

Management kvality v praxi: příjem surovin

08.12.2026 | 9:00 – 14:30

Počernická 96/272, 108 00 Praha 10

Cena kurzu: 4 600 Kč včetně DPH

Přednášející: Lucie Janotová, Magdaléna Hrubá

ONLINE PŘIHLÁŠKA

Kurz ukáže příjem surovin jako jeden proces od schválení dodavatele po předání do výroby, místa, kde se v něm ztrácejí informace, a jak ho nastavit, aby obstál u auditu IFS nebo FSSC 22000. Odnesete si zmapovaný proces příjmu ve vaší firmě a vzorovou tabulku specifikací a ukazatelů příjmu.



Proces, ne jen postup.

Rozdíl mezi procesem a postupem, vlastní proces, vstupy a výstupy podle SIPOC. Proč většina chyb a auditních zjištění vzniká tam, kde si oddělení předávají práci. O čem není záznam, to se nestalo.

Workshop: příjem surovin ve vaší firmě. Nakreslíte příjem od schválení dodavatele po předání do výroby, včetně odchylek. Na dvou modelových situacích (privátní značka jen s českým masem, nový alergen ve směsi) si vyzkoušíte, kolik procesů zasáhne jedna změna u dodavatele.

Co chtějí normy a jak proces měřit. Proč IFS Food a FSSC 22000 chtějí procesní přístup, typy procesů a řízení změn. Podle čeho poznáte, že příjem funguje: čas na rampě, kde se zachytí odchylky, a úplnost dokumentace.

Data z příjmu v tabulce, kterou už máte. Jak převést specifikace surovin z Wordu a PDF do tabulky, nastavit limity a semafor pro příjem a z reklamací sestavit hodnocení dodavatelů. Kam data uložit, aby k nim měl přístup celý tým, a kde s rutinou pomůže AI.



WWW.CZPVI.CZ

Nikola Kaderková | +420 602 109 072 | kurzy@czpvi.cz