



Schulung von Fachkräften zur Produktqualitätssicherung.

Wie jeder Lebensmittelhersteller muss Empresas Carozzi S.A. nach dem globalen Standard für Lebensmittelsicherheit (BRC) produzieren. Vor diesem Hintergrund führte die TÜV Rheinland Akademie eine Managementschulung zur Produktqualitätssicherung durch.

Daten und Fakten

Kunde	Empresas Carozzi S.A.
Zeit	Juni 2018
Standort	Santiago de Chile
Dienstleistungen	Training von Fachpersonal

AUSGANGSSITUATION UND ANFORDERUNGEN

Um Lebensmittel weltweit unter verbindlichen Sicherheits-, Qualitäts- und Produktionskriterien herzustellen, wurde der „Globale Standard für Lebensmittelsicherheit“ (BRC 7) entwickelt. Dieser Standard ist in seiner aktuellen Version seit Juni 2015 in Kraft. Er verlangt die Umsetzung eines HACCP-Konzeptes, ein dokumentiertes Qualitätsmanagementsystem sowie die Überprüfung von Hygienebedingungen der Produkte, Prozesse und die Sicherstellung der fachlichen Kompetenz des Personals. Ein Seminar der TÜV Rheinland Akademie brachte das Know-how des Managements zum Thema BRC auf den neuesten Stand.

LÖSUNGEN, ERGEBNISSE

Da Empresas Carozzi S.A. einer der führenden Lebensmittelhersteller in Chile ist, hatte das Unternehmen sowohl sehr viele als auch sehr spezielle Anforderungen bei der Umsetzung der BRC Standards im Hinblick auf die weite Produktpalette, die speziellen Hygieneanforderungen und Reinigungsprozesse. Dementsprechend große Expertise wurde von unserer Seite erwartet. In einem zehntägigen Seminar brachte Irma Gómez von der TÜV Rheinland Akademie das Management-Team vor Ort auf den neuesten Stand und überzeugte mit detailliertem Fachwissen zu sämtlichen Aspekten der Produktionsstandards verschiedener Lebensmittel.

IHRE VORTEILE



Seminare der TÜV Rheinland Akademie vermitteln weltweit Fachwissen auf Höhe der Zeit und sind in Inhalt und Umfang flexibel anpassbar. Unsere Dozenten kommen aus der Praxis. Sie kennen die aktuellen Herausforderungen sowie Lösungen unterschiedlicher Branchen und sind darauf spezialisiert, ihr Know-how spannend zu vermitteln. So führen wir Kompetenzträger zuverlässig auf das nächste Level und sichern Unternehmen den entscheidenden Wettbewerbsvorteil. Zudem ist im Anschluss an die jeweilige Ausbildung eine Zertifizierung nach internationalen Standards möglich.

WUSSTEN SIE SCHON?

Der BRC Global Standard for Food Safety umfasst sieben Bereiche:

1. Verpflichtung des Managements zu kontinuierlicher Verbesserung.
2. Die Umsetzung eines Lebensmittelsicherheitsplans.
3. Die Umsetzung eines Qualitätsmanagementsystems.
4. Die Einrichtung des Verarbeitungsbetriebs.
5. Die Produktkontrolle.
6. Die Prozesskontrolle.
7. Die Ausbildung, Schutzkleidung und Hygiene des Personals.

ÜBER DIE TÜV RHEINLAND AKADEMIE

Die TÜV Rheinland Akademie ist mit Niederlassungen auf der ganzen Welt die internationale Institution für technische und fachliche Expertise in allen wichtigen Themenfeldern. Wir vermitteln fundiertes Fachwissen aus der Praxis. Unsere innovativen Weiterbildungslösungen reichen von individuellen Trainings bis hin zu maßgeschneiderten Personalentwicklungskonzepten. So stärken wir die technischen Kompetenzen von Teilnehmern auf der ganzen Welt. Wir sind stolz darauf, dass sich zahlreiche weltweit renommierte Kunden für unsere anerkannten Schulungs- und Zertifizierungskurse entschieden haben. Nutzen Sie jetzt das Know-how Ihrer Mitarbeiter – durch die Zertifizierung bestätigt – als Wettbewerbsvorteil. Der Kompetenznachweis erhöht das Vertrauen in Ihre Leistungen.

INFORMIEREN SIE SICH JETZT ÜBER UNSERE AUSBILDUNGSPROGRAMME!

[ONLINE KONTAKT](#)

TÜV Rheinland Akademie GmbH
Alboinstraße 56
12103 Berlin

www.tuv.com/training-references

 **TÜVRheinland®**
Genau. Richtig.