

08.55 Online Check-In

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

- Erwartungen und Wunschthemen der Teilnehmer

09.15 Trends, Bedürfnisse und Anforderungen im Dokumentenmanagement

- Die Rolle der Lebensmittelsicherheitskultur für Dokumente und Vorgaben
- Vielfalt im Dokumentenmanagement kennenlernen und den Wunsch nach schlanken Dokumenten umsetzen
- Dokumente als Risikofaktor: Relevante Dokumente kennen, verstehen, überwachen und überprüfen
- Anwender und deren Anforderungen kennen: Welche Dokumente sind für wen wichtig?
- Aktuelle Kritikpunkte an Dokumenten
- Wünsche und Forderungen der Beschäftigten
- Wesentliche Anforderungen der Standards vom IFS bis zum FSSC
- Beispiele für neue geforderte IFS-Verfahren
- Woran merke ich, dass mein System nicht effizient ist?
- Wo fange ich an zu optimieren?
- Kriterien für Dokumente aus Sicht der Zielgruppe definieren
- Mehr Wirkung durch Nutzung moderner Medien (Podcast, E-Learning, Videos, Poster, Broschüren)
- Umsetzungsmöglichkeiten neuer Medienformate in der Praxis

10.30 Workshop

Bewertung eines Dokumentes

Schwachstellen von Dokumenten erkennen und Ideen für die Verbesserung erarbeiten

11.15 Pause

11.30 Strukturierung und Aufbau von Dokumenten

- Unterschiedliche Dokumente in eine sinnvolle Struktur zusammenfassen: Richtlinien, Standards, Prozesse, Verfahren, Handlungsempfehlungen, Arbeitsanweisungen
- Vorgehensweisen und Varianten für die Erstellung von Dokumenten und Formularen: Vom akademischen Ansatz zur Praktikerlösung
- Einsatz von Dokumentenverantwortlichen

oder -koordinatoren festlegen

- Einsatz von agilen Prinzipien für Dokumente
- Wann müssen Dokumente unterschrieben werden?
- Notwendige Metadaten für Dokumente
- Prüf- und Freigabeprozesse beschleunigen
- Archivierung und Löschrufen

12.30 Mittagspause

13.15 Qualität von Dokumenten erhöhen und Umfang reduzieren

- Qualität von Dokumenten bewerten
- Sprachlevels berücksichtigen
- Dokumente in „leichter Sprache“ erstellen
- Der „Hohenheimer“ Verständlichkeitsindex
- Muss- und Kann-Anweisungen
- Softwareeinsatz für die Qualitätsprüfung
- Ein Bild sagt mehr als tausend Worte
 - Von „Texten“ zu „Botschaften“
 - Dokumente gezielt mit Bildern unterlegen
 - Optische Gestaltung und Arbeit mit Hervorhebungen
- Visualisierte Darstellung von Prozessen umsetzen
- Vor- und Nachteile der DIN-basierten Prozessdarstellung
- Optimale Notation für Prozessbeschreibungen
- Checklisten und Anweisungen kombinieren
- Verbotene Formulierungen und Begriffe in Dokumenten vermeiden
- FAQs und good practice Dokumente
- Einfache Tipps für das Layout von Dokumenten

14.15 Arbeitsaufwand der Dokumentenaufbereitung reduzieren

- Vorgehensweisen für eine strukturierte System-Verschlingung
- Kerninhalte identifizieren
- Das 4 Stufen-Modell von Textelementen
- Dokumente sinnvoll zusammenfassen
- Auditierung und Risikobewertung von Dokumenten

15.00 Pause

15.15 Mitarbeiter stärker überzeugen und Bewusstsein stärken

- Mit Argumentationsketten überzeugen
- Das Golden-Circle- und das Warum-Prinzip
- Aushänge für die Stärkung der Lebensmittelsicherheitskultur
- Workshops und Kampagnen zur Optimierung der Dokumentation planen
- Geschichten erzählen: Wie Sie Ihre Story aufbauen
- Die Wirkung von Geschichten, Bildern und Emotionen nutzen

16.00 Tools zur Unterstützung

- Übersicht gängiger Tools und Hilfsmittel
- Hilfsmittel für eine bessere Termineinhaltung nutzen
- Digitale- und manuelle Lösungen im Vergleich
- Tricks, die den Alltag erleichtern
- Einsatz agiler Tools

16.45 Abschlussdiskussion und Fragerunde ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

Teilnehmer

Qualitätsmanager, Qualitätsmanagementbeauftragte, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement, Verantwortliche für die Dokumentation

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“.