



Management Review

bewährte Ansätze aus der Praxis für ein belastbares, wirksames und prüfsicheres System in der Lebensmittelsicherheit

Notwendigkeit für strategischen Überprüfung und kontinuierlichen Verbesserung des QM-Systems Schulung von der Praxis für die Praxis: Fehlervermeiden - keine reine Formsache

Ein effektives Management Review ist das Steuerungs- und Kontrollinstrument der Geschäftsführung für die Lebensmittelsicherheit. Die Norm fordert die oberste Leitung dazu auf, das vorhandene QM-System in geplanten Abständen zu überprüfen. Das betrifft vor allem die Eignung, Angemessenheit, Wirksamkeit und strategische Ausrichtung des Systems.

Typische Fehler in der Praxis umfassen die rein formelle Abwicklung (Papiertiger), mangelnde Integration der neuen „Food Safety Culture“ (Sicherheitskultur) sowie das Übersehen von Kennzahlen aus dem HACCP-System.

- Fehlende strategische Relevanz: Review wird als lästige Pflichtübung betrachtet, anstatt es als datengestütztes Steuerungsinstrument für Unternehmensentscheidungen zu nutzen.
- Unzureichende Kennzahlen: Fehlende oder ungenügende Auswertung von Abweichungen, Reklamationen, Ergebnissen aus HACCP-Kontrollpunkten und Audit-Ergebnissen.
- Isolierte Betrachtung: Mangelnde Einbindung der Lebensmittelsicherheitskultur (Food Safety Culture) in die alltägliche Praxis und die jährliche Zielsetzung
- Reine Dokumentenprüfung: Die oberste Leitung bewertet das System nicht selbst, sondern unterschreibt nur vorgefertigte Berichte, ohne die zugrundeliegenden Entwicklungen zu hinterfragen.

Die Vermeidung dieser Fehler und eine praxisnahe normgerechte Umsetzung stehen im Mittelpunkt dieser Schulungen und werden an Fallbeispielen erläutert.

Programm:

Einführung, in die Thematik: Begriffsbestimmungen, rechtliche Grundlagen, Normen und Regelwerke

Fallbeispiele

Warum diese Schulung sinnvoll ist: Managementbewertung weg von einer reinen Dokumentationspflicht hin zu einem messbaren und nutzenstiftenden Prozess zu führen. Die oberste Leitung und das Qualitätsmanagement (QM) lernen dabei:

- Wie man den Status von Maßnahmen aus vorherigen Bewertungen korrekt prüft.
- Die strukturierte Vorbereitung von Management-Input (Prozessleistung, Nichtkonformitäten, Ressourcenangemessenheit).

Die Definition von gezielten Verbesserungen, Investitionen und Anpassungen der Unternehmenspolitik.

Unser Referent Herr Prof. Wilfried Henning erläutert Ihnen diese Punkte praxisnah aus seinen Erfahrungen bei Audits in zahlreichen Lebensmittelbetrieben. Nutzen Sie dieses praktische Wissen, auch auf Ihre Probleme anzuwenden. Vermeiden Sie somit Fehler, die andere gemacht haben.

Referent, Prof. Wilfried Henning, kennt durch seine langjährige Tätigkeit als Auditor bei der Kontrolle zahlreicher Lebensmittelunternehmen in der Praxis sehr gut aus, und kann Ihnen die benannten Probleme mit Fallbeispielen belegen.

Datum	Ort	Typ	Info
07.10.2026	MS Teams	Online	

360,00 € (zzgl. MwSt.) pro Veranstaltung / Teilnehmer

20 Euro Frühbucherrabatt bis **42 Tage** vor Seminarbeginn
Ab dem zweiten Teilnehmer gewähren wir einen Rabatt von **4 %**, ab dem dritten Teilnehmer von **10 %**

Zielgruppe: Management Review ist Chef-Sache Personen für die Zuarbeitung: Oberste Leitung / Geschäftsführung:
Managementbeauftragter / QMB: Leitung Produktion / Betriebsleiter, HACCP-Teamleiter / Hygienebeauftragter, Verantwortliche Einkauf / Qualitätssicherung

