

Seminarprogramm

8. November 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Matthias Lehrke

Aktuelle Herausforderungen für die Logistik

- Erwartungshaltung der Kunden
- Vorgaben aus den Standards IFS Food 8, IFS Logistics, FSSC, BRCGS, ISO 22000
- Einstieg in die Analysen und Risikobewertungen für die Logistik (von HACCP bis Food Defense)
- Rückverfolgbarkeit sicherstellen
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Transportprozess

09.45 Matthias Lehrke

HACCP: Logistik-Anforderungen mit dem HACCP-System absichern

- HACCP für Logistiker und Fahrer verständlich aufbauen
- Gefahren analysieren und Risiken richtig bewerten
- Integration der Ergebnisse in das HACCP-Konzept
- PRPs und oPRP's abgrenzen
- Schwachstellen auf allen Transportstufen erkennen und Qualitätsabweichungen vermeiden
- Hygieneregeln: Von der Warenbeladung bis zur Übergabe an den Kunden
- Reinigung und Desinfektion: Durchführung und Wirksamkeitsprüfung
- Vorgaben und Wege für ein wirksames Temperaturmanagement
- Wartung und Überwachung der Kühlaggregate
- Dokumentationspflichten für die Produktsicherheit
- Auf unplanbare Geschehnisse richtig reagieren
- Mit digitalen Tools mehr Sicherheit erzielen

11.15 Pause

11.30 Prof. Dr. Stephanie Krieger-Güss

Fallbeispiel Warenübergabe

Im Rahmen der Warenübergabe wird beim Öffnen des Transporters festgestellt, dass es zu einer Temperaturabweichung gekommen ist. Erfahren Sie, wie in diesem Fall zu handeln ist, welche potenziellen Ursachen das Problem auslösen können und wie Sie Maßnahmen ableiten, um ein erneutes Auftreten zu vermeiden.

12.00 Mittagspause

13.00 Prof. Dr. Stephanie Krieger-Güss

Integration der Logistikkette als wesentlicher Bestandteil der Unternehmensprozesse

- Mindestmaß an Stellenbeschreibungen – Verantwortlichkeiten klar benennen
- Pflichtschulungen: Verständlicher Aufbau und Gestaltung – Beispiele und Varianten
- Einweisung vom Fahrpersonal
- E-Learning – Pro und Contra
- Festlegung von Regeln für Klarheit und Orientierung
- Überwachung der Top-Pflichten
- Einsatz von externen Fahrern
- Vorgehen bei Sprachbarrieren
- Krisenmanagement und Rückrufe: Tipps und Anregungen

14.00 Matthias Lehrke

Food Defense im Logistikprozess

- Aufbau von Bedrohungsanalysen und -Bewertungen im Rahmen von Food Defense
- Rechtliche Vorgaben (z.B. Transportrecht)
- Plombe oder Schloss: Vor- und Nachteile
- Nachweis der Ladesicherung: Wer trägt die Verantwortung?
- Integration der Logistikprozesse in das bestehende Food-Defense-Konzept

14.45 Pause

15.15 Matthias Lehrke

Einstellung der Beschäftigten und Entwicklung einer Lebensmittelsicherheitskultur

- Lebensmittelsicherheitskultur im Logistikteam stärken, Unternehmensrisiken reduzieren
- Fahrerfibel: Beschäftigte wirksam und einfach informieren
- Sensibilisierung der Mitarbeiter zu Gefahren und möglichen Folgen
- Das „Warum“ stärken

16.00 Matthias Lehrke

Workshop

Im Rahmen eines Workshops werden gemeinsam Ansätze und Lösungswege ermittelt, wie Sie den Schwerpunkt Logistik als elementaren Teil in die Lebensmittelsicherheitskultur Ihres Unternehmens integrieren.

16.45 Diskussionsrunde für Ihre Fragen und Abschluss der Veranstaltung

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

Ihr Referent/Ihre Referentin:

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“.

Prof. Dr. Stephanie Krieger-Güss Ökotrophologin; leitete zunächst bei der Tetra Pak die TQM-Abteilung und übernahm später die Qualitätsmanagementabteilung; danach Leiterin der Qualitätsmanagementabteilung bei Coca-Cola. Aktuell arbeitet sie in der Unternehmensberatung SHEQON Managementsysteme GmbH und unterstützt Unternehmen in der Durchführung von Change-Management- und Managementprozessen. Professorin für "Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung der Lebensmittelkette" an der Hochschule Osnabrück.

Teilnehmer

Leitung Qualitätsmanagement, Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung, HACCP-Beauftragte, HACCP-Teamleiter, Qualitätsmanagementbeauftragte, Leitung Logistik, Mitarbeiter aus dem Bereich Logistik