Akademie Fresenius-Seminar

IFS Broker Version 3.2

Wie Sie als Händler von Lebensmitteln ein erfolgreiches QM-System etablieren

2. März 2027 | Online Nr. 4158

QM-System für Händler von Lebensmitteln nach IFS Broker V 3.2

Broker, Agenten und Importeure gelten in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion als wichtigster Mittler zwischen Produzenten und Einzelhändlern. Es wird von ihnen erwartet, dass sie die Produktanforderungen des Kunden klar an die Hersteller und Erzeuger kommunizieren und diese gewährleisten können.

In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie als IFS Broker- zertifizierter Händler Ihr QM-System richtig aufbauen, indem Sie einen zuverlässigen Prozess zur Auswahl Ihrer Lieferanten nachweisen und eine hohe Produktqualität sicherstellen, die den Kundenanforderungen entspricht. Alles vor dem Hintergrund der gültigen Version 3.2 des Standards, sowie dem EU-HACCP-Leitfaden (2022/C355/01).

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie alle relevanten Anforderungen des IFS Broker an Ihr QM-System.
- ☑ wissen Sie, wie Sie Ihre Lieferanten noch besser auswählen, beurteilen und auditieren können.
- ☑ kennen Sie Strategien zur Produktanalyse und zum Krisenmanagement, um die Zufriedenheit Ihrer Kunden zu optimieren.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte, sowie Mitarbeitende aus dem QM von Unternehmen, die in erster Linie Handelsaktivitäten betreiben. Außerdem für Zwischenhändler, Handelsagenturen oder Importeure von Lebensmitteln, Getränken, HPC-Produkten oder Verpackungen, die bereits nach IFS Broker zertifiziert sind oder sich zertifizieren lassen wollen.

Mit der Expertise von:

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologe 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

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Was fordert der **IFS Broker 3.2?**

Ein einfaches HACCP-System nach dem EU HACCP-Leitfaden (2022/C355/01)
- Risikoanalyse inklusive Food Fraud und Food Defense

Spezifikationen und Konformitäten
- Was gehört alles in eine Spezifikation?
- Verpackungen: Konformitätserklärungen und Migration

Lieferantenauswahl und Qualifizierung
- Lieferanten bewerten und klassifizieren
- Lieferantenfreigabeprozess

Lieferantenaudits
- 8 Schritte bis zum Audit
- Lieferkettengesetz
- Besonderheiten bei internationalen Audits

Produktanalysen
- GMO, Allergene und die wichtigsten Kontaminanten
- Auswahl der Dienstleister

Krisenmanagement
- Prozess für Reklamationen, Produktrücknahmen, Produktrückrufe
- Rückverfolgungssysteme

Korrekturmaßnahmen
- Interne Audits
- PDCA-Zyklus

Zusammenfassung der 8 wichtigsten Punkte
für Ihr QM-System

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © hoangpts – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier