

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 14. Februar 2024

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 14.02.2024 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.

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

*Ihr Plus

Nutzen Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldungen bis 3 Monate nach dem Seminar Ihren individuellen Zugang zu BEHR'S...ONLINE-„Integriertes Managementsystem Food“. So vertiefen Sie Ihr Wissen und gewährleisten sichere Lebensmittel!

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/7633**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar

Brennpunkt Qualitätssicherung

am 28. Februar 2024 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.498,- 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

Brennpunkt Qualitätssicherung

Ihr System optimieren, Risiken sicher bewerten und Kernaufgaben souverän erfüllen

Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- **Ihr QS-System optimieren:** Schwachstellen in QS-Prozessen leicht erkennen und schnell beseitigen.
- **Produktspezifikationen und Konformitäten leichter managen:** mit geschultem Blick prüfen Sie gezielter und wissen, worauf es bei der Erstellung ankommt.
- **Risiken routiniert bewältigen:** Allergene, Fremdkörper und Lieferanten sicher bewerten, handhaben und Schwachstellen beheben.
- **Food Fraud zuvorkommen:** Ihr QS-System besser wappnen, indem Sie zukünftig genau wissen, worauf Sie achten müssen.
- **besser mit Laboren umgehen:** Die Zusammenarbeit gezielter abstimmen und Analysen individuell einschätzen.

28. Februar 2024

Ihr Referent:



Jürgen Schlösser

BEHR'S...AKADEMIE

Inklusive
Zugang zur
Online-
Datenbank*

S-7633-3-01-2

Seminarprogramm

Mittwoch, 28. Februar 2024

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 Prozesse in der Qualitätssicherung

- Kritische Aufgabenfelder im Blick halten
- Problemfelder schnell identifizieren und sicher analysieren
- Produktqualität methodisch absichern:
 - sensorische, physikalische, chemische und bakteriologische Methoden
 - § 64 Methoden

10.00 Produktspezifikationen und Konformitäten

- Diese Daten müssen enthalten sein
- Konformitätserklärungen und Migrationsanalysen von Verpackungen: Wann sie nützlich sind und was drinstehen sollte
- Wie Sie die Qualität Ihrer Dokumente richtig überprüfen

Fallbeispiel Dokumentenmanagement

Herr Schlösser stellt Ihnen ein Fallbeispiel aus der Praxis vor, zu dem er mit Ihnen eine praxisgerechte Vorgehensweise für die Prüfung der verschiedenen Dokumente erarbeitet.

11.15 Pause

11.30 Kritische Kontaminationen

- Allergenmanagement:
 - Kreuz-Kontaminationen vermeiden
 - Staub als Risikofaktor
 - Bessere Produktionsplanung für mehr Prävention
- Fremdkörpermanagement: Fremdkörper zuverlässig durch den Einsatz von Detektoren entdecken
- Einträge durch gezielte Prävention vermeiden

Fallbeispiel Kontamination

Anhand eines Beispiels von Kontamination erarbeiten Sie mit Herrn Schlösser das Optimierungspotential und Detaillösungen, die Sie auf Ihr Unternehmen übertragen können.

12.30 Mittagspause

13.30 Food Fraud

- Die QS für Food Fraud richtig sensibilisieren
- Risikoerkennung durch Perspektivwechsel: „Think like a criminal“.
- Verantwortlichkeiten der einzelnen Abteilungen überprüfen und festlegen

Fallbeispiel Food Fraud

Ihnen wird ein Fallbeispiel zu Food Fraud erläutert, zu dem Sie mit dem Referenten praxisgerechte Vorgehensweisen und Maßnahmen zur Risikoreduzierung in Ihrem Unternehmen entwickeln.

14.30 Erfolgreich mit Laboren zusammenarbeiten

- Das richtige Prüflabor für Ihre Zwecke auswählen
- Ringversuche erfolgreich aufbauen
- Eigene Referenzmuster ziehen und korrekt aufbewahren

15.15 Pause

15.30 Lieferantenmanagement Teil I: Risikofaktor Supply Chain

- Gefahren innerhalb der gesamten Supply Chain entdecken
- Wie unterstützt Global Gap Ihr QS-System?
- Standards für die Reinigung von Silo-Fahrzeugen

16.00 Lieferantenmanagement Teil II: Die „Easy-Way“-Methode zur Lieferantenbeurteilung

- Lieferanten in der Praxis richtig bewerten und klassifizieren
- Den Lieferanten-Freigabeprozess durch ein Matrixverfahren sicher und einfach gestalten
- Die häufigsten Tricks, durch die Ihre Lieferanten Ihnen etwas vorenthalten könnten

16.30 Lieferantenmanagement Teil III: Lieferantenaudits

- Lieferantenaudits risikoorientiert planen
- Mit Checklisten Lieferanten einfacher prüfen
- Wann ist ein Re-Audit wirklich erforderlich?
- Internationale Lieferantenaudits – Wann sind sie notwendig?

- Wie Sie sich auf interkulturelle Besonderheiten richtig vorbereiten

17.00 Den Grundbaustein Lebensmittelsicherheitskultur festigen

- Aufstellung eines einfachen Systems für die Etablierung und Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheitskultur
- Die permanente Messlatte dazu festlegen und kommunizieren
- Wie Sie die Mitarbeiter dazu bringen die Kultur zu leben und nicht nur als Papiertiger zu pflegen

17.30 Abschließende Fragerunde und Ende der Veranstaltung

Ihr Referent



Jürgen Schlösser (Dipl. Ing. der Lebensmitteltechnologie); über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz; Mitarbeit bei Aufbau und Integration von zahlreichen

Gesellschaften, fachlich verantwortlich für QS, QM und Produktentwicklung, lange Bindeglied zwischen internationalem Einkauf und Produktentwicklung; harmonisierte zahlreiche internationale QS-Systeme. Arbeitet heute als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie.

Teilnehmer

Leiter der Qualitätssicherung, Qualitätssicherungsbeauftragte, Mitarbeiter in der Qualitätssicherung, Leiter des Qualitätsmanagements, Qualitätsmanagementbeauftragte, Qualitätsmanager, Hygienebeauftragte, Mitglieder des HACCP-Teams, Laborleiter, Mitarbeiter von Betriebslaboren und Einkäufer.