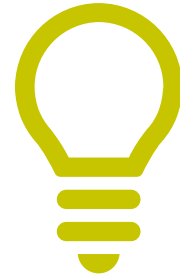




 **30 Sekunden für
Lebensmittelsicherheit**



-  **Feedback-
Kultur:**
-  Wie man sie in der
Praxis anwendet
-  Jetzt informieren

www.Praxistrainings-LMS.de



Warum ist Feedback in der Lebensmittelbranche so wichtig?

✓ **Fehler können schwerwiegende Folgen haben** – klare Kommunikation ist entscheidend.

✓ **Feedback sorgt für bessere Prozesse und mehr Sicherheit.**

✓ **Wertschätzende Kommunikation motiviert Mitarbeitende**, Hygieneregeln konsequent einzuhalten.



💡 **Wie gibt man konstruktives Feedback richtig?**

✓ **Beschreibend statt bewertend:**

„Mir ist aufgefallen, dass die Kühlkette nicht eingehalten wurde.“ statt „Das ist völlig falsch!“

✓ **Konkret & sachlich:** „Bitte achte darauf, dass die Produkte immer gekühlt bleibt.“

✓ **Ich-Botschaften nutzen:** „Ich würde mir wünschen, dass die Temperaturlaufzeichnung regelmäßig geprüft wird.“

✓ **Lösungen anbieten:** „Lass uns gemeinsam überlegen, wie wir das verbessern können.“



Wie reagiert man richtig auf Feedback?

- ✓ Zuhören & nicht sofort verteidigen.
- ✓ Nachfragen, um zu verstehen.
- ✓ Dankbarkeit zeigen – auch für kritisches Feedback.



Unser **Fazit**

In der **Lebensmittelindustrie, im Hygienemanagement und in der Qualitätssicherung** ist Feedback unverzichtbar.

Wer es **bewusst, klar und wertschätzend** gibt, verbessert nicht nur Prozesse, sondern sorgt auch für mehr Sicherheit.

📣 Wie läuft der Umgang mit Feedback in eurem Betrieb? Welche Erfahrungen habt ihr gemacht?

Diskutiert gerne in den Kommentaren!

Übrigens: Feedback bei Praxistrainings-LMS



- ✓ Wir sammeln aktiv Feedback zu unseren Schulungen ein
- ✓ Du findest es zum Beispiel auf unserer Webseite unter:
[Lebensmittelsichere
rheitskultur
Schulung ▶ Food
Safety Culture](#)

👉 **Mehr erfahren:**
www.Praxistrainings-LMS.de