

FILOSOFIE EN PROFIEL

Improving Quality bv is **gespecialiseerd in voedselveiligheid en kwaliteit** voor de voedingsmiddelen- en verpakkingindustrie.

Wij bieden ondersteuning in de vorm van consultancy, trainingen en auditing aan producenten, retailers en/of handelaren, co-packers en distributiebedrijven.

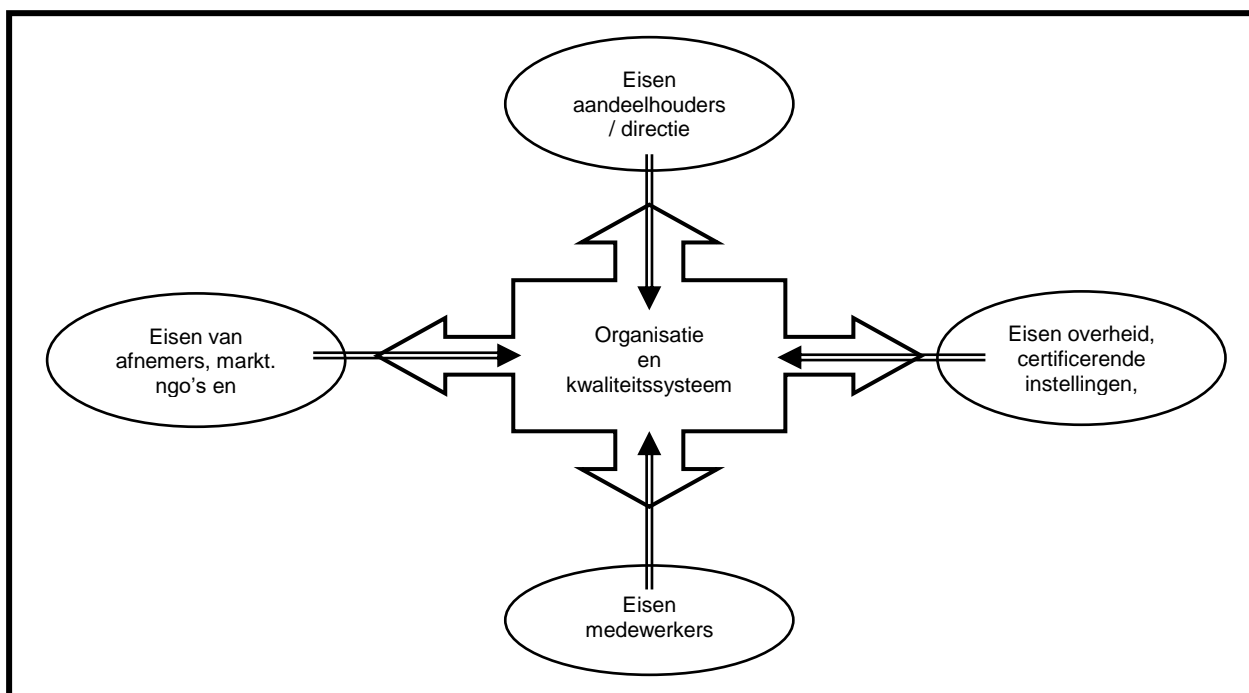
De filosofie van Improving Quality Kwaliteitszorg moet ten dienste staan van een efficiënte, productieve, winstgevende en duurzame bedrijfsvoering

“Niet zelden blijkt het kwaliteitssysteem eerder een belemmerende dan een stimulerende factor. Het kwaliteitssysteem is een doel geworden in plaats van een middel om te komen tot beheerste, efficiënt verlopende bedrijfsprocessen. De oorsprong van het kwaliteitssysteem was logisch: de klant eist een certificaat.

Het kwaliteitssysteem is, vaak onbewust, los komen te staan van het bedrijf en wordt gezien als tijd-, energie- en geldverslindende bezigheidstherapie.

Controles en registraties worden uitgevoerd zonder dat de vraag gesteld wordt of er werkelijk iets met die informatie wordt gedaan of dat er sturing plaatsvindt op basis van deze informatie.”

Improving Quality kan u helpen de rollen om te draaien. Haar specialiteit is het opzetten of ombouwen van een kwaliteitssysteem dat naadloos geïntegreerd is in uw organisatie



“De organisatie en daarmee ook het kwaliteitssysteem, bevindt zich in een krachtenveld van verschillende partijen die allemaal, soms tegenstrijdige eisen stellen. Het op een evenwichtige, beheerste manier kunnen voldoen aan deze verschillende eisen is noodzakelijk voor een goede bedrijfsvoering en daarmee ook voor het kwaliteitssysteem. Evenals het vermogen in te kunnen blijven spelen op nieuwe ontwikkelingen en de bereidheid tot continu verbeteren van producten, diensten en processen.

Concreet betekent dit een kwaliteitssysteem dat praktisch is, gedragen wordt door de medewerkers, bijdraagt aan het realiseren van de ondernemingsdoelstellingen en (indien gewenst) voldoet aan de eisen van de gekozen certificering.”

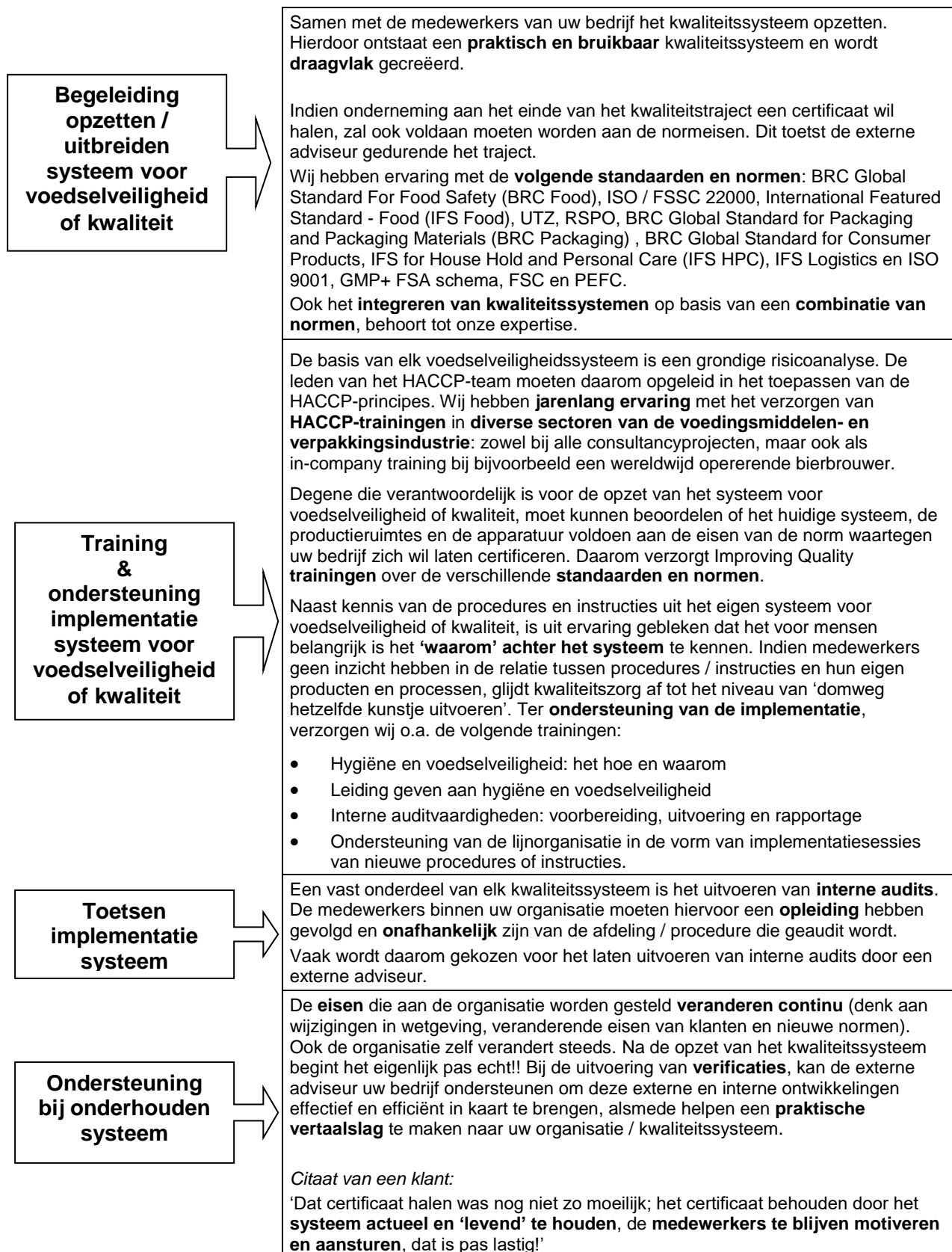
Het profiel van Improving Quality:

Praktisch met kennis van zaken
Betrokken en enthousiast
'Recht voor de raap'

De consultant / trainer van Improving Quality:

- is praktisch en concreet;
- heeft ervaring in diverse branches en met verschillende kwaliteitsstandaarden en normen;
- kan vanuit verschillende invalshoeken naar een organisatie kijken (kwaliteitsbril, maar ook bedrijfskundige, logistieke en procesmatige bril);
- is klankbord, sparring partner en coach van kwaliteitsmanager, productieteam en/of MT van de organisatie.

Hoe kan Improving Quality uw organisatie ondersteunen?



**Abonnement
effectentabel
voor
onderbouwing**

Een **HACCP-studie** dient gebaseerd te zijn op de HACCP-principes zoals deze zijn vastgelegd in de Codex Alimentarius. Dit betekent dat de risico-inschatting gebaseerd moet zijn op de inschatting van de kans en het effect dat aan elk potentieel risico / gevaar gekoppeld zit. De laatste jaren hechten zowel NVWA, als certificerende instellingen en klanten, bij de uitgevoerde risicoanalyses steeds meer belang aan de **onderbouwing van de kansen en effecten**.

De kansinschatting is per bedrijf verschillend, omdat deze afhangt van het type product en productieproces.

De **effecten** van een **potentieel risico / gevaar** zijn echter **identiek voor elk product en productieproces**: of er nu koek, broodjes, gebak of conserven worden geproduceerd, het effect van bijvoorbeeld glas is altijd hetzelfde. Effecten kunnen / moeten onderbouwd worden met literatuur, publicaties en (wetenschappelijke) onderzoeken.

Improving Quality heeft hiervoor een uitgebreide **effectentabel** opgezet, waarin inmiddels meer dan 800 links en gedigitaliseerde bestanden aanwezig zijn. Het is mogelijk een abonnement te nemen op deze effectentabel, zodat u online geïnformeerd blijft over nieuwe potentiële risico's en gevaren, maar ook van wetgeving inzake food en verpakkingen

**Kwaliteitsmanag
er op interim- of
detacheringbasis**

Tijdelijk zonder kwaliteitsmanager of te klein voor een vaste, eigen kwaliteitsmanager?

Improving Quality kan ook een **interim kwaliteitsmanager** leveren of een adviseur die op **detachingsbasis** op kan treden als kwaliteitsmanager. In beide gevallen worden **de taken, verantwoordelijkheden en bezoekfrequentie** afgestemd op de **behoefte van uw organisatie**.

Of zoals een van onze klanten aangeeft:

'In deze tijden van crisis gaat iedereen terug naar de core business. De voedselveiligheid en kwaliteit van onze producten is natuurlijk onze verantwoordelijkheid en onze zorg. Echter, bepaalde taken uit ons managementsysteem worden effectiever en sneller uitgevoerd door jullie adviseur. Daarmee is het managementsysteem uitstekend geborgd en kunnen we ons bezig houden met hetgeen waar wij goed in zijn, namelijk produceren!'

REFERENTIES CONSULTANCY

Het is mogelijk persoonlijk referenties in te winnen.

Heeft dit uw voorkeur, neem dan contact op met Helmie Keijsers van Improving Quality bv voor namen & telefoonnummers van klanten en contactpersonen. Voor een nadere omschrijving van de aard van de projecten, kunt u eveneens contact opnemen met Helmie Keijsers.

Consultancy projecten zijn altijd op maat gemaakt, omdat ieder bedrijf binnen een project eigen wensen en mogelijkheden heeft.

Het einddoel van een project is vaak een kwaliteitssysteem dat **praktisch** is en voldoet aan **eisen** die gesteld worden in kwaliteitsstandaarden zoals:

- BRC Global Standard for Food Safety (BRC Food);
- International Featured Standard – Food (IFS);
- ISO / FSSC 22000;
- UTZ en RSPO;
- BRC Global Standard for Consumer Products;
- BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials (BRC Packaging)
- GMP Corrugated & Solid Board;
- ISO 9001;
- GMP+ FSA schema;
- International Featured Standard – Household and Personal care (HPC);
- International Featured Standard - Logistics (ILS);
- Global Standard - Storage and Distribution;
- FSC en PEFC.

Voorbeelden van projecten zijn:

- Opzetten managementsystemen die voldoen aan wet en aan eisen uit alle hierboven genoemde kwaliteitsnormen / standaarden;
- Doorvoeren van nieuwe of gewijzigde eisen vanuit nieuwe versies van verschillende kwaliteitsnormen / standaarden;
- Integratie van kwaliteitssystemen van 2 bedrijven met uitbouw naar BRC Food, gevolgd door integratie met IFS en GMP+;
- Opzetten en uitrollen uniforme opzet voor HACCP-studie voor diverse productielocaties: methodiek voor risicoanalyses, CCP-bepaling en monitoring;
- Vereenvoudiging structuur van bestaande kwaliteitssysteem, inclusief vermindering van aantal documenten;
- Praktische vertaalslag maken van bestaande, beschreven inkoopproces door complete en werkbare procedures te maken en tegelijkertijd deze procedures te actualiseren;
- Persoonlijke coaching nieuwe kwaliteitsmanager;
- Met HACCP-teams verificatie check uitvoeren op actualiteit en volledigheid van stroomschema en HACCP-studie diverse afdelingen. Daarna doorvoeren benodigde aanpassingen in de stroomschema's en risicoanalyses;

Bij alle projecten zijn **interne audits** uitgevoerd om de implementatie te toetsen en/of als voorbereiding op externe audits. Onderdeel hierbij is de uitvoering van de **verificatie** om volledigheid en effectiviteit van systeem voor voedselveiligheid en kwaliteit te toetsen.

De projecten zijn uitgevoerd bij **producenten van voedingsmiddelen en verpakkingsmaterialen**, maar ook bij **aanverwante bedrijven** zoals groothandelaren en distributiecentra.

Improving Quality heeft ruime ervaring in de voedingsmiddelenindustrie.

Onder andere bij producenten van:

- banket;
- brood, vers en bake off;
- bier;
- conserven in glas en blik;
- frisdranken;
- fruitsappen;
- diverse soorten koek, zoals gevulde koeken, chocolate chip, biscuits, wafels, likkoekjes, fruitrepen en hartige biscuits;
- diverse soorten suikerwerk / zoetwaren, zoals chocoladeproducten, drop, caramel en nougat;
- diverse soorten snacks, zoals bladerdeeg snacks, loempia's, bami- en nasischijven.
- groenteschotels / diepgevroren maaltijden;
- kaasmerken;
- sauzen;
- vlees- en kipproducten;
- voedselcomponenten (bevroren) en gewikkeld in bijvoorbeeld spek;
- zuigelingenvoeding;
- zuivelproducten.

In de verpakkingindustrie verleent Improving Quality ondersteuning bij producenten van onder andere:

- flexibele (al dan niet bedrukte) verpakkingen;
- (al dan niet bedrukte) kunststof verpakkingcontainers en andere vormvaste kunststof verpakkingmaterialen;
- karton verpakkingen;
- papieren verpakkingen.

Onze dienstverlening beperkt zich niet alleen tot de voedingsmiddelen- en verpakkingindustrie. Wij **ondersteunen** ook:

- een Europees opererend grootwinkelbedrijf met een groot assortiment non-food artikelen, maar ook food artikelen;
- een landelijk opererende bouwmarkt;
- een handelonderneming in onder andere huishoudelijke reinigingsproducten, persoonlijke verzorgingsproducten, luchtverfrissers, afvalzakken en koffie;
- een producent van detergents (textiel- en vaatwasmiddelen);
- een certificerende instelling inzake systeem- en persoonscertificering;
- een opleidingsinstituut inzake ISO-certificering.

REFERENTIES AUDITING

Het is mogelijk persoonlijk referenties in te winnen.

Heeft dit uw voorkeur, neem dan contact op met Helmie Keijsers van Improving Quality bv voor namen & telefoonnummers van klanten en contactpersonen. Voor een nadere omschrijving van de aard van de projecten, kunt u eveneens contact opnemen met Helmie Keijsers.

Bij de consultancyprojecten wordt vaak gewerkt aan het bouwen, uitbouwen of ombouwen van kwaliteitssystemen met gewijzigde of nieuwe eisen uit een bepaalde kwaliteitsnorm of standaard. Vervolgens worden de consultancyprojecten omgezet naar trajecten waarbij het **kwaliteitssysteem wordt getoetst en bijgehouden**.

Bedrijven ervaren de samenwerking bij de uitvoering van de verificaties en interne audits zeer positief:

- Audits worden conform planning uitgevoerd, hetgeen bij bedrijven nog wel eens een probleem geeft;
- Audits worden door objectieve auditor uitgevoerd;
- Bij de verificatie wordt de meest actuele informatie vanuit de markt ingebracht;
- Externe begeleiding geeft een stok achter de deur bij uitvoering van de auditplanning, maar ook bij de opvolging van actiepunten.

Voorbeelden van trajecten zijn:

- Jaarlijks uitvoeren van de interne audit op kwaliteitsmanager / kwaliteitsdienst;
- Uitvoering en rapportage van het volledige interne auditplan, dus uitvoering van de interne audits op alle afdelingen;
- Begeleiding bij het uitvoeren van de periodieke verificatie, al dan niet gevolgd door begeleiding bij de directiebeoordeling / management review;
- Uitvoering en rapportage van audits tegen bedrijfscriteria zoals gesteld door formulehouder van specifiek merkproduct;
- Uitvoeren en rapporteren leveranciersaudits.

REFERENTIES TRAININGEN

Het is mogelijk persoonlijk referenties in te winnen. Heeft dit uw voorkeur, neem dan contact op met Helmie Keijsers van Improving Quality bv voor namen & telefoonnummers van klanten en contactpersonen. Voor een nadere omschrijving van de aard van de trainingen, kunt u eveneens contact opnemen met Helmie Keijsers.

Improving Quality bv verzorgt onder andere de volgende trainingen:

- HACCP;
- Hygiëne en voedselveiligheid: het hoe en waarom;
- Leiding geven aan hygiëne en voedselveiligheid;
- Interne auditvaardigheden;
- 'Norm' trainingen over interpretatie eisen uit diverse normen en standaarden, zoals BRC Food, FSSC22000, ISO 9001, etc.

De trainingen worden **in-company** gegeven. In-company trainingen worden geheel op maat gemaakt voor het bedrijf met documenten uit het **eigen kwaliteitshandboek, foto's van de werkvloer en praktijkvoorbeelden uit eigen bedrijfssituatie.**

Trainingen worden gegeven voor de **verschillende doelgroepen** binnen een organisatie. De training wordt aangepast aan de doelgroep, bijvoorbeeld:

Medewerkers productie	* Hygiëne en voedselveiligheid * Monitoring CCP's (bijvoorbeeld metaaldetectie)
MT	Wat betekent HACCP voor het MT?
Leidinggevenden	Leidinggeven aan hygiëne en voedselveiligheid;
Crisis / recallteam	Incidenten & recall
Technische dienst	Hygiëne en voedselveiligheid voor TD;
Inkoop	Ketenbeheersing op basis van selectie en beoordeling leveranciers;
Kwaliteitsafdeling	HACCP principes en standaarden / normen;
HACCP-team	HACCP-methode voor risicoanalyse, CCP-bepaling en monitoring;
Interne auditteam	Interne auditvaardigheden.

BEDRIJFS- / BRANCHE SPECIFIEKE TRAININGEN

Improving Quality werkt ook samen met bedrijven die bijvoorbeeld voor een bedrijvengroep een gestandaardiseerde aanpak hebben voor de toepassing van HACCP, hygiëne of kwaliteit.

Hieronder een greep uit de referenties:

<i>Heineken</i>	Training 'HACCP: Keeping it up & alive!'. Deze HACCP-training is wereldwijd gegeven aan alle kwaliteitsmanagers die verantwoordelijk zijn voor het opzetten en/of onderhouden van het systeem voor voedselveiligheid. Tijdens deze training (2,5 dag) zijn de 7 HACCP-principes tot in detail behandeld, inclusief allerlei brouwerij gerelateerde opdrachten. Vanaf 2006 is de training opgenomen in het opleidingsprogramma van de Heineken University en wordt deze training minimaal 1 maal per jaar verzorgd door Improving Quality
<i>Diverse bedrijven met structuur hoofdkantoor – productielocaties (van o.a. brood, banket en bake-off producten, maar ook van suikerwerkproducenten of frisdrankproducenten)</i>	HACCP-training voor de leden van het HACCP-team. Tijdens deze training zijn de leden getraind in de nieuwe methode voor risicoanalyses. De cursisten hebben o.a. zelf een risicoanalyse uitgevoerd voor een deel van het eigen proces en een monitoringsysteem opgezet voor de vastgestelde CCP's
<i>FEFCO (European Foundation of Corrugated and Solid Board)</i>	Auditorentraining ontwikkeld en verzorgd over 'International Good Manufacturing Practice Standard for Corrugated & Solid Board'
<i>Internationale groep van golfkartonfabrikanten</i>	Train de trainer ontwikkeld en gegeven inzake de door het concern ontwikkelde interne GMP richtlijn
<i>EFTA (European Flexographic Technical Association)</i>	Trainingsmateriaal ontwikkeld over hygiëne, voedselveiligheid en kwaliteit in de verpakkingsindustrie

PUBLICATIES

Hygiënecode groothandel in dranken en horecabenoedigheden (GDH)

Op 24 mei 2012 is deze formeel goedgekeurd door de Minister van VWS.

Hygiënecode voor frisdranken, natuurlijke mineraal- en bronwaters

Deze code is januari 2010 goedgekeurd door de Minister van VWS.

Hygiënecode voor transport, opslag en distributie, versies 1 t/m 3

In overleg met de 3 brancheorganisaties uit het wegtransport (EVO, TLN en destijds KNV) de hygiënecode geschreven met als doel een overzichtelijk, makkelijk te hanteren, praktisch boekwerk voor de branche. De eerste versie van de code is in februari 2001 goedgekeurd door de Minister van VWS en de derde versie in oktober 2007.

Diverse publicaties via vakliteratuur of intern bedrijfsbladen

- BRC 7 komt eraan (EVMI • december 2014 • nr. 8)
- Intern audit team succesvol ('De Binnen(k)rant' / interne uitgave VFP • december 2008)
- Thema: Voedselveiligheidsstandaarden. BRC Verpakkingen uitgebreid. en allergenen (VMT • 21 maart 2008 • nr. 7)
- De vier belangrijkste wijzigingen in de hygiënecode (www.logistiek.nl • 31 december 2007)
- Nieuwe versie hygiënecode per 2008 van kracht. Voedselveiligheid borgen. (Transport en Logistiek • aflevering 24 • 29 november 2007)
- Reiniging in food. Schoonmaak bovenal kwestie van controle. (EVMI • oktober 2007)
- Nieuwe versie (5) op de markt. IFS legt de lat hoger. (EVMI • september 2007)
- Vierde versie BRC Global Standard-Food in juli van kracht. Strengere eisen voor tracering en allergenen (VMT • 6 mei 2005 • nr. 10)
- In **2004** is in de VMT gepubliceerd over de 4e versie van de International Food Standard (IFS) en over diverse standaarden in de verpakkingindustrie, te weten:
 - Duitse en Franse retailers lanceren vierde versie IFS (VMT • 9 april • nr. 8)
 - Nieuwe GMP-standaard voor golfkarton & massiefkarton (VMT • 16 augustus • nr. 16/17)
 - GMP Golf- en Massiefkarton versus BRC Verpakkingen (VMT • 3 september • nr. 18/19)
- **Artikelenreeks inzake standaarden en normen binnen de voedingsmiddelenindustrie:**
 - Global Food Safety Initiative (GFSI) keurt 4 standaarden goed: ontwikkelingen en mogelijk toekomst beeld. (VMT • 23 mei 2003 • nr. 11)
 - `Nieuwe` versie BRC Food Standard goedgekeurd door GFSI: de belangrijkste verschillen met de huidige CBL/BRC code (VMT • 6 juni 2003 • nr. 12)
 - International Food Standard (IFS) goedgekeurd door GFSI: is deze standaard anders dan standaarden en normen die we al kennen? (VMT • 11 juli • nr. 14/15)
 - Qualität und Sicherheit: systeem voor verticale ketenbenadering in de vleessector (VMT • 8 augustus 2003 • nr. 16/17)