

# Workshop Business Continuity

Aart Bitter en Kees Houtman - 31 oktober 2013



© DNV Business Assurance. All rights reserved.



# Praktijk case

---

- Wij zijn als bierbrouwerij voorgedragen om onze producten te leveren aan het Holland House tijdens het WK 2014 in Brazilië
- Men wil met ons een langlopend contract aangaan voor levering tijdens alle komende EK's en WK's
- Voorwaarde: wij moeten onze producten continu kunnen leveren
  
- **Hoe gaan we zorgen dat we de continuïteit van ons bedrijf en de levering van onze producten kunnen garanderen?**
  
- *Hint: laten we een **management systeem** voor Bedrijfscontinuïteit inrichten (conform ISO 22301)*



# Bedrijfscontinuïteit met een Business Continuity Management System (BCMS)

Aart Bitter  
31 oktober 2013

# Agenda

---

- Noodzaak voor bedrijfscontinuïteit
- Business Continuity volgens ISO 22301
  - Inhoud ISO 22301
  - Crisis Management
  - Continuïteitsplannen
  - Testen en oefenen
- Als u hiermee verder wilt...

# Noodzaak voor bedrijfscontinuïteit

## Fysiek

- Brand
- Overstroming
- Stroomuitval
- Onrust/staking

## Operationeel

- Onderbreking van productie
- Onderbreking van distributie

## 3<sup>rd</sup> Party- Outsourcing

- Verlies van 3<sup>rd</sup> party warehouse
- Commitment van leverancier aan bedrijfscontinuïteit

## IT risico's

- Storing van IT diensten
- Storingen in kritieke systemen, netwerken, databases, etc.



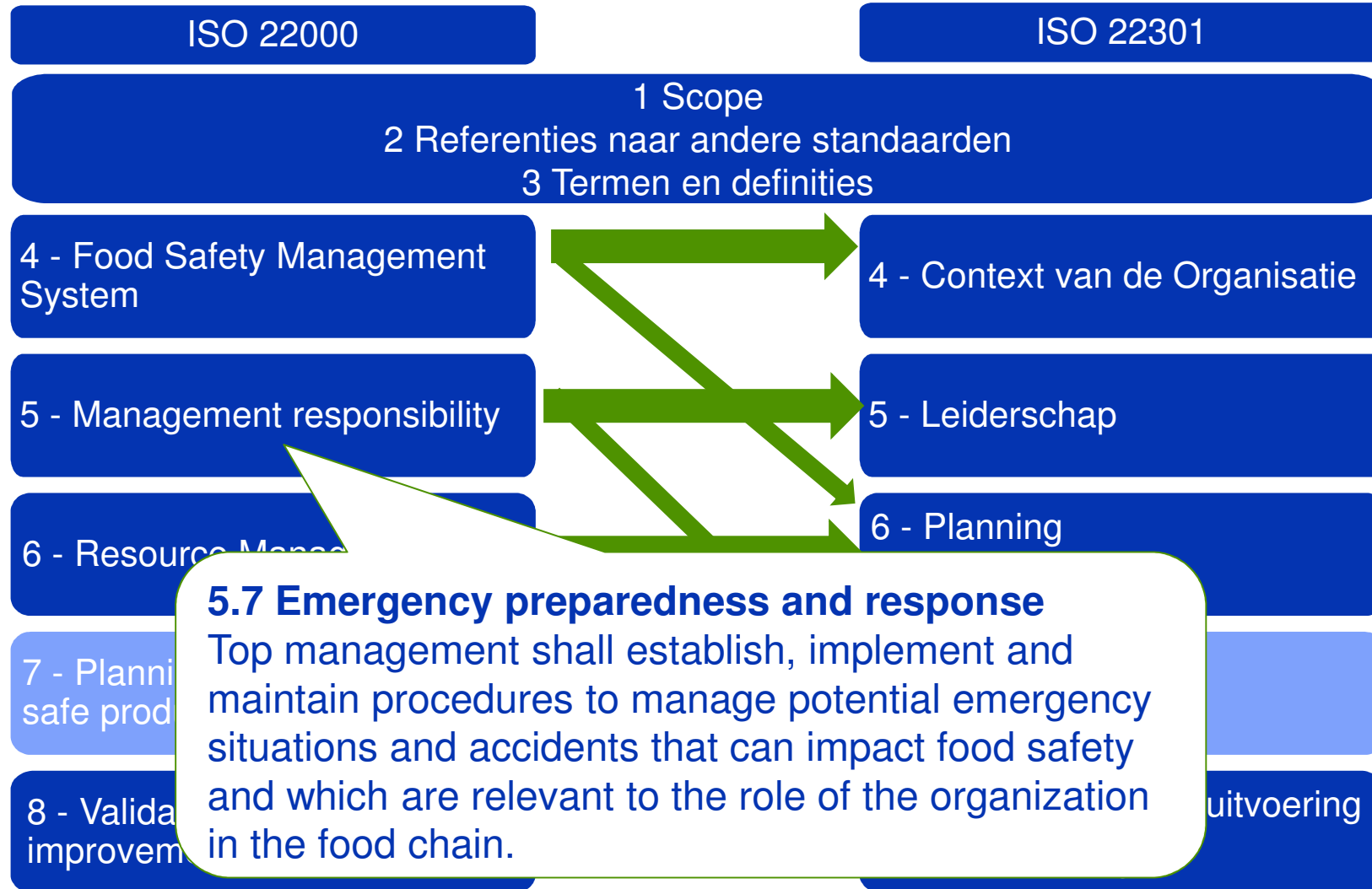
# ISO 22301

---



- Nieuwe (2012) internationale standaard voor BCM
- Internationale BCM “best practice”
- Aansluiting bij andere management systemen (ISO 22000, ISO 9000, ...)
- Certificeerbaar
- Societal Security - **B**usiness **C**ontinuity **M**anagement **S**ysteem – **Eisen**
- Het belang van BCM in de maatschappij en te garanderen dat we een calamiteit aankunnen.

# Food Safety vs Business Continuity Mgt.Sys.



# Uitvoering (8)

---

- **Business Impact Analyse:**

- rangschikken van de activiteiten, die de producten en diensten ondersteunen;

- **Risico-analyse:**

- bepalen van de risico's (kans & impact) van een calamiteit;
- het nemen van tegenmaatregelen (risico's verminderen).

- **Business Continuity Procedures:**

- crisis management (damage control);
  - detecteren van en reageren op een incident
- business continuity plannen;
- procedures om terug te keren naar 'business as usual'.



# Crisis Management

---

## **U kunt van een crisis spreken als:**

- de voedselveiligheid / de kwaliteit van het product in gevaar komt;
- de productie of levering van het product in gevaar komt;
- de bedrijfsvoering in het geding komt;
- er grote bedrijfsschade op kan treden.

Dan is het tijd voor een ...

# Crisisteam / Calamiteitenteam

---

- Situatie onder controle krijgen
  - Omvang en impact bepalen
- Bepalen start continuïteitsplannen
- Herstelwerkzaamheden coördineren:
  - prioriteiten
  - mensen
  - middelen
- Communicatie gedurende het incident
  - Hoe en wanneer communiceren met medewerkers, familie, derde partijen en nooddiensten?
  - Contact met de media
    - strategie
    - met welke, wie, wanneer en wat
    - persberichten en woordvoerders

# Continuïteitsplannen

---

- Incident management
- Veiligheid (BHV)
- Berging / beveiliging (locatie, bedrijfsmiddelen, ...)
- Voortzetten van bedrijfsactiviteiten
  - op een alternatieve manier
  - (zonder IT systemen)
  - op een andere locatie
- Herstellen van IT (en andere processen)
- Herstellen van bedrijfsactiviteiten
- “Terug naar normaal”

# Testen en oefenen

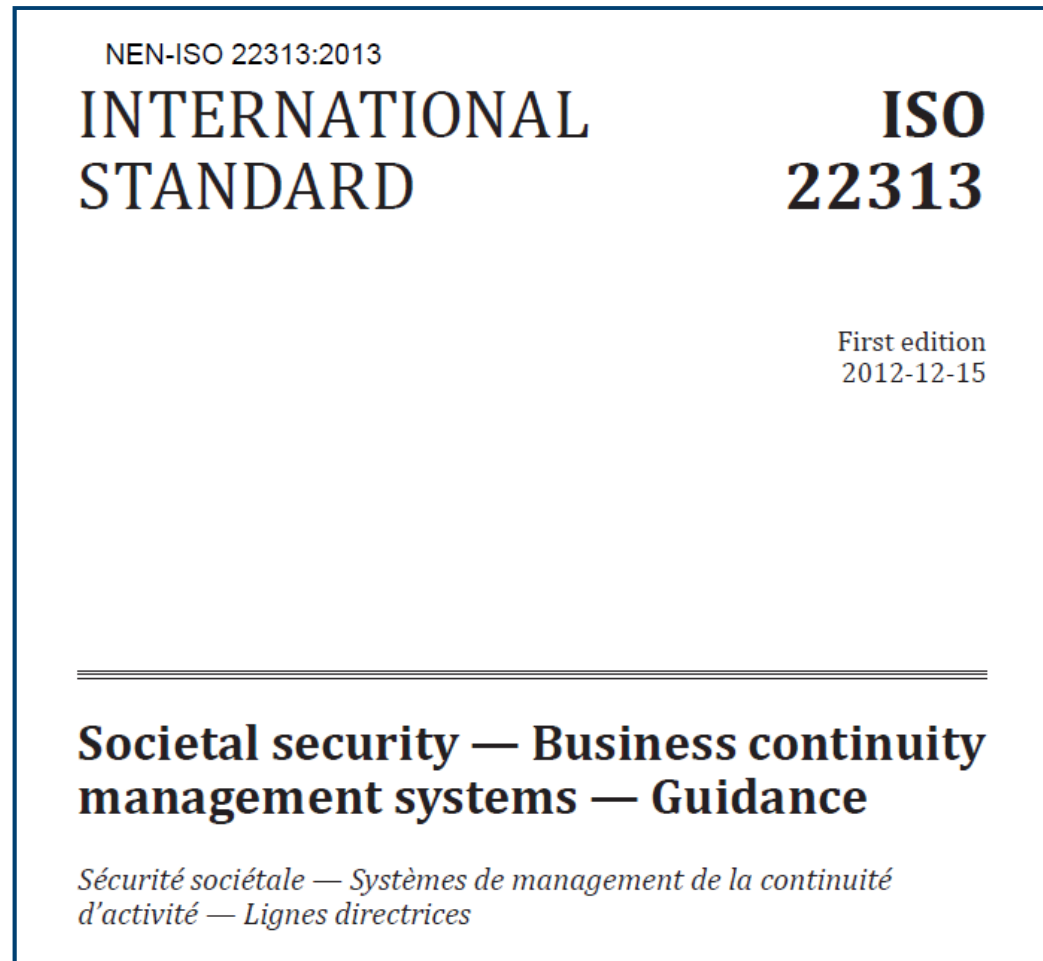
---

- De organisatie moet de continuïteits-plannen en -procedures testen en oefenen.

## Waarom testen en oefenen?

- Valideren van scope en uitgangspunten
- Correcte werking van technische faciliteiten
- Voldoende capaciteit op en van de uitwijk locaties
- Verkorten van doorlooptijd van de procedures
- Awareness bij derde partijen
- Competenties en awareness

# ISO 22301 & ISO 22313 - Guidance



# Dank voor uw aandacht !

---

## Vragen



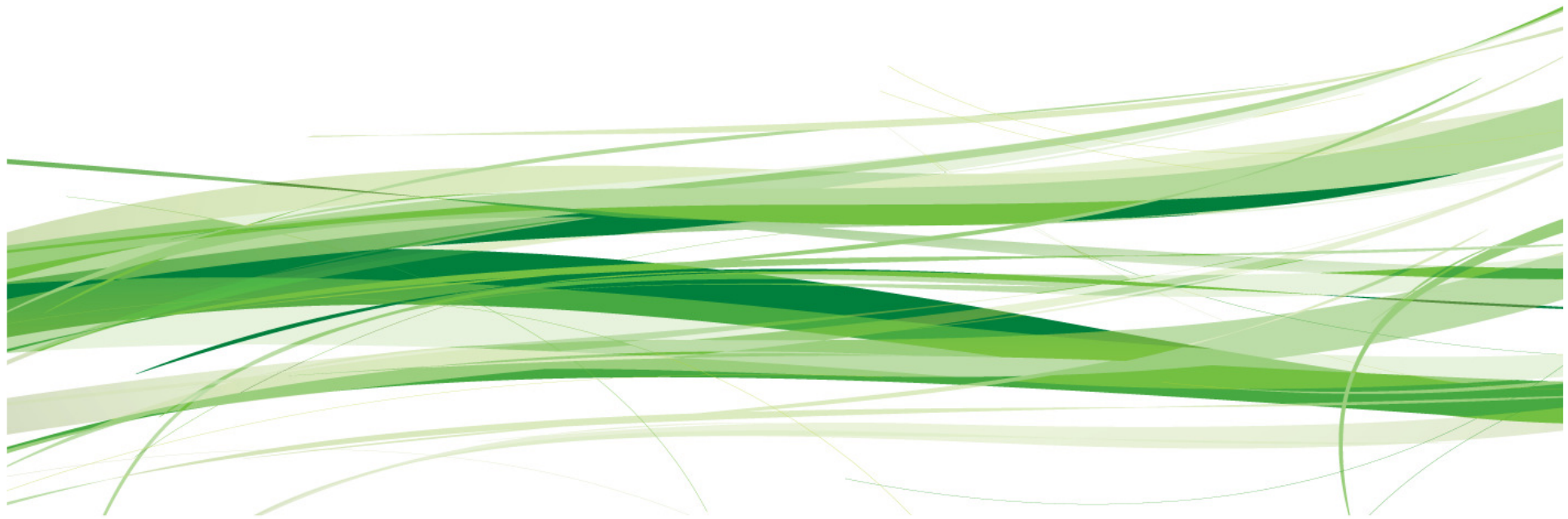
## Opmerkingen



## Suggesties



[Aart.Bitter@isgcom.nl](mailto:Aart.Bitter@isgcom.nl)



[www.dnvba.nl/food](http://www.dnvba.nl/food)