EtnoVision

Baggrund og erfaring

Jeg kender både systemerne og hverdagen

Jeg hedder Mette Holm Andersen og er indehaver af EtnoVision. Jeg er antropolog og forretningsudvikler med tre årtiers erfaring fra det private erhvervsliv, blandt andet fra Tryg Forsikring og Arla Foods. Arbejdslivet har også ført mig til Paris og London.

De seneste 11 år har jeg arbejdet som ekstern rådgiver i fødevaresikkerhed og kvalitet i fiskeindustrien. Her har jeg stået med mange af de problemstillinger, som kvalitetschefer og produktionsledere møder hver dag.

Praktisk erfaring med fødevaresikkerhed og kvalitet

Mit arbejde har blandt andet omfattet:

- **HACCP og risikovurderinger.** Opbygning, vedligeholdelse og opdatering af risikovurderinger, der identificerer og styrer farer i produktionen.
- **Egenkontrol.** Udarbejdelse og implementering af procedurer for de processer, der kan udgøre en risiko for fødevaresikkerheden og kvaliteten.
- **Audits og certificeringer.** Forberedelse og gennemførelse af kundeaudits og eksterne audits inden for standarder som BRCGS, IFS, MSC og ASC.
- **Interne auditeringer.** Undersøgelse af, om afdelinger og produktionslinjer følger virksomhedens aftalte procedurer og standarder.
- **Produktfejl og reklamationer.** Rådgivning om kundeklager og undersøgelse af kemiske, fysiske og mikrobiologiske afvigelser.
- **Beredskab og tilbagetrækninger.** Rådgivning, når produkter skal trækkes tilbage fra markedet.
- **Oplæring.** Arbejde med produktionspersonalets oplæring i fødevaresikkerhed.
- **Ændringer i produktionen.** Rådgivning ved udvikling af nye produkter og ændringer i emballage og produktionsudstyr.

Det har givet mig et nært kendskab til de faglige krav. Og til det arbejde, der skal til for at få dem til at fungere i praksis.

Antropologens blik på produktionen

Fiskeindustrien er en krævende hverdag. Tempoet er højt. Produkterne er letfordærvelige. Medarbejderne møder ind med forskellige sprog, erfaringer og uddannelser.

Her bliver sammenhængen mellem systemer og mennesker tydelig.

Min antropologiske baggrund gør mig opmærksom på det, der let bliver overset: De indarbejdede vaner. De tavse antagelser. De hensyn, der præger en beslutning, når der er travlt.

Jeg undersøger, hvordan medarbejdere og ledelse forstår arbejdet, og hvad der giver mening fra deres ståsted. Det giver indsigt i, hvorfor en procedure bliver fulgt – eller hvorfor hverdagen tager en anden retning.

To fagligheder, der hænger sammen

Jeg har også arbejdet med fødevaresikkerhedskultur, efterhånden som kultur er blevet en del af de internationale standarder.

Her mødes mine fagligheder. Jeg kender systemerne, dokumentationen og kravene. Og jeg har redskaberne til at undersøge den menneskelige praksis omkring dem.

Min grundtanke er enkel: Regler og systemer er nødvendige. Men når udfordringen handler om menneskers handlinger, kræver det også forståelse for deres hverdag.

Min største praktiske erfaring er fra fødevarebranchen. Mit blik på kvalitetskultur er relevant overalt, hvor menneskers daglige valg har betydning for produktets kvalitet.

Fødevaresikkerhed går på to ben: teknisk viden og dagligdagens kultur.

Kontakt mig for en uforpligtende snak om, hvordan jeg bedst kan hjælpe jer.