

Unternehmensziele

Ihre Handlungsgrundsätze

- Sie sind sich Ihrer Verantwortung als Lebensmittellieferant bewußt und wollen die Vertrauensbasis stärken.
- Sie wollen zu den Leistungsfähigsten der Branche gehören.
- Sie wollen das Image Ihres Unternehmens und Ihrer Produkte fördern.
- Sie wollen zufriedenen Kunden gesundheitsfördernde Lebensmittel bereitstellen.
- Sie wollen gesetzliche und prozessspezifische Grenzwerte einhalten.
- Sie wollen Kosten reduzieren, dabei aber Gesundheitsgefährdungen vermeiden.
- Sie wollen, effizient, qualitätsbewußt und zuverlässig arbeiten.
- Sie wollen Ihren Qualitätsstandard auf hohem Niveau halten.
- Sie wollen Kundenwünsche flexibel umsetzen und bedarfsorientiert liefern.
- Zur Vermeidung v. Abweichungen wollen Sie die Geschäftsprozesse regelmäßig kontrollieren, analysieren und bewerten.
- Sie wollen die hygienischen Anforderungen erfüllen und die Kompetenz erhalten.

Umwelt- und Arbeitsschutz

Sie wollen ...

- umweltverträgliche Leistungen erbringen
- das Umfeld angenehm u. sicher gestalten
- die Lebensqualität fördern
- Arbeitsbedingungen verbessern
- Arbeitsausfälle minimieren
- Forderungen des Gesetzgebers und der Berufsgenossenschaft erfüllen
- eine Zertifizierung anstreben

Unsere Leistungen – Wir ...

- führen Bestandserhebungen durch
- bewerten die Umweltaspekte
- beurteilen die Umweltleistungen
- beurteilen die baulichen Einrichtungen
- analysieren die Arbeitsbedingungen
- betreuen Sie bei der Unfallverhütung
- führen Gefährdungsbeurteilungen durch
- beraten Sie in allen Sicherheitsfragen
- unterweisen Ihre Beschäftigten
- führen unabhängige, interne Audits durch
- erarbeiten konstruktive Verbesserungsvorschläge und setzen diese mit Ihnen um
- bereiten die Zertifizierung nach ISO 14001 oder SCC vor



Lebensmittelbranche

A. K. Schuler
Integrierte
Managementsysteme



Eichenstraße 7b
D-82110 Germering
Telefon: 089-841 51 14
ims@prozess-effizienz.de
www.prozess-effizienz.de

Unsere Grundsätze

- ✓ partnerschaftliche Zusammenarbeit
- ✓ ganzheitliche Betrachtungsweise
- ✓ konsequente Güterabwägung
- ✓ zielgerichtetes Vorgehen
- ✓ wirtschaftlich orientiertes Handeln

Unsere Qualifikation:

- ✓ QM-Auditor (ISO 9001, HACCP)
- ✓ Umweltauditor (ISO 14001, EMAS II)
- ✓ Risikomanager (ISO 31000)
- ✓ Fachkraft für Arbeitssicherheit
- ✓ Trainer und Moderator
- ✓ Kooperationen:
Lebensmittelhygiene, Betriebswirtschaft
gesetzlichen Betriebsbeauftragten
- ✓ Partner von Zertifizierungsgesellschaften

Anforderungen und Nutzen ...

... eines Managementsystems

- Kundenorientierung durch effiziente Reaktion auf Preis-, Liefervorstellungen und Ernährungsgewohnheiten
- attraktive Leistungsangebote durch ernährungswissenschaftlich hochwertige, stabile und schmackhafte Produkte
- stetige Verbesserung durch Transparenz der Organisation und Prozesse
- Bewertung von Produkten und Leistungen anhand von Standards zur Nachweisführung und Eigenüberwachung
- Gewährleistung der Zuverlässigkeit und Produktverantwortung durch eigenverantwortliches, vorsorgliches Handeln
- Vermeidung von Reibungsverlusten, Stillstands- und Ausfallzeiten
- Verbesserung der Kommunikation zur Förderung der Leistungsfähigkeit
- Vermeidung von Schadensersatzansprüchen durch Umsetzung gesetzlicher und lebensmittelhygienischer Vorschriften
- Einsatz einer geeigneten Technologie, Lagerhaltung und Logistik

Qualitätsmanagement

Schwerpunkte und Inhalte

- Formulieren und Fortschreiben der Qualitätspolitik sowie der Managementziele
- Aufrechterhalten der Qualitätsplanung
- Ermitteln u. Umsetzen von Forderungen der Lebensmittelhygiene und der Kunden
- Ausrichten der Organisation auf die Ansprüche des Marktes u. des HACCP-Konzeptes
- Bereitstellen erforderlicher Ressourcen, räumlicher und technischer Voraussetzungen
- Umsetzen von Regelungen zum fachgerechten Umgang mit Lebensmitteln
- Ermitteln geeigneter Kriterien zur Beurteilung von Gefahren, Leistungen und Ergebnissen
- regelmäßige Prüfungen von Prozessen und kritischen Kontrollpunkten (CCP)
- Ermitteln und Analysieren von Abweichungen
- Sicherstellen der Rückverfolgbarkeit
- Verfolgen von Korrektur-/Vorbeugemaßnahmen
- Beurteilung von Lieferungen und Lieferanten
- Gewährleisten der erforderlichen Qualifikation
- regelmäßige Bewertung von Produkten, der Wirksamkeit von Maßnahmen, Leistungen sowie des Managementsystems

Projekteigenschaften

Konzeption des Vorgehens – Wir ...

- führen mit Ihnen ein Managementsystem nach HACCP-Kriterien ein
- setzen Ihre Unternehmenspolitik um
- leiten Ziele ab und schreiben diese fort
- ermitteln und verfolgen die Forderungen der Kunden und der Hygienegesetze
- analysieren Ihre Einrichtungen, Qualitätskennzahlen und Geschäftsabläufe
- unterstützen Sie bei der Qualitätsplanung
- prüfen Prozesse nach potentiellen Gefahren, definieren kritische Kontrollpunkte und legen geeignete Grenzwerte fest
- erstellen mit Ihnen geeignete Regelungen
- begleiten den kontinuierlichen Verbesserungsprozess und die Dokumentation
- fördern die Motivation, Leistungsfähigkeit sowie das Qualitäts-/ Kostenbewußtsein
- erarbeiten Vorschläge zur Steigerung der Effizienz, Flexibilität und Zuverlässigkeit
- begleiten Sie bei der Einführung attraktiver Produkte und Leistungen
- führen interne Management-Audits durch
- bereiten Sie auf die Zertifizierung nach ISO 9001 oder HACCP vor