

Seminarprogramm

11. Juli 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

- Erwartungen der Teilnehmer
- Wunschthemen der Teilnehmer

09.15 Erfolgsfaktoren für ein effektives Reporting in der Lebensmittelbranche

- Trends und externe Einflüsse kennen und einordnen
- Schwachstellen von typischen Berichten und Analysen erkennen
- Wesentliche Anforderungen der Standards
- Wie kann durch das Reporting (Informationen und Kommunikation) die Lebensmittelsicherheitskultur verbessert werden?
- Welche Berichte und Auswertungen sind erforderlich?
- Welche Daten müssen verständlich ausgewertet werden?
- Zielgruppen und deren Anforderungen identifizieren
- Stolpersteine für ein wirksames Reporting erkennen
- 10 Erfolgsfaktoren für ein wirksames und wirtschaftliches Reporting
- Möglichkeiten von Excel: Zeit sparen mit einfachen Excelfunktionen

10.15 Professioneller Entwurf von Berichten und Analysen

- Varianten von Berichten
- Dynamische Berichte entsprechend den Prioritäten aufbauen
- Grundstruktur definieren
- Empfänger und Kunden verstehen
- Aushänge in leichter Sprache und einfachen Diagrammen erstellen
- Zielgruppenanforderungen berücksichtigen
- Wesentliche Inhalte priorisieren
- Inhalte und Darstellungen vereinheitlichen
- Vorgehensweise für eine strukturierte Daten-Verschönerung
- Auswahlkriterien und Ermittlung relevanter Kennzahlen
- Darstellung von Kennzahlen
- Kernbotschaften formulieren

- Hohe Informationsdichte versus geringe Informationsdichte
- Statistische Daten aufbereiten

11.15 Pause

11.30 Darstellung von verständlichen Berichten

- Visualisierung – das optimale Diagramm
- Möglichkeiten von Microsoft Office
- Schaubilder mit Botschaften füllen
- Trends und Aussagen verständlich darstellen
- Trends auswerten (Schädlinge, Prozesse)
- Zusammenhänge aufzeigen

12.30 Mittagspause

13.30 Qualität von Managementbewertungen erhöhen

- Vorstellung von unterschiedlichen Varianten und Ansätzen
- Einbindung der Unternehmensführung
- Verständliche Bewertung
- Optimaler Umfang für die Managementbewertung

14.30 Mehr Akzeptanz von Qualitätsberichten erzielen

- Vorstellung von unterschiedlichen Varianten
- Verdichtung von Zahlen
- Verbindung mit den Unternehmenszielen

15.30 Pause

15.45 Aufbau von zielgerichteten Auditberichten

- Auditberichte je Zielgruppe aufbauen
- Auditbericht als Steuerungsinstrument
- Pro & Contra von unterschiedlichen Auditberichten
- Verdichtung von Auditergebnissen

16.45 Abschlussdiskussion und Fragerunde

ca. 17.15 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“.

Erfahren Sie in diesem Seminar

- wie Sie Berichte unter Berücksichtigung der Standardanforderungen erstellen
- mit welchen einfachen Hilfsmitteln Ihnen die besten Reportings gelingen
- wie Sie eine große Datenmenge auf die relevanten Angaben verschlanken
- mit welchen Erfolgsfaktoren Ihre Reportings zur maximalen Akzeptanz führen
- mit welchen Kennzahlen Sie die entscheidenden Ergebnisse erhalten

Teilnehmer

Qualitätsmanager, Qualitätsmanagementbeauftragte, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement, Mitarbeiter aus dem QS, HACCP-Beauftragte