



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Pressemitteilung

Corona: Mitarbeiterschutz im Fokus

QS-Akademie organisiert hochaktuelles Webinar

Bonn, 17.06.2020

In Zeiten von Covid-19 muss die Lebensmittelbranche nicht nur die erhöhten Anforderungen an die Qualitätssicherung von Lebensmitteln im Blick haben, sondern auch ihre Schutz- und Hygienekonzepte für MitarbeiterInnen anpassen. Das Webinar der QS-Akademie bietet hier Hilfestellung und Praxisbeispiele, speziell für Unternehmen der Wertschöpfungsketten Fleisch und Fleischwaren sowie Obst und Gemüse.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de

In dem Webinar informieren die Referenten über die wissenschaftlichen und rechtlichen Hintergründe von Corona-Schutzmaßnahmen und stellen Möglichkeiten der Umsetzung in Betrieben vor. Hierzu gehören unter anderem die Erstellung oder Anpassung von Schutz- und Hygienekonzepten für MitarbeiterInnen, Vorkehrungen bei Erntearbeiten oder Empfehlungen für eine risikoorientierte Untersuchung auf SARS-CoV-2. Anhand von Praxisbeispielen erfahren die Teilnehmer, wie sie die Maßnahmen in ihrem Betrieb umsetzen können.

Als Referenten stehen drei ausgewiesene Experten aus der Praxis Rede und Antwort:

- Dipl. Ing. Josef Trilling: Lebensmitteltechnologe und Inhaber der jtconcept Unternehmensberatung. Er verfügt über langjährige Erfahrung in der Lebensmittelindustrie und hat sich auf den Aufbau und die Optimierung von QM-Systemen in Lebensmittelindustrie und -handel spezialisiert.
- Dr. Marcus Langen: Fachtierarzt für Lebensmittel und Gegenschverständiger für Lebensmittel gem. §43 LFGB. Er ist stellvertretender Geschäftsführer der Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG und berät international Lebensmittel- und Einzelhandelsunternehmen im Bereich Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Krisenmanagement.
- Frederik Lippert: Den angesehenen Auditexperten und Qualitätsmanager zeichnet seine besonderen Kenntnisse über komplexe Sachverhalte im Anbau und der Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse aus.

Das Webinar findet am 1. Juli 2020 statt. Es richtet sich an Führungskräfte und MitarbeiterInnen in Lebensmittelunternehmen, speziell ausgerichtet insbesondere auf die Belange der Unternehmen in der Fleischwirtschaft, der Be- und Verarbeitung von Obst und Gemüse sowie Händler, Packstationen und Lagerunternehmen.

Weitere Informationen finden Sie unter www.q-s-akademie.de/.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 2

Pressemitteilung



Die QS-Akademie ist Teil der QS Qualität und Sicherheit GmbH. Sie ist das Wissensportal rund um frische Lebensmittel und bietet Fort- und Weiterbildungen für die Wertschöpfungsketten frischer Lebensmittel an. Das Angebot richtet sich an Unternehmen aus allen Stufen der Lieferkette – von der Futtermittelwirtschaft über die Tierhaltung und Fleischwirtschaft bis in den Handel. Darüber hinaus gibt es ein umfassendes Angebot für die Obst- und Gemüsebranche sowie für Auditoren, Labore und Fachberater.



QS
AKADEMIE
WISSEN SICHERT QUALITÄT

Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

Sabrina Melis

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

QS-Akademie
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-150

Telefon: +49 (0) 228 35068-220

E-Mail: presse@q-s.de

E-Mail: akademie@q-s.de

Internet: www.q-s.de

Internet: www.q-s-akademie.de