



Analog und digital: Gemeinsam stark für ein gutes Qualitätsmanagement!

Bad Bentheim 17.05.2017, „Kino ausser Dienst“: Am wohl bisher heißesten Tag des Frühsommers trafen sich Vertreter der Food Branche in Bad Bentheim, um über Herausforderungen und Lösungen für den Berufsalltag zu diskutieren.

Ein gutes Qualitätsmanagement (QM) ist ein gelebtes QM. Auf dem Papier sieht das gut aus, aber was ist mit den vielen kleinen Herausforderungen, vor die die Mitarbeiter und der QM im Berufsalltag gestellt werden?



Marcus Backes, Sabine Höfel, Anja Pruban, Lisa Blanke

Eine gute Kommunikation ist das A und O eines guten Betrieb-QMs. QM Regeln im Sinne des Kunden und des Gesetzgebers umzusetzen, ist nicht immer leicht. Es hilft, wenn man die Betroffenen zu Beteiligten macht, so der Kern der Botschaft Lisa Blankes, Food Information Service Europe (FIS Europe).

Dies bestätigte auch die anschließende Diskussion, während der die Teilnehmer ihre Erfahrungen aus ihrem QM Alltag austauschten. Bedürfnisse erkennen um gemeinsame Lösungen zu finden, hilft bei der Umsetzung der zahlreichen Anforderungen genauso wie schulen, schulen, schulen.

Die FIS Europe unterstützt die Lebensmittelwirtschaft in der Umsetzung der privaten Standards wie IFS 6, BRC 6, ISO 22.000, BRC Global Packaging und weiteren und führt Inhouse-Schulungen und öffentliche Schulungen zu den oben genannten Themenschwerpunkten sowie zum Thema Allergenmanagement durch.

„Wir nutzen den natürlichen Spieltrieb zur Verfestigung gelernten Wissens“, sagte Marcus Backes, SynComNet GmbH. Smartphones und Tablets sind allgegenwärtig, 2016 nutzten bereits 2/3 der Deutschen ein Smartphone, Tendenz steigend. Dieses Potential nicht ungenutzt zu lassen, ist Ziel der E.KNAX APP Entwicklung, die die SynComNet GmbH gemeinsam mit Food Unternehmen im Rahmen von FOOD2020, einem deutsch-niederländischen Kooperationsprojekt zur Förderung der Grenzregion, entwickelt.

Basis der „Gamification“ Anwendung ist es, gelerntes Wissen spielerisch zu verfestigen. Ein Schwerpunkt liegt momentan auf den Bereichen Hygienemanagement, Allergenmanagement sowie Arbeitssicherheit. Momentan, denn individuellen betriebspezifischen Anpassungen sind in Zukunft kaum Grenzen gesetzt.



Tenor der anschließenden Diskussion: In Zukunft werden uns digitale Medien noch stärker in allen Bereichen des Alltags begleiten. Eine App bietet eine gute Möglichkeit, die Mitarbeiter stetig weiter zu qualifizieren. Wenn das auch noch Spaß macht, umso besser.

Sie haben Interesse an dem Leistungsangebot der FIS Europe oder möchten als Beta-Tester der App fungieren? Dann rufen Sie uns an oder schreiben Sie eine E-Mail.

Kontakt:

Sabine Höfel

Food-Processing Initiative e.V.

0521 98640-22

sabine.hoefel@foodprocessing.de

FOOD2020

Mit FOOD2020 soll die Lebensmittelwirtschaft in der deutsch-niederländischen Grenzregion fit gemacht werden für 2020. Die Projektaktivitäten zielen ganz konkret ab auf die grenzüberschreitende Zusammenarbeit von Unternehmen mit Experten und wirtschaftsnahen Forschungseinrichtungen zur Stimulierung von Technologietransfer und Innovationsentwicklung in den Unternehmen. Das Ziel ist der stufenweise Aufbau einer Modellregion für eine zukunftsfähige Ernährungswirtschaft im Projektgebiet.

UNTERSTÜTZT DURCH

