

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.198,- zzgl. Mehrwertsteuer.
 Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
 (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-
 load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss 02.12.2021

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an.
 Bei Stornierungen bis 25.11.2021 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10%
 der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 14
 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr
 fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich
 ist die Teilnahme übertragbar.

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)

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

Anmeldung

Fax 040-220 10 91 Telefon 040-227 00 80
 E-Mail akademie@behrs.de Internet www.behrs.de/7398



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Lebensmittelsicherheitskultur stärken
 am 9. Dezember 2021 zu den in diesem Prospekt genannten
 Bedingungen für € 1.198,- je Teilnehmer zzgl. MwSt.
 Programmänderungen sind vorbehalten.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich
 in gedruckter Form erhalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

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

ONLINE-SEMINAR

Lebensmittelsicherheitskultur stärken

Standardanforderungen umsetzen - Beschäftigte begeistern - Unternehmensrisiken reduzieren

Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- Ihre Vorgehensweise zur Stärkung der Lebensmittelsicherheitskultur erarbeiten
- die Anforderungen der Standards integrieren
- Politik und Werte in Ihrem Unternehmen mit Leben füllen und durch Handlungen „übersetzen“
- mit Kampagnen und Aktionen echte Wirkung erzielen
- die Lebensmittelsicherheitskultur in Ihr Auditprogramm aufnehmen
- Ihren Ansatz ständig weiterentwickeln und bessere Ergebnisse erzielen
- Rückrufe und Auditprobleme vermeiden

9. Dezember 2021

Ihr Referent:



Matthias Lehrke

BEHR'S...AKADEMIE

S-7398-3-01-2

08.55 Online Check-in

09.00 Anspruch und Forderungen ableiten

- Forderungen der Standards IFS Food 7, FSSC V.5.1, BRC 8
- IFS Fact Sheet zur Lebensmittelsicherheitskultur
- Was ist eine Lebensmittelsicherheitskultur?
- FSSC 22000 Guidance Document: Food Safety Culture
- Anspruch an die Führungskräfte
- Strategie zur Lebensmittelsicherheitskultur erarbeiten
 - Aufbau und Beispiele

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 (ein Aushang reicht nicht aus)
- Werte für alle Abteilungen festlegen und konkretisieren

Workshop 1: Werte in der Gruppe erarbeiten

Gemeinsam mit dem Referenten 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 Kampagnen und Aktionen planen und durchführen

- Aktionen und Kampagnen der Führungskräfte
- Überblick über mögliche Aktionen und Kampagnen
- Inhalte der Erstunterweisung bei neuen Beschäftigten
- Werte schulen
- 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
- Schulung und Trainings einmal anders (Lernwände, interaktives E-Learning, Videos und durch Paten)

Workshop 2: Aktionen für 2022 planen

Gemeinsam mit dem Referenten erstellen Sie einen Aktions-/Kampagnen-Plan für Ihr Unternehmen und berücksichtigen dabei die Anforderungen und Belange der Mitarbeiter. Damit stellen Sie sicher, dass Ihre Kampagnen ankommen und die Wirkung erbringen, die Sie beabsichtigen.

12.45 Mittagspause

13.45 Lebensmittelsicherheitskultur richtig messen

- Kriterien für die Betriebsbegehungen 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 für die Befragungen
- Darstellung der Ergebnisse (Möglichkeiten und Varianten)
- Befragung der Beschäftigten
- Aufbau von Fragebögen (mehrere Varianten im Vergleich)
- Leistungsmessung und Kennzahlen zur Lebensmittelsicherheitskultur

Workshop 3: Fragebogen für 2022 erarbeiten

Gemeinsam mit dem Referenten erarbeiten Sie einen Fragebogen für die Messung der Ergebnisse. Sie lernen dabei die richtige Fragetechnik und Formulierung, um am Schluss gültige und verlässliche Aussagen zu erhalten.

15.00 Pause

15.15 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 4: 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

ca. 17.00 Ende 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 DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Teilnehmer

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