

Kosten reduzieren, compliant bleiben

Wertanalyse in der Qualitätssicherung

10. November 2026 | Online Nr. 4137

3. März 2027 | Online Nr. 4159

Weniger Budget. Gleiche Verantwortung.

Die Vorgabe ist klar: Kosten reduzieren. Doch während Budgets gekürzt und Ressourcen knapper werden, bleiben die Anforderungen an die Qualitätssicherung unverändert hoch. Doch welche Prüfungen, Analysen und Kontrollmaßnahmen sind tatsächlich notwendig? Wo liegen die Grenzen einer sinnvollen Reduzierung- und ab wann werden Einsparungen zum Risiko für Unternehmen und Lebensmittelsicherheit?

In diesem Seminar lernen Sie, den tatsächlichen Bedarf Ihrer Qualitätssicherung systematisch zu ermitteln und bestehende Prozesse kritisch zu hinterfragen. Erfahren Sie anhand eines strukturierten Stufenplans, wie Sie Prüfpläne risikobasiert optimieren, Analytikdaten und Reklamationsstatistiken gezielt nutzen und Einsparpotenziale bei Zeitaufwand, Analyse- und Laborleistungen erschließen, ohne die Lebensmittelsicherheit oder Ihre Auditfähigkeit zu gefährden.

Nach diesem Seminar...

- ✓ erkennen Sie Über-Compliance und richten Ihre QS konsequent am tatsächlichen Bedarf aus.
- ✓ nutzen Sie Analytikdaten und Reklamationsstatistiken gezielt zur Prüfplanoptimierung.
- ✓ reduzieren Sie Kosten in der QS systematisch und risikobewusst.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement und Labor der Lebensmittelindustrie, die in Ihrer QS Kosteneinsparungen realisieren und Ressourcen effizienter einsetzen müssen, ohne Lebensmittelsicherheit, Compliance und Auditfähigkeit zu gefährden.

Mit der Expertise von:

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologie und war über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Veranstaltungspreis

Ab € 845,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Rahmenbedingungen berücksichtigen – Was ist und bleibt Pflicht für die QS?

- Relevante gesetzliche Regelungen
- Lebensmittelstandards und Kundenanforderungen
- Innerbetriebliche Anforderungen

Der Ist-Zustand – Bedarf und Aufwand kritisch hinterfragen

- Notwendiger Prüfaufwand bei Rohstoffen, Lieferanten und Fertigprodukten
- Einsatz von Personal, Analysen und Material wirtschaftlich bewerten

Dynamische Prüfplangestaltung – der zentrale Hebel

- Analytikdaten und Reklamationsstatistik systematisch nutzen
- Prüfparameter, Umfänge und Frequenzen risikobasiert anpassen
- Grenzen der Reduzierung erkennen und kritische Bereiche absichern

Die Schritte zur Wertanalyse in der QS

- Ergebnis als Ausgangspunkt: Verwendungsentscheidungen
- Prozesse effizienter gestalten: In-Prozess-Kontrollen, Datenauswertung, KI-gestützte Ansätze
- Organisation optimieren: Delegation, Personal, Aufgabenverteilung
- Kostenstruktur überprüfen: bswp. Betriebliches Labor vs. Extern

Minimalbedarf festlegen – Wirtschaftlichkeit berechnen

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

