

Education and Experience

Food engineer graduated from University of Hohenheim. 18 years of practical experience as consultant for various sectors of the food industry in several countries with focus on organic food.

Consultant on the following topics

- Legislation, regulations and guidelines concerning food (EU + Germany)
- Product development and optimisation
- Reduction of contaminants in packaging materials
- Quality management for organic food (EWG 2092/91)
- HACCP, Issue management

Vegetable and fruit processing, Oils/Fats, Nuts, cocoa, cereals, sweeteners, spreads, bakery goods, soft drinks, legumes, oil seeds,

Certification/Auditing

- EN ISO 9001 in cooperation with EQ ZERT
- Training for certification (IFS/BRC/ISO/EWG2092/91)
- Supplier audits

Training

- Risk management packaging material and commodities
- Internal audits, supplier audits

Focus BIO/Organic

Comprehensive knowledge of the whole production process allows efficient and safe solutions. Consultant for the conversion from conventional to organic processing.

Focus Small Producers

Innovation support, Process improvement and Hazard analysis

Services offered

General

- Audits
- Issue management
- Pollutant monitoring/sampling/Data analysis
- Food law consultant (EU)
- Training
- Literature research
- Project management
- Risk analysis

Cultivation

- Supervision of crop trials
- Quality improvements during harvest, storage and transport

Logistics

- Improvement of storage and transportation

Manufacturers

- Product and process development
- Quality assessment, sensory analysis
- Optimization of packaging material

Trade

- Management of customer complaints
- Packaging material (optimization/approach)

Organisations and Authorities

- Improvement food processing/development
- Project support in developing countries

References

- Rapunzel Naturkost AG
- EQ ZERT
- Sagest s.r.l. (Tomato Products)
- Aoel (Association of Organic Food Producers)
- BÖLW (Federation of Organic Food Enterprises e.V.)

RALPH WEISHAUPT

Dipl. Lebensmittel-Ingenieur

Berater Qualitäts- und Prozessmanagement
Consultant Quality and Process Management

Zell 5 · D-88316 Isny
Tel. +49 (0) 7562 905938
Fax +49 (0) 1570 206 3456

Email: Info@Ralph-Weishaupt.de
www.Ralph-Weishaupt.de

Dipl. Lebensmittel-Ingenieur
Universität Hohenheim



18 Jahre praktische Erfahrung in der internationalen Lebensmittelindustrie mit Schwerpunkt ökologische Lebensmittel.

Durchgeführte Beratungen und Projekte

- Gesetze, Verordnungen, Richtlinien für Lebensmittel (EU, D)
- Produktentwicklung
- Verpackungsoptimierung (Migration/Ökobilanz)
- Qualitätssicherung Ökoprodukte
- HACCP, Risikomanagement

Gemüse- und Fruchte-technologie, Öle/Fette, Nüsse, Kakao-
produkte, Getreide, Hülsenfrüchte, Ölsaaten, Süßungsmittel,
Brotbackwaren, Snacks, Backwaren, Getränke

Zertifizierung/Audits

- Leitender TQM-Auditor für EN ISO 9001
in Zusammenarbeit mit EQ ZERT
- Auditvorbereitung für IFS und EWG 2092/91
- Durchführung von Lieferantenaudits

Durchgeführte Schulungen/Seminare

- Interne Audits, Lieferantenaudits
- Risikomanagement Verpackungsmittel und
Bedarfsgegenständen

Angeborene Dienstleistungen

Beratungsthemen

- Durchführung von Audits
- Risikoanalyse
- Schadstoffmonitoring/Beprobungspläne und Analysenprogramme
- Beurteilung von Analysen und Testberichten
- Lebensmittelrechtliche Fragestellungen in Europa
- Projektkoordination und -durchführung
- Durchführung von Schulungen
- Literaturrecherche, Erstellung von Auswertungen
- Krisenmanagement

Anbau - Qualitätsoptimierung beginnt hier

- Betreuung von Feldversuchen
- Erstellung von Beprobungsplänen
- Qualitätsoptimierung (Ernte, Lagerung, Transport)

Logistik - Wichtiger Faktor für Qualität und Kosten

- Optimierung Transport und Lagerbedingungen

Handel - Gleichbleibende Qualität

- Reklamationsmanagement
- Produktentwicklung und Betreuung
- Verpackungsmaterial (Optimierung/Prüfung)
- Kundenbetreuung (Unterstützung bei Anfragen)

Produzenten - Qualität durch sichere Prozesse

- Produktentwicklung
- Optimierung der Herstellungsbedingungen
- Qualitätsbeurteilungen, Sensorik
- Optimierung Verpackungsmittel und Bedarfsgegenstände

Organisationen und Behörden - Qualität und Sicherheit

- Optimierung der Lebensmittelerzeugung und -entwicklung
- Betreuung von Projekten in Entwicklungsländern

Schwerpunkt BIO

Umfassendes Know-How des gesamten Herstellungsprozesses ermöglicht effiziente und sichere Lösungen. Beratung bei Umstellung auf die Erzeugung von Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau.

Schwerpunkt Kleinbetriebe und Handwerk

Innovative Ideen, Risikoanalyse oder Prozessoptimierungen werden sehr häufig auf Grund der Arbeitsbelastung vernachlässigt. Gesetzliche Auflagen werden laufend erhöht. Hier kann der externe Fachmann für Entlastung sorgen.

Referenzen

- Rapunzel Naturkost AG
- EQ ZERT (Europäisches Institut zur Zertifizierung von Managementsystemen und Personal)
- Sagest s.r.l. (Tomatenprodukte)
- Aoel (Assoziation ökologischer Lebensmittel Hersteller)
- BÖLW (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V.)