



HACCP effizient umsetzen

Seminar & Praxis-Workshop für die Lebensmittelindustrie

Produktsicherheit und Qualitätsmanagement effizient und nachhaltig gestalten, dazu bietet dieses Seminarpaket kompakte Begleitung.

Zielgruppe:	HACCP-Beauftragte und Qualitätsmanager:innen in der Lebensmittelindustrie
Termin:	10./11. Januar 2022
Ort:	NN; entweder Raum Hannover oder Raum Fulda, je nach Wohnort der Teilnehmer:innen
Teilnehmerzahl:	mind. 8, max. 12 Personen
Veranstalter:	Andreas Hermes Akademie (AHA) in Kooperation mit Agrizert
Preis:	760 Euro/Person zzgl. 150 € Lizenzgebühr für das epp®-Profil, MwSt. fällt nicht an. Zzgl. Kosten für Übernachtung und Verpflegung. Bildungsprämie www.bildungspraemie.info und Förderungen der Bundesländer sind möglich.
Dozenten: Ralph Lutz	Dipl. Kaufmann, DGQ und EOQ-Leadauditor, DGQ-Trainer für Ausbildungen im Qualitäts-Management, Coach (dvct), Ausbilder in der Coaching Schule Corporate work „(Institut für nachhaltige Kompetenzentwicklung, Hamburg)
Torsten Heller	Dipl.-Ing. (FH) für Veterinärmedizin, Geschäftsführer der Heller & Mackens GbR, freiberuflicher Auditor für IFS, FSSC 22.000, MSC/ASC und QS, Berater für QM-Systeme / Lebensmittelsicherheitssysteme

Anmeldungen: Marietheres Förster; Andreas Hermes Akademie (AHA)
Bitte bis 15.12.21 Tel.: +49 (0) 228 / 9 19 29 -28; Mobil: +49 151 17956682
per E-Mail an m.foerster@andreas-hermes-akademie.de

AHA

Ansprechpartnerin
Marietheres Förster
Geschäftsleiterin

Durchwahl 0228 919 29-28
m.foerster@andreas-hermes-akademie.de

Andreas Hermes Akademie
im Bildungswerk der
Deutschen Landwirtschaft e.V.
Godesberger Allee 66
53175 Bonn

Tel. 0228 919 29-0
Fax 0228 919 29-30
info@andreas-hermes-akademie.de
www.andreas-hermes-akademie.de

Geschäftsführung
Dr. Andreas Quiring

Seminarbausteine:

1) HACCP: Strukturieren, implementieren, optimieren

- Begriffe, Verantwortlichkeiten, Systemanforderungen
- Anforderungen der Standards in der Agrar- & Foodbranche in Sachen HACCP
- HACCP-Schritte in der Anwendung und Umsetzung
- Übungen aus der Praxis

2) HACCP-Teamleiter und -Moderator

Sprachfähigkeit entwickeln - Teamdynamik beherrschen - Konflikte meistern

- Motive, Motivation, Persönlichkeit im HACCP-Team (epp®)
 - Wer sind wir im Team? Was motiviert uns?
 - Wie erhalten wir unsere Leistungsfähigkeit im HACCP-Team?
- Sprach-/ Kommunikations-, Konflikt-, Team-Fähigkeit
- Fallbeispiele und Übungen auf Basis epp®-emotional performance profile

Ihr Nutzen:

Nach dem 2-tägigen Präsenz-Seminar werden Sie Fähigkeiten und Fertigkeiten entwickelt haben, um

- ein HACCP-System zu installieren, zu betreuen und laufend zu optimieren
 - auf Basis der relevanten EU-Leitfäden und Standards in der Agrar- und Ernährungsbranche
 - unter besonderer Berücksichtigung ihrer Gefahren
 - in Verbindung mit der Risikobewertung
- ein HACCP-Team zu steuern, zu motivieren und zu moderieren – unter Berücksichtigung der individuellen Anforderungen der Team-Mitglieder