

Online-Seminar-Serie PLUS

QM/QS-Spezial

Die Werkzeuge des modernen Qualitätsmanagements und der Qualitätssicherung effizient einsetzen

Nach dem Seminar werden Sie:

- **die aktuellsten Techniken beherrschen:** Digitale Tools und technische Neuerungen anwenden.
- **bei Reklamation und Abweichung den Überblick behalten:** Die Vorgaben kennen und richtig umsetzen.
- **neue Projekte sinnvoll anstoßen:** Weniger Frust und mehr Erfolg bei der Umsetzung.
- **Ärger durch Personalmangel clever umschiffen:** Mit modernen Methoden Personenstunden einsparen.
- **Ihre Produktion unter Kontrolle haben:** Schwachstellen bei Druckluft und Schädlingsbekämpfung eliminieren.
- **Konformität gewährleisten:** Sicherheit bei Kontaktmaterialien.
- **bei Ihren Themen auf dem neusten Stand sein:** Weiterentwickeln, optimieren, modernisieren.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig einen Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!

8 Termine – 4. bis 27. November 2024

Ihr Referierenden:

Rosi Eder-Wörthmann
Christophe Goldbeck
Marcus Kanjar
Meike Petersen

Christian Fichtinger
Julia Hildebrant
Klaus Meyer
Janin Stratmann-Selke

QM/QS-
Spezialist
werden!



**Sehr geehrte Damen
und Herren,**

In Ihrem Arbeitsalltag benötigen Sie heutzutage eine breite Palette an Fachwissen und Praxis sowohl aus technischen, als auch regulatorischen und organisatorischen Disziplinen.

In der Seminarserie QM/QS-Spezial erwartet Sie eine Vielzahl spannender Themen, mit denen Sie für die Zukunft gewappnet sind: Wie Sie mit alternativen Reinigungs- und Desinfektionsmethoden Zeit und Geld sparen, wie Sie mit modernen Projektmanagement-Tools Ihre QM verschlanken oder wie Sie sich nicht mehr durch komplizierte Konformitätsprüfungen aufhalten lassen – und noch vieles mehr.

Viel Erfolg bei der Umsetzung!


Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer Behr's Akademie

**Inklusiver Zugang zum BEHR'S...ONLINE-Modul
„Integriertes Management Food“**

Modernes Qualitätsmanagement kann mehr als nur Dokumente abheften. Mit dem Modul Integriertes Management Food erhalten Sie kreative Lösungsansätze für die komplexen Probleme Ihres Arbeitsalltags und verschlanken Ihr System.

Unser Expertenteam versorgt Sie hierfür mit den richtigen Tipps, Handlungsempfehlungen und Werkzeugen.

Verknüpfen Sie jetzt die einzelnen Bausteine Ihrer QM zum integrierten Managementsystem.

Die Online-Seminar-Serie PLUS richtet sich an:

QM-Beauftragte, strategische oder operative QM, Leiter Qualitätssicherung, Mitarbeiter aus QM und QS, Projektleiter Food

**1. Session 4.11.2024
14.00 – 17.00 Uhr**

**Julia Hildebrandt
Lebensmittelsicherheitskultur in
Zeiten des Fachkräftemangels**

14.00 Begrüßung und Einstieg

14.15 Lebensmittelsicherheitskultur

- Was ist das und welchen Einfluss hat das Personal darauf?
- Welche Bedeutung hat der Fachkräftemangel für die LMSK?
- Welche Herausforderungen gehen damit einher?

15.00 Workshop – Wie können diese Herausforderungen gelöst werden?

16.00 Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse

16.45 Wrap-Up und Abschluss

17.00 Ende der ersten Session

**2. Session 6.11.2024
14.00 – 17.00 Uhr**

**Klaus Meyer
Die Meldepflichten im Lebensmittelrecht**

14.00 Rücknahme oder Rückruf

- Rechtliche Basis; wann wird eine Rücknahme und wann wird ein Rückruf angeordnet
- Wie geht die Lebensmittelüberwachung dabei vor
- Wie sollte/wie muss ein Lebensmittelunternehmen in einer solchen Krisensituation gegenüber der Behörde reagieren
- Veröffentlichungen von amtlichen Kontrollergebnissen; Was ist möglich, welche Veröffentlichungen gibt es

15.30 Meldepflichten

- Welche Meldepflichten sieht das Lebensmittelrecht vor
- Was folgt nach einer Meldung an die Behörde
- Wie kann der kooperative Umgang mit der Lebensmittelüberwachung gelingen

16.45 Diskussion und Abschluss

17.00 Ende der 2. Session

3. Session 11.11.2024
14.00 – 17.00 Uhr

Marcus Kanjar
Schädlingsbekämpfung im IFS 8

- 14.00** **Geltende Rechtsvorschriften, die den Schädlingsbekämpfer definieren**
- 14.45** **IFS Guideline – Pest Control**
- 15.30** **Interne Verbesserungen, Randbereiche der Schädlingsbekämpfung**
- 15.15** **Weiterführende Anforderungen**
- 16.45** **Abschluss**
- 17.00** **Ende der 3. Session**

5. Session 18.11.2024
14.00 – 17.00 Uhr

Christophe Goldbeck
Die souveräne Konformitätsprüfung

- 14.00** **Prüfung von Konformitätserklärungen: Darauf kommt es jetzt an!**
- Relevante Gesetze, Verordnungen, Rechts- und Hilfsnormen – wo sie zu finden und wie sie zu verstehen sind.
 - Aktuelle und zukünftige gesetzliche Vorgaben
 - Welche Untersuchungen sind sinnvoll? Analytik, Stand der Technik, NIAS-Screening
- 15.30** **Stolperfallen souverän umgehen: So minimieren Sie Risiken und Gefahren**
- Vermeidungsstrategien: Übergang von Stoffen aus der Verpackung in das Füllgut
 - Was prüft die Überwachung? Betriebsbegehung, Dokumentencheck
 - Aktuelle Problemfelder
- 16.45** **Diskussion und Abschluss**
- 17.00** **Ende der 5. Session**

4. Session 13.11.2024
14.00 – 17.00 Uhr

Janin Stratmann-Selke
Alternativen zur konventionellen Reinigung und Desinfektion

- 14.00** **Basis für eine effektive Reinigung und Desinfektion**
- Zusammenhänge zu den Wirkungsmechanismen der Reinigung und Desinfektion
 - Anforderungen des Gesetzgebers und der relevanten Standards
 - Hygienemanagement und Kontrollen
- 15.30** **Alternativen zur konventionellen Reinigung und Desinfektion**
- Auswahl geeigneter Produkte und Verfahren
 - Möglichkeiten der Nutzung alternativer Produkte und Verfahren (Elektrolyse, Trockeneis etc.)
 - Möglichkeiten zur Optimierung von Reinigungs- und Desinfektionsprozessen
- 16.45** **Diskussion und Abschluss**
- 17.00** **Ende der 4. Session**

6. Session 20.11.2024
14.00 – 17.00 Uhr

Rosi Eder-Wörthmann
Schlüsselfaktor Druckluft und Gase in der Lebensmittelproduktion

- 14.00** **Einfluss der Druckluftqualität auf die Lebensmittelsicherheit**
- Welche Verunreinigungen können auftreten?
 - Notwendigkeiten der Beseitigung
- 15.00** **Anforderungen des Gesetzgebers an die Druckluft**
- 15.30** **Anforderungen der Zertifizierungsstandards**
- IFS 8, BRCGS 9, FSSC 22000
 - Abweichungen vermeiden durch korrekte Umsetzung
- 16.15** **Praktische Hinweise zur Umsetzung**
- 17.00** **Ende der 6. Session**

7. Session 25.11.2024
14.00 – 17.00 Uhr

Christian Fichtinger
Wertschöpfung erhöhen durch Lean Management

14.00 Entstehung Lean Management

- 3 Kernziele
- 5 Prinzipien

14.30 Wertschöpfung und Verschwendung

- Arten der Prozessleistung
- Wertschöpfende Tätigkeiten
- Nicht wertschöpfende aber notwendige Tätigkeiten
- Nicht wertschöpfende und nicht notwendige Tätigkeiten

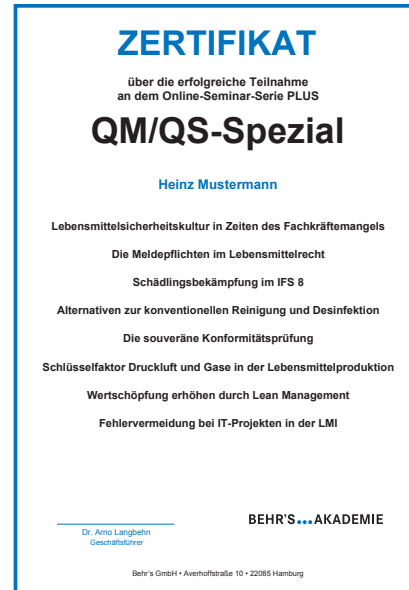
15.00 Workshop Arbeitsplatzorganisation mit 5S

- 1S: Sortiere Aus
- 2S: Stelle hin
- 3S: Sauber und funktionsfähig halten
- 4S: Standardisieren
- 5S: Selbstdisziplin

16.30 Diskussion und Abschluss

17.00 Ende der 7. Session

**Ihr Nachweis
für Ihre QM-Zertifizierungen**



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

8. Session 27.11.2024
14.00 – 17.00 Uhr

Meike Petersen
Erfolgreiche Softwareprojekte in der Lebensmittelindustrie – wirksame Maßnahmen zur Risikominimierung

14.00 Einleitung

- Warum Softwareprojekte häufig zum Scheitern verurteilt sind
- Wann beginnt eigentlich ein Softwareprojekt?

14.15 Projektstart

- Vorbereitung: Schlüssel zum Erfolg
- Erforderliche Ressourcen und Know-how

15.30 Auswahl Software

- Worauf bei der Produktauswahl zu achten ist
- Warum es nicht nur auf die Funktionen ankommt

16.00 Implementierung, Testphase & Abnahme

- Ablauf Implementierung
- Systematisches Testen: Vorteile & Chancen
- Erfolgreicher Projektabschluss als Zielsetzung

16.45 Feedbackrunde

17.00 Abschluss der Seminarreihe

17.30 Ende der 8. Session und Ende des Seminars

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig einen Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/ einen Kollegen übertragen!

Ihre Referierenden



Rosi Eder-Wörthmann war lange als verantwortliche QMB bei großen internationalen Unternehmen wie FrieslandCampina, NÖM AG, Unternehmensgruppe Theo Müller und der Red Bull GmbH. Sie war European Product-Manager Food Industry & Biotechnology und New Ventures Manager bei DowDuPont. Als Expertin im Risiko-

und HACCP-Management implementiert sie seit Jahren erfolgreich Lebensmittelsicherheitskonzepte in verschiedenen Unternehmen.



Christian Fichtinger Christian Fichtinger studierter Lebensmittel-technologie an der HTL in Hollabrunn. 2008 - 2009 verantwortete er in der Qualitätssicherung eines Lebensmittelunternehmens u.a. das Hygienemonitoring und die Aufrechterhaltung der IFS-Anforderungen. Seit 2009 tätig in der Qualitätssicherung der Firma Josef

Manner und Comp AG. 2016 spezialisierte er sich als Lean Production- und Lean Admin-Green Belt auf Methoden- und Prozessoptimierung, Projektmanagement und der Sicherstellung für die Einhaltung des IFS- und 5S-Standards.



Christophe Goldbeck Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL); seit 2013 am CVUA-MEL zuständig für Kosmetika und Bedarfsgegenstände; Dozent an der Westfälischen Wilhelms Universität in Münster; vor der Tätigkeit am CVUA-

MEL Gutachter, wissenschaftlicher Sachverständiger, Projekt- und Bereichsleiter in Handelslaboratorien (WESSLING und SGS Institut Fresenius).



Julia Hildebrandt Ökotrophologin mit jahrelanger Erfahrung im Qualitätsbereich der Lebensmittelindustrie; mit ihrem Unternehmen MEHR.WERT QUALITÄTSLÖSUNGEN vereint sie generative KI und menschenzentrierte Arbeitsweisen, um effiziente und effektive Lösungen im Bereich Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht für

die Lebensmittelindustrie zu generieren.



Marcus Kanjar Herr Marcus Kanjar ist durch die IHK Chemnitz öffentlich bestellt und vereidigter Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung. Der Dipl.-Wirtschaftsingenieur stammt aus einer Schädlingsbekämpferfamilie und hat, während er als Projekt-Ingenieur tätig war, parallel an der FHT in Bad Kreuznach die Ausbildung zum

Schädlingsbekämpfer absolviert als auch kurz darauf in Kempen seine IHK Prüfung zum Schädlingsbekämpfer abgelegt. 2010 hat er die Freude an der Schädlingsbekämpfung wieder zum Beruf gemacht und führt heute ein Ingenieurbüro für Schädlingsbekämpfung und Holzsanierung mit Stammsitz in Crimmitschau/Sa.



Klaus Meyer Leitender Städtischer Veterinärdirektor, Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen, seit 2010 Leiter des Amtes für Verbraucherschutz der Landeshauptstadt Düsseldorf, seit 2001 Dozent an der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen für die Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren, amtlichen

Fachassistenten und amtlichen Kontrollassistenten, seit 2006 Dozent am Institut für öffentliche Verwaltung NRW für die Ausbildung der Veterinärreferendare, seit 1997 DGQ-Qualitätsbeauftragter und Interner Auditor für die Lebensmittelwirtschaft.



Meike Petersen Frau Meike Petersen war nach ihrem Abschluss (Agrarwissenschaften, M.Sc.) in der universitären Forschung und anschließend im Einkauf und QM/QS der Lebensmittelindustrie tätig. In dieser Zeit arbeitete sie bereits aktiv als Key Userin in verschiedenen Softwareprojekten mit. 2019 wechselte Frau

Petersen in die Softwarebranche, seitdem implementiert sie als Business Analyst, Requirement Engineer und Implementierungslead im Food und Pharma Bereich erfolgreich Software.



Janin Stratmann-Selke Studium der Tiermedizin an der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover. 2003 promovierte sie zum Ph.D. im Feld Mikrobiologie, 2006 hat Sie die Promotion zum Dr. med. vet. im Bereich der angewandten Mikrobiologie (Milch) absolviert. Nach Stationen in der Infektionsdiagnostik und Hygiene

im Bereich der Primärerzeugung (Stallklima) liegt der Tätigkeitsschwerpunkt seit 2014 im Bereich der Lebensmittelhygiene und des Lebensmittelrechts.



Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Für 8 Online-Seminare im Paket je Teilnehmer 2.998,- Euro zzgl. MwSt.** Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download. Bei Verhinderung der Teilnahme an einem Termin kann selbstverständlich ein Ersatzteilnehmer benannt werden. Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu € 749,- zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss:

Anmeldungen zu der Reihe sind jederzeit, aber spätestens 1 Woche vor der nächsten Veranstaltung möglich.

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 – als PDF-Download
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool



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



Ja, ich melde mich an zur Online-Seminar-Serie PLUS **QM/QS-Spezial** zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 2.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Bei Anmeldung zu Einzelthemen senden Sie bitte eine E-Mail an: akademie@behrs.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7711-3-01-2

Anmeldung:

Fax **040 – 220 10 91**
Telefon **040 – 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7711**

Rücktrittsrecht für die Online Seminar-Serie:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 21.10.2024 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

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

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de