



Collegereeks

## **Toekomstgericht kwaliteitsmanagement**

Data: 27 februari, 12 maart, 16 april, 14 mei en 4 juni 2024  
Looptijd: 5-daagse Collegereeks  
Locatie: Omnia, Wageningen Campus  
Programma manager: Astrid Kühlkamp-Kleissen, Wageningen Academy



# Toekomstgericht kwaliteitsmanagement

**Ben jij een QA-manager die zich wil ontwikkelen op het gebied van kwaliteitsmanagement en food quality? Onze collegereeks biedt de kennis en inzichten van vijf universitair docenten en praktijkexperts om jou te helpen groeien. Van voedselveiligheid tot ketensamenwerking, economische afwegingen en digitalisering, we behandelen veel essentiële aspecten. Vergroot jouw invloed binnen jouw organisatie en de voedselketen. Meld je vandaag nog aan voor deze inspirerende cursus en bouw een sterke basis voor jouw succes!**

## Doelgroep

Deze collegereeks omvat de belangrijkste ontwikkelingen voor de professional in QA management, die graag op de hoogte blijft van de nieuwste ontwikkelingen en de betekenis daarvan voor het werkveld. Het programma biedt inzichten vanuit de wetenschap, gecombineerd met de relevante ervaringen uit de praktijk van gastsprekers.

## Resultaat

Wat levert deze collegereeks je op? Aan het einde van deze reeks:

- Heb je nieuwe inzichten in onderwerpen die verder gaan dan de dagelijkse praktijk van QM.
- Ken je de nieuwste ontwikkelingen vanuit de wetenschap en de impact voor de toekomst.
- Ken je de gevolgen van technische innovaties en de betekenis ervan voor jouw rol.
- Kun je een bijdrage leveren aan de vernieuwings- en daadkracht van de organisatie.
- Heb je jezelf ontwikkeld als een toekomstbestendig en strategisch gesprekspartner binnen en buiten je organisatie.
- Heb je een nieuw netwerk gecreëerd van wetenschappers en collega's in de voedingsmiddelenbranche.

## De colleges en thema's

---

**27 februari** Interne toetsing

---

**12 maart** Digitalisering

---

**16 april** Kosteneffectiviteit

---

**14 mei** Externe toetsing

---

**4 juni** Risicobeheer

---

---

## Thema's

### Van wie krijg je college?

Tijdens de collegereeks delen deskundige sprekers kennis uit de wetenschap en praktijk. Via een online platform krijg je de gelegenheid om alvast vragen en cases voor te leggen.

#### 1 Interne toetsing in kwaliteitsmanagement

*Dr. Pieterneel Luning, WUR & Elke Ribbers, Normec Foodcare*

- Hoe bouw je aan interne cultuur en systemen om een gedegen kwaliteitsbewaking te hebben?
- Hoe kunnen interne audits bijdragen aan interne verbeteringen die beklijven?
- Wat verlangen klanten en consumenten en hoe borg je dat?
- Welke tools kun je inzetten?

#### 2 Digitalisering in kwaliteitsmanagement

*Dr. Rutger Vlek, WUR & Rick Veldkamp, Normec Foodcare*

- Hoe kan de juiste manier van dataverzameling helpen om product- en proceskwaliteit proactief te verbeteren?
- Wat zijn nieuwe inzichten & technologieën.
- Waarom is digitalisering onmisbaar voor hedendaagse kwaliteitsmanagers?
- Wat zijn treffende praktijkvoorbeelden?

#### 3 Kosteneffectiviteit in kwaliteitsmanagement

*Prof. Ine van der Fels & gastspreker*

- Met beperkte budgetten, beste keuzes maken voor bemonstering en analyses.
- Modelleren van gevaren in de keten, verbeteren transparantie.
- Risk ranking van risico's, wetenschappelijk onderbouw
- Impact klimaatverandering, eiwittransitie, circulariteit.

#### 4 Externe toetsing van kwaliteitsmanagement

*Veronica van Tussenbroek, NVWA & Martijn Bruijne, Normec Foodcare*

- Certificeringen en handhaving door de NVWA zorgen voor een (zelf)regulerende werking binnen het voedingsbedrijfsleven met absolute prioriteit voor voedselveiligheid.
- Feitelijk risicobeheer en interne en externe transparantie komen hier samen.

#### 5 Risicobeheer in kwaliteitsmanagement

*Prof. dr. ir. Marcel Zwietering, WUR & Aldo Evers, Normec Foodcare*

- Hoe overleef je een kwaliteitscrisis?
- Wat zijn de effecten van aansprakelijkheidskwesties?
- Hoe schat je (microbiologische) risico's beter in.
- Hoe voorkom je een kwaliteits- en voedselveiligheidscrisis?

*Onder voorbehoud van programmawijzigingen.*





## Programma

De colleges worden gegeven op de Campus van Wageningen University & Research. De colleges starten om 16:00 uur en eindigen omstreeks 19:45 uur. Dit is inclusief een pauze van circa 45 minuten waarin je een lichte maaltijd krijgt aangeboden.

- 15.30 uur **Ontvangst met koffie/thee**  
16.00 uur **Start college docent, incl. discussie en vragen**  
(45 min presentatie, 15 min Q&A, 15 min stellingen/overige interactie)  
17.15 uur **Pauze met maaltijd**  
18.00 uur **Praktijkspreker, verbinding naar case**  
(incl. inbreng praktijkcases van deelnemers, vooraf uitgevraagd in online platform Brightspace)  
19.15 uur **Netwerkmoment**  
19.45 uur **Einde programma**

## Praktische informatie



De standaardprijs voor deelname aan alle colleges is € 2.249. Je mag afwisselen met collega's, laat ons dat wel even weten i.v.m. een badge. Voor leden van FNLI en Normec relaties geldt een tarief van €1.995 voor de hele reeks.



Tussen de 20 en 80 deelnemers



Na het bijwonen van deze cursus wordt een certificaat afgegeven.

## Inschrijven

Anmelden is mogelijk tot 13 februari 2024, of als het maximaal aantal deelnemers is bereikt. Inschrijven kan via [wur.nl/academy](http://wur.nl/academy).



*Bij het boeken van de hele reeks is één exemplaar van het boek "Food Quality Management" van dr. Pieter Luning (WUR), t.w.v. €95, inclusief. Dit bedrag is inclusief lesmateriaal op het online platform Brightspace en koffie, thee, een lichte maaltijd en hapjes en drankjes tijdens de netwerkbijeenkomst*

## Wageningen Academy

Deze Nederlandstalige collegereeks is een initiatief van Wageningen Academy (onderdeel Wageningen University & Research).

### Contact

Astrid Kühlkamp  
[www.wur.nl/academy](http://www.wur.nl/academy)  
E [info.wageningenacademy@wur.nl](mailto:info.wageningenacademy@wur.nl)  
T 06-43 83 56 00



WURacademy



wageningenacademy

Today's knowledge,  
tomorrow's business