

Werner Brommer-Krais

QS-Fachkraft Fleischbetrieb / HACCP

✉ werner.brommer@example.de

☎ +49 421 7790142

📍 Bremen, Deutschland



Profil

Qualitätssicherungs-Fachkraft im Fleischbetrieb mit Fleischer-Gesellenbrief HWK, Weiterbildung zum staatlich geprüften Fleischtechniker und IFS-Food-Auditor-Qualifikation. 10 Jahre Erfahrung in QS und HACCP bei Vion Food Group und einem regionalen Wurstmarkenhersteller. Verantwortlich für HACCP-Konzept, IFS-Food-Audits und QS-System Fleisch, IFS-Food-Auditierung mit Upgrade auf Higher Level.

Berufserfahrung

QS-Leiter / HACCP-Beauftragter

Vion Food Group • Bad Brückenau, Deutschland • 04/2018 - heute

Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit am Produktionsstandort

- Pflege und Weiterentwicklung des HACCP-Konzepts und QS-Systems Fleisch für 3 Produktionslinien
- Vorbereitung und Begleitung von IFS-Food-Audits, Upgrade von Foundation auf Higher Level erreicht
- Überwachung von CCPs, Temperaturkontrolle, Reinigung/Desinfektion und Rückverfolgbarkeit
- Schulung von 60 Mitarbeitern zu Hygiene, LMHV § 4 und Allergenmanagement
- Bearbeitung von Reklamationen und CAPA-Massnahmen mit Reduktion der Beanstandungen um 32 %

QS-Fachkraft Fleischproduktion

Wilhelm Brandenburg GmbH (Rewe Group) • Dreieich, Deutschland

08/2014 - 03/2018

Wurst- und Fleischproduktion für den Lebensmitteleinzelhandel

- Durchführung von Hygiene- und Temperaturkontrollen entlang der Produktionslinie
- Probenahme und mikrobiologische Überwachung nach Prüfplan
- Mitarbeit an der Einführung des IFS-Food-Standards am Standort

Ausbildung

Staatlich geprüfter Fleischtechniker

Fachschule für Lebensmitteltechnik Kulmbach • Kulmbach, Deutschland

09/2016 - 07/2018

Fleischtechnik • 1,9

Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK Bremen)

Schulzentrum Bremen-Walle & Fleischerei Hellmann-Bach

Bremen, Deutschland

08/2008 - 06/2011

Fleischer:in (HWK) • GPA: 2,3

Fähigkeiten

HACCP-Konzept

IFS Food Auditierung

QS-System Fleisch

Lebensmittelhygiene § 4 LMHV

Allergenmanagement LMIV

Rückverfolgbarkeit EU-Recht

Reklamations- & CAPA-Management

Mikrobiologische Überwachung

Zertifikate

Staatlich geprüfter Fleischtechniker (Fachschule Kulmbach)

• 07/2018

Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK Bremen, Note 2,3)

• 06/2011

IFS Food Auditor (Schulungszertifikat)

• 03/2019

HACCP-Beauftragter (DGQ)

• 09/2020

Sprachen

Deutsch

Englisch

Muttersprache

B1

Projekte

IFS-Food-Upgrade Higher Level

- 01/2022 - 06/2022

Führung des Standorts vom IFS-Foundation- auf Higher-Level-Status, Audit ohne Major Findings

Reklamations-Reduktionsprogramm

- 03/2021 - 09/2021

Einführung eines CAPA-gestützten Reklamationsmanagements, Beanstandungen -32 %

Stärken

Hygiene-Disziplin

Konsequente CCP-Überwachung und lückenlose Dokumentation nach IFS Food

Analytische Sorgfalt

Systematische Ursachenanalyse bei Reklamationen mit messbarer Reduktion

Schulungskompetenz

Verständliche Vermittlung von Hygiene- und Rechtsvorgaben an 60 Mitarbeiter