. Hier müssen unter hohem Zeitdruck richtige Entscheidungen seitens der Betriebe getroffen werden, um Kunden, aber auch das eigene Unternehmen vor Schäden zu schützen. In dieser Veranstaltung entwickeln Sie ein Verständnis für ein zielorientiertes Vorgehen.

- Meldepflichten von Unternehmen und Laboren an die Lebensmittelüberwachung: Wer muss wann, was melden?
- Was Unternehmen bei Befunden aus Privatlaboren und „Grenzfällen“ beachten sollten
- Diese Regeln sollten Sie bei Meldepflichten gegenüber den Verbrauchern beachten
- So bereiten Sie sich sinnvoll auf meldepflichtige Befunde vor, um Schäden zu vermeiden
- Der Umgang mit Meldungen aus Eigenkontrollen innerhalb der Behörde und wie Sie im QM richtig reagieren

16.45 Ende der Veranstaltung

18.03.2021

Mitarbeiterschulungen



13.25 Online Check-in

13.30 Dagmar Engel-MacDonald Schulungen als Werkzeug der kontinuierlichen Verbesserung in Planung, Durchführung und Auswertung

Im modernen QM stellt die Kompetenz des Mitarbeiters eine wichtige Kennzahl dar. Standards und Normen verlangen dokumentierte Schulungskonzepte einschließlich wirksamer Strategien zur Motivationssteigerung und Wirksamkeitsüberprüfung. Diese Session beantwortet Ihnen wichtige Fragen: Wie planen Sie Mitarbeiterschulungen, was haben Sie bei Durchführung und Auswertung zu beachten? Welche Tools stehen einem Schulungsleiter zur Verfügung?

- Aufbau eines effektiven Schulungskonzepts
- Ausrichten von Schulungsinhalten und -techniken auf die Zielgruppe
- Strategien im Umgang mit der Gruppe
- Das lernfördernde Umfeld
- Unterrichtsformen und Medien
- Schulungsauswertung und -dokumentation im QM

16.45 Ende der Veranstaltung

01.04.2021

Kommunikation



13.25 Online Check-in

13.30 Christoph Schmale Durch Fokus auf Inhalte zu effizienter Krisenkommunikation

Wir leben in einem Zeitalter, in dem die Aufregung wichtiger ist als die Sache. Gerade in einer Krise wird es für Unternehmen zunehmend schwieriger, mit erklärenden Botschaften durch die Schallwand der Aufregung zu brechen. Wie muss man in einer Krise kommunizieren? Gibt es Möglichkeiten, trotz Krise Zielgruppen für sich zu gewinnen? Und welche gelungenen und nicht so gelungenen Beispiele gibt es? Heute bekommen Sie Antworten.

- Veränderte Wahrnehmung in der Kommunikationskrise
- Hochfrequenz-News: Kommunikation vor und hinter der Lage
- Krisenprävention: Ansprechende Sachinformation statt Fachsprache
- Fallbeispiele: Wie Krisen eskalieren und wie man es besser machen kann.

16.45 Abschluss und Verabschiedung der Teilnehmer

17.00 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten

Dagmar Engel-MacDonald Die Diplom-Biologin, geprüfte Qualitätsauditorin und freie Autorin leitet ein eigenes Schulungs- und Beratungsbüro mit den Dienstleistungsschwerpunkten Lebensmittelhygiene/HACCP. Sie arbeitet sowohl mit auszubildenden Einrichtungen und Fachschulen als auch mit Einzelbetrieben zur Unterstützung der Mitarbeiterschulungen zusammen.

Andrea Höfs staatl. geprüfte Lebensmitteltechnikerin. 8 Jahre Erfahrung als Leitung QM in der Lebensmittelindustrie (Backwaren / Trockenprodukte und Feinkost). Seit 2008 Auditorin beim TÜV-Rheinland für die IFS- und ISO-Standards, BRC Packaging. Zudem betreut Sie beim TÜV Rheinland die Bereiche: Umsetzung von Standards sowie Zertifizierungsvorgaben, treffen der Zertifizierungsentscheidungen auf internationaler Ebene und die Organisation von Erfahrungsaustausch.

Dr. Markus Kraus Maître en Droit (Bordeaux), Rechtsanwalt in der Sozietät Weiss Walter Fischer-Zernin in München. Sein Tätigkeitsschwerpunkt erstreckt sich auf sämtliche Rechtsfragen, die im Zusammenhang mit der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln sowie Konsumgütern auftreten. Er berät und vertritt Unternehmen sowie Verbände gegenüber Behörden sowie vor Gerichten auf nationaler und europäischer Ebene, hat einen Lehrauftrag für Lebensmittelrecht an der hKDM in Freiburg/Brsg. und ist durch eine Vielzahl von Publikationen und Fachvorträgen ausgewiesen.

Dr. Marcus Langen ist Fachtierarzt und Gegenprobensachverständiger für Lebensmittel. Nach Stationen als QMB und Produktentwickler in der Lebensmittelindustrie ist er derzeit als stellvertretender Geschäftsführer der Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG tätig und berät international Lebensmittel- und Einzelhandelsunternehmen in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Krisenmanagement. Darüber hinaus engagiert er sich unter anderem als Vorsitzender der Fachgruppe Lebensmittelsicherheit des Bundesverbandes Praktizierender Tierärzte, als Mitglied im Ausschuss Lebensmittel-, Fleisch- und Milchhygiene der Bundestierärztekammer und Sachkenner im Fachausschusses Fleisch und -erzeugnisse der Deutschen Lebensmittelbuchkommission.

Matthias Lehrke Betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (z. B. 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“.

Klaus Meyer wurde 2006 Dozent am Institut für öffentliche Verwaltung Nordrhein-Westfalen für die Ausbildung der Veterinärreferendare. Seit 1997 ist er außerdem DGQ Qualitätsbeauftragter und Interner Auditor für die Lebensmittelwirtschaft seit 2001 Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen.

Karina Queisser ist B. Sc. Lebensmitteltechnologie und M. Sc. Food Science. Seit einigen Jahren arbeitet sie im Qualitätsmanagement. Zurzeit ist sie in der Zentrale der Carl Kühne KG (GmbH & Co.) als Auditmanagerin und HACCP-Teamleitung sowie Qualitätsmanagementbeauftragte tätig.

Jochen Riehle ist Lebensmittelchemiker und hat während seiner jahrzehntelangen Tätigkeit für eines der weltweit führenden Rückstands-Labore zahlreiche Lebensmittel-Krisen miterlebt. Seit mehreren Jahren gelingt es ihm als Referent, analytische Sachverhalte gut verständlich aufzubereiten. Er war unter anderem Mitglied der BfR-Kommission für Pflanzenschutzmittel sowie in zahlreichen Verbänden aktiv. Seit April 2020 leitet er den Bereich Lebensmittelsicherheit und Zoonosen am Hamburger Institut für Hygiene und Umwelt.

Jürgen Schlösser war über 30 Jahre bei der Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen tätig. Er war beim Aufbau zahlreicher Gesellschaften beteiligt, fachlich verantwortlich für QS, QM und PE. Er ist Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management in Deutschland, des Fachausschusses Allergen-Management beim Lebensmittelverband und nimmt an Workshops der EU-Kommission zu QS teil. Heute ist er unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und Referent.

Christoph Schmale hat acht Jahre in der Redaktion der wöchentlichen ARD-Talkshow „Sabine Christiansen“ und für weitere Fernsehsendungen gearbeitet. Er ist langjährig erfahrener Medientrainer und als Senior Berater für Public Relations der Lebensmittel- und Gesundheitsbranche bei der Engel & Zimmermann AG tätig. Zuvor war er drei Jahre als Lehrbeauftragter für Kommunikationsmanagement und Public Relations an der Hochschule für Technik und Wirtschaft in Berlin tätig.

Sara Sengespeik ist Lebensmitteltechnologin und qualifizierte QM-Auditorin. Seit vielen Jahren ist sie im Qualitätsmanagement und aktuell als Leitung Auditmanagement und stellv. Leitung QM bei der Carl Kühne KG (GmbH & Co.) tätig.

Dr. Janin Stratmann-Selke hat ihr Ph.D., Studium und ihre Promotion an der Tierärztlichen Hochschule Hannover mit Fokus auf angewandte Mikrobiologie (Milch) absolviert. Nach Stationen in der Infektionsdiagnostik und Hygiene im Bereich der Primärerzeugung (Stallklima) liegt der Tätigkeitsschwerpunkt, seit 2014 im Bereich Lebensmittelhygiene, Anlagenhygiene und dem Lebensmittelrecht.

Teilnehmer

Führungskräfte und Mitarbeiter aus Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement, mit mehreren Jahren Berufserfahrung, in lebensmittelproduzierenden Unternehmen der verschiedenen Branchen.



Ansprechpartnerin:

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

Zeit:

Vom 14. Januar bis 1. April 2021 (jeden Donnerstag)
von ca. 13:30 bis ca. 16:45 Uhr (siehe Programm)

An jedem Termin ist eine 15-minütige Pause für Sie eingeplant.

Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 3.590,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download. Bei Verhinderung der Teilnahme an einem Termin kann selbstverständlich ein Ersatzteilnehmer benannt werden.

Anmeldeschluss: 07.01.2021

Behr's Online-Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre individuellen Fragen können vorab per E-Mail eingereicht werden: akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari oder Firefox)



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 zur Online-Seminar-Serie **Qualitätsmanagement: sicher entscheiden** vom 14. Januar bis 1. April 2021 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 3.590,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7312**

Rücktrittsrecht für die Online Seminar-Serie:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Interessenten haben die Möglichkeit, nach der Teilnahme an der ersten Veranstaltung der Seminarserie, von der Teilnahme der folgenden Veranstaltungen der Serie zurückzutreten. Der Rücktritt muss spätestens drei Werktage nach der Teilnahme an der Veranstaltung erfolgen. Im Fall des Rücktritts wird der Besuch der ersten Veranstaltung anteilig an der Gesamtgebühr der Serie berechnet.

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: 040-227 00 80 · 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-7312-3-01-2