

Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten

- Unterweisung der Mitarbeiter zur ordnungsgemäßen Ausübung ihrer Funktion und zum vollen Verständnis der Unternehmenspolitik und des QM-Systems des Unternehmens.
- Sicherstellung und Gewährleistung der geforderten Produkt- und Lebensmittelsicherheit, -legalität und -qualität.
- Einhaltung aller relevanten Gesetze und Verordnungen, Vorgaben und Anweisungen, Standards und Normen.
- Leitung und verantwortlich für den ordnungsgemäßen Ablauf im Bereich der Qualitätssicherung und internen Labor.
- Überprüfung der Rohwareneingänge, der Produkte während der Herstellung bis zum Fertigerzeugnis und der Verpackung.
- Im Rahmen der Zuständigkeit verantwortlich dafür, dass immer nur Ware freigegeben wird, die den Qualitätsanforderungen entspricht, d.h. Einhaltung der Produktspezifikationen.
- Im Rahmen der Zuständigkeit verantwortlich dafür, dass Ware, die den Qualitätsanforderungen nicht entspricht, sichergestellt und derartige Vorgänge dokumentiert werden.
- Organisiert und führt Produktentwicklungen durch.
- Organisation und Überprüfung der Lieferantenspezifikationen z.B. GVO- und Allergen-Erklärungen, Konformität, Produktsicherheit, -legalität und -qualität.
- Musterprodukte fertig stellen, Spezifikationen festlegen.
- Erstellen, aktualisieren und archivieren von Rezepturen.
- Erstellen und archivieren von Analysenzertifikaten.
- Aktualisieren der Daten zu Produktspezifikationen und Zuarbeit an das Qualitätsmanagement.
- Verantwortlich für die Prüfmittelüberwachung. Überprüfung bzw. Kalibrierung der Prüfmittel im Bereich Labor.
- Festlegung der Messmethoden zur Produktrealisierung und Prüfung.
- Zuständig für die Sicherstellung von Kundenwünschen bei der Produktrealisierung.
- Archivieren von Qualitätsaufzeichnungen, auch Wareneingänge und Chargenberichte.
- Zuständig für die Kennzeichnung und Einlagerung der Rückstellmuster.
- Erstellen von Begleit-, Sterilproben bzw. Vorabmuster.
- Mitglied im HACCP-Team.

Fachliche und organisatorische Unterstellung: Geschäftsführung

Seite	Seite 1 von 1	Version	03	Datum	2012-10-11
Erstellt	V. Redmann-Hornickel	Geprüft	M. Schneider	Freigabe QM	M. Schneider



BIERMANUKTUR

Zeugnis
Manuel Dehmlow
geboren am 05. Januar 1984

trat mit Wirkung vom 01. September 2008 in die Dienste unseres Hauses - der Brauerei Schwelm Dr. Lohbeck GmbH & Co KG, Neumarkt 1 58332 Schwelm.

Die Brauerei Schwelm bestand seit dem Jahre 1830. Sie war eine private, mittelständische Brauerei im Herzen Westfalens, mit einem Ausstoß von etwa 50.000 hl. Das Bier wurde sehr stark regional vertrieben. Die Brauerei produzierte ober- und untergärrige Bierspezialitäten und Biermischgetränke. Die Abfüllung erfolgte in Bügelverschlussflaschen und in KEG. Seit dem Herbst 2009 befindet sich die Brauerei im Insolvenzverfahren. Der Betrieb wurde zum 30.09.2011 geschlossen.

Herr Dehmlow war verantwortlich für die Produktions- und Abfüllplanung und die dazugehörige Personalplanung. Des weiteren verantwortete er die Qualitätssicherung und vertrat den technischen Leiter.

Herr Dehmlow baute eine Stufenkontrolle auf, erweiterte sowohl das chemisch-technische, als auch das mikrobiologische Labor und arbeitete ein System für eine lückenlose Dokumentation und Rückverfolgung der Prozessabläufe aus, wodurch er für eine gleichbleibende Qualität und Stabilität unserer Produkte sorgte.

Außerdem übernahm Herr Dehmlow die Planung und Inbetriebnahme verschiedener Projekte wie den Aufbau einer KEG-Anlage, Drucktanks, ZKT's samt Peripherie, den Umbau der Heißwasser Versorgung und die Inbetriebnahme einer neuen Wasseraufbereitung.

Herr Dehmlow nahm Optimierungsarbeiten und Rezepturanpassungen in der Sudhaussteuerung vor, wodurch er die Ausbeute, Produktionszeiten und die Qualität verbesserte. Er erarbeitete neue Arbeitsweisen und wies Mitarbeiter in ihre neuen Aufgabengebiete ein, wie zum Beispiel bei der Umstellung von Bottich- auf Tankgärung. Bei personellen Engpässen vertrat er Mitarbeiter im Bereich Sudhaus, Gär-, Lagerkeller, Filtration, KEG-, Flaschenabfüllung, war in der Wartung und Instandhaltung aktiv und wurde als Kesselwärter eingesetzt.

Herr Dehmlow nahm Bestellungen von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen vor und stellte die Verfügbarkeit von Materialien für die Wartung und Instandhaltung sicher. Auch holte er Angebote von Zulieferfirmen ein. Dabei verhandelte er mit viel Geschick zum Wohle des Unternehmens.

Herr Dehmlow war bei der Aufnahme und Verarbeitung von betriebswirtschaftlichen Kennzahlen beteiligt und setzte die daraus gewonnenen Erkenntnisse gekonnt auf die Prozessabläufe um.

Als Produktions- und QS Leiter war er direkt dem technischen Leiter unterstellt und arbeitete mit ihm zusammen der Betriebsleitung zu. Herr Dehmlow verantwortete unter dem technischen Leiter den technischen Bereich von Produktion, Abfüllung, Wartung/Instandhaltung, sowie Lager.



BIERMANUFAKTUR

Herr Dehmlow identifizierte sich stets in vorbildlicher Weise mit den ihm übertragenen Tätigkeiten und mit dem Unternehmen. Die vereinbarten und selbst gesetzten Ziele realisierte er jederzeit eigeninitiativ und sehr konsequent. Er hatte immer eine ausgezeichnete Arbeitsmotivation und zeigte weit überdurchschnittliches Engagement.

Durch seine sehr gute Auffassungsgabe und seine Flexibilität arbeitete sich Herr Dehmlow auch in neue Aufgabenstellungen sehr schnell ein.

Herr Dehmlow verfügt über sehr gute Fachkenntnisse, die er durch sinnvolles Nutzen von Weiterbildungsmöglichkeiten immer auf dem aktuellen Stand hielt. Seine fachliche Kompetenz erstreckt sich insbesondere auf die Bereiche Bierbereitung und Qualitätssicherung. Die Qualität seiner Arbeitsergebnisse erfüllte stets höchste Ansprüche da er sein theoretisches Wissen erfolgreich in die Praxis umsetzte.

Seine Aufgaben erfüllte Herr Dehmlow stets zu unserer vollsten Zufriedenheit, sodass wir mit seinen Leistungen jederzeit sehr zufrieden waren.

Herr Dehmlow war ein verantwortungsbewusster und zuverlässiger Mitarbeiter. Sein Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitern und Kollegen war stets einwandfrei. Auch von unseren Geschäftspartnern wurde er als freundlicher und kompetenter Ansprechpartner geschätzt.


Er pflegte ein vorbildliches Verhältnis zu seinen Mitarbeitern und motivierte sie durch fach- und personenbezogene Führung jederzeit zu sehr guten Leistungen.

Herr Dehmlow übernahm nach Betriebsschließung für zwei Monate die technischen Auflösung des Betriebes. Hierfür möchten wir Herrn Dehmlow im besonderen Maße unseren Dank aussprechen.

Wir bedauern, dass das Arbeitsverhältnis mit Herrn Dehmlow mit Wirkung vom 18. November 2011 aufgrund der Schließung der Brauerei endet. Wir danken ihm für die angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit in unserem Haus und wünschen ihm für seine berufliche und private Zukunft alles Gute und weiterhin viel Erfolg.



Insolvenz- und Vermögensverwalter
Manfred Gottschalk



Verkaufsleiter
ppa. Stefan Jukic

Schwelm, 18. November 2011
Brauerei Schwelm Dr. Lohbeck GmbH & Co KG
Neumarkt 1
58332 Schwelm

Sensorische Schulung

Manuel Dehmlow

hat an einer sensorischen Schulung im Unternehmen Döhler Darmstadt teilgenommen. Ziel dieser Schulung war es, die individuellen physiologischen Fähigkeiten zu ermitteln und weiterzubilden.

Im Einzelnen wurden folgende Tests durchgeführt:

Geschmackssinn

- Erkennen der vier Grundgeschmacksarten; Schwellenprüfung
- Erkennen von Intensitätsunterschieden in Lebensmitteln

Geruchssinn

- Erkennen von Riechstoffen standardisierter Zusammensetzung

Optischer Sinn

- Erkennen von Intensitätsunterschieden bei Farblösungen

Herr Dehmlow nahm an einem Qualifikationstest in Anlehnung an DIN 10961 teil, mit dem die Eignung als Prüfperson im analytisch-sensorischen Panel nachgewiesen wurde.

Darmstadt, den 07. Februar 2006



Siglinde Anthes



TECHNISCHE UNIVERSITÄT BERLIN

ZEUGNIS

Herr Manuel D e h m l o w

geboren am 5. Januar 1984 in Hagen hat die

FACH-HAUPTPRÜFUNG

IM VERKÜRZTEN STUDIENGANG **BRAUTECHNISCHES FACHSTUDIUM**
IM ORDNUNGSGEMÄSSEN VERFAHREN ABGELEGT

Urteile über die nachgewiesenen Kenntnisse in den Prüfungsfächern :

Brauereitechnologie	sehr gut
Brauereibiologie	sehr gut
Chemisch-technische Analyse	gut
Kraft- und Kühlanlagen	gut
Brauerei- und Kellereimaschinen	sehr gut
Kaufmännische Brauereibetriebslehre	gut
Chemisch-experimentelle Untersuchungen zur Brauereibetriebskontrolle	sehr gut
Biologisch-experimentelle Untersuchungen zur Brauereibetriebskontrolle	gut

Gesamturteil : - s e h r g u t b e s t a n d e n -

Der Inhaber dieses Zeugnisses ist berechtigt, die Bezeichnung

DIPLOM - BRAUMEISTER

zu führen.

Berlin, den 13. Dezember 2005

**FAKULTÄT III - PROZESSWISSENSCHAFTEN
DER DEKAN**



Einzelurteile: *sehr gut, gut, befriedigend, genügend*

Gesamturteile: *mit Auszeichnung bestanden, sehr gut bestanden, gut bestanden, befriedigend bestanden, bestanden*

* Leistungen wurden in einem anderen Studiengang oder an einer anderen Hochschule erbracht und anerkannt.