

### Lebensmittelsicherheitskultur:

Erst wenn der Gedanke an Lebensmittelsicherheit das Verhalten der Mitarbeitenden maßgeblich in die richtige Richtung beeinflusst, erst wenn es das Team mit Stolz erfüllt, das Richtige zu tun, erst wenn Jede mit Jedem im Unternehmen gern über Hygiene spricht, erst wenn sich das Management Zeit für die praktischen Umsetzungsprobleme des Shop-Floors nimmt, erst wenn sich A traut, B auf Fehler hinzuweisen, ist Lebensmittelsicherheit zur Kultur geworden.

### Wir unterstützen Sie auf dem Weg dorthin!

Unsere Bausteine:

- Management-Klausur Werte und Kultur
- Zukunftswerkstatt Lebensmittelsicherheit
- Fragebogen-Aktion Unternehmenswerte
- Coaching-Programm Führungspersonal
- Workshop-Moderation LMSK
- Schulungen (online und Präsenz) LMSK
- Auditierung der LMSK

Weiterhin bieten wir (auch in Kooperation):

- Achtsamkeitskurse
- Selbstkompetenz-Kurse
- Stressmanagement-Kurse
- TALVE-System



Ein Programm der  
CPM Unternehmensberatung Lebensmittelsicherheit  
Food Safety Senior Experts  
Grünwettersbacher Str. 12  
76228 Karlsruhe  
www.cp-management.de

© Dr. Andrea Dreusch  
Telefon: +49 171 4948842  
Email: ab.dreusch@cp-management.de  
Umsatzsteueridentnummer DE303628497  
Steuer-Nr.: 34141/25969

# FOOD SAFETY CULTURE

**Bausteinkasten  
zur Festigung Ihrer  
Unternehmenskultur  
und des Wertesystems  
zur  
Lebensmittelsicherheit**

Ein kombinierbares Programm für  
Unternehmen zur Vorbereitung,  
Ausarbeitung und Prüfung  
von den  
Food Safety Senior Experts

## Bausteine

### (1) Management-Klausur Werte und Kultur

Zweitägige Klausur mit Erarbeitung der grundlegenden Aussagen zur Lebensmittelsicherheit, Vermittlung der theoretischen Inhalte Unternehmenskultur, LMSK, Anforderungen und Umsetzungsmodelle

### (2) Zukunftswerkstatt Lebensmittelsicherheit

Eintägiges Event für Teams zur Erarbeitung eines gemeinsamen Konsens zur Lebensmittelsicherheit, Teambuilding, Teamfestigung

### (3) Fragebogen-Aktion Unternehmenswerte

Ermittlung des aktuellen Stands des Unternehmens durch Erarbeitung eines angepassten Fragebogens zur LMSK und Auswertung der Ergebnisse

### (4) Coaching-Programm Führungspersonal

Tageweise Begleitung der Führungspersonen und Coaching im achtsamen Umgang mit den Mitarbeitenden, Vermittlung der Grundlagen von Zeitmanagement und Selbstkompetenz

### (5) Workshop-Moderation LMSK

Eintägiger Seminarworkshop mit Vermittlung der grundlegenden Informationen zum Thema und Übungen zur ersten der Umsetzung im Unternehmen

### (6) Schulungen (online und Präsenz) LMSK

Halbtägige Schulung zu den Grundlagen der LMSK

### (7) Auditierung der LMSK

Auditierung mit Mitarbeitergesprächen und Prozessbegleitung unter Nutzung des für Sie relevanten Fragebogens aus Ihrem Zertifizierungssystem oder eigener Checkliste

## Kosten:

Kalkulationsbeispiel:

Bausteine (1), (3) analog drei Tage, 3 x (4) für jeweils drei Tage, 4 x (6) und (7) in 2 Tagen = 18 Tage  
Je nach gewünschtem/benötigtem Umfang berechnen wir im Paket: Vor-Ort-Tage 1.200 €, Stunden 120 € (ggf. plus Fahrtkosten / Übernachtungskosten und zuzügl. MwSt.)

## ICH BITTE UM EIN UNVERBINDLICHES INFORMATIONSGESPRÄCH

zu den Bausteinen für Lebensmittelsicherheitskultur

TITEL \_\_\_\_\_

NAME \_\_\_\_\_

VORNAME \_\_\_\_\_

UNTERNEHMEN \_\_\_\_\_

FUNKTION \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

TELEFON \_\_\_\_\_

MAIL \_\_\_\_\_

DATUM \_\_\_\_\_

UNTERSCHRIFT \_\_\_\_\_

Oder schreiben Sie uns eine Mail an [info@cp-management.de](mailto:info@cp-management.de)

## Ihre Food Safety Senior Experts (Auswahl):



DR. THOMAS ABERT  
Consultant, Trainer, Auditor  
IFS-Spezialist, Nachhaltigkeit  
Produktentwicklung



DORIS BRANDES  
Consultant, Trainerin, Auditorin  
Produktionsleitung, Prozesse  
Umweltmanagement



DR. ANDREA DREUSCH  
Consultant, Trainerin, Auditorin  
Hygiene, Mikrobiologie, Labor,  
Lebensmittelsicherheitskultur



KAREN EVERDING  
Consultant, Trainer, Auditorin  
IFS: Food, Logistics, Wholesale,  
C&C, Broker; Training-on-the-job



DR. HEIKO KINDER  
Consultant, Trainer, Auditorin  
Experte für MSLS, Food Defense,  
Food Fraud



JUDITH MAGONO  
Consultant, Trainerin, Auditorin  
Managementsysteme, Catering,  
Datenschutz



HELMUT ROIKE  
Consultant, Trainer, Auditor  
Experte für sozioethische  
Themen, Logistikexperte



JENNIFER ZIEGLER  
Consultant, Trainerin, Auditorin  
HACCP und Risikobewertung,  
Hygienemonitoring, E-Learning