



ERFOLGREICHE BEGLEITUNG ZUR ZERTIFIZIERUNG NACH IFS, DIN EN ISO 9001 UND BRC-STANDARD

Seit Mitte des Jahres 2003 fordern nahezu alle großen Handelsketten in Deutschland von den Produzenten ihrer Lebensmitteleigenmarken die Zertifizierung nach dem Internationalen Food Standard (IFS), der einen Beitrag zur Erhöhung der Qualitäts- und Sicherheitsstandards im Lebensmittelbereich leisten soll.

Der IFS definiert dabei sehr genaue Anforderungen in Bezug auf die Einführung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems (Hazard Analysis and Critical Control Points), an die Standards für die Betriebsumgebung, an die Produkt- und Prozesskontrolle sowie an ein umfassendes Qualitätsmanagement, das in Anlehnung an die DIN EN ISO 9001 strukturiert sein sollte.

Projektziele

Auch die Hansa-Milch AG wurde von ihren Kunden aufgefordert, ihr Qualitätsmanagementsystem nach dem IFS, der DIN EN ISO 9001 sowie dem BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety zertifizieren zu lassen. Von besonderer Bedeutung war dabei die Umsetzung des Prozessmanagements zur abteilungsübergreifenden Steuerung des Systems.

Weiterhin sollten die Optimierungspotenziale der Ablauforganisation ausgeschöpft, eine höhere Transparenz der Managementdokumentation für alle Mitarbeiter erreicht sowie eine effiziente und sichere Dokumentenlenkung aufgebaut werden.

Vorgehensweise

Die externe Beratung sowie der Aufbau eines datenbankgestützten Systems sind sinnvolle Maßnahmen, um die gewünschten umfassenden Ziele schnell und effizient zu erreichen. Die Projektdurchführung folgte einem vierphasigen Vorgehensmodell.

Zur Unterstützung wurde die Prozessmanagementsoftware sycat eingesetzt. Zunächst wurden mit den Mitarbeitern in abteilungsübergreifenden Workshops sämtliche Prozesse des Unternehmens beschrieben und in der sycat Datenbank dokumentiert. Darauf folgte die Analyse der Abweichungen von den Forderungen.

Dafür wurden die Schwachstellen sowohl aus Sicht der zu erfüllenden Normen und Standards als auch aus Sicht der Mitarbeiter und Führungskräfte festgestellt und gemeinsam Maßnahmen zu ihrer Beseitigung definiert. Daraus leiteten sich Vorgaben für die Definition der normkonformen Sollprozesse ab. Jeder Maßnahme wurden ein Verantwortlicher und ein Termin zugeordnet und eine konsequente datenbankgestützte Maßnahmenverfolgung aufgebaut. Ein wichtiger Bestandteil dieser Maßnahmen war die Durchführung der HACCP-Studie und die Umsetzung der erforderlichen Überwachungen an den kritischen Kontrollpunkten.

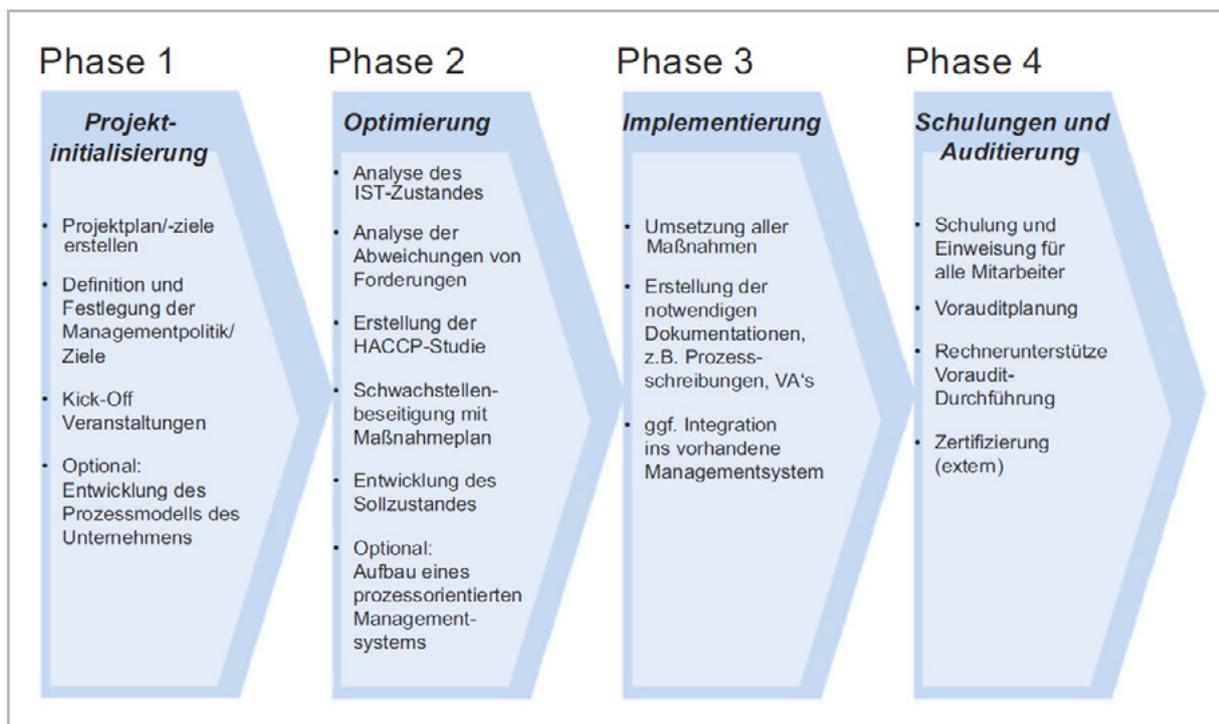
Neben der somit entstandenen Prozessdokumentation waren nun für das Managementhandbuch einige weitere Dokumente zu erstellen und zusammen mit den schon vorhandenen Dokumenten den Prozessen zuzuordnen. Den Nutzern wird die komplette Systemdokumentation über das Intranet zur Verfügung gestellt.

Dadurch ist die Aktualisierung nun sehr zeitnah und ohne Papierflut zu bewältigen und die Nutzer werden automatisch per eMail über durchgeführte Änderungen benachrichtigt. Mitarbeiterschulungen sowie ein Voraudit rundeten die Vorbereitung auf die Zertifizierung ab.,

Ergebnisse

Die erfolgreiche Zertifizierung sowohl nach dem IFS als auch nach der DIN EN ISO 9001 und – für Teilbereiche – nach dem BRC Global Standard for Food Safety zeigt, dass das Hauptziel des Projektes erreicht wurde. Gleichzeitig erzielte das Projekt auch unternehmensintern unmittelbaren Nutzen, den die Beteiligten vor allem in folgenden Punkten zum Ausdruck brachten:

- Hohe Transparenz im gesamtem Qualitätsmanagementsystem für alle Mitarbeiter durch die detaillierte Prozessbeschreibung
- Zuständigkeiten abteilungsübergreifend eindeutig geregelt.
- Abläufe zur Zufriedenheit von Mitarbeitern und für den Unternehmensgesamterfolg optimiert
- Überschaubare und effiziente Umsetzung von Verbesserungen durch eine systematische Maßnahmenverfolgung
- Aktualität der QM-Dokumentation im Intranet
- Elektronische Archivierung alter Revisionsstände
- Deutliche Reduzierung der Papierflut
- Unterstützung bei der Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- Erleichterte Durchführung interner Audits
- Grundlage für weitere Aufgabenstellungen (z. B. Balanced Scorecard)



4-Phasen Modell zur effizienten Einführung eines Managementsystems in der Lebensmittelindustrie



SOFTWARE UND BERATUNG UNTER EINEM DACH

Dokumentenmanagement
E-Learning/Unterweisungen/
Qualifikationsmanagement
Prozessmodellierung
Maßnahmen- und
Aufgabenmanagement

Aufbau integrierter
Managementsysteme
Prozessmanagement
Organisationsentwicklung
Auswahl ERP-Systeme
Projektmanagement

sycat IMS GmbH
Hollerithallee 9a
D-30419 Hannover

 +49 (0) 511 84 86 48 - 200
 +49 (0) 511 84 86 48 - 299

 kontakt@sycat.com
 www.sycat.com

proWERT Consulting GmbH
Hollerithallee 9a
D-30419 Hannover

 +49 (0) 511 84 86 48 - 400
 +49 (0) 511 84 86 48 - 499

 info@pro-wert.de
 www.pro-wert.de