

QS/QM: Berufseinstieg, Arbeitsalltag und Schnittstellenmanagement

Interview mit Juliane Dolberg, Confiserie Imping GmbH

Laut Stellenmarktanalyse des Berufsverbands Öcotrophologie e. V. (VDOE) ist das Top-Berufsfeld für Ökotrophologen mit den meisten Stellenausschreibungen der Bereich Qualitätssicherung und -management (QS/QM). Der Beitrag ab Seite M584 steckt das Berufsfeld samt Aufgaben und Anforderungen ab. Über den Berufseinstieg, den Arbeitsalltag und das tatsächliche Arbeiten an einer Schnittstelle im Bereich QS/QM haben wir mit Juliane DOLBERG gesprochen, Leiterin des Qualitätsmanagements bei der Confiserie Imping GmbH im münsterländischen Vreden.

Sehr geehrte Frau DOLBERG, wie sind Sie als Ernährungswissenschaftlerin auf das Berufsfeld QS/QM aufmerksam geworden? War dies bereits während Ihres Studiums Ihr Berufswunsch?

Tatsächlich hatte ich während meines Studiums zunächst die Absicht, im Bereich der Entwicklungshilfe tätig zu werden und habe im Rahmen meines Bachelorstudiums der Ökotrophologie an der Justus-Lie-

big-Universität in Gießen auch ein Semester im internationalen Masterprogramm „Public Health“ im finnischen Kuopio absolviert. Die im Studium vorgesehenen Praktika absolvierte ich im Gesundheitssektor, aber auch in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Sowohl das Arbeiten in der Produktion als auch im Qualitätsmanagement haben mir dort sehr gut gefallen. Zu Beginn des Masterstudienganges wurde mir bewusst, dass ich persönlich in der Entwicklungshilfe leider nicht glücklich werden würde, und habe Profilmodule v. a. im Bereich Qualitätsmanagement und Prozesstechnik gewählt. Ich empfand dieses Aufgabenfeld als sehr interessant.

Wie ging es nach dieser Entscheidung im Studium und v. a. danach mit dem Berufseinstieg weiter?

Ich war mir anfangs nicht sicher, ob es mir als Studienabsolventin gelingen würde, mich in einem für mich neuen Unternehmen durchzusetzen und langjährige Mitarbeiter/-innen von der Notwendigkeit bestimmter Änderungen im Betrieb überzeugen zu können. Ich fand nach dem Studienabschluss in einem überaus freundlichen Familienunternehmen

meinen Einstieg. Die starke Unterstützung der Geschäftsleitung hat mir persönlich sehr geholfen, schnell Fuß zu fassen.

Haben Sie sich auch nach dem Studium zum Thema QS/QM weitergebildet?

Ich habe während meiner beruflichen Tätigkeit diverse Weiterbildungen und Seminare im Bereich Lebensmittelrecht, HACCP, IFS-Food und QM, aber auch zu QM-relevanten Software-Programmen absolviert. Dankenswerterweise werde ich auch hier von meinem Arbeitgeber unterstützt. Für mich ist es wichtig, immer auf dem aktuellen Stand zu sein und mich mit anderen Personen auszutauschen, daher besuche ich regelmäßig Fortbildungen.

Welche Voraussetzungen muss man mitbringen – abgesehen von den fachlichen Kompetenzen – um im Bereich QS/QM zu arbeiten?

Zuallererst ist es von Vorteil, sich auf das Unvorhersehbare freuen zu können. Wenn ich für einen Tag ganz genau plane, welche Aufgaben ich bearbeiten möchte,

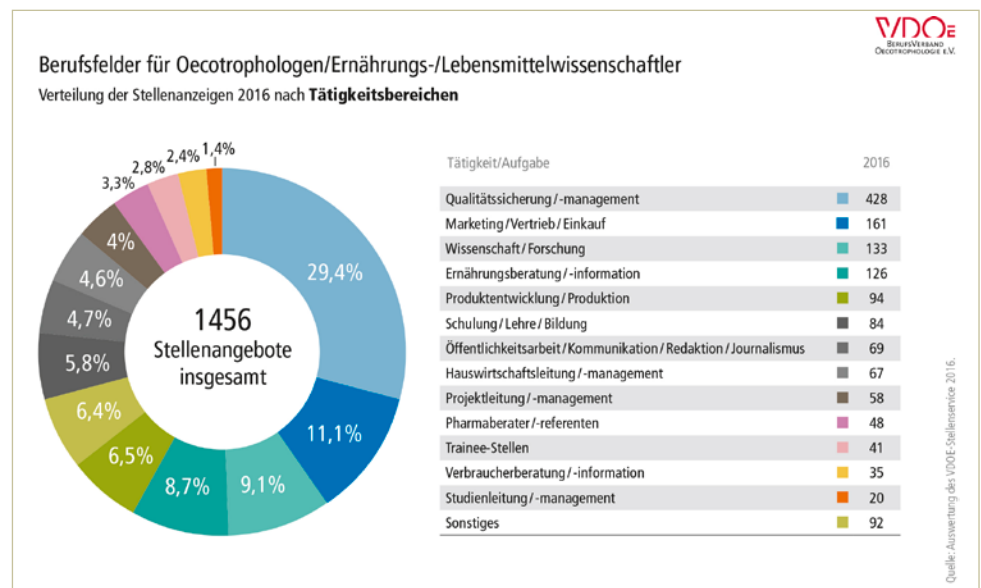


Juliane DOLBERG,
M. Sc. Ernährungswissenschaften
Leiterin des Qualitätsmanagements
Confiserie Imping GmbH, 48691 Vreden

kommt es meistens ganz anders als gedacht. Ich denke, es ist sehr wichtig, Prioritäten setzen zu können und zugleich so flexibel zu sein, sich spontan ergebenden Aufgaben den Vortritt zu lassen. Großer Bestandteil meiner Arbeit ist das Erstellen und Bearbeiten diverser Dokumente. Papiere müssen geprüft und archiviert werden. Hierzu ist ein strukturiertes Arbeiten notwendig, damit nicht nur ich weiß, in welchem Ordner ein bestimmtes Dokument zu finden ist, sondern jeder Mitarbeiter, für den es von Bedeutung ist. Darüber hinaus ist gegenüber den Mitarbeitern ein freundliches Durchsetzungsvermögen hilfreich, um bestimmte Ziele auch erreichen zu können. Man sollte aber auch sich selbst gegenüber kritisch sein und entsprechende Hilfestellungen von anderen annehmen.

Welches sind – gerade als „Schnittstellenmanagerin“ die größten Herausforderungen, fachlich und persönlich?

Tatsächlich sitze ich oft zwischen den Stühlen, wenn verschiedene Aufgaben diskutiert werden müssen, die Interessenkonflikte der Abteilungen beinhalten. Jede Abteilung ist Experte in ihrem Fachbereich und verteidigt die eigenen Interessen. Die Herausforderung ist, sich in jedem Gebiet gut auszukennen, um die Belange jeder Abteilung zu verstehen, Probleme gemeinsam zu erkennen und lösen zu können. Den Kontakt zu allen Abteilungen gleichermaßen zu suchen bzw. zu halten ist daher meines Erachtens sehr wichtig – auch um Schwachstellen frühestmöglich aufzudecken und zu eliminieren. Ich gehe daher, egal wie voll der Schreibtisch auch sein mag, täglich in die Produktion. Oft werde ich direkt angesprochen oder entdecke zufällig kleine oder große Probleme, die gelöst werden wollen. Der direkte Weg ist für alle der einfachste. Wenn es notwendig ist, helfe ich auch kurz aus. So zeige ich, dass ich jede Ar-



beit schätze und bedeutsam finde und mich für jeden Bereich gleichermaßen interessiere. Man sollte aber unbedingt vermeiden, es allen recht machen zu wollen. Wesentlich ist, das durchzusetzen, was für die Qualität des Produkts ausschlaggebend ist. Dazu zählen aber viele Räder, die ineinandergreifen. Ziel ist es außerdem, jeden Mitarbeiter zu motivieren, seine Aufgaben gewissenhaft auszuführen, und mögliche Verbesserungen freundlich aber bestimmt durchzusetzen. Dem Mitarbeiter muss verständlich gemacht werden, warum der neue Weg auch für seinen Bereich die bessere Alternative sein wird. Leider klappt das nicht immer nur mit sachlichen Argumenten, ab und an muss man dazu auch in die Trick-Kiste greifen. Ich bin sehr froh über den Rückhalt der Geschäftsführung. Denn das ist sehr hilfreich und macht viele Änderungen erst möglich.

Was sind Ihrer Meinung nach Vorteile von Öcotrophologen oder Ernährungswissenschaftlern in diesem Berufsfeld?

Während des Studiums konnte ich es nicht mehr hören, aber rund zehn Jahre später muss ich zugeben, dass es sehr hilfreich ist, sich in

viele Fachgebiete schnell einfinden zu können. Im Arbeitsalltag sind all die verschiedenen Bereiche aus dem Studium oft entscheidend: ob chemische, technische, betriebswirtschaftliche, kommunikative oder ökologische Zusammenhänge. Und ich habe definitiv nicht alle aufgezählt. Fundierte Grundlagen und mehr sind vorhanden, sodass ich mich ins Detailwissen recht schnell reindenken oder einlesen kann. Da ich nicht Experte in jedem Bereich sein kann, erklärt mir aber auch jeder gern seinen Wissensstand. So lerne ich die verschiedenen Prozesse des Unternehmens zu verstehen, kann sie dokumentieren, prüfen und überarbeiten. Das breitgefächerte Wissen von Öcotrophologen ist daher sehr wertvoll für den Arbeitsalltag.

Gibt es auch Nachteile gegenüber anderen Berufsgruppen, z. B. speziellen Studiengängen zum Qualitätsmanagement?

Wenn jemand nach Erlangen der Hochschulreife bereits sicher ist, im Qualitätsmanagement arbeiten zu wollen, eignen sich selbstverständlich die Studiengänge in diesem Bereich. Spezielle Sachverhalte und Analysetechniken lernt man hier schon ausgiebig im Studium.

Wenn große Unternehmen Stellen in diesem Bereich besetzen, ist es sicherlich sinnvoll, ein Studium zum QM (oder eine Fortbildung bereits vor dem Berufseinstieg) absolviert zu haben. Ernährungswissenschaftler oder Ökotrophologen haben viele Wahlmöglichkeiten der Module und müssen sich unter Umständen viele Bereiche noch aneignen, wenn der Schwerpunkt im Studium noch nicht gelegt wurde. Ich persönlich halte es aber für machbar und sehe die Vorteile im breiten Wissen aus unserem Studium. Wenn ich an meine eigene Berufsvorstellung zu Beginn des Studiums denke, muss ich zugeben, dass es für mich sehr gut gelaufen ist, während des Studiums unterschiedliche Richtungen kennenlernen zu können. Jedes Unternehmen folgt einer eigenen Philosophie und setzt somit verschiedene Schwerpunkte. Wie bereits erwähnt, sollte man seinen eigenen Weg finden und für richtig halten

und nicht versuchen, es anderen recht machen zu wollen.

Was raten Sie Studenten der Ökotrophologie und Ernährungswissenschaft, die sich für diesen Bereich interessieren?

Zunächst kann ich nur empfehlen, einige Praktika in verschiedenen Firmen und Bereichen zu absolvieren. Hier erhält man den besten Einblick in die Tätigkeiten und kann sich darüber bewusstwerden, welchen Beruf man ausüben möchte oder kann. Außerdem sollte man sich informieren, welche Weiterbildungen schon während des Studiums absolviert werden können (IFS-Beauftragte, Auditor, HACCP-Leitung etc.). Darüber hinaus ist es wichtig, sich der eigenen Stärken und Schwächen bewusst zu werden. Stimmen meine Stärken größtenteils mit denen überein, die im QM gefordert sind? Außerdem kann man sich einige Fra-

gen stellen, z. B.: Bin ich bereit, Altbewährtes stets zu hinterfragen? Die ständige Verbesserung ist das oberste Ziel. Bei dem Satz „Das haben wir immer so gemacht“ sollte man als Qualitätsmanager hellhörig werden und nicht innerlich einen Haken an die Angelegenheit machen. Oder: Finde ich es in Ordnung, wenn ein Tag ganz anders läuft, als ich es mir vorgenommen habe? Empfinde ich es als enormen Stress, wenn ich meine „to do“-Liste nicht in einer mir gesetzten Zeit abhaken kann, weil ständig etwas dazwischenkommt? Wenn man einige Übereinstimmungen findet, ist das schon mal eine gute Voraussetzung, die QM-Arbeit gut bewältigen zu können. Wenn dann Interesse, Elan und die Bereitschaft da sind, sich in schwierige Themen einzuarbeiten, ist man auf einem guten Weg.

Frau Dolberg, vielen Dank für die Einblicke und das Gespräch.

Das Interview führte Stella GLOGOWSKI.

Welches sind die hauptsächlichen Aufgaben Ihrer Tätigkeit und wie sieht ein typischer Tagesablauf bei Ihnen aus?

Ich bin in einem mittelständischen Handwerksbetrieb tätig. Produziert werden in maschinenunterstützter Handarbeit feine Pralinés und Frischrahmtrüffel, edles Gebäck und Lebkuchenspezialitäten. Das Unternehmen hat zahlreiche Kunden unterschiedlicher Größe und ist nach IFS-Food zertifiziert. Ich nehme eine Vielzahl von Aufgaben wahr, sodass sich für mich ein vielfältiger Arbeitsbereich ergibt. Jeder Tag ist anders und ist durch unterschiedliche Tätigkeiten geprägt. Ich fungiere natürlich als Ansprechpartnerin für die Produktionsmitarbeiter in allen QM-Angelegenheiten und befasse mich hauptsächlich mit:

- Planung, Überwachung, Korrektur und Lenkung des Qualitätsmanagementsystems, dazu zählen auch:
 - Prüfung und Freigabe qualitätsrelevanter Dokumente
 - Überwachung von Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen
 - Archivierung von Aufzeichnungen
- Leitung des HACCP-Teams
- Planung, Durchführung und Bewertung von internen Audits
- Vorbereitungen für externe Audits (IFS-Food) und Begleitung von Audits
- Erstellung von Zutatenaufstellungen, Deklarationen und Spezifikationen
- Bearbeitung von Kundenreklamationen
- Vorbereitungen für Verkostungen und Produktprüfungen
- Vorbereitungen von Analysen für externe Labore
- Organisation und Archivierung von Rückstellmustern
- Durchführung von Mitarbeiter- und Hygieneschulungen
- Einweisung neuer Mitarbeiter und Besucher in unsere Hygienevorschriften
- Überwachung der Bereiche Arbeitsschutz und Schädlingsprophylaxe
- Pflege und Neuauswahl der Lieferantenkontakte