

ONLINE: QM PRAXIS-FORUM

# Der QM-Beauftragte

Mit modernem QM zu noch mehr Sicherheit und Freiraum

## Ihre Vorteile des QM PRAXIS-FORUMS:

- **Aufgaben, Befugnisse und Verantwortung umsetzen:** Verantwortungsbereiche klären, eine QM-Strategie formulieren, in besonderen Situationen sicher handeln.
- **Ihr System wirkungsstark optimieren:** Machen Sie Ihr System moderner, schlanker und belastbarer.
- **Lebensmittelsicherheitskultur stärken:** Transparenz in Ihrem QM-System erhöhen und Ihre Mitarbeiter mit einbeziehen.
- **Interne Audits optimal durchführen:** Von der Planung bis zur Auswertung.
- **Sicherheit erhöhen:** Food-Defense und Food-Fraud in Ihre Gefahrenanalysen etablieren.
- **Unterschiede kennen:** Verifizierung oder Validierung? Was muss wie umgesetzt werden?
- **Digitalisierung vorantreiben:** Neue Audit-Techniken für ein agiles Management von Abweichungen.

5. und 6. Juni 2023



Ihr Referent:  
Matthias Lehrke

Mit Special zum Thema  
„Agiles QM“ und vielen  
Praxis-Beispielen!

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Ihre Erwartungen im Fokus.

### 09.15 Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen des QM-Beauftragten umsetzen

- Organisatorische Verankerung, Umsetzung, Verantwortungen und notwendige Befugnisse
- Einbindung des QM-Beauftragten in betriebliche Entscheidungen
- Musterformulierung für eine optimale Beauftragung
- Abgrenzung: Kern-Aufgaben des QM-Beauftragten und der Unternehmensführung
- Unternehmenspolitik verständlich formulieren
- Entwicklungen der Standards und Normen kennen und sicher umsetzen
  - IFS Food V8
  - ISO 9001 und 14001 sowie 50001 und 22000
- QM-Kenntnisse und -Verständnis für die Beschäftigten
- QM-Bewusstsein und der Golden-Circle-Ansatz
- Fremdworte und Fachworte minimieren
- Was sind gute und schlechte Ziele?

### 10.45 Pause

### 11.00 Jahresplanung, Ziele und Kennzahlen

- Ziele realistisch planen
- QM-Strategie aussagekräftig formulieren
- Kennzahlen richtig auswählen und verständlich definieren
- Typische QM-Kennzahlen richtig einsetzen und interpretieren
- Jahresplanung der QM-Aufgaben aufstellen (QM-Compliance, -Matrix und -Report)
- Notwendige Dokumente und Nachweise erstellen

### 11.45 QM-Umsetzung: Besondere Situationen sicher meistern – Schwachstellen schnell erkennen

- Wichtige DIN-Normen und Verordnungen zu QM-Anforderungen
- Hauptschwachstellen und -abweichungen von QM-Systemen
- Krisenmanagement überdenken und präventiv aufstellen

### 12.30 Mittagspause

### 13.30 Fallbeispiel: Besondere QM-Herausforderungen und die richtigen Gegenmaßnahmen

Sie erarbeiten gemeinsam mit Herrn Matthias Lehrke Ansätze für die Lösung besonderer Situationen.

### 14.15 Pause

### 14.30 Gefahrenanalyse und Risikobewertung

- Der Unterschied zwischen Gefahrenanalysen und Risikobewertungen
- Food Fraud, Food Defense, Food Safety: Vor- und Nachteile verschiedener Arten von Gefahrenanalysen und Risikobewertungen
- Grundprinzip der Gefahrenanalysen aus den Standards erkennen: Worauf zielt sie ab, was ist gemeint?

- Rückschlüsse formulieren: Beleg für Maßnahmen oder keine Maßnahmen
- Nachweise für die Intensität und Häufigkeit von Maßnahmen führen
- Präventivprogramme richtig einsetzen

### 15.45 Special: Agiles Qualitätsmanagement

- Wesentliche Unterschiede zwischen klassischem und agilem Qualitätsmanagement
- Wie viel Agilität ist trotz Zertifizierungen erlaubt und möglich?
- Mit Stabilität und Flexibilität Sicherheit und Wirkung verbessern

### 16.15 Agiles Qualitätsmanagement etablieren

- Planung und Ziele: Klassische Planung versus agile Methode
- Qualitäts- und Veränderungsgedanken in allen Bereichen etablieren
- Agiles Mindset für Führungskräfte versus klassischer Führung
  - Loslassen und Fehlerkultur fördern
  - Iteration statt Perfektion leben
  - Blockaden bei agilen Ansätzen erkennen und überwinden
  - Agiles Qualitätsmanagement gemeinsam mit den Mitarbeitern konsequent vorantreiben

### 17.00 Fragen und Zusammenfassung des ersten Tages

### ca. 17.30 Abschluss des ersten Tages

### 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

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 So verschlanken und optimieren Sie Ihre Dokumentation audit-sicher

- Minimale „Dokumentenlenkung“ einrichten
- Karten, Poster, Schilder und Schulungsmodule als Bestandteil der Dokumentation
- Verständlichkeit der Dokumente erhöhen
- Dokumente „ausmisten“ und „entschlacken“
- Leichte Sprache berücksichtigen
- Das QM-Handbuch und -System aktuell halten

### 10.30 Pause

### 10.45 Schwerpunkt-Thema: Validieren und Verifizieren routiniert angehen

- Verifizierung und Validierung: Von Anfang an richtig und klar unterscheiden
- Validierung von Prozessen: Mischungsverhältnisse, Abfüllvorgänge ...
- Validierung von CCPs und HACCP-Systemen
- Verifizierungs- und Validierungssteckbriefe erarbeiten

### 12.00 Mittagspause

### 13.00 Besondere Anforderungen bei QM-Schwerpunkten festlegen

- Lebensmittelsicherheitskultur: Diese Maßnahmen sollten Sie umsetzen
- Knackpunkte HACCP: technische Komponenten, PRPs, Fließdiagramme, Bezeichnung von Gefahren, falsche CCPs ...
- Knackpunkte bei Food Defense
- Knackpunkte bei Food Fraud

### 13.45 Lebensmittelsicherheitskultur und Bewusstsein im Unternehmen verbessern

- Welches Bewusstsein und welche Kultur ist erforderlich?
- Sensibilisierung und Reaktion gezielt stärken
- Kurzschulungen etablieren
- Führungsaufgaben und Vorbildfunktion
- Perspektivwechsel: Beschäftigte verstehen – Was sind die QM-Bedürfnisse der Beschäftigten?
- Agile Ansätze etablieren
- Eine Kampagne für die Verbesserung des QM-Systems und der Qualität der Produkte
- Verständliche QM-Ziele und Ziele für die Produktsicherheit festlegen
- Mitarbeiterbefragungen: Bewusstsein effizient ermitteln und Verbesserungspotenziale erkennen

### 14.45 Pause

### 15.00 Interne Audits und Betriebsbegehungen

- Mit risikoorientierter Planung zu mehr Effizienz
- Delta Audits: Effektiv den Ist- und Soll-Status ermitteln
- Betriebsrundgänge mit Technik (Hard- und Software) vereinfachen
- Betriebsbegehungen risikoorientiert planen und durchführen
- Mit QM-Kennzahlen die Aussagekraft erhöhen

### 16.00 Tools für die Digitalisierung

- Aktuelle Tools, die Ihren Alltag wirklich erleichtern
- Aufgaben-, Audit- und Dokumentenmanagement bis zur Statistiksoftware
- Stand der Technik und Einsatz-Möglichkeiten
- Einsatz von KI: YOU.com und ChatGPT

### 16.45 Zusammenfassung und Abschlussdiskussion

ca. 17.15 Ende des Online-Seminars



### Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

Sie als Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualifikations-Nachweis vorgelegt werden kann.

### 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:

QM-/QS-Leitung; QM-Verantwortliche und QM-Beauftragte aller QM-Standards und -Systeme

