

QM-METHODEN FÜR LEBENSMITTELPRODUZENTEN

MESSBARE OPTIMIERUNG • AUDITSTANDARDS (IFS) • FMEA/QFD

17.-18. JULI 2006, HOTEL DORINT FONTANA, STUTTART

1.Tag 17.7.2006

Referentin und Moderatorin:
Dr. Margret D. Schmitt

EFFIZIENZ STEIGERN DURCH QM-STANDARDS
AM BEISPIEL DES IFS-AUDIT-STANDARDS

10.00 Begrüßung

10.30 Zielsetzung und Inhalte des IFS - International Audit Food Standard

- Harmonisieren der Qualitätsforderungen an Produzenten - Hintergründe und Ziele des IFS
- Erfüllen der Sorgfaltspflicht durch Audits
- Messbare Auditergebnisse als Grundlage zur Vergleichbarkeit von Lieferanten und Prozessoptimierung vor Ort
- QM- und Audit-Standards im Vergleich
 - BRC, British Retail Consortium
 - IFS, International Audit Food Standard
 - ISO 9000:2000
- Entscheidungshilfen zur Auswahl

IFS - ANFORDERUNGEN UMSETZEN IN BASIS- UND GEHOBENEN NIVEAUS-WORKSHOPS

11.30 Management

- Bewertungskriterien in der Praxis
- QM-System mit Elementen z.B. HACCP und Dokumentenlenkung...
- Verantwortlichkeiten z.B. Review, Kundenorientierung, Marktanforderungen....
- Ressourcen z.B. Personal, Produkte und Einrichtungen, allgemeine und besondere Anforderungen (Hygiene)

13.00 Mittagspause

14.15 Herstellungsprozess

- Produktentwicklung, Spezifikation, Rückverfolgbarkeit
- Lieferantenbewertung, Erzeugerverpackung
- Betriebsumgebung, Schädlingsbekämpfung
- Eichen (Kalibrieren) von Mess-/Überwachungsgeräten

15.45 Prüfungen, Analysen, Optimierung

- internes Audit, Abweichungen bewerten, Korrekturmaßnahmen festlegen (Rückruf./nicht konforme Erzeugnisse)
- Prozesssteuerung, Mengenkontrolle

17.00 Diskussion und Zusammenfassung

17.30 Ende des ersten Seminartages

2.Tag 18.7.2006

Referent und Moderator:
Dr. Stefan Schömer

QUALITÄTSKENNZAHLEN MIT SYSTEM
AM BEISPIEL VON FMEA/QFD

9.00 Nutzen und Inhalte formaler QM-Methoden

- Techniken zur Qualitätsförderung an Beispielen der FMEA und QFD
- Zusammenstellen der Projektgruppen in FMEA/QFD, Anforderungen
- strukturelles Vorgehen beim Projektstart
- Einbinden der MitarbeiterInnen, Metaplantchnik, Kommunikation in FMEA-Projektgruppen, Ishikawa-Diagramm, FTA-Fehlerbaumanalyse

10.30 Projektsteuerung am Beispiel FMEA

- Ergebnisse aus bestehenden Methoden kombinieren (Ishikawa, FTA)
- Projektsteuerung, stetige Verbesserung gezielt erreichen, Effizienz von Maßnahmen bewerten und optimieren

11.15 Projektphasen der QFD

- Themenwahl (Phase 0), Kundenanforderungen mit technischen Anforderungen verbinden (Phase I), geeignete Geschäftsabläufe, Produktions- und Analysenverfahren festlegen, (Phase II) Verfahrenskenndaten festlegen (Phase III)

11.30 Mittagspause

FMEA-FAILURE MODE AND EFFECT ANALYSIS QFD - „MESSBARE“ STIMME DES KUNDEN- BEISPIELE UND WORKSHOPS

12.45 2-3 Fallbeispiele in Gruppenarbeit

- Erstellen einer FMEA oder QFD
- Auswahl der Beispielthemen durch die TeilnehmerInnen
- Bearbeiten der ausgewählten Fallbeispiele unter Anleitung

14.30 Präsentation der Gruppenergebnisse

- Die ModeratorInnen der Workshop-Gruppen präsentieren die Ergebnisse und berichten über Erfahrungen während der Gruppenarbeit
- Anschließende Diskussion zu Fragen aus der Projektarbeit

16:00 Ende des Seminars

Kontakt (siehe Rückseite):

Dr. Schömer | QMBalance
Altenkesseler Straße 17
66115 Saarbrücken
www.qmbalance.com

Weitere Informationen:

Ihr Ansprechpartner ist Dr. Stefan Schömer
Tel. 0681.97 62.730
Fax 0681.97 62.733
e-mail: schoemer@qmbalance.com

An wen sich das Seminar richtet

- Sie planen als Lebensmittelhersteller, Unternehmensberater, Qualitätsbeauftragter oder interner Auditor den internationalen Food Audit Standards (IFS) umzusetzen.
- Ihr Ziel ist, auch für die Zukunft sicherzustellen, neuen Herausforderungen an die Qualität Ihrer Dienstleistungen und Produkte gerecht zu werden.
- in leitender Funktion erreichen Sie dieses Ziel im Team durch zielgerichtete und vorausschauende Risikoanalyse; Erkennen qualitätsrelevanter Geschäftsprozesse und Festlegen der Qualitätsforderungen und Optimierung der Qualität.

Das Seminar bietet

- Strukturell methodische Lösungen, um stetig steigenden Anforderungen an Lieferanten von Fertigerzeugnissen und Rohstoffen gerecht zu werden.
- Überblick zum Aufbau, zur Struktur und zur Bedeutung des internationalen Food Audit Standards (IFS) sowie die Auswirkungen auf den internen Auditierungsprozess.
- der IFS bietet harmonisierte Anforderungen an Lebensmittelhersteller und eröffnet so die Chance, der Flut der Anforderung einzelner Handelsketten in System-, Produkt- und Lieferantenaudits zu entgehen.
- Techniken zum Erreichen messbarer Verbesserungen, FMEA (Fehler- und Fehlermöglichkeitsanalyse) und QFD (Kundenstimme, kundenorientierte Qualität)
- FMEA/QFD im Zusammenspiel mit etablierten Qualitätstechniken, Integrieren von QM-Methoden
- Workshops zu den Themen IFS/FMEA/QFD mit Beispielen:
- Didaktisch-methodischer Schwerpunkt liegt auf interaktiven Unterrichtsmethoden wie Gruppenarbeit, Workshops, Erfahrungsaustausch und Diskussionen.

Referenten

- **Dr. Margret D. Schmitt**
IFS- und DGQ-Auditorin, langjährig erfahren im Produktmanagement, Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz der Dekra Akademie
- **Dr. Stefan Schömer**
Diplom-Chemiker, DGQ-Auditor, QMBalance, Saarbrücken

Teilnahmegebühr -

Sonderpreis Charter-Training:

Die Teilnahmegebühr für Charter-Seminare beträgt 450 € zzgl. USt. und wird fällig im voraus nach Erhalt der Rechnung. Sie schließt Mittagessen, Pausengetränke, Seminarunterlagen und eine Teilnahmebestätigung ein.

Anmelde und Bestätigungszeitraum (Charter-Konditionen)

Anmeldungen sind ausschließlich innerhalb der Anmeldefrist möglich. Diese endet 6-8. Wochen vor Veranstaltung.

■ **Anmeldungen nur bis 26. Mai 2006**

Kurzfristige Anmeldungen können wir nicht berücksichtigen.

Sie erhalten eine verbindliche Termin- und Anmeldebestätigung, sobald uns 7 Anmeldungen vorliegen. In jedem Fall informieren wir Sie spätestens in der Woche nach Ablauf der Anmeldefrist.

Anmeldung:

Bitte mit dem Anmeldeabschnitt dieser Seite per Fax, oder formlos mit folgenden Angaben:

**Veranstaltungstitel und Datum
Vor-, Nachname und Titel des Teilnehmers
Anschrift, Abteilung, Telefon.**

- Online-Anmeldungen sind möglich unter **www.qmbalance.com**

Sie erhalten eine Anmeldebestätigung. Ihre Anmeldung ist verbindlich.

Stornierung:

Für Stornierungen vor Ablauf der Anmeldefrist wird eine Bearbeitungsgebühr von 100 €, danach die Teilnahmegebühr in voller Höhe fällig. Maßgebend ist der Zeitpunkt des schriftlichen Eingangs bei QMBalance.

Bei Absage des Seminars durch den Veranstalter werden die Teilnahmegebühren in voller Höhe erstattet.

Hotels:

Mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie eine Anfahrtsskizze. Im Hotel Dorint Fontana Stuttgart erhalten Sie Ihr Zimmer zu Sonderkonditionen (ab 129 € inkl. Frühstück).

Weitere Unterkünfte nennt die Stuttgart Marketing GmbH Königstraße 1A, 70173 Stuttgart, Tel. 0 711/2228 233.

Änderungen vorbehalten.

Anmeldung per Fax: 06 81.97 62.733

- Ich melde mich zum Charter-Training „QM-Methoden für Lebensmittelproduzenten“ am 17.-18. Juli 2006, Hotel Dorint Fontana, Stuttgart an. Die Anmeldebedingungen erkenne ich an.**

| | | | |
|------------|-------|---------------------|-------|
| Name: | | Tel: | |
| Firma: | | Fax: | |
| Abteilung: | | e-mail: | |
| Adresse: | | Datum/Unterschrift: | |
| | | | |