



WYMIANA DOŚWIADCZEŃ MANAGERÓW JAKOŚCI BRANŻY SPOŻYWCZEJ

Jednostka certyfikująca TUV NORD Polska
zaprasza firmy z branży spożywczej
na Wymianę Doświadczeń, która odbędzie się:

**6 i 7 czerwca 2018 roku w Hotelu
Lenart**** w Krakowie-Wieliczce**

Podczas tegorocznej edycji:

- dowiedzą się Państwo jak wykorzystać swój potencjał i dostępne narzędzia, aby skutecznie zmotywować zespół do utrzymania dyscypliny higienicznej na produkcji oraz zaangażowania przy doskonaleniu systemu zarządzania jakością,
- w trakcie praktycznych warsztatów przedstawimy analizę zagrożeń i ocenę ryzyka związanego z wykrywaniem zafałszowań dla konkretnych produktów i materiałów,
- poznają Państwo wymagania wprowadzonych w tym roku nowych wersji standardów IFS i FSSC 22000 oraz planowane zmiany w standardach BRC i ISO 22000,
- podpowiemy, jak poradzić sobie z konkretnymi problemami z dziedziny utrzymania bezpieczeństwa produkcji. Na Państwa pytania odpowiedzą zaproszeni goście.



WYMIANA DOŚWIADCZEŃ MANAGERÓW JAKOŚCI BRANŻY SPOŻYWCZEJ

Zachęcamy do przysyłania na adres food@tuv-nord.pl pytań do ekspertów z dziedziny znakowania, mikrobiologii, alergenów, produktów bezglutenowych, ciał obcych, szkodników, wymagań standardów, identyfikacji i identyfikowalności, opakowań do kontaktu z żywnością i innych. Pytania zostaną wykorzystane podczas panelu ekspertów.

Program spotkania:

I Dzień 6.06.2018

9:00	inauguracja spotkania, powitanie Uczestników
9:15	Najczęstsze niezgodności związane z dyscypliną higieniczną w procesie produkcji oraz sposoby motywowania pracowników - raport z badania przeprowadzonego przez TUV NORD Polska wśród 100 zakładów przetwórstwa spożywczego. ■ dr Marta Purol – trener TUV NORD Polska i doradca z zakresu znormalizowanych systemów zarządzania jakością, bezpieczeństwem żywności oraz środowiska i BHP. ■ Maria Kosik, Auditor Wiodący IFS, BRC, FSSC, ISO 22000, GlobalGAP TUV NORD Polska.
9:45	Jak skutecznie motywować pracowników produkcyjnych uwzględniając jakość i wydajność pracy przy zachowaniu wysokich wymagań higienicznych w zakładzie? Czym jest motywacja i jak działa? Motywacja wewnętrzna i zewnętrzna. Co wpływa na poziom mojej motywacji wewnętrznej? <i>dr Joanna Telus, ekspert w dziedzinie umiejętności społecznych i menedżerskich. Doradca personalny i zawodowy.</i>
10:45	Przerwa kawowa
11:00	Analiza profili motywacyjnych uczestników – źródła mojej motywacji – testy autodiagnostyczne <i>dr Joanna Telus</i>
12:15	Przerwa kawowa
12:30	Narzędzia pracy nad własną motywacją. Motywacja siebie a motywacja innych. Motywacja a poczucie wartości i skuteczności w działaniu. <i>dr Joanna Telus</i>
14:00	Obiad
14:45	Panel ekspertów – zaproszeni specjaliści odpowiadają na pytania pełnomocników. Omawiamy zagadnienia z różnych obszarów związanych bezpieczeństwem produkcji. Wyjaśniamy wątpliwości dotyczące m.in. produktów bezglutenowych, ciał obcych, mikrobiologii i innych.
16:30	Zakończenie pierwszego dnia spotkania
18:00	Program Integracyjny i kolacja

II Dzień 7.06.2018

9:00	Zafałszowania i oszustwa żywnościowe (Food Fraud) w produkcji w obrocie żywnością - punkty krytyczne. <i>Maria Kosik, dr Marta Purol</i>
10:30	Zafałszowania i oszustwa żywnościowe. Jak identyfikować i minimalizować ryzyko? Case study. Ćwiczenia praktyczne w grupach. <i>Maria Kosik, dr Marta Purol</i>
11:45	Przerwa kawowa
12:00	Nowe wymagania i zasady audytowania standardu IFS v6.1 obowiązujące od 1 czerwca 2018 oraz standardu FSSC 22000 v4.1 obowiązujące od 1 stycznia 2018 roku. <i>Maria Kosik, dr Marta Purol</i>
13:15	Przerwa kawowa
13:30	Planowane zmiany w standardach BRC v8 oraz ISO 22000:2018 – kontekst organizacji, strategiczne plany rozwoju, poufne zgłaszanie nieprawidłowości, zarządzanie dostawcami. <i>Maria Kosik, dr Marta Purol</i>
14:30	Zakończenie i Obiad

Szczegółowych informacji o spotkaniu udzielają:

Monika Wiśniewska-Stefaniuk
tel.kom: 697 700 230
m.stefaniuk@tuv-nord.pl

Dawid Stępień
tel.kom: 609 853 891
d.stepien@tuv-nord.pl

Piotr Orlik
tel.kom: 725 992 961
p.orlik@tuv-nord.pl

Dział Szkoleń
tel: 32 786 46 70



WYMIANA DOŚWIADCZEŃ MANAGERÓW JAKOŚCI BRANŻY SPOŻYWCZEJ

Kraków-Wieliczka, 6-7 czerwca 2018r. Hotel Lenart**** Wieliczka, ul. G. Narutowicza 1



FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY

Pełna nazwa firmy			
Ulica i numer		Kod i miejscowość	
e-mail		Telefon	

Lp.	Nazwisko i imię uczestnika	Stanowisko	Cena
1.			
2.			

NIP

Razem

☐ Zgłaszający oświadcza, iż powyższe dane zostały uzyskane i przekazane zgodnie z obowiązującymi przepisami o ochronie danych osobowych.

☐ Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych (w tym adresu poczty elektronicznej) celem otrzymywania informacji handlowych od TUV NORD Polska w rozumieniu Ustawy z 18.07.2002 o świadczeniu usług drogą elektroniczną.

Pieczęć firmowa

Data i podpis osoby upoważnionej

Zgłoszenia prosimy
przesyłać na adres e-mail
szkolenia@tuv-nord.pl

Koszt udziału w szkoleniu obejmuje pracę trenerów, materiały szkoleniowe, upominek reklamowy, wyżywienie w trakcie konferencji i wynosi

- 1200 PLN netto / osoba w przypadku zgłoszeń dokonanych do dnia 30 kwietnia 2018 r.
- 1400 PLN netto / osoba w przypadku zgłoszeń dokonanych po 30 kwietnia 2018 r.

Cena nie zawiera noclegu, rezerwacja indywidualna w hotelu Lenart na hasło "TUV NORD",
pokój jednoosobowy: 250 PLN brutto,
pokój dwuosobowy: 290 PLN brutto

TUV NORD Polska Sp. z o. o. zastrzega sobie prawo do odwołania, przełożenia terminu, modyfikacji programu szkolenia z przyczyn od siebie niezależnych oraz nie ponosi odpowiedzialności za koszty poniesione z powodu odwołania szkolenia. W przypadku odwołania szkolenia uczestnicy otrzymują pełen zwrot wniesionej opłaty.

Zamawiający może wycofać się z udziału w szkoleniu bez ponoszenia kosztów do **14 dni roboczych** przed dniem rozpoczęcia szkolenia. Natomiast rezygnacja w terminie krótszym niż **14 dni roboczych** przed datą rozpoczęcia szkolenia wiąże się z opłatą w wysokości 100% jego ceny. Odwołanie udziału w szkoleniu wymaga formy pisemnej (e-mail).