



2026

Training Kwaliteitsmanager in de praktijk (Food & Non-Food)

COURSE OVERVIEW

SURINAAMS STANDAARDEN BUREAU

Paramaribo, Juni 2026

KMS 8 Juni 2026 - 14 Augustus 2026

Inleiding

De training “Kwaliteitsmanager in de Praktijk”, verzorgd door het **Surinaams Standaarden Bureau (SSB)** in samenwerking met **Multi Certifications**, helpt toekomstige professionals in de food- en non-foodsector om kwaliteitsmanagement concreet en effectief toe te passen. Tijdens deze training leert u niet alleen wat een KMS inhoudt, maar ook hoe u dit effectief kunt implementeren en benutten binnen uw organisatie.

In een steeds competitievere markt is kwaliteit niet langer een keuze, maar een vereiste. Een goed ingericht kwaliteitsmanagementsysteem (KMS) helpt organisaties en bedrijven om producten en diensten consequent te leveren die voldoen aan wettelijke eisen en klantverwachtingen. Het stelt bedrijven in staat processen te optimaliseren, risico's te beheersen en de klanttevredenheid te verhogen.

Een goed functionerend KMS kan een organisatie veel voordelen bieden: van het verbeteren van de interne efficiëntie en het reduceren van fouten tot het versterken van het imago en het vergroten van klantvertrouwen. Het is daarmee een essentieel instrument voor duurzame groei en succes in uw sector.

Course Overview: Kwaliteitsmanager in de praktijk

KMS FOOD	KMS NON-FOOD
<ul style="list-style-type: none">Opstellen van een voedselveiligheidsplan	<ul style="list-style-type: none">Opstellen van een Quality plan
<ul style="list-style-type: none">ISO 22000:2018/ Relatie met andere ISO normen	<ul style="list-style-type: none">ISO 9001:2015/ Relatie met andere ISO normen
<ul style="list-style-type: none">Rol van de kwaliteitsmanager	<ul style="list-style-type: none">Rol van de kwaliteitsmanager
<ul style="list-style-type: none">Introductie HACCP	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteitsmodel volgens PDCA cycle
<ul style="list-style-type: none">Voedselveiligheid	<ul style="list-style-type: none">Risico- analyse en beheersmaatregelen (performance en continue verbetering)
<ul style="list-style-type: none">Leiderschap	<ul style="list-style-type: none">5s System
<ul style="list-style-type: none">Kwaliteitskosten	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteitskosten

Doel van de opleiding

- Het opleiden van een kwaliteitsmanager die de rol effectief vervult in zowel food- als non-foodorganisaties
- De deelnemer is in staat een kwaliteits- en/of voedselveiligheidsplan op te stellen en te implementeren
- De deelnemer is in staat de risico's te herkennen, documentatie en processen correct te beheren en waarborgen
- Leiderschap toe te passen bij het aansturen van kwaliteits- en voedselveiligheidsprocessen
- Kwaliteitskosten te analyseren en te beheersen om efficiëntie en effectiviteit te verhogen

KMS 8 Juni 2026 - 14 Augustus 2026

Opzet van de opleiding

- Online
- Interactieve presentaties
- Individuele- en groepsopdrachten (Praktische oefeningen en casestudies (20% van score))
- Lesmateriaal:
- ISO-normen (zelf aanschaffen)
- Examen:
 - Open vragen en casussen
 - score: > 7 (80%)

*Indien geen examen is afgelegd: **certificaat van deelname**

*Indien het examen met succes is afgelegd: **certificaat van succesvolle afronding**

Schema Lessen: online (ZOOM)

Kwaliteitsmanager in de praktijk FOOD

Trainingsduur : 08 Juni 2026-14 Augustus 2026

Les	Omschrijving	Datum
Les 1	Start Opleiding KMS in de praktijk / Projectplan	08-06-26
Les 2A	Training Basis hygiëne (Voedselveiligheid)**	12-06-26
Les 3A	Training Basis hygiëne (Voedselveiligheid)**	15-06-26
Les 4	Uitwerken opdrachten Projectplan (Les 1)	19-06-26
Les 5	Start ISO22000 incl. SWOT analyse	22-06-26
Les 6	Planning ISO22000:2018 (H5/6/7)**	26-06-26
Les 7	Training HACCP (H8)/ISO 22000:2018 (H8)**	29-06-26
Les 8	Training HACCP (H8)	03-07-26
Les 9	Training ISO22000:2018 (8 (vervolg), 9)	10-07-26
Les 10	Training ISO 22000:20218 (vervolg 9/10)	13-07-26
Les 11	Budgetteren (kwaliteitskosten)	17-07-26
	Nationale etiketteringsvereisten	17-07-26
Les 12	Herhaling & inleveren Projectplan	24-07-26
Les 13	Bedrijfsbezoek	N.T.B.
Les 14A	Examen	31-07-26
Les 14B	Herexamen	07-08-26
	Terugkomdag (Online Certificaat uitreiking)	14-08-26
* Wijzigingen voorbehouden		

**Aparte trainingen KMS FOOD

TRAINING	Data
Voedselveiligheid	12 en 15 juni 2026
HACCP	29 juni en 3 juli 2026
ISO 22000:2018	22, 26 & 29 juni en 10 & 13 juli 2026

Kwaliteitsmanager in de praktijk NON-FOOD

KMS 8 Juni 2026 - 14 Augustus 2026

Trainingsduur : 08 Juni 2026 - 14 Augustus 2026

Les	Omschrijving	Datum
Les 1	Start Opleiding KMS in de praktijk / Projectplan	09-06-26
Les 2B	Training 5S en Quality	11-06-26
Les 3B	Training 5S en Quality (uitwerken opdrachten Les 1)	16-06-26
Les 4	Uitwerken opdrachten Projectplan (Les 1)	18-06-26
Les 5	Start ISO9001 incl. SWOT analyse	23-06-26
Les 6	Planning ISO9001:2015 (4/5/6/7)**	25-06-26
Les 7	Training Risico analyse/ISO 9001:2015 (8)**	30-06-26
Les 8	Training Risico analyse**	02-07-26
Les 9	Training ISO 9001:2015 (8/9)	09-07-26
Les 10	Training ISO 9001:2015 (10)	14-07-26
Les 11	Budgetteren (kwaliteitskosten)	17-07-26
	Nationale etiketteringsvereisten	17-07-26
Les 12	Herhaling & inleveren projectplan	23-07-26
Les 13	Bedrijfsbezoek	N.T.B.
Les 14A	Examen	31-07-26
Les 14B	Herexamen	07-08-26
	Terugkomdag (Online Certificaat uitreiking)	14-08-26
*Wijzigingen voorbehouden		

**Aparte trainingen KMS NON-FOOD

Training	Data
ISO 9001:2015	23, 25 & 30 juni, 9 & 14 juli 2026
Risico analyse	30 juni en 2 juli 2026

Milestones	FOOD	NON-FOOD	% Cijfer
uitwerken opdrachten :			20%
-project plan	19-06-2026	23-06-2026	
-HACCP	29-06-2026		
-Algemeen	22-06-2026	23-06-2026	
-Training 5S en Quality	12-06-2026	11-06-2026	
Bedrijfsbezoek	N.T.B.	N.T.B.	
Examen	31-07-2026	31-07-2026	80% (>7)
Her-examen	07-08-2026	07-08-2026	
Certificaat uitreiking	14-08-2026	14-08-2026	
Totaal			100%

CERTIFICAAT

Na succesvolle afronding ontvangen de deelnemers een Nationaal erkend certificaat met success behaald namens SSB en een certificaat van deelname van Multi Certifications. (mits 70% aanwezig volledige les)

KMS 8 Juni 2026 - 14 Augustus 2026

Contact

SSB	Multi Certifications Suriname N.V.
De heer Wienai Sardjoe Head of CA&C Phone: +5977253130 Email: w.sardjoe@ssb.sr	De heer Ricardo Inge Trainer / consultant Phone: +31 6 58823888 Email: info@multi-certifications.com
De heer Denzel Ritfeld Trainingscoördinator Phone:+5978628683 Email: training@ssb.sr	