
Inhaltsverzeichnis

Ordner 1 Managementsysteme in der Lebensmittelwirtschaft

Vorwort

Autorenverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis

Informationen zum Online-Zugang

I Einleitung

Sylvia Schlüter

II Begriffe

1 Prozesse

SYLVIA SCHLÜTER

2 Qualität

SYLVIA SCHLÜTER

3 Standards

SYLVIA SCHLÜTER

4 ISO 9001:2008 als Basis für Managementsysteme

RAINER GIERLOFF

5 ISO 26000 / Social Responsibility

RAINER GIERLOFF

6 Corporate Social Responsibility – Auch ein Thema für den LEH?

SYLVIA SCHLÜTER

III Prozesse und Produktrealisierung

2 Unternehmensorganisation

SYLVIA SCHLÜTER/ALEXANDER A. W. SCHEIBELER/ HEINZ LANGMACK

3	Führungsprozesse und Produktrealisierung UTE RIEDEL/SYLVA WEGNER-HAMBLOCH
4	Prozesse zur Unterstützung der Hauptprozesse UTE RIEDEL/SYLVA WEGNER-HAMBLOCH
5	HACCP SYLVIA WEGNER-HAMBLOCH
6	Lieferantenmanagement SYLVIA WEGNER-HAMBLOCH
7	Rückverfolgbarkeit SYLVIA WEGNER-HAMBLOCH/KARIN SPRINGOB
8	Spezielle Lieferantenkategorien SYLVIA SCHLÜTER/HANS-JÖRG DENZLER/TIM R. SCHRÖDER
9	Spezifikationen UTE RIEDEL/JÖRG LISICKI
10	Qualitätssicherungsvereinbarungen in der Lebensmittelindustrie GEORG HOFFMANN/PHILLIPP REUSCH
11	Hygienemanagement für Lebensmittelverpackungen SYLVIA SCHLÜTER
IV	Verantwortung der Leitung UTE RIEDEL
1	Verantwortung der Leitung
2	Mitarbeiterqualifikation)
3	Krisenmanagement)
4	Risikomanagement SYLVIA WEGNER-HAMBLOCH/KARIN SPRINGOB
5	Lebensmittel-Allergene – Richtig eingeschätzt SYLVIA SCHLÜTER

V	Ständige Verbesserung HEINZ LANGMACK
1	Fehlermanagement
2	Messung, Analyse, Verbesserung UTE RIEDEL
3	Kennzahlen UTE RIEDEL
4	Betriebliches Vorschlagswesen/ Ideenmanagement UTE RIEDEL
VI	Kundenorientierung
1	Definition des Kunden SYLVIA SCHLÜTER
2	Erwartungen und Forderungen des Kunden SYLVIA SCHLÜTER
3	Kundenzufriedenheit nach DIN EN ISO 9001:2000 SYLVIA SCHLÜTER/ALEXANDER A. W. SCHEIBELER
4	Reklamationsmanagement UTE RIEDEL
VII	Mitarbeitermotivation UTE RIEDEL
1	Motivation, ein moderner Begriff
2	Motivation – eine Führungsaufgabe
3	Mitarbeiterorientierung
4	Mitarbeiterzufriedenheit und Motivation messen und bewerten
5	Anlagen
6	Literatur

VIII Lenkung der Managementdokumentation

UTE RIEDEL

- 1 **Was sind Dokumente des Managementsystems?**
- 2 **Management-Handbuch**
- 3 **Prozesse und Verfahren darlegen**
- 4 **Lenkung der Vorgabedokumentation**
- 5 **Lenkung von Aufzeichnungen**
- 6 **Gesetzliche Vorgaben**
- 7 **Anlagen (auf CD-ROM)**
- 8 **Literatur**

IX Besondere Lebensmittelstandards

- 1 **Global Food Safety Initiative**
SYLVIA SCHLÜTER
- 2 **International Food Standard (IFS)**
UTE RIEDEL
- 3 **ISO 22000 – Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit**
SYLVIA WEGNER-HAMBLOCH
- 5 **„IFS-Logistic“ – Spezieller Standard für die Lebensmittel-Logistiker**
KATHARINA KEMPER
- 6 **GLOBALGAP, Standard für sichere und nachhaltige Landwirtschaft**
SYLVIA SCHLÜTER
- 7 **QS – freiwillige Selbstkontrolle für Lebensmittelsicherheit**
SYLVIA SCHLÜTER
- 8 **Bio-Kontrolle und Bio-Zertifizierung**
SYLVIA SCHLÜTER
- 9 **Kompostierbare Verpackungen in der Getränkeindustrie – Ein Widerspruch?**
SYLVIA SCHLÜTER

10	Forderungen des „British Retail Consortium Standard (BRC)“ SYLVIA WEGNER-HAMBLOCH
11	BRC / IoP Global Standard for Packaging and Packaging Materials Issue 3 SUSANNE LANGE
12	Die „Konformitätserklärung“ für Lebensmittelbedarfsgegenstände gemäß Bedarfsgegenständeverordnung SIEGLINDE STÄHLE
13	Risikoanalysen/-betrachtungen in der Lebensmittelindustrie SIEGFRIED GÜNTHER / MARIEKE LOHMANN
X	Integration von Managementsystemen UTE RIEDEL
1	Warum Integration von Managementsystemen?
2	Integration ISO 9001 und IFS
3	Aufbau eines integrierten Managementsystems
4	Nutzen der Integration
5	Anlagen
6	Literatur
XI	Arbeitsschutzmanagementsysteme UTE RIEDEL
1	Bedeutung von Arbeitsschutzmanagementsystemen
2	Situation des betrieblichen Arbeitsschutzes
3	Modelle, Konzepte und Leitfäden zum ASM-System
4	OHSAS 18001:2007
5	Aufbau von ASM-Systemen
6	Kontinuierliche Verbesserung im Arbeitsschutz
7	Prozessorientierter Arbeitsschutz

8 Zusammenfassung

XII Umweltschutzmanagement

RAINER GIERLOFF

1 Warum Umweltschutz?

2 Welche Umweltmanagementsysteme gibt es?

3 Anwendung der EMAS

4 Anwendung der DIN EN ISO 14001

5 Resümee

XIII AUS DER PRAXIS

UTE RIEDEL

1 Aus der Erfahrung anderer lernen

2 Fachleute berichten aus der Praxis vom Aufbau und Steuern von Managementsystemen

3 Erfahrungen bei der Zertifizierung von Managementsystemen nach ISO 9001

4 IFS-Zertifizierung – Erfahrungsberichte

5 Einführung und Zertifizierung von integrierten Managementsystemen

6 Anlagen

7 Literatur

Ordner 2 Schulungsunterlagen

Einleitung
SYLVIA SCHLÜTER

1 Wissen und Schulungen
UTE RIEDEL

2 Wissensmanagement
UTE RIEDEL

I Methodik

1 Technische Grundlagen
SYLVIA SCHLÜTER

2 Vorbereitung und Ablauf einer Schulung
SYLVIA SCHLÜTER

3 Anleitung und Moderation von Arbeitsgruppen
UTE RIEDEL

II Wissensmanagement

1 Prozessorientierung
UTE RIEDEL

2 Verantwortung der Leitung
UTE RIEDEL

3 Ressourcenmanagement
UTE RIEDEL/SYLVIA SCHLÜTER

4 Dokumentation
UTE RIEDEL/SYLVIA SCHLÜTER

5 Beschaffung
UTE RIEDEL/SYLVIA SCHLÜTER

6 Qualitätszirkel
UTE RIEDEL

7	Messung und Analyse UTE RIEDEL
8	Verbesserung UTE RIEDEL
9	International Food Standard (IFS Version 5) UTE RIEDEL
10	Training interner Auditoren UTE RIEDEL
11	Normenschulung ISO 9001 UTE RIEDEL
12	Normenschulung ISO 14001, OHSAS 18001 UTE RIEDEL
13	HACCP SYLVIA SCHLÜTER/UTE RIEDEL
14	Kundenzufriedenheit SYLVIA SCHLÜTER/UTE RIEDEL
III	Wirksamkeitskontrolle UTE RIEDEL/SYLVIA SCHLÜTER
1	Definitionen
2	Beispiele von Wirksamkeitskontrollen
3	Vorschläge für einzelne Wirksamkeitskontrollen
4	Anlagen