
Inhalt

Vorwort	7
1 Einleitung	9
2 Unternehmenskultur	13
2.1 Unternehmenskultur und Unternehmensstrategie	17
2.2 Modelle	19
2.2.1 Eisbergmodell nach Hall	19
2.2.2 Ebenenmodell nach Schein	20
2.2.3 7-S-Modell nach Peters und Waterman	22
2.2.4 Kulturdimensionen-Modell nach Hofstede	23
2.3 Betriebsklima	25
2.4 Veränderung der Unternehmenskultur	28
2.4.1 Strategie der Kulturveränderung	29
2.4.2 Menschliches Verhalten	31
3 Produktsicherheit	37
3.1 Einfluss der Psyche	40
3.2 Qualitätsmanagement	42
4. Anforderungen	45
4.1 Gesetzliche Vorgaben	46
4.1.1 Codex Alimentarius	48
4.2 GFSI und Zertifizierungsstandards	49
4.2.1 FSSC 22000 Version 5.1	50
4.2.2 IFS Food Version 7	51
4.2.3 BRC Version 8	52

5	Lebensmittelsicherheitskultur	57
5.1	Bestandsaufnahme	60
5.2	Zieldefinition	63
5.3	Werte	64
5.4	Schulung und Kommunikation	65
5.5	Messen	69
5.5.1	Kennzahlen	70
5.5.2	Feedbacksystem	71
5.5.3	Auswertung und Reaktion	72
5.6	Verbessern	73
5.6.1	Feedbacksystem	75
5.6.2	Aktionen und betriebliche Maßnahmen	76
5.7	Audit	77
6	Wichtiges zusammengefasst	81
7	Anhang	85
7.1	Fragebogen zur Lebensmittelsicherheitskultur	86
7.2	Firmenwerte-Planspiel	89
7.3	Informationsaushang zur Lebensmittelsicherheitskultur	92
7.4	Übung zum hygienischen Händewaschen	93
7.5	Lebensmittelsicherheit – Feedback	94
8	Literaturverzeichnis	95