In der Pandemie und auch weiterhin zugunsten von Zeitersparnis, Komfort, Kostenreduktion und Umweltschutz bieten wir Ihnen unsere Fortbildungsveranstaltungen online an.

Präsenzseminare können Sie zu gegebener Zeit selbstverständlich ebenfalls wieder von uns erwarten!

Unsere Themen sind Ihre Themen:

- Food Safety / Lebensmittelsicherheit
- Food Defense / Lebensmittelschutz
- Food Fraud / Lebensmittelbetrug
- Food Safety Culture / Lebensmittelsicherheitskultur
- HACCP/TACCP/VACCP
- Zertifizierungsstandards
- Qualitätsmanagement
- Betriebliches Gesundheitsmanagement

CONSUMER
PROTECTION
MANAGEMENT

Ein Gemeinschaftsprojekt der Unternehmensberatungen BenBuhlmann und Consumer Protection Management

© Ben Buhlmann
Hollerbusch 6
22880 Wedel
Telefon: +49 172 4393315
Email: ben@benbuhlmann.de
Umsatzsteueridentnummer DE318612880
[Vertragspartner und Rechnungssteller]

© Dr. Andrea Dreusch
Grünwettersbacher Str. 12
76228 Karlsruhe
Telefon: +49 171 4948842
Email: ab.dreusch@cp-management.de
Umsatzsteueridentnummer DE303628497

benbuhlmann.de

CONSUMER
PROTECTION
MANAGEMENT

ONLINE SEMINAR

Halbtags

Lebensmittelsicherheitskultur

Food Safety Culture

Was Lebensmittelsicherheit mit Unternehmenskultur zu tun hat und wie Sie Ihre Wertschöpfung steigern

benbuhlmann.de

SEMINAR Lebensmittelsicherheitskultur

08:50 h ONLINE-Check-in
09:00 h Vorstellungsrunde

09:30 h **WAS** ist FOOD SAFETY CULTURE?
10:00 h **WELCHE** Werte braucht FSC?
10:30 h **WER** fordert FSC?

11:30 h Frischen Kaffee holen!

11:45 h **WIE** baue ich die FSC auf?
12:30 h **WOMIT** messe ich die FSC?

13:00 h ENDE

Das Seminar Lebensmittelsicherheitskultur informiert Sie kurz und präzise über Thema, Inhalte, Forderungen und Umsetzung.
In den beiden Workshops erarbeiten Sie gemeinsam mit einem Trainer/einer Trainerin benötigte Nachweisdokumente anhand von Beispielen oder alternativ einen Fragebogen zur Bewertung der Effektivität und Effizienz Ihrer Kultur.
Ihre Trainer stehen Ihnen für Ihre speziellen Fragen zur Verfügung.

CONSUMER
PROTECTION
MANAGEMENT

Seminargebühr: 329,00 € zuzüglich MwSt.
(Öffentliche Stellen und Lebensmittelüberwachung fragen bitte nach dem entsprechenden Satz!)
Seminarunterlagen sind als PDF-Download enthalten.
Anmeldung per Mail oder online unter www.lebensmittelsicherheitskultur.de

HIERMIT MELDE ICH MICH VERBINDLICH AN
zum Seminar Lebensmittelsicherheitskultur

MEIN TERMIN _____

TITEL_____

NAME _____

VORNAME _____

UNTERNEHMEN _____

FUNKTION _____

ADRESSE_____

_____

TELEFON_____

MAIL_____

DATUM_____

UNTERSCHRIFT_____

Bitte beachten Sie unsere Stornobedingungen unter www.lebensmittelsicherheitskultur.de und die ONLINE-Anmeldemöglichkeiten.

benbuhlmann.de

CONSUMER
PROTECTION
MANAGEMENT

Ihre Trainer:

BEN BUHLMANN
Consultant, Trainer und interner Auditor für QM und Food Safety; Experte für Risikomanagement und HACCP seit 1995

DR. ANDREA DREUSCH
Consultant, Trainerin und Auditorin für QM und Food Safety; Expertin für Hygiene seit 1996; psychologischer Coach und SCRUM-Master

Teilnehmer*innen:

Unternehmensleiter*innen
Qualitätsmanager*innen
Lebensmittelüberwachung
Auditor*innen

Termine:

(1) 13.04.2021
(2) 04.05.2021

Wir bieten auch Ganztagsseminare mit Workshopteil von 09:00 h – 16:30 h (Seminargebühr 565,00 € + MwSt.)
Termine hierfür: 29.04.2021 / 18.05.2021 (siehe gesonderter Flyer)

benbuhlmann.de