

ONLINE: QM PRAXIS-FORUM

Lieferantenaudits: Lieferantenbeziehungen stärken, Sicherheit erhöhen

Audits optimal vorbereiten, durchführen und auswerten

Nach dem ONLINE: QM PRAXIS-FORUM werden Sie:

- Lieferantenaudits anhand der Anforderungen von IFS, BRC und FSSC vorbereiten
- das richtige Auditpersonal auswählen und Ziele korrekt ableiten
- Anforderungen für die Lieferantenauswahl und -bewertung ableiten und priorisieren
- Konformitäten, Bewertungen und Erfüllungsgrade korrekt einstufen
- durch optimale Gesprächsführung und Fragevarianten Widersprüche im Audit aufdecken
- mit Abweichungen und Beurteilungsfehlern konstruktiv umgehen
- Ihr Audit mit Praxisbeispielen, Fragen und Vorschlägen untermauern und so lebhafter und konstruktiver gestalten
- die Transparenz in Ihrer Lieferkette erhöhen und die Sicherheit für Sie und das Unternehmen steigern

12. und 13. Januar 2023



**Ihr Referent:
Matthias Lehrke**



Sehr geehrte Damen und Herren,

gerade heutzutage hat die Stabilität Ihrer Lieferantenbeziehungen eine hohe Bedeutung.

Einerseits müssen Ihre Lieferanten die internen Anforderungen erfüllen, andererseits wollen Sie die oft seit langem bestehenden Lieferantenbeziehungen stabil halten und nicht gefährden.

Auch wenn bereits Zertifikate vorliegen, brauchen Sie für Ihre Sicherheit eine eigene Kontrolle der Abläufe und Prozesse.

Dieses Thema greift die Veranstaltung „Lieferantenaudits“ auf und unterstützt Sie dabei, Lieferantenaudits optimal durchzuführen, um Ihre Auditeffizienz zu erhöhen. Zudem erfahren Sie, welche Anforderungen die gängigen Standards (IFS, FSSC, ISO, BRC) an Lieferantenaudits stellen und wie Sie diese korrekt interpretieren.

Seien Sie am 12. und 13. Januar 2023 dabei. Ich freue mich auf Sie.

Ihr

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Teilnehmer:

QM-Beauftragte, Qualitätsbeauftragte, QMB, Leiter Qualitätssicherung, Leiter QM, Leiter Einkauf, IFS Beauftragte

1. Tag Donnerstag 12.01.2023

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Ihre Erwartungen im Fokus.

09.15 Lieferantenaudits effektiv vorbereiten

- Anlass und Gründe für Lieferantenaudits festlegen
- Kriterien für die Auswahl des Auditpersonals
- Sinnvolle Aufteilung der Aufgaben zwischen Einkauf und QM/QS
- Besonderheiten bei Auswahl und Einsatz von externen Auditpersonen
- Das Auditprogramm zielgerecht erstellen
- Die QS-Vereinbarungen (QSV) wirkungsvoll berücksichtigen
- Ziele des Audits handlungsleitend beschreiben und festlegen

- Häufige Fehler in Lieferantenaudits vermeiden
- Zusammenarbeit mit Lieferanten und Stärkung des Kunden/Lieferantenverhältnisses
- Überwindung von Sprachbarrieren durch Einsatz von Übersetzern

10.45 Pause

11.00 Anforderungen der Standards verstehen und richtig interpretieren

- Lieferantenaudits und Anforderungen im IFS Food, FSSC 22000 und BRCGS
- Inhalte der Standards richtig bewerten und für das Unternehmen übersetzen
- Anforderungen an die Lieferantenauswahl und -bewertung ableiten und priorisieren
- Must-Have-Inhalte in der Auditliste identifizieren und markieren
- Blick in den Leitfaden zur Auditierung von Managementsystem (DIN EN ISO 19011:2018)
- Gemeinsame Übung: Auditpersonen richtig „kalibrieren“

12.30 Mittagspause

13.30 Auditkriterien und Checklisten verständlich erarbeiten

- Anforderungen formulieren und richtig priorisieren
- Konformität, Bewertung und Erfüllungsgrad korrekt einstufen
- Audit-Checkliste logisch, kompakt und zielführend aufbauen
- Schwerpunkte identifizieren und sinnvolle Stichproben festlegen
- Erweiterung der Audit-Checkliste um Zulassungs- und Lieferantenbewertungskriterien
- Eigene Vorschläge und Fragen in die Audit-Checkliste einbauen
- Abweichungen einstufen, gewichten und priorisieren

15.00 Pause

15.15 Fragetechniken und Gesprächsführungen

- Unterschiedliche Fragevarianten sinnvoll einsetzen
- Gesprächsführung im Audit positiv gestalten
- Verbotene Fragestellungen vermeiden oder bewusst verwenden
- Aktiv auditieren und Widersprüche erkennen
- Umgang mit Abweichungen und Beurteilungsfehlern
- Fehlervermeidung durch Einsatz der Ursachenanalyse
- Komplexität erkennen und berücksichtigen

16.45 Zusammenfassung des ersten Tages

ca. 17.00 Abschluss des ersten Tages

08.55 Online Check-in

09.00 Nach Vorgaben auditieren und bewerten/Apps für Audits

- Dokumente anhand Ihrer Qualität und Verständlichkeit bewerten
- Zielgruppen erkennen und Sprachlevel berücksichtigen
- Übung: Auditierung eines Dokumentes
- Vor- und Nachteile appbasierter Audits
- Audits softwaregestützt durchführen und Maßnahmen einfach verwalten

10.45 Pause

11.00 Top-Themen für das Lieferantenaudit herausarbeiten

- Zeitplanung und Vorbereitung optimal gestalten
- Auditieren im Team oder alleine?

11.45 Praktische Übungen und Tipps für Audits – Teil I

- Praxisbeispiele und mustergültige Vorgehensweisen für die Bereiche:
 - Produktsicherheit (HACCP)
 - Food Fraud
 - Lebensmittelsicherheitskultur
 - Betriebliche Prozesse

12.30 Mittagspause

13.30 Praktische Übungen und Tipps für Audits – Teil II

- Praxisbeispiele und mustergültige Vorgehensweisen für die Bereiche:
 - Hygiene
 - Reinigung
 - Technik
 - Rezepturen
 - Personal
 - Rückverfolgung
 - QS und Labor

15.00 Pause

15.15 Auswertung und Abschluss des Audits

- Formulierungs-Vorschläge für das Abschlussgespräch
- Auditberichte zielführend strukturieren und erstellen
- Die Auditergebnisse im Cockpit strukturieren und erarbeiten
- Mit grafischer Darstellung die Wirkung erhöhen
- Aussagefähige und verständliche Berichte formulieren
- Maßnahmen richtig einstufen und priorisieren
- Wirksamkeitsprüfung mit Kriterien planen
- Bestätigung von Auditberichten
- Risikobewertung von Audits und sinnvolle Zyklen

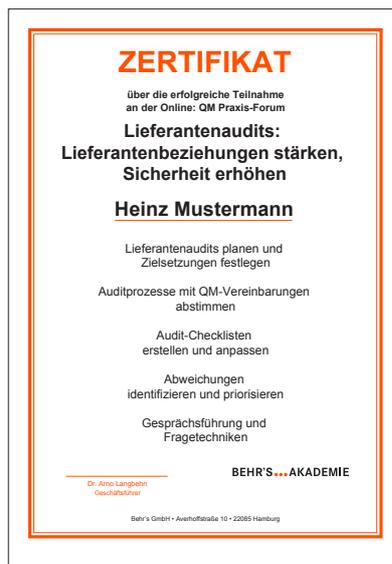
16.30 Zusammenfassung und Abschlussdiskussion

ca. 17.00 Ende des Online-Seminars

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“.



Nachweis für Ihre Qualifikation im Qualitätsmanagement

Sie als Teilnehmer erhalten das Zertifikat, welches Sie bei Prüfungen als Qualifikationsnachweis vorlegen können.

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



Ansprechpartnerin:

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

Zeit:

1. Tag: Donnerstag, 12. Januar 2023,
von 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr
2. Tag: Freitag, 13. Januar 2023,
von 9.00 Uhr bis ca. 17.15 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 5. Januar 2023

Behr's Online-Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt mehrfach abgerufen 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 Firefox oder Microsoft Edge)



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
**Online: QM Praxis-Forum Lieferantenaudits:
Lieferantenbeziehungen stärken, Sicherheit erhöhen**
am 12. und 13. Januar 2023 zu den in diesem
Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,-
je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Aktion Baum: Wenn Sie auf die Seminarmappe in
gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen,
leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt
für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in
gedruckter Form erhalten

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7517**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 29.12.2023 wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr 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: 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 7517-3-01-2