

Den Wissenstransfer im Blick

DIE BACKBRANCHE MIT PRAXISTAUGLICHEN LÖSUNGEN RUND UM DAS THEMA QUALITÄTSMANAGEMENT UND QUALITÄTSSICHERUNG ZU BERATEN IST DAS ZIEL VON DIPLOM-INGENIEURIN BARBARA SIEBKE.

+ Wer im Wald steht, sieht oftmals die Bäume nicht mehr. So fehlen kleinen und mittelständischen Unternehmen meist die Kapazitäten, neben ihrem normalen Tagesgeschäft ein optimales Qualitätsmanagement unterhalten zu können. „Das ist mit den vorhandenen Ressourcen schwierig zu bewältigen“, weiß Barbara Siebke, Diplom-Ingenieurin Lebensmitteltechnologie und Qualitätsfachingenieurin (DGQ). Ob es um die Unterstützung bei Lebensmittel-Krisen, Fragen des Hygienemanagements, der Weiterentwicklung des HACCP-Systems oder um Starthilfe bei der Einführung einer Software zur Labordatenerfassung geht – Barbara Siebke bringt den Blick von außen mit. Die Spezialistin analysiert den Ist-Zustand, entwickelt das Qualitätsmanagement-System weiter, optimiert Prozesse und realisiert, wenn gewünscht, spezielle Projekte. Und zwar gemeinsam mit den firmeninternen Experten, Stichwort Praxistauglichkeit.

Vor Ort umsetzbare Lösungen mit Hand und Fuß sind für die 50-Jährige oberstes Gebot. „Es muss immer etwas sein, mit dem die Menschen arbeiten können, was sie mittragen. Dass die Mitarbeiter beim Prozess mitgenommen werden, ist entscheidend dafür, dass ein Unternehmen weiterkommt.“ Davon ist sie nach über 20 Jahren Berufserfahrung im Qualitätswesen, u. a. in der Bäckerei- und Süßwarenbranche, überzeugt.

Die Begeisterung für alle Qualitätsthemen von A wie Allergene bis Z wie Zutatenliste weckte nach dem Studium bei der Berufsanfängerin ihr erster Chef, Geschäftsführer einer Gebäckfabrik. „Er hat mich an die Qualitätsthemen herangeführt und mich sehr unterstützt. Da war für mich klar: Das ist mein Weg“, erklärt Barbara Siebke. Ihre erworbenen Kenntnisse gibt sie gerne weiter. So sieht ihr Selbstverständnis als Beraterin immer auch einen Wissenstransfer vor. Davon profitieren gerade Mitarbeiter mit wenig Berufserfahrung oder auch Berufserfahrene mit zeitlich begrenzten Kapazitäten. „Mein Ziel ist es, die entsprechenden Mitarbeiter fit für das jeweilige Projektthema zu machen, damit sie dies zukünftig auch ohne meine Unterstützung weiter bearbeiten können“, erklärt sie.

Typische Dienstleistungen von Barbara Siebke sind zum Beispiel, neben der Pflege und Weiterentwicklung von Qualitätsmanagement-Systemen, die Durchführung interner Audits, der Aufbau von Allergenmanagement-Systemen, Hygienemanagement und Hygieneaudits, die Ermittlung von Prozessoptimierungspotenzialen, die Auswahl und Einführung von Software zur Labordatenerfassung oder



++ Bild 1

++ Bild 1

Diplom-Ingenieurin Barbara Siebke

Bei Interesse oder Fragen können Sie Barbara Siebke folgendermaßen erreichen:
 Tel.: 040 – 636 790 51
 E-Mail: kontakt@ql-siebke.de
 www.ql-siebke.de +++

zum Spezifikationsmanagement, die Planung von Qualitätsabteilungen und Laboren sowie die Umsetzung von aktuellen lebensmittelrechtlichen Forderungen, wie z. B. der LMIV.

Ein zweites Standbein neben der Beratung ist ihre Tätigkeit als Zertifizierungsauditorin für die gängigen Qualitätsmanagement-Systeme IFS, ISO 22000, ISO 22000 FSSC, HACCP sowie ISO 9001. Dadurch stellt sie sicher, dass sie immer beide Seiten und deren Anforderungen im Blick behält und individuell umsetzbare Lösungen anbieten kann. Außerdem ist Barbara Siebke Autorin verschiedener Fachbeiträge sowie Fachbuchautorin. +++