PRESSEINFORMATION

QM-Unterstützung nach Maß

OptimoBercher begleitet Bäckereien bei Fragen rund um Qualität und Hygiene

Friedrichshafen, 08.07.2022 – OptimoBercher bietet Bäckereien ab sofort eine kompetente, effektive, externe Betreuung der Qualitätsabteilung. Christine Gresens unterstützt als QS/QM-Managerin Projekte im Bereich Qualität und Hygiene. Die Expertin mit langjähriger Bäckereierfahrung steht für die Beratung rund um Deklaration, Lebensmittelrecht, Behördenmanagement und Schulungen zur Verfügung. Die fachliche Unterstützung orientiert sich am individuellen Bedarf und ist für kleine und große Bäckereien geeignet.

OptimoBercher stellt Bäckereien eine fachlich kompetente Expertin für alle Fragestellungen rund um Qualität und Hygiene zur Seite. Christine Gresens ist Diplomingenieurin für Lebensmitteltechnologie und ab sofort als externe Managerin für QS/QM (Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement) im Einsatz. „Bäckereien können genauso lange von ihrer Kompetenz profitieren, wie sie es benötigen. Ziel ist es, den Betrieben ein praxisorientiertes und unternehmensindividuelles Expertenwissen zur Verfügung zu stellen“, erklärt David Bercher, geschäftsführender Gesellschafter OptimoBercher. „Dabei geht es nicht nur um die Beratung zu Deklaration, Lebensmittelrecht und Behördenmanagement, sondern auch um die individuelle Weiterqualifizierung der Teams.“ Nach Bedarf betreut Christine Gresens die Qualitätsabteilungen der Bäckereien stunden- und tageweise oder über einen längeren Zeitraum. „Die Einsatzgebiete sind sehr vielfältig, sowohl bei kleinen als auch bei großen Betrieben. Ein Umzug, eine Vergrößerung, die Einführung eines Standards, verschiedene Zertifizierungsverfahrung, die Qualifizierung der Teams – all das beinhaltet viele Fragestellungen rund um Qualität und Hygiene“, sagt Heinz-Dieter Polfers, Geschäftsführer der OptimoBercher-QM GmbH.

QM-Fachwissen für kleine und große Bäckereien

Aufgrund der grundlegenden Einhaltung rechtlicher Vorgaben ist es für Bäckereien dringend notwendig, sich mit Qualitätsmanagement auseinanderzusetzen. Christine Gresens sagt: „Große Betriebe haben eine interne QM-Abteilung, für die bei neuen, größeren Projekten oft eine zeitlich begrenzte Unterstützung sinnvoll ist. Kleine Betriebe haben nur begrenzte Möglichkeiten, um beispielsweise ein QM-Konzept zu erarbeiten. Auch hier macht eine konkrete zeitweise Unterstützung Sinn.“ Grundsätzlich ist die QM-Unterstützung für Bäckereien jeder Größe hilfreich – denn nicht nur Hygienefragen stellen die Herausforderungen dar, sondern ebenso die Schulungen sowie Qualifizierungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. „Oft ist Unterstützung nur zeitweise notwendig für die Projektabwicklung, beispielsweise bei der Überarbeitung von veralteten Dokumentationen oder

neuen Reinigungsplänen sowie HACCP-Kontrollpunkten“, beschreibt Christine Gresens und sagt: „Im Anschluss gibt es die Möglichkeit, einmal im Jahr zu kontrollieren, ob alles wie geplant läuft und ob das Konzept noch aktuell ist.“ Die Unterstützung für das Qualitäts- und Hygienemanagement, die OptimoBercher anbietet, ist nicht an eine maximale Laufzeit geknüpft. Sie kann einmalig erfolgen oder langfristig ausgelegt sein – von der Einführung über die Konzeptherstellung bis hin zur regelmäßigen Betreuung. Das hängt von der Projektgröße und den individuellen Bedürfnissen der Bäckereien ab.

Zur Person: Aus der Praxis für die Praxis

Christine Gresens ist Diplomingenieurin für Lebensmitteltechnologie und unterstützt Bäckereien mit ihrer langjährigen Erfahrung, die sie als Qualitätsmanagement-, Hygiene- sowie IFS-Systembeauftragte und als Leiterin der Qualitätssicherung in einer der zehn größten Filialbäckereien Deutschlands in der Vergangenheit sammeln konnte. Mit ihrer Fachkompetenz und den umfassenden Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit Lieferanten und Auditoren ist sie die ideale Unterstützung für jeden Betrieb.

Bildmaterial

Bildunterschrift: OptimoBercher stellt Bäckereien mit Christine Gresens eine fachlich kompetente Expertin zu allen Fragestellungen der Themen Qualität und Hygiene zur Seite.
Dateiname: Pressefoto_OptimoBercher_QM-Unterstuetzung_ChristineGresens.jpg (1.445 KB)

OptimoBercher: Softwarepartner für Bäckereien

OptimoBercher ist ein Familienunternehmen aus Friedrichshafen am Bodensee mit über 30-jähriger Erfahrung im Bereich Softwareentwicklung und Beratung für Bäckereien und Konditoreien in ganz Deutschland sowie dem deutschsprachigen Ausland. Organisierte Betriebsabläufe, Messbarkeit und Bedarfsempfehlungen sind die Grundlagen für erfolgreiche Bäckereien. So entwickelt das fast 30 Mitarbeiter starke Team nicht nur die Lösungen für Warenwirtschaft, Bedarfsprognosen und Hygienemanagement gemäß den Anforderungen der Betriebe weiter, sondern steht Kunden vor allem als IT-Berater zur Seite. www.optimobercher.de

---

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Paula Verbeek Terés, E-Mail: verbeek-teres@kommunikationpur.com
Sendlinger Straße 31, 80331 München, Telefon: +49.89.41 32 61 902, Fax: +49.89.23 23 63 51