

Kwaliteitsmanagement

Op het gebied van kwaliteitsmanagement in de levensmiddelenindustrie wordt gebruik gemaakt van allerlei normen, standaarden en methoden (bijvoorbeeld HACCP, BRC, IFS, ISO 22000, Fefco en ISO 9001). De kunst is een praktisch managementsysteem op te zetten dat voldoet aan de normen en standaarden van uw keuze en van uw afnemer(s) en ervoor zorgen dat het bedrijf intern de gewenste resultaten oplevert. Précon adviseert haar relaties op dit gebied en ondersteunt dit advies met trainingen en workshops. Bijvoorbeeld door inzicht te geven in de overeenkomsten en verschillen tussen normen, standaarden en methoden.

Onze trainingen op het gebied van kwaliteitsmanagement:

-

Opzetten van een kwaliteitsmanagement systeem

-

Achtergronden en toepassing van BRC

-

Achtergronden en toepassing van IFS

-

ISO 22000

-

KAM integreren in de praktijk

-

Achtergronden en toepassing van Arbo in de foodsector

-

ISO 9000:2008 serie (9001:2008)

-

Externe auditvaardigheden (leveranciersaudits)

-

Interne auditvaardigheden

-

Maak van uw klacht een succes

Voor meer informatie over deze trainingen kunt u onze trainingsbrochure hier raadplegen (vanaf pagina 30).