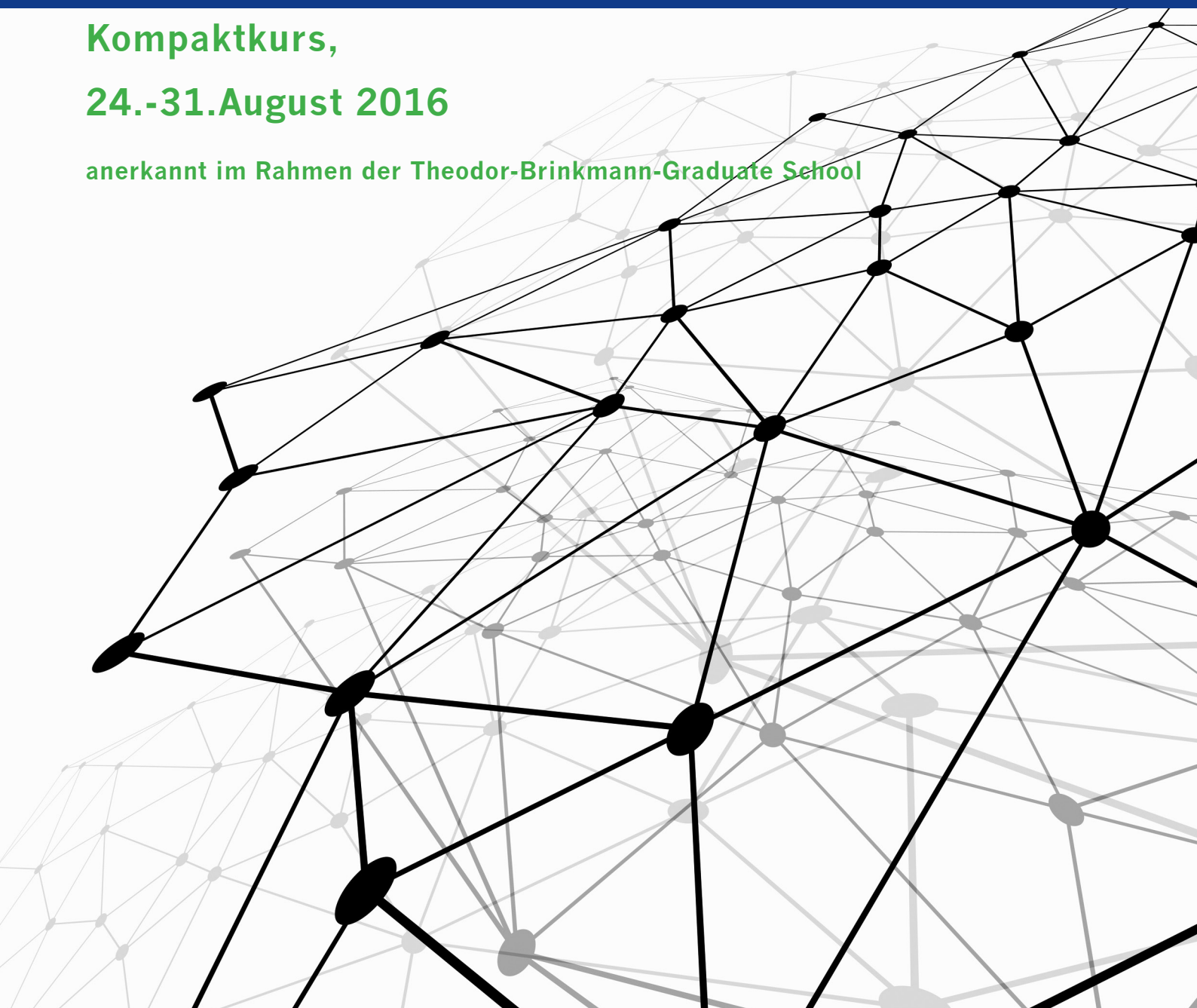


SUMMERSCHOOL

FOOD CHAIN MANAGER

Kompaktkurs,
24.-31.August 2016

anerkannt im Rahmen der Theodor-Brinkmann-Graduate School



VORWORT

Dem wachsenden Bedarf an studienbegleitender und beruflicher Weiterbildung gerecht zu werden und den Wissenstransfer aus der Forschung in die Praxis noch intensiver zu fördern – das ist das Ziel des Veranstaltungsprogramms in diesem Sommer. Es handelt sich um eine Summerschool, die im International FoodNet-Center der Universität Bonn in Kooperation mit der Europäischen Bildungsgenossenschaft EQAsce durchgeführt wird.

Auf unserer Gemeinschaftsveranstaltung bieten wir NachwuchswissenschaftlerInnen sowie Fach- und Führungskräften aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft wissenschaftlich fundiertes, topaktuelles Know-how gepaart mit konkretem Anwendungsbezug in regionalen oder internationalen Wertschöpfungsketten für Lebensmittel und Futtermittel.

Die Teilnehmer lernen die Vorteile aufeinander abgestimmter Qualitäts-, Umwelt-, Risiko- und Gesundheitsmanagementsysteme in Zulieferketten zum Lebensmitteleinzelhandel, zur Gastronomie und zu Großabnehmern kennen. Sie erfahren, wie sich Einführungszeiten und -kosten sowie Dokumentationsaufwand reduzieren, Rechtssicherheit erhöhen und Mitarbeiterqualifikation und -motivation verbessern lassen.

Wir zeigen an Referenzprozessen und Best-Practice-Beispielen wie unternehmensübergreifende Kommunikation effizient etabliert werden kann. Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, aktuelle Aufgabenstellungen zum Thema Food Chain Management aus ihren Unternehmen und Organisationen einzubringen. Mit einem Wissenstest am Ende weisen Sie ihre erfolgreiche Teilnahme nach.

Die Veranstaltung eignet sich zur Erlangung des Personenzertifikats EQA-Food Chain Manager. Voraussetzung hierzu sind die Zertifikate der EQA, der DGQ oder der EOQ Quality System Manager Junior oder weitere Qualifikationsnachweise im Qualitäts-, Risiko und Gesundheitsmanagement.

Mit dem Intensivangebot sollen Sie in die Lage versetzt werden, geeignete Qualitätsmanagementmethoden in ihre tägliche Arbeit zu integrieren und Verbesserungspotentiale in der Zusammenarbeit mit Kunden und Lieferanten zum mutualen Nutzen erfolgreich auszuschöpfen.

LEHRINHALTE

Modul „Präventive QM-Methoden und Organisationsentwicklung“

QMO

Im Modul QMO werden Fähigkeiten und Fertigkeiten in Richtung eines umfassenden Food Chain Management Verständnisses weiterentwickelt und Vorgehensweisen in interdisziplinären Teams erörtert.

Fragen werden geklärt wie:

- Warum ist Präventives Qualitätsmanagement notwendig?
- Wie kann der Nutzen gemeinsamer Investitionen in und für die Kette gemessen werden?
- Wann und wie startet ein Public-Private Partnership Projekt zur Erfüllung von Kundenwünschen?
- Welche Standards und Leitlinien helfen bei der Orientierung?
- Welche Methoden der Teamarbeit können angewendet werden und haben sich bewährt?
- Wie kann eine überbetriebliche FMEA nachhaltig im Qualitätsmanagement einer Kette verankert werden?

Modul „Integrierte Managementsysteme, Strategie und Entscheidungsfindung“

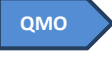
IMOE

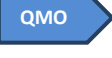
Im Modul IMOE wird gezeigt, wie gemeinsame Qualitätsziele in der Kette hinsichtlich Innovationsfähigkeit und Nachhaltigkeit aufeinander abgestimmt und ausgerichtet, Qualitätsprozesse gestaltet, Verantwortungen festgelegt und die Umsetzung koordiniert werden können.

Fragen werden geklärt wie:

- Welche Anforderungen und Kundenwünsche werden an eine fehlerfreie, umwelt- und standortgerechte Erzeugung von Lebensmitteln gestellt?
- Wie lassen sich Leistungen mit fähigen, robusten Prozessen umsetzen?
- Wie kann die gewünschte Umsetzung gemessen, bewertet, angepasst und kontinuierlich verbessert werden?
- Wie erzielt man Vertrauen zwischen Kunden und Lieferanten in einer internationalen Zulieferkette?
- Welcher Mehrwert für Endkunden und Kettenakteure kann durch mehr Kommunikation erreicht werden?
- Wie werden sich Standards und Normen zukünftig weiterentwickeln?
- Welchen Einfluss hat dies auf die Auditierungs- und Zertifizierungssysteme?

ZEITPLAN DER VERANSTALTUNG

Mittwoch, 24.08.2016			
Uhrzeit	Lehrinhalt	Dozent	Modul
09:00 - 12:15	Einführung in die Veranstaltung Risikoorientiertes Denken in Wertschöpfungsketten 	Prof. Dr. Brigitte Petersen, Dr. Angela Weydringer	
12:15 - 13:15	Mittagspause 		
13:15 - 17:00	Einführung in die Teamarbeit Kundenwünsche und Strategien des Lebensmitteleinzelhandels Kundenzufriedenheitsmessungen 	Prof. Dr. Brigitte Petersen, Dr. Angela Weydringer	 

Donnerstag, 25.08.2016			
Uhrzeit	Lehrinhalt	Dozent	Modul
09:00 - 10:30	Vertrauensbildende Maßnahmen zwischen Zulieferketten und Verarbeitungs- sowie Handelspartnern 	Dr. Simone Fritzen	 
10:45 - 12:30	Organisationsentwicklung in unterschiedlichen regionalen und internationalen Wertschöpfungsketten (Teil I) 	Dr. Angela Weydringer	
12:30 - 13:15	Mittagspause 		
13:15 - 16:30	Organisationsentwicklung in unterschiedlichen regionalen und internationalen Wertschöpfungsketten (Teil II) 	Dr. Sebastian Jarzebowski	

ZEITPLAN DER VERANSTALTUNG

Freitag, 26.08.2016			
Uhrzeit	Lehrinhalt	Dozent	Modul
09:00 - 12:15	Standards und Normenwandel von Auditierung und Zertifizierung	Dr. Susanne Lehnert	IMOE 
12:15 - 13:15	Mittagspause 		
13:15 - 16:30	Prognosen und Entscheidungshilfen - Intelligente Verpackungen und überbetriebliches Kühlkettenmanagement 	Dr. Judith Kreyenschmidt	IMOE 

Montag, 29.08.2016			
Uhrzeit	Lehrinhalt	Dozent	Modul
09:00 - 12:15	Public-Private-Partnerships (PPP) 	Prof. Dr. Brigitte Petersen	IMOE 
12:15 - 13:15	Mittagspause 		
13:15 - 16:30	Nachhaltigkeitsstrategien, Nachhaltigkeitsbewertung 	Dr. Christian H. Meyer	IMOE 

Dienstag, 30.08.2016	FREI – Prüfungsvorbereitung
Mittwoch, 31.08.2016	Prüfungstag (Prüfer: Petersen / Lehnert)

UNSERE DOZENTEN

Prof. Dr. agr. Brigitte Petersen

Seit 1991 leitet sie die Abteilung Präventives Gesundheitsmanagement an der Landwirtschaftlichen Fakultät der Universität Bonn. Darüber hinaus ist sie Vorstandsvorsitzende der European Qualification Alliance SCE mbH und Sprecherin des FoodNetCenters sowie ehrenamtlich in anderen Netzwerken der Agrar- und Ernährungswirtschaft aktiv.



Dr. agr. Susanne Lehnert

Die promovierte Agrarwissenschaftlerin war seit 1998 in verschiedenen Unternehmen und Organisationen der Agrarwirtschaft in leitender Funktion tätig. Sie arbeitet freiberuflich als Auditorin bei der Agrizert GmbH und angestellt beim FoodNetCenter der Bonner Universität. Zudem ist sie Vorstandsmitglied der EQAsce.



Dr. agr. Angela Weydringer

Nachdem sie rund 20 Jahre in mehreren Unternehmen der Agrarbranche als Leiterin in der Produktentwicklung, dem Qualitätsmanagement, dem strategischen Projektmanagement sowie der Logistik tätig war, hat sie sich kürzlich mit einem Consultingunternehmen selbstständig gemacht.



PD Dr. Ing. Judith Kreyenschmidt

Seit 2010 hat sie die Venia Legendi (Lehrbefugnis) für das Lehrgebiet „Lebensmitteltechnologie“. Sie arbeitet an der Universität Bonn als Wissenschaftliche Koordinatorin und Leiterin der Arbeitsgruppe Cold Chain Management. Zurzeit vertritt sie die Professur für Lebensmitteltechnologie am Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften.



Dr. agr. Simone Fritzen

Neben ihrer Tätigkeit als Lehrbeauftragte an der Hochschule Bonn Rhein-Sieg im Bereich Marketing, arbeitet sie seit zwei Jahren selbstständig. Sie ist Inhaberin der Unternehmensberatung Mergant in Niederkassel.



Dr. agr. Christian H. Meyer

Nach Tätigkeiten in der Industrie als Projektmanager/-leiter Unternehmenskommunikation, Social Media arbeitet er seit zwei Jahren an der Hochschule Bonn Rhein-Sieg als Projektmanager Nachhaltigkeit und Kommunikation.



PD Dr. agr. Sebastian Jarzebowski

Sebastian Jarzebowski promovierte in Wirtschaftswissenschaften an der Universität Warschau. Während seiner Studienzeit in Bonn beschäftigte sich zudem mit agrarwissenschaftlichen Themen und erwarb dort den Abschluss zum Dipl.Ing. agr.. Seit Oktober 2009 arbeitet er als Koordinator des ‚Centre of Innovation and Transfer of Knowledge in Agribusiness‘ in Warschau.



WIE WEITER?

Informieren Sie sich über das komplette Angebot der starken Allianz aus Wissenschafts- und Wirtschaftspartnern auf

www.EQAsce.eu

Weitere Informationen zum Kurs- und Leistungsangebot finden Sie ebenfalls auf unserer Internetseite. Gerne stellen wir Ihnen auch weitere schriftliche Unterlagen wie unseren Leistungskatalog oder Informationen zu neuen Projektinitiativen mit der Industrie wie SMARTPORK zur Verfügung.

Sie haben Fragen zu unseren Kursangeboten? Sie wünschen ein Inhouse-Seminar oder -training an Ihrem Standort? Sie wollen ein Team von MitarbeiterInnen zu einem Forschungsthema schulen, das wir bisher noch nicht berücksichtigt haben?

Fragen Sie uns danach! Wir beraten Sie gern und finden in einem unverbindlichen, persönlichen Vorgespräch die passende Lösung für Ihren Bedarf.

Buchung und Kosten

Den Kompaktkurs „Food Chain Manager“ können Sie über das Buchungsportal des FoodNetCenters der Universität Bonn buchen;

<https://planner.prosuite.de/dislservice/t/planner/index.xhtml?anchor=FCM-24816>

Die Gebühren für den gesamten Kurs inkl. Prüfungsgebühr belaufen sich auf 795,00 Euro.

Die beiden Module „Präventive QM-Methoden und Organisationsentwicklung“ (24.-25. August) und „Integrierte Managementsysteme, Strategie und Entscheidungsfindung“ (26.-29. August) können aber auch separat als Fortbildungskurs ohne Prüfung gebucht werden. Die Kosten für die Module liegen dann bei jeweils 300,00 Euro.

Veranstaltungsort

Der Kurs sowie die Prüfung finden statt:
53115 Bonn, Katzenburgweg 7



Kontakt:

European Qualification Alliance SCE (EQA)
Katzenburgweg 7
53115 Bonn

FoodNetCenter der
Universität Bonn
Katzenburgweg 7-9
53115 Bonn

Prof. Dr. Brigitte Petersen
Email: b.petersen@EQAsce.de
Tel.: 0228-732821

Dr. Sebastian Jarzebowski
ul. Serwituty 25
02-233 Warsaw
Email: s.jarzebowski@EQAsce.eu
Tel. +48 502330071

Dr. Susanne Lehnert
Email: s.lehnert@EQAsce.de
Mobil 0171/41 45 318