WAS WIR **BIETEN**

Fachberatung aus der Wirtschaft. Unsere Fachberater kennen Ihr Tagesgeschäft. Allgemein übergreifende Schulungen sind wichtig, doch hilft das dem Einzelnen direkt an der Maschine? – Umdenken im Lernprozess, Ihr Team wird da unterstützt, wo es sich in Ihrem Unternehmen stark für Sie macht.



FACHKRÄFTEMANGEL? – IN JEDER BRANCHE!

Machen Sie mit unserer Unterstützung aus Ihren angelernten Kollegen Spezialisten im jeweiligen Bereich. Zielführende Weiterbildung „on the job“ direkt am Arbeitsplatz. Konkrete Antworten zum jeweiligen Tun und zur spezifischen Problemstellung in gewohnter Umgebung.

FACHBERATUNG FÜR MITARBEITER

Nutzen Sie das Potenzial für individuelle Anfragen. Sei es die Schulung des Einzelnen oder im Team - wir erklären lebensmitteltechnische Besonderheiten niveaugerecht.



SASCHA ORT

Molkereimeister

KONTAKT:

Tel.: 02151 4111 431
Mobil: 0160 93 54 56 10
Email: ort@foerderverein-milch.de

VEREIN ZUR FÖRDERUNG DER MILCHWIRTSCHAFT E.V.

BESUCHEN SIE UNSERE WEBSEITEN
FOERDERVEREIN-MILCH.DE
UND
MILCH-NRW.DE



OLIVER REINHARTZ

Industriemeister
für Lebensmitteltechnik

KONTAKT:

Tel.: 02151 4111 430
Mobil: 0178 80 23 478
Email: reinhartz@foerderverein-milch.de

FACH BERATUNG



FÜR MOLKEREIEN UND UNTERNEHMEN DER LEBENSMITTELWIRTSCHAFT

Technische Beratung für Ihr Tagesgeschäft

- √ Produktion, Prozess- und Verfahrenstechnik
- √ Fehleranalyse, Prozessoptimierung
- √ Projektmanagement, produktionstechnische Beratung
  - • Molkereitechnik für Konsummilch und Molkereiprodukte
  - • Molkereitechnik für vegane Milchalternativen auf pflanzlicher Basis
  - • Unterstützung im Anlagenbau und in der Anschaffung neuer Maschinen
- √ Produkt-, Prozess- und Betriebshygiene
- √ Qualitätskontrolle, Stufenkontrollen, Hygienekontrolle durch Begehung
  - • Unterstützung bei der Implementierung von Qualitätsmanagementsystemen
  - • Beratung bei der Einführung von HACCP und Food Defense-Konzepten
  - • Qualitätssicherung, Krisenpläne, Unterstützung im Krisenfall
- √ Unterstützung bei Behördengängen
- √ Lieferanten-Audits



Arbeitssicherheit

- √ Leitung und Durchführung von ASA-Sitzungen
- √ Gefährdungsbeurteilungen
- √ Betreuung von Mitgliedsbetrieben von BGN/ BGHW/SVLFG



Mitarbeiterschulungen

- √ Lebensmittel- und Produkthygiene
  - • Auffrischung von HACCP- und Food Defense-Konzepten
  - • Thema Food Fraud
  - • Reinigung und Desinfektion
  - • Grundlagen der Milch- und Molkereitechnik
  - • Grundlagenwissen der Lebensmittelkunde
- √ Arbeitssicherheit
- √ Personalhygiene
  - • jährliche Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz individuell angepasst
- √ Sensorik und sensorische Produktkontrolle - Ihr Mitarbeiter wird zum "QS-Parameter"
- √ Azubi-Unterstützung; Mitwirkung bei der Ausbildung zum(r) Milchtechnologen(in) und zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Lean Management

- √ Vorstellung von Lean Management
- √ Unterstützung bei der Implementierung von Lean Management

Nachhaltigkeit

- √ Umweltschutz
- √ Energiemanagement
- √ Lärmminderung im Betrieb
- √ Entsorgungsmanagement "Abfall und Verpackungen"

Beratung von Direktvermarktern

- √ Planung und Konzeption von Kleinanlagen
- √ Produktionstechnische Unterstützung bei der Herstellung und Lagerung von Milch und Milchprodukten
- √ Warenkundliche Unterstützung
- √ Herstellung von Milchalternativen mit bestehender Technik

