

Lernwerkstatt

Seminar Programm 2020

Qualitätssicherheit & Managementsysteme



UNSER ANGEBOT

Inhaltsverzeichnis

QM-Beauftragter & Interner Auditor mit Zertifizierung	3
HACCP Systeme entwickeln, umsetzen, optimieren	4
Gut vorbereitet zum Audit im Futtermittel Handel & Lagerung	5
Hygiene Schulung Kraftfahrer im Futtermitteltransport	6
GMP Treff Austria	7
GMP Trucker Treff Rostock	8
Geschäftsbedingungen	9

Am Ball bleiben durch gut ausgebildete Fachkräfte, sichert allen Beteiligten der Lebens- & Futtermittel Wirtschaft die Wettbewerbsfähigkeit. Aus der Beratungspraxis & dem Auditalltag sowie den aktuellen Entwicklungen der jeweiligen Management-Systeme entstehen die Schwerpunkte unseres Trainings- & Qualifizierungsprogrammes für die Lebens- & Futtermittelsicherheit. (ISO 22000; HACCP; FSSC 22000; QS; IFS; GMP+ FSA; AMA Pastus+)

Neben den **gesetzlich vorgeschriebenen Unterweisungen** zu Hygiene Anforderungen, bieten wir **Workshops, Seminarreihen & Updates zu ausgewählten Themen** der Lebens- & Futtermittel Branche.

Ein Partner von



QM-Beauftragter & Interner Auditor mit Zertifizierung

TERMINE & ORGANISATION

Termin:
27.1.-30.1.2020

Ort:
Rostock Warnemünde

Investition:
Seminar:
2.480,--
Zertifizierungsprüfung:
370,--

AUSBILDUNG MIT KOMBINATIONS-ZERTIFIZIERUNG ZUM QMB & IA

Kunden- und Zertifizierungs-Forderungen veranlassen Betriebe immer mehr, verschiedene Branchen-Normen in einem integrierten Management System zu erfassen. Die Basis bildet die Norm ISO 9001:2015.

Für die Arbeit von QM-Beauftragten und internen Auditoren wird es zunehmend herausfordernder, verschiedene Vorgaben zu erfüllen und gleichzeitig auf eine möglichst schlanke, Praxis taugliche Struktur zu achten.

Für Wen?

Qualitätsbeauftragte, interne Auditoren sowie Mitarbeitern von QM, die für den praxistauglichen Aufbau, die Dokumentation und Umsetzung ihres (integrierten) QM-Systems verantwortlich sind.

Worum es geht:

- Grundsätze der Basis Norm ISO 9001:2015, Interpretation der Forderungen der Normkapitel und betriebsgerechtes, praxisorientiertes Übersetzen der Kapitelanforderungen,
- Gestalten von Prozesslandschaften,
- (externe) Bereitstellung von Produkten und Dienstleistungen,
- Anforderungen an die Dokumentation und Optimieren des eigenen QM-Systems.
- Planen und Durchführen interner Audits
- ...und viele weitere Inhalte - Genaues gerne auf Anfrage

Ihr Nutzen:

Dieser Intensiv-Workshop wird in Partnerschaft mit DEKRA Certification durchgeführt. Sie haben am Ende des Workshops die Möglichkeit die Prüfung zum QMB sowie Internen Auditor in einer Kombinations-Zertifizierung abzulegen. Im Workshop vermitteln wir Ihnen das aktuelle, praktische Fachwissen, das Sie dazu brauchen.

Ein Partner von



HACCP Systeme entwickeln, umsetzen, optimieren

TERMINE & ORGANISATION

Termine:

Inhouse
sowie unter **Aktuelles**
auf unserer Website

Dauer:

1,5 Tage

Investition:

€ 920,--

Trainerin:

Dr. Beatrice Pacher

EIN FUNKTIONIERENDES HACCP SYSTEM IST GESETZLICHE FORDERUNG FÜR JEDEN UNTERNEHMER DER LEBENS- & FUTTERMITTELKETTE

Die praxisnahe Umsetzung und ständige Optimierung des betrieblichen HACCP Konzepts schreibt nicht nur die vorbeugenden Lenkungsmaßnahmen von Lebens- und Futtermitteln vor. Darüber hinaus ist es eine wichtige Grundlage für die strategische Steuerung des gesamten QM-Systems im Unternehmen. Das Seminar vermittelt Grundlagen und Methoden eines wirksamen HACCP Konzepts.

Für Wen?

Qualitätsbeauftragte sowie Fachkräfte der Lebens- und Futtermittelwirtschaft, Unternehmer, Mitglieder oder Leiter eines HACCP-Teams oder einer Lebensmittelsicherheitsgruppe.

Beispiele aus dem Inhalt:

- HACCP Grundlagen nach dem Codex Alimentarius bzw. Anforderungen des Gesetzgebers sowie diverser Lebens- & Futtermittelstandards,
- Aufbau eines HACCP Konzeptes in 7 Schritten,
- Die Arbeit des HACCP Teams
- Erstellen von Gefahrenanalysen - Methoden & Vorgehensweisen

Wir konzipieren gerne eine spezifische Inhouse Schulung für Ihr Unternehmen, auf Basis des eigenen HACCP Konzeptes. Auf Wunsch begleiten wir auch ein Reflexionsprojekt Ihrer Gefahrenanalyse mit begleitenden Schulungsthemen.

Ihr Nutzen:

Sie erhalten die theoretischen und rechtlichen Grundlagen, können Methoden zur HACCP Analyse anwenden sowie ein wirksames Lebens- bzw. Futtermittel-Sicherheitssystem umsetzen. Sie können Ihr bestehendes System kritisch prüfen. Sie erwerben einen sicheren Umgang mit der Bewertung von Risiken und dem Ableiten von Vorbeuge- bzw. Kontrollmaßnahmen.



QUALITÄT, MANAGEMENT & SYSTEME

Gut vorbereitet zum Audit im Futtermittel Handel & Lagerung

TERMINE & ORGANISATION

Termine:

Inhouse
sowie unter **Aktuelles**
auf unserer Website

Zeiten:

9:00 - 17:00 Uhr

Ort:

auf Anfrage

Investition:

€ 990,-- exkl. Ust

Trainerin:

Dr. Beatrice Pacher

DIESER ZWEITEILIGE WORKSHOP IST SPEZIFISCH DARAUF AUSGERICHTET, DASS SIE FÜR ERFASSUNG, DIE LAGERUNG UND DEN HANDEL VON FUTTERMITTELN EIN REGELKONFORMES SICHERHEITSSYSTEM EINRICHTEN KÖNNEN.

Im ersten Teil erfahren Sie die Grundlagen der Futtermittel Standards GMP B3 FSA, QS oder AMAPastus+, um die Anforderungen an Ihr Futtermittel-System zu ermitteln und auf Ihre Betriebs-Gegebenheiten zu übersetzen. Nach einer Praxisphase in Ihrem Betrieb werden im zweiten Teil Erfahrungen aus dem Betriebsalltag diskutiert, bewertet und individuelle betriebliche Maßnahmen abgeleitet, damit Sie sicher durch das Audit kommen.

Für Wen?

Führungskräfte, Qualitätsbeauftragte sowie Mitarbeiter die für den Aufbau, die Implementierung und die Pflege des Futtermittel-Sicherheitssystems verantwortlich sind.

Worum es geht:

- Übersicht des Futtermittelrechtes und der Lieferkette
- Allgemeine Grundbedingungen und Aufbau der Dokumentation
- Integration in andere QM-Standards (z.B. ISO 9001)
- Besonderheiten & Pflichten für den Handel mit Futtermitteln
- Anforderungen & Pflichten für Erfassung & Lagerung
- HACCP- & Gefahrenanalyse
- Torwächter Regelungen sowie Analyse Programme
- Internes Audit

Ihr Nutzen:

Sie kennen die gesetzlichen Bestimmungen sowie verschiedene Standardgeber der Futtermittelwirtschaft. Sie wissen in welches System Sie mit Ihrem Zertifikat liefern dürfen. Sie sind in der Lage, Regel konforme Programme für Ihr Rohstoff Management zu ermitteln, Ihre Betriebshygiene und die Rückverfolgbarkeit zu planen, zu implementieren und zu optimieren. Sie können auf Basis eines internen Audits Ihr System bewerten, Maßnahmen ableiten und umsetzen.

Hygiene Schulung Kraftfahrer im Futtermitteltransport

TERMINE & ORGANISATION

Termine:
Inhouse
sowie unter **Aktuelles**
auf unserer Website

Ort:
auf Anfrage

Investition:
€ 110,-- exkl. Ust

Trainerin:
Dr. Beatrice Pacher

GESETZLICH VORGESCHRIEBENE UNTERWEISUNG FÜR DIE SICHERE TRANSPORTABWICKLUNG.

Die Kompaktschulung vermittelt Grundlagen der Hygiene und die praktische Anwendung von Vorgaben im Futtermitteltransport.

Für Wen?

Mitarbeiter, die für die praktische Transport Abwicklung von Futtermitteln zuständig sind, Kraftfahrer, Disponenten, Mitarbeiter der Be- und Entladung.

Worum es geht:

- Grundlagen der Futtermittel Hygiene aus Sicht des Transports
- IDTF Datenbank
- Reinigung & Desinfektion unterschiedlicher Frachträumen (Tank, Silo, Kipper, Schubboden)
- Führen von Aufzeichnungen
- Ladungssicherheit
- Entladungspraxis beim Endverbraucher (z.B Landwirt, Futtermittelwerk)
- Themen der Personalhygiene

Ihr Nutzen:

Sie kennen die Grundlagen der Hygiene-Anforderungen im Futtermittel Transport, verstehen die Gefahren, die beim Transport entstehen können und wissen, wie sie eigenverantwortlich für die Ladungssicherheit sorgen. Sie können sicher Reinigungs- und Desinfektions-Anforderungen anhand der IDTF Datenbank bewerten und durchführen sowie korrekte Aufzeichnungen ihrer Ladungsreihenfolge sicherstellen.

GMP Treff Austria

TERMINE & ORGANISATION

Termin:
20.03.2020

Ort:
Maria Taferl

Trainerin:
Dr. Beatrice Pacher

JÄHRLICHE INFO- & NETZWERKVERANSTALTUNG FÜR UNTERNEHMEN DER FUTTERMITTELKETTE DIE NACH BRANCHENSTANDARD GMP FSA, AMA PASTUS+ UND/ODER QS ZERTIFIZIERT SIND.

Neues aus den Standards erfahren, aktuelle Entwicklungen besprechen, sein Wissen auf den letzten Stand bringen, Netzwerken und Erfahrungen austauschen, das ist das Ziel der mittlerweile zur Tradition gewordenen Veranstaltung.

Für wen?

Qualitätsbeauftragte, Führungskräfte, sowie alle Mitarbeiter die dafür verantwortlich sind, dass die Branchenstandards für Futtermittel GMP FSA, AMA Pastus+ oder QS, praxistauglich und korrekt implementiert und weiterentwickelt werden.

Worum es geht:

- Änderungen und Neues aus dem GMP FSA Standards und den relevanten Anhängen
- Tagesaktuelle Themen und Entwicklungen
- Beispiele aus der Auditpraxis und häufige Fragen aus dem Beratungs- und Auditalltag
- Jährlich wechselndes Fokus Thema mit Hinweisen für die Praxis
- Diskussion & Fragerunden

Ihr Nutzen:

Sie bringen Ihr Wissen auf den neuesten Stand, erfahren Aktuelles sowie Entwicklungen aus erster Hand, diskutieren Fragen aus der Praxis und erhalten Hinweise und Tipps für Ihr eigenes Geschäft. Sie erhalten den jährlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis.



QUALITÄT, MANAGEMENT & SYSTEME

GMP Trucker Treff Rostock

TERMINE & ORGANISATION

Termin:
18.03.2020

Ort:
Rostock-Warnemünde

Trainerin:
Dr. Beatrice Pacher

TRADITIONELLE, JÄHRLICHE INFORMATIONSVERANSTALTUNG ZUR FUTTERMITTELSICHERHEIT FÜR TRANSPORTEURE, SPEDITEURE UND BEFRACHTER IM STRASSEN- SCHIENEN- UND SCHIFFSTRANSPORT.

Aktuelles und Neues aus dem Bereich Futtermitteltransport erfahren, sein Wissen auf den letzten Stand bringen, Netzwerken und sich austauschen, das ist das Ziel der mittlerweile zur Tradition gewordenen Veranstaltung.

Für wen?

Qualitätsbeauftragte, Führungskräfte, Disponenten sowie alle Mitarbeiter im Straßen- Schienen und Schiffstransport, die nach GMP FSA B4 oder gleichwertigem Branchenstandard zertifiziert sind oder sich zertifizieren lassen möchten.

Worum es geht:

- Änderungen und Neues aus dem GMP FSA Standard B4 und den relevanten Anhängen
- Tagesaktuelle Themen im Futtermitteltransport und verschiedenen Branchen Standards
- Beispiele aus der Auditpraxis und häufige Fragen aus dem Beratungsalltag
- Jährlich wechselndes Fokus Thema mit Hinweisen für die Praxis
- Diskussion & Fragerunden

Ihr Nutzen:

Sie bringen Ihr Wissen auf den neuesten Stand, erfahren Aktuelles sowie Entwicklungen aus erster Hand, diskutieren Fragen aus der Praxis und erhalten Hinweise und Tipps für Ihr eigenes Geschäft. Sie erhalten den jährlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis.

Das Kleingedruckte

Allgemeines

Frühzeitiges Anmelden sichert das Zustandekommen der Seminare und erleichtert die Organisation. Die Teilnehmer- und Teilnehmerinnenzahl ist begrenzt. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

Kontakt/Anmeldung

Ihre Anmeldung können Sie über Mail (Kontaktdaten bitte beim jeweiligen Seminar entnehmen), oder telefonisch verbindlich vornehmen.

Rücktritt

Ihre Buchung kann bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei storniert werden. Danach fallen 50% des Teilnehmerbetrages an. Bei Nichterscheinen zum Seminar ist der gesamte Betrag zu entrichten. Selbstverständlich können Sie eine Ersatzperson benennen.

Absage durch uns

Bei ungenügender Teilnehmeranzahl behalten wir uns als Veranstalter vor, kurzfristig – spätestens sieben Werktage vor Beginn – Seminare abzusagen. Kosten, die durch die Absage entstehen, werden durch den Veranstalter nicht ersetzt. Eine Umbuchung auf eine nächste oder andere Veranstaltung ist möglich. Bei Nichtinanspruchnahme werden bereits geleistete Zahlungen rückerstattet. Ein weitergehender Schadensersatzanspruch ist ausgeschlossen.

Veranstaltungsorte und Veranstaltungszeiten

Den jeweiligen Veranstaltungsort und die Veranstaltungszeiten finden Sie auf dem Infoblatt zur Veranstaltung, das Sie mit der Anmeldebestätigung zugesendet bekommen. An den Veranstaltungsorten stehen in der Regel Zimmer zur Verfügung. Die Hotelbuchung nehmen Sie selbst vor.

Teilnehmerunterlagen

Die Teilnehmerunterlagen erhalten Sie bei Beginn der Veranstaltung. Falls die Teilnehmerunterlagen elektronisch zur Verfügung gestellt werden, informieren wir Sie zeitgerecht im Rahmen der Kursvorbereitung.

Teilnehmerbeitrag & Rechnung

Bei mehrtägigen Seminaren, die in Hotels durchgeführt werden, beinhaltet der Seminarbeitrag die Kosten für die Veranstaltung, die Unterlagen, Pausenerfrischungen und Snacks sowie Mittagessen ohne Getränke. Unterkunft und eventuell anfallende Parkgebühren sind nicht inkludiert. 2 Wochen vor Seminarbeginn erhalten Sie die Rechnung.

KONTAKT / ANMELDUNG:

BEATRICE PACHER

E-mail: b.pacher@stepin.at

Tel: +43 (0) 664 18 18 955

WALTRAUD SCHACHNER

E-mail: w.schachner@stepin.at

Tel: +43 (0) 699 10 18 18 18

VERANSTALTUNGSORTE:

PRAXIS RODAUN & Firmensitz

Ketzergasse 439-443/21

1230 Wien

HOTEL WARNEMÜNDERHOF

Stolteraer Weg 8

D-18119 Rostock-Warnemünde

HOTEL SCHACHNER

A-3672 Maria Taferl

PRAXIS AUGARTEN

Obere Augarten Strasse 8/13

1020 Wien



STEPIN OG

Ketzergasse 439-443/21

A-1230 Wien

UID Nr.: ATU 48820600, FN 178503f, DVR: 1077759