

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

NEU: Die QS-Akademie - Das Wissensportal rund um frische Lebensmittel

Der Bedarf an Fort- und Weiterbildungen innerhalb der Wertschöpfungskette ist aufgrund sich stetig wandelnder Herausforderungen groß. QS ist seit über 15 Jahren mit Auditoren-Schulungen, Infoveranstaltungen sowie zahlreichen praxisbezogenen Workshops in der Branche aktiv. Diese Erfahrungen und das Fachwissen bieten wir nun aus einer Hand an: In diesen Tagen startet die QS-Akademie – das neue Wissensportal rund um frische Lebensmittel. Welche Themen für wen und in welcher Form zukünftig auf dieser Weiterbildungsplattform angeboten werden, darüber sprachen wir mit Sabrina Melis, bei QS verantwortlich für die QS-Akademie.

Warum nimmt sich QS als Standardgeber für Lebensmittelsicherheit des Themas Weiterbildung an?

Melis: Wir stehen branchenübergreifend im täglichen Austausch mit unseren Systempartnern zu Themen rund um die Qualitätssicherung von Lebensmitteln. Wir wissen, bei welchen aktuellen Themen und Herausforderungen der Schuh drückt. Das wollen wir für aktuelle Angebote nutzen. Unsere Schulungen und Veranstaltungen, die wir für unsere Partner seit Jahren anbieten,



Online-Angebote wie z.B. Webinare kommen in der „Corona-Krise“ genau zur richtigen Zeit.

sind beliebt und regelmäßig ausgebucht. QS bietet bereits seit Jahren qualifizierte Schulungen an (beispielsweise für Auditoren), wir haben das Wissen, kennen die Experten und sind innerhalb der Branche gut vernetzt. Dieses Netzwerk nutzen wir und stellen es mit der Akademie der Branche jetzt noch umfassender zur Verfügung. Wir sind davon überzeugt: „Wissen sichert Qualität.“

Was kann die Branche von der QS-Akademie erwarten?

Melis: Wir konzentrieren uns zunächst auf die QS-Kernthemen „Qualität“ und „Sicherheit“. In diesem Bereich verstehen wir uns als 360-Grad-Wissensportal rund um frische Lebensmittel für die gesamte Wertschöpfungskette. Es geht um praxisnahe Weiterbildungsangebote zu aktuellen und branchenrelevanten Themen. Dazu gehören bei Obst und Gemüse Themen wie Mikrobiologie, Schädlingsbekämpfung und -monitoring, Hygiene, repräsentative Probenahme und auch die korrekte Warenkennzeichnung. Je nach Thema bieten wir die Angebote als Workshops, Präsenzseminare oder Webinare an. Aber auch E-Learning-Module sind in Planung. Am 30. Juni 2020 findet ein Laborworkshop in Köln statt. Für den Spätsommer ist eine Reihe von bisher

QS – mehr als der Standard

Die QS-Akademie ist Teil der QS Qualität und Sicherheit GmbH. QS ist der führende Standardgeber für sichere frische Lebensmittel in Deutschland. Wir sorgen gemeinsam dafür, dass alle Standards der Lebensmittelsicherheit von sämtlichen Partnern im QS-Verbund zuverlässig umgesetzt werden.

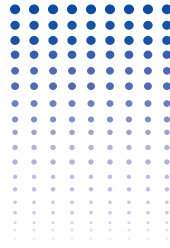
Wissen sichert Qualität!

Die QS-Akademie legt ihren Fokus auf Themen der Qualitätssicherung von frischen Lebensmitteln, auf die Lebensmittelsicherheit sowie auf aktuelle branchenspezifische Themen. Unsere Angebote richten sich an alle, die in ihrer Arbeit direkt oder indirekt mit der Qualitätssicherung von Futter- und Lebensmitteln zu tun haben.

Alle aktuellen Angebote der QS-Akademie finden Sie in unserem Webshop unter www.q-s-akademie.de.



Sabrina Melis ist verantwortlich für die QS-Akademie und davon überzeugt: „Wissen sichert Qualität.“ Durch täglichen Austausch mit den Ansprechpartnern könne zeitnah auf die Fortbildungsbedürfnisse der Branche reagiert werden.



sehr gut nachgefragten und praxisnahen Probenahme-Schulungen für das QS-Rückstandsmonitoring geplant. Alle aktuellen Angebote finden Sie in unserem Webshop unter www.q-s-akademie.de. Schauen Sie ab und zu doch mal rein: Wir bauen das Angebot stetig aus.

An wen richtet sich das Angebot konkret?

Melis: Wir sprechen jeden unserer Systempartner auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette an – vom Erzeuger über den Großhandel bis zum Lebensmitteleinzelhandel. Dabei sehen wir Angebote für Auszubildende, Probenehmer oder QMBs vor – für alle, die im weitesten Sinne mit Qualitätssicherung zu tun haben. Außerdem richtet sich das Programm an Zertifizierungsstellen/Auditoren sowie Labore, auch die gesamte Fleisch produzierende Branche findet ihre Themen bei uns wieder.

Was unterscheidet die QS-Akademie von anderen Aus- und Weiterbildungsangeboten?

Melis: Wir haben in unserer täglichen Arbeit immer die gesamte Wertschöpfungskette im Blick und wir sind im täglichen Austausch mit unseren Ansprechpartnern. So können wir zeitnah auf die Fortbildungsbedürfnisse der Branche reagieren. Dadurch zeichnen sich unsere Angebote durch besondere Effizienz und Praxisnähe aus.

Verändert sich für Sie der Start der QS-Akademie in Zeiten von Corona?

Melis: Wir werden prüfen müssen, ob geplante Präsenzveranstaltungen stattfinden können. Aber Webinare haben für uns von Anfang an eine große Rolle bei der Programmplanung gespielt. Die erprobten Onlineformate können wir gerade jetzt in der Corona-Krise optimal nutzen.



Das Netzwerk an Experten und Wissen wird der Branche mit der Akademie noch umfassender zur Verfügung gestellt.

Haben Sie Anregungen?

Haben Sie Anregungen, welche Themen wir in unser Akademieprogramm aufnehmen sollen? Suchen sie nach einer individuellen oder auf ihr Unternehmen zugeschnittenen Lösung? Dann melden Sie sich gerne bei uns unter akademie@q-s.de.