

Ich biete Unternehmen aus der Lebensmittelbranche seit über 7 Jahren individuelle Beratung und Unterstützung in der Qualitätssicherung und dem Qualitätsmanagement.

Zu meinen Leistungen zählen unter anderem:

- \* Beratung und Planung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung und -maximierung
- \* Entwicklung und Einführung von Managementsystemen
- \* Konzeption und Erstellung von Handbüchern
- \* Schulungen von Mitarbeitern zu den Themen HACCP und bessere Lebensmittelhygiene
- \* Begleitung von Zertifizierungen (IFS, BRC, ISO 22000:2005, ISO 9001:2008, MSC, FSSC, PAS 220)
- \* Auditierung von Lieferanten.

## **Profil**

Ich habe seit vielen Jahren meine Berufung in der Sicherung und Verbesserung der Qualitätsstandards für unsere Lebensmittel gefunden.

Meine Aufgabe sehe ich darin, zusammen mit meinen Kunden zielgerichtete und ökonomische Lösung zu finden, mit welchen die Qualitätsanforderungen von Händlern und Endverbrauchern erfüllt werden.

Über 350 Audits für mehr als 50 Auftraggeber sorgen hierbei für die notwendige Erfahrung.

Qualifikationen:

- \* Dipl.-Ing. (FH) Lebensmitteltechnologie
- \* Dipl. Wirtschaftsingenieurin (FH)
- \* DLG-Prüferin

Ich bin zugelassene Auditorin für:

- \* IFS - International Featured Standards (Food & Logistics)
- \* BRC - British Retail Consortium
- \* ISO 9001:2008
- \* ISO 22000:2005
- \* MSC - Marine Stewardship Council
- \* FSSC
- \* PAS 220

Zu meinen Kunden zählen unter anderem:

- \* Milchverarbeitende Betriebe
- \* Fleischverarbeitende Betriebe
- \* Backwarenhersteller

## Leistungen

Die Qualitätsanforderungen der Endverbraucher und Kunden wachsen seit Jahren und der Wettbewerb in der Lebensmittelbranche ist zunehmend härter geworden.

Qualitätssicherungs- und Qualitätsmanagementsysteme haben sich hierbei als nachhaltiges Werkzeug bewährt und sind in den meisten Unternehmen nicht mehr wegzudenken.

Ich biete meinen Kunden verschiedene Leistungspakete zu Einführung, Ausbau und Optimierung dieser Systeme.

## Meine Kernkompetenzen:



### Beratung

Bevor ein Managementsystem eingeführt oder angepasst wird, sollten die Anforderungen, Mittel und Rahmenbedingungen klar sein. Gerne berate und begleite ich Sie hierbei, entwickle gemeinsam mit Ihnen den Fahrplan für Unternehmen und unterstütze Sie bei der Umsetzung.

Sollten Sie vorab grundlegende Informationen zu Zertifizierungen nach IFS, BRC usw. benötigen, stehe ich Ihnen selbstverständlich auch zur Verfügung.



### Schulung

Ein Managementsystem ist nur so gut, wie die Menschen die mit ihm arbeiten. Gerne übernehme ich die Schulung der Führungskräfte und Mitarbeiter.

Unter anderem biete ich folgende Schulungsthemen:

- \* Qualitätsmanagement
- \* Lebensmittelsicherheit
- \* Hygiene und Reinigung
- \* HACCP



### Auditierung

Interne Audits sind ein elementarer Bestandteil von QM-Systemen.

Unter anderem biete ich:

- \* Durchführung von interne Audits
- \* Durchführung von Lieferantenaudits
- \* Begleitung von externen Audits