

Persönliche Daten

Oberreitnauer Straße 23
88131 Lindau (Bodensee)

0151 / 55 234 797
mposchauko@pro-sg.de

Am 29. Juni 1987 in Bremerhaven geboren,
verheiratet, zwei Kinder (aktuell 8 und 4 Jahre)



Beruflicher Werdegang

Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanager
Aroma Snacks GmbH (Herstellung salziger Bio-Snacks)

Jan. 2021 – jetzt

Verantwortlich für den Bereich „Qualität, Innovationen und Nachhaltigkeit“

- ✓ *Verschlinkung des bestehenden QM-Systems und Umbau zu einem risikobasierten und anspruchsgruppengerechten Managementsystem*
- ✓ *Aufbau eines Nachhaltigkeitsmanagementsystems mit transparenten KPI-Monitoring*
- ✓ *Umsetzung und Monitoring von Nachhaltigkeitsprojekten*
- ✓ *Implementierung neuer Prüfmittel und -verfahren zur verbesserten Qualitätsbewertung*
- ✓ *Koordination von und Mitwirkung in Auditierungen/ Zertifizierungen (IFS, BIO, Bioland, Naturland, V-Label und ZNU)*
- ✓ *Personalverantwortung für 2 Mitarbeiter und multidisziplinärer Teams (HACCP-, Food Fraud- und Nachhaltigkeitsteams)*
- ✓ *Mitgestaltung des jährlichen Budgets und Realisierung von Saving-Möglichkeiten*

Selbstständige Beratungstätigkeit
PRO Sicherer Genuss e.K. (Dienstleistung)

Feb. 2020 – Jun. 2022

Weiterentwicklung von Lebensmittel-/ Futtermittelunternehmen

- ✓ *Projektbasierte Unterstützung beim Auf- und Ausbau von Managementsystemen*
- ✓ *Durchführung interner Audits*
- ✓ *Planung und Durchführung von Schulungen und Trainings*
- ✓ *Erstellung und Veröffentlichung des Buches „Sicheren Genuss richtig managen“*

Leiter zentrale Qualitätssicherung
Lieken-Gruppe (Herstellung von Brot- & Backwaren)

Jul. 2019 – Jan. 2020

Verantwortlich für die Weiterentwicklung zentraler Risiko- und QM-Systeme

- ✓ *Erstellung unternehmensweit geltender Richtlinien, Anweisungen und Vorlagen*
- ✓ *Fachliche Beratung zentraler Abteilungen und der deutschlandweiten Logistik*
- ✓ *Mitwirken bei Zertifizierungen (IFS, BIO, RSPO, KAT und UTZ)*
- ✓ *Durchführung von internen Auditierungen*
- ✓ *Führung und Weiterentwicklung von 4 Mitarbeitern*

Qualitätsmanager

Sep. 2010 – Jun. 2019

Lieken-Gruppe (Herstellung von Brot- & Backwaren)

Weiterentwicklung der Risiko- und QM-Systeme sowie Verbesserung der Leistungsfähigkeit

- ✓ *Fachliche Beratung für über 30 Standorten (deutschlandweit)*
- ✓ *Steigerung der Auditergebnisse und kontinuierliche Sicherstellung des IFS Logistics, higher Level an den betreuten Standorten*
- ✓ *Weiterentwicklung der QM-Systeme und Implementierung neuer Prozesse*
- ✓ *Aufbau einer HACCP-Datenbank mit einheitlicher Gefahrenbetrachtung und Risikobewertung*
- ✓ *Verbesserung des innerbetrieblichen Krisenmanagements (Ausbau der Kommunikation mit der Mail-to-SMS-Funktion)*
- ✓ *Mitwirken bei der Inbetriebnahme einer industriellen Großbäckerei in Wittenberg/ Lutherstadt*
- ✓ *Fachliche Führung multidisziplinärer Teams (HACCP-Team, Projektteams)*
- ✓ *Personal- und Budgetverantwortung (1 Mitarbeiter, ca. 300 t€)*

Qualitätsbeauftragter

Feb. 2010 – Aug. 2010

TransGourmet Seafood GmbH (Handel von Fisch & Meeresfrüchte)

Aufbau und Koordination qualitätssichernder Maßnahmen

- ✓ *Aufbau einer systematischen Wareneingangs- und Prozesskontrolle*
- ✓ *Koordination eines externen Partnerlabors zur Überprüfung der Lebensmittelsicherheit, -legalität, -authentizität und -qualität*
- ✓ *Durchführung von Mitarbeiter- und Kundenschulungen*

Qualitätskontrolleur

Jul. 2009 – Jan. 2010

Deutsche See GmbH (Verarbeitung und Handel von Fisch & Meeresfrüchte)

Umsetzung qualitätssichernder Maßnahmen

- ✓ *Aufbau einer Wareneingangskontrolle für Packmittel und Hilfsstoffe*
- ✓ *Beurteilung und Beprobung eingehender Waren (Fisch und Meeresfrüchte, Fleischerzeugnisse)*
- ✓ *Teilnahme an Verkostungen*

Wehrpflichtiger

Okt. 2008 – Jun. 2009

Bundeswehr (Fallschirmjäger- und Luftlandeunterstützungsbataillon)

Qualitätskontrolleur

Aug. 2007 – Sep. 2008

Deutsche See GmbH (Verarbeitung und Handel von Fisch & Meeresfrüchte)

Umsetzung qualitätssichernder Maßnahmen

- ✓ *Beurteilung und Beprobung eingehender Waren (Fisch und Meeresfrüchte, Fleischerzeugnisse)*
- ✓ *Teilnahme an Verkostungen*
- ✓ *Reklamationsbearbeitung*

Berufsausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Aug. 2004 – Jul. 2007

Deutsche See GmbH (Verarbeitung und Handel von Fisch & Meeresfrüchte)

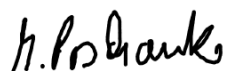
Weiterbildungen

- HACCP-Schulungen
- Ausbildungen zum internen Auditor und Lieferantenauditor nach DIN 19011
- IFS Food-/ IFS Logistics-Workshops
- Weiterbildung zum Nachhaltigkeits- und CSR-Beauftragten (IHK)
- Seminare Schädlingsbekämpfung und -prophylaxe in Lebensmittelbetrieben
- Sensorik-Schulung gem. DIN 10961 (inkl. regelmäßiger, produktspezifischer Kalibrierung)
- Schulung Trinkwasser-Probenehmer gemäß Trinkwasserverordnung
- Projektmanagement-Seminar
- Ausbildung der Ausbilder nach AEVO
- Führungskräfte Trainings zur Führungs- und Methodenkompetenz

Sonstige Informationen

Sprachen:	Deutsch (Muttersprache) Englisch (Grundkenntnisse)
IT-Kenntnisse:	Microsoft Office 365 (Outlook, Word, Excel, PowerPoint, SharePoint, Teams)
Soft Skills:	Zielstrebig Verantwortungsbewusst Zuverlässig Teamfähig Hilfsbereit
Mobilität:	Führerschein (BE) eigenen PKW
Interessen:	Caravanning, Outdoor-Aktivitäten (Wandern, Angeln, Grillen und Räuchern) Garten & Heimwerken Excel-Kalkulationen

Lindau (Bodensee), November 2024



Michael Poschauko