



Zeugnis

Herr **Edmund Pahlke**, geboren am 12. Juli 1958 in Ganderkesee, trat am 02. Juli 1984 in unser Unternehmen ein. Angefangen als Einrichter/Bäckermeister wechselte er zum 01. Oktober 1984 auf die Position des Vorarbeiters. Per 01. November 2001 war er als Service-Mitarbeiter für die Produktion und die Packerei tätig. Die Stelle als Assistant Packing Manager übernahm Herr Pahlke zum 01. Juli 2006. Vom 01. November 2007 bis zum 31. Dezember 2017 war er als Shift Manager in den Bereichen der Produktion und der Packerei in unserem Unternehmen tätig.

Kellogg ist mit einem Umsatz von 13,5 Milliarden US-Dollar im Jahr 2015 einer der führenden Hersteller von Cerealien und Snacks. Die beliebten Markenprodukte werden in 20 Ländern hergestellt und in über 180 Ländern vertrieben. Kellogg verfolgt das Ziel, das Leben der Menschen durch hochwertige Produkte und relevante Marken zu bereichern.

Herr Pahlke übernahm als Shift Manager im Wesentlichen folgende Aufgaben:

- Führung von 10 Fertigungsmeistern und ca. 80 gewerblichen Mitarbeitern sowie Schichthandwerkern im Vierschichtbetrieb
- Sicherstellung der Personaleinsatzplanung innerhalb des kontinuierlichen Betriebs
- Coaching, Training und Weiterentwicklung der Fertigungsmeister sowie der Mitarbeiter im operativen Bereich
- Effiziente schichtübergreifende Umsetzung der Produktions- und Maintenancepläne
- Verantwortlichkeit für die Einhaltung der Qualitätsvorgaben, Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften
- Koordination und Priorisierung der TPM (Total Preventive Maintenance) Maßnahmen und Handwerkeraufgaben
- Schnittstelle zwischen Operations und allen Service-Bereichen wie Safety, Quality, Planung, Finance und CI (Continuous Improvement)
- Übergeordnete Leitungsaufgaben innerhalb der Business Units im operativen Bereich (Produktion und Packerei)
- Definition, Einhaltung und Weiterentwicklung von Prozessen im Rahmen von Continuous Improvement sowie Lean Management
- Analyse und Präsentation von Kennzahlen auf Tages- und Wochenbasis
- Moderation von täglichen Performance-Meetings
- Vertretung des Operation Managers nach Abstimmung bei dessen Abwesenheit

Herr Pahlke verfügt über ein umfassendes und vielseitiges Fachwissen im gesamten Fertigungsprozess sowie allen relevanten Schnittstellen. Dieses setzte er immer sicher und gekonnt in der Praxis ein. Durch die regelmäßige erfolgreiche Teilnahme an Weiterbildungen, wie zum Beispiel Lean Management, TPM, HACCP und den jährlichen BGN-Seminaren hielt er seine sehr guten Fachkenntnisse auf dem neuesten Stand und erweiterte diese kontinuierlich. Zudem ist er zum Ersthelfer sowie zum Brandschutzhelfer ausgebildet.

Seite 1 von 2

Aufgrund seines ausgeprägten konzeptionellen, kreativen und logischen Denkens fand er für alle auftretenden Probleme sehr gute Lösungen. Herr Pahlke war ein belastbarer, hochmotivierter und verantwortungsbewusster Mitarbeiter. Er gab mit Engagement, Kreativität und Innovationsgeist erfolgreich kontinuierliche Impulse zur Sicherstellung unserer Produktionsprozesse sowie der wesentlichen Verbesserung unserer Produkte. Auch unter schwierigen Arbeitsbedingungen und großem Zeitdruck bewältigte Herr Pahlke alle ihm übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollen Zufriedenheit.

Die Planung und Steuerung der Fertigungsabläufe erfüllte er stets mit großer Effizienz, nicht zuletzt wegen seines guten Organisationstalentes, indem Herr Pahlke anfallende Aufgaben priorisierte, koordinierte sowie überwachte. Dabei agierte er stets selbstständig, zügig und dennoch mit großer Sorgfalt, Konzentration und Flexibilität. Herr Pahlke war äußerst zuverlässig und sehr genau.

Hervorzuheben ist außerdem seine sehr gute soziale Kompetenz. Aufgrund seiner hervorragenden Führungseigenschaften als Vorgesetzter war Herr Pahlke anerkannt und beliebt. Er verhielt sich seinen Mitarbeitern gegenüber stets offen und kollegial, verstand es aber dennoch, sich in schwierigen Situationen durchzusetzen, die Mitarbeiter zu überzeugen und zu motivieren.

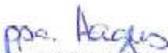
Die Herrn Pahlke übertragenen Aufgaben erfüllte er zu unserer höchsten Zufriedenheit.

Er wurde wegen seines freundlichen und ausgeglichenen Wesens allseits sehr geschätzt. Herr Pahlke war immer hilfsbereit, zuvorkommend und stellte, falls erforderlich, auch persönliche Interessen zurück. Im Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitern war er stets zuvorkommend, freundlich und korrekt.

Herr Pahlke verlässt unser Unternehmen mit dem 31. Dezember 2017 vor dem Hintergrund der bevorstehenden Betriebsschließung. Wir bedanken uns für die erbrachten sehr guten Leistungen und wünschen ihm für die Zukunft beruflich und privat viel Erfolg und alles Gute.

Bremen, im Dezember 2017

Kellogg Manufacturing GmbH & Co. KG


ppa. Vivien Hagens
SC Finance & HR Manager


ppa. Kai-Uwe Thase
Operations Manager



SAI GLOBAL



Certificate of Conformity

TEILNAHMEBESCHEINIGUNG

Herr Edmund Pahlke

hat am **04 März 2009** in **Bremen** an dem Seminar

zum Thema

Global Standard Food Safety, Version 5, 2008

teilgenommen.

Inhalte: Hintergrund von Food Safety Standards,
Verantwortung der Leitung, neue Aspekte der BRC Version 5

Die Veranstaltung wurde geleitet durch **Martina Hellwing**, SAI Global GmbH

(Astrid Jakobelli)

SAI Global GmbH

Stegburg
Ort

19.03.2009
Datum der Erstellung

SAI Global GmbH, Gartenstraße 29, 53721 Stegburg
Tel: +49 (0)2231 866710, Fax: +49 (0) 2231 866719
Email: certification@saiglobal.com, www.saiglobal.com

Tous droits réservés. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la SAI Global est formellement interdite.

TEILNAHME BESTÄTIGUNG

bilacón
Gesellschaft für Laboranalytik,
Lebensmittelhygiene
und Prozessmanagement mbH

Member of  Tentamus

für

Edmund Pahlke

Schulungsveranstaltung am 09.08.2016

HACCP-Grundlagenschulung

Inhaltliche Schwerpunkte

• Allgemeines

Vorstellen der rechtlichen Grundlagen zur Lebensmittelhygiene, EU-Hygienepaket
Vorstellung der rechtlichen Grundlage (VO EG 852/2004) zur Einführung eines
HACCP-Systems
Vorstellung der Anforderungen des IFS Food, Version 6 zum Aufbau eines HACCP-
Systems

• Ablauf einer HACCP – Studie

Erörterungen zu den 7 Grundsätzen der Codex-Alimentarius-Kommission
Ablauf einer HACCP – Studie, Finden von Kritischen Kontrollpunkten mit Hilfe des
Entscheidungsbaums

• HACCP in der Praxis

Erläuterungen zu chemischen, physikalischen und biologischen Gefahren
Definition des Kritischen Kontrollpunktes CCP
Unterschied Kritischer Kontrollpunkt und Kontrollpunkt


ppa. Dr. Eve Schneider

Bremen, 09.08.2016




René Buchmann
Referent

bilacón GmbH
Ein Unternehmen der
Tentamus Gruppe
An der Industriebahn 5
13088 Berlin

Tel: 030/20 60 38 230
Fax: 030/20 60 38 190
www.bilacón.de
bilacón@bilacón.de
www.tentamus.com

