

QM-METHODEN FÜR LEBENSMITTELPRODUZENTEN

MESSBARE OPTIMIERUNG • AUDITSTANDARDS (IFS) • FMEA/QFD

ALLE THEMEN DER STANDARDVERANSTALTUNG AUCH ALS INHOUSE-TRAINING

1.Tag

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, Grundlage zur Vergleichbarkeit von Lieferanten und zur Prozessoptimierung
- 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, 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

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, Metaplantechnik, 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 und Bearbeiten der gewählten 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. +49 681.97 62.730
Fax +49 681.97 62.733
e-mail: schoemer@qmbalance.com

QM-METHODEN FÜR LEBENSMITTELPRODUZENTEN

MESSBARE OPTIMIERUNG • AUDITSTANDARDS (IFS) • FMEA/QFD

ALLE THEMEN DER STANDARDVERANSTALTUNG AUCH ALS INHOUSE-TRAINING

An wen sich das Seminar richtet

- Sie sind Lebensmittelhersteller, Unternehmensberater, Qualitätsbeauftragter oder interner Auditor und wollen den internationalen Food Audit Standards (IFS) umsetzen.
- Ihr Ziel ist, auch für die Zukunft sicherzustellen, neuen Herausforderungen an die Qualität Ihrer Dienstleistungen und Produkte gerecht zu werden.
- Als Abteilungs-, Labor- oder GruppenleiterIn erreichen Sie dieses Ziel im Team durch zielgerichtete und vorausschauende Risikoanalyse, Konzentration auf die qualitätsrelevanten Geschäftsprozesse und durch Projekte zur Qualitätsfestlegung und -verbesserung gemeinsam mit Ihren MitarbeiterInnen.

Das Seminar bietet

- Strukturell methodische Lösungen, um den zunehmend höheren Anforderungen an die Lieferanten von Fertigerzeugnissen und Rohstoffen gerecht zu werden.
- Auf Initiative des Einzelhandels harmonisierte QM-Standards bieten Lebensmittelherstellern die Chance, einheitliche Anforderungen zu erfüllen und sich vor der Flut unterschiedlicher Anforderung aus System-, Produkt- und Lieferantenaudits zu schützen.
- Das Seminar gibt einen Überblick über den Aufbau, die Struktur und die Bedeutung des internationalen Food Audit Standards (IFS) sowie die Auswirkungen auf den internen Auditierungsprozess.
- 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**
Auditorin für internationalen Standard (IFS), DGQ-Auditorin, QMBalance, Saarbrücken
bislang Produktmanagement, Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz, Dekra Akademie
- **Dr. Stefan Schömer**
Diplom-Chemiker, DGQ-Auditor, QMBalance, Saarbrücken

Kontakt per Fax: +49 681.97 62.733

Die Themen Ihrer Standardveranstaltung „QM-Methoden für Lebensmittelproduzenten“ interessieren mich.

Bitte rufen Sie mich für weitere Informationen an.

Bitte senden Sie mir ein unverbindliches Angebot zur Durchführung eines Trainings in unserem Hause.

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