

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.398,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 6. September 2023

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an.
Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr
in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 06.09.2023 und bei Nicht-
teilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig.
Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die
Teilnahme übertragbar.

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

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

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10
22085 Hamburg

Fax **040 – 220 10 91**
E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040 – 227 00 80**
Internet **www.behrs.de/7560**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar

Reporting im QM und QS

am 20. September 2023 zu den in diesem Prospekt genannten
Bedingungen für € 1.398,- je Teilnehmer zzgl. MwSt.
Programmänderungen sind vorbehalten.



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

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

ONLINE-SEMINAR

Reporting im QM und QS

**Zahlen, Daten und Fakten für Ihren optimalen
Bericht**

Nach dem Seminar werden Sie,

- **Erfolgsfaktoren für ein wirksames Reporting umsetzen:** Mit einem zeitgemäßen Reporting-System überzeugen
- **Die Effektivität der Produktion erhöhen:** Zahlen, Daten und Fakten als Grundlage für Prozessoptimierungen nutzen
- **Die Informationsdichte von Reportings maximieren:** Ergebnisse der Datenerfassung kompakt und zielgruppengerecht aufbereiten
- **Standardanforderungen sicher erfüllen:** Neben BRC und FSSC die aktuellen Inhalte des IFS an Berichtsanforderungen kennen und umsetzen
- **Vorgesetzte und Auditoren überzeugen:** Die relevanten Kennzahlen erfassen, auswerten und die Akzeptanz der Berichte maximieren

20. September 2023

Ihr Referent:



Matthias Lehrke

BEHR'S...AKADEMIE

S-7560-3-01-2

Seminarprogramm

20. September 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-Verschlinkung
- 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

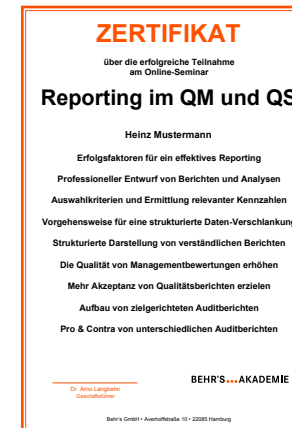
16.45 Abschlussdiskussion und Fragerunde

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 verschlinken
- 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