

Initiativbewerbung

PR UND KOMMUNIKATIONSMANAGER

22.01.2020

ÜBER MICH



Martina Heiming

Anschrift: Witzelstr. 75 | 40225 Düsseldorf

Mobil.: 0177 8741 037

Mail.: Martina.Heiming@gmx.de

Geburtsdatum: 10/01/1986

Geburtsort: Goch

Familienstand: verheiratet

ANSCHREIBEN

Ob für Gewürze, Fisch, Gartengeräte oder Mode – meine Fähigkeit, die Menschen durch gutes Storytelling zu begeistern, ist meine Stärke. Gerne möchte ich beruflich den nächsten Schritt gehen und gemeinsam mit Ihnen Geschichte(n) schreiben.

Durch meine Tätigkeit auf Agentur- und Unternehmensseite konnte ich mir in den vergangenen Jahren eine umfassende Expertise in den Bereichen Public Relations, Social Media, Interne Kommunikation, Projektmanagement, Content- und Influencer Marketing sowie Event-Management aneignen. Ich würde mich freuen, diese gewonnene Erfahrung in Ihrem Unternehmen einzubringen.

Meine aktuelle Position als PR Managerin bei NORDSEE GmbH, Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie, deckt die komplette Bandbreite rund um die Themen Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie Interne Kommunikation ab. Der Kontakt zu Redaktionen gehört ebenso zu meinem Tagesgeschäft wie auch die Planung, Steuerung und Durchführung von Kommunikationsmaßnahmen sowie die proaktive Platzierung von Unternehmensinformationen in den Medien. Das Verfassen und Veröffentlichen von Presstexten beherrsche ich genauso wie die Erstellung von redaktionellen Beiträgen in Form von Blog-Artikeln und Website-Texten. Dabei werte ich alle relevanten Berichterstattungen aus und analysiere die Ergebnisse. Des Weiteren bin ich im Unternehmen für das Pflege- und Redaktionsmanagement des firmeneigenen Intranets verantwortlich, denn auch hier reichen keine Zahlen und Fakten – Storys müssen her!

Verantwortungsvolles, effizientes und kooperatives Arbeiten ist dank meiner bisherigen kunden- und qualitätsorientierten Tätigkeiten für mich selbstverständlich. Ich lege viel Wert auf Details, egal ob bei Texten, kreativen Konzeptideen oder Präsentationen. Ein hoher Qualitätsanspruch zeichnet dabei meine Arbeit aus.

HARD FACTS

Produkt- und Corporate PR

Pressemitteilungen (B2B | B2C) | Print- und Online-Mailings | Verteilererstellung | Verteilerpflege | Pressekontakt | Nachfass | Medienbeobachtung | Analyse | Reporting

Markenberatung

Strategische Kommunikationsberatung für Food- und Fashion-Kunden | B2B und B2C Kommunikation

Content Marketing

Planung und Erstellung unterschiedlicher Textformen (Presstexte, Blog-Artikel, Advertorials, Website-Texte, Newsletter, Social Media Postings) | Erstellung von Bild- und Videoproduktionen | Erstellung diverser Redaktionspläne

Interne Kommunikation

Content Creation Mitarbeiter-Website | Pflege der Website | Community Management

Projektmanagement

Planung, Umsetzung und Evaluation von Kommunikationsprojekten: Presse- und Influencer Events, Foto- und Videoproduktionen | Budgetplanung

Influencer Marketing

Kontaktaufnahme | Kontaktpflege | Ausstattung | Verhandlung Briefing | Reporting

Social Media Erstellung, Planung und Umsetzung von Conversational Calendars | Kampagnen | Evaluation | Reporting

SOFT SKILLS



MS Office | Photoshop | Wordpress | Contao



Deutsch | Englisch



Facebook | Instagram | Twitter | Blogs | XING



Teamplayer | Zuverlässig | Kommunikativ | Kreativ |
Motiviert | Professionell & Freundschaftlich |
Flexibel | Vertrauensvoll



Literatur | Reisen | Sport | Kochen | Fotografie

ARBEITSPROBEN



CONTENT CREATOR | WWW.MALOM.ORG



NORDSEE startet mit leckeren Highlights in den Spätsommer

Bremerhaven, 12.08.2019

Damit der Abschied vom heißgeliebten Sommer nicht allzu schwer fällt, verwöhnt NORDSEE, Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie, Gäste mit spätsommerlichen Köstlichkeiten. Fisch-Fans dürfen sich unter anderem auf ein saftiges Seelachsfilet „Caprese“ und einen fruchtigen Mango-Garnelen-Wrap freuen.

Genuss-Momente bei NORDSEE: Mit einem saftig überbackenen Seelachsfilet „Caprese“ mit einer mediterranen Tomate-Mozzarella-Auflage startet NORDSEE in den Spätsommer. Kombiniert mit Petersilienkartoffeln und einer leckeren Tomaten-Kräuter-Sauce ist dieses Gericht der ideale Genuss. Gegrilltes Sommergemüse rundet das neue Highlight-Menü perfekt ab und lässt den Sommer nochmal aufblühen.



Für den schnellen Hunger zwischendurch hält NORDSEE immer eine Auswahl an abwechslungsreichen und leckeren Snacks bereit. Ab sofort erwartet Fisch-Fans eine fruchtig-exotische Kombination: Bei dem neuen Mango-Garnelen-Wrap trifft ein knuspriger Garnelen-Stück auf süßliche Mangowürfel, knackigen Salat und leckeren Frischkäse-Chili-Aufstrich. Eingerollt in einem weichen Weizentortilla ist dieser Wrap zu jeder Tageszeit ein toller Begleiter.

½ Million gerettete Portionen mit „Too Good To Go“ NORDSEE bewahrt Essen vor der Tonne

Bremerhaven, 08.10.2019

Um unnötiger Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken und überflüssigen Abfall zu vermeiden, kooperiert NORDSEE seit April 2018 mit der bundesweit prämierten App *Too Good To Go*. Unfassbare 500.000 Portionen konnte das Unternehmen bislang vor der Tonne bewahren – ein großartiges Ergebnis.

In allen teilnehmenden Filialen rettet das Unternehmen deutschlandweit täglich ca. 1.000 Portionen vor der Tonne. Eine perfekte Möglichkeit, um Kunden NORDSEE Produkte zum reduzierten Preis anzubieten, Verschwendung vorzubeugen und gleichzeitig die Umwelt zu schonen.

So funktioniert die App: Sind abends noch NORDSEE Produkte übrig, können diese zu einem besonders günstigen Preis in der *Too Good To Go* App gekauft werden. Dabei wird direkt in der App je nach Verfügbarkeit eine Snacks- oder Meals-Tüte bestellt und bequem per Kreditkarte, Paypal oder Sofortüberweisung gezahlt. Welche Produkte sich genau in der Tüte befinden, bleibt bis zur Abholung eine Überraschung. Erst dann werden die Gerichte und Snacks, die am jeweiligen Tagesende übrig sind, verpackt. Für den Fall, dass am Ende des Tages doch keine Portionen mehr verfügbar sind, können Filialmitarbeiter bereits getätigte Bestellungen über die App stornieren und nach Benachrichtigung erhält der Kunde sein Geld zurück.

Win-Win für alle: Durch die Partnerschaft mit dem dänischen Unternehmen genießen Kunden beliebte NORDSEE Produkte mit einem deutlichen Preisvorteil, wirken gemeinsam mit dem Unternehmen Lebensmittelverschwendung entgegen und vermeiden überflüssigen Abfall. Dass das Unternehmen weiterhin auf die Kooperation mit *Too Good To Go* setzt, zeigt die geplante Ausweitung auf Österreich.

Erfolgreiche Azubi-Woche bei NORDSEE

Auszubildende übernehmen eine Woche lang das Ruder in Heidelberg

Bremerhaven, 12.04.2019

Vom 8. bis 12. April stellten sich 15 NORDSEE Auszubildende einer ganz besonderen Herausforderung: der Azubi-Woche. Eine Woche lang übernahmen die Nachwuchs-Fischexperten das Ruder der NORDSEE Filiale in Heidelberg. Von der Bestellung der Produkte über die Kassenabrechnung bis hin zur Personalplanung – mit Bravour meisterten die angehenden Systemgastronomie-Fachkräfte diese neuen Aufgaben.

Auch in diesem Jahr ermöglichte NORDSEE den Nachwuchskräften wieder eine spannende und lehrreiche Azubi-Woche. Dabei übernahmen die Auszubildenden in Eigenverantwortung das komplette Filial-Management: Warenbestellung und -kontrolle, Personalplanung und der tägliche Kassenabschluss gehörten ebenso zu den Aufgaben wie die Betreuung der Gäste. Mit viel Engagement und Begeisterung übernahmen die 15 Auszubildenden eine Woche lang das Ruder in der Filiale auf der Hauptstraße 20 in Heidelberg. Neben dem klassischen NORDSEE Tagesgeschäft durften die Azubis ebenso ihrer Kreativität bei der Entwicklung neuer Produkte freien Lauf lassen. Beratend standen den Auszubildenden die beiden Filialleiter Comelia Krüing und Marco Ott zur Seite.

„Die Azubi-Woche war ein absolutes Highlight. Ich habe mich total über die Möglichkeit gefreut, fünf Tage lang das komplette Filial-Management zu übernehmen – es war sehr anspruchsvoll mit teilweise stressigen Momenten, aber wir haben unheimlich gut als Team funktioniert und in der Woche viel gelernt“, freut sich Simon Schäfer, Auszubildender im zweiten Ausbildungsjahr.

Diese besondere NORDSEE Azubi-Woche ist einer der Höhepunkte innerhalb der dreijährigen Ausbildung zum Fachmann/-Frau für Systemgastronomie oder zum Kaufmann/-Frau im Einzelhandel. Eine tolle Chance für junge Talente Verantwortung zu übernehmen, selbstständig zu arbeiten und Führungsqualitäten und Kreativität zu fördern.

NORDSEE zeigt einmal mehr, wie sehr dem Unternehmen die Ausbildung am Herzen liegt und wie viel Vertrauen Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fischsystemgastronomie in die Fähigkeiten der Nachwuchs-Fischexperten setzt.

365 Tage gratis Fisch-Genuss bei NORDSEE

Jetzt Fisch-Spezialitäten über Lieferservice bestellen und gewinnen

Bremerhaven, 04.07.2019.

Spontan Lust auf ein kross gebackenes Alaska-Seelachsfilet mit Petersilienkartoffeln und Remouladensauce oder einen leckeren NORDSEE Bremer? Kein Problem! Beliebte NORDSEE Klassiker lassen sich schnell und einfach online bestellen. Und das absolute Highlight: vom 8. Juli bis zum 31. August können Kunden bei ihrer Bestellung über Lieferservice ein Jahr lang gratis NORDSEE Spezialitäten gewinnen.

Und so geht's: NORDSEE Lieblinge einfach und bequem über Lieferservice bestellen, Kassenbon online auf www.nordsee.de/lieferservice-gewinnspiel registrieren und gewinnen. Unter allen Teilnehmern verlost NORDSEE ein Jahr lang gratis Essen inklusive Getränke im Wert von 2.500 Euro. Um am Gewinnspiel teilnehmen zu können, müssen Bestellungen über den Gewinnspiel-Partner Lieferando aufgegeben werden. Teilnahmeschluss ist der 31. August, der Gewinner der Aktion wird bis 5. September ermittelt.

Flexibler Fisch-Genuss – immer und überall: Seit 2016 kooperiert Europa Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie mit unterschiedlichen Lieferservice-Partnern, die Fisch-Spezialitäten bequem nach Hause oder ins Büro liefern. Der Service steht Fisch-Fans deutschlandweit in rund 36 Städten mit insgesamt 61 teilnehmenden Filialen zur Verfügung.

Zur Auswahl stehen heiße Tellergerichte wie das beliebte Schollenfilet mit Bratkartoffeln und würziger Remouladensauce oder leckeres Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise. Fisch-Liebhaber haben ebenfalls die Möglichkeit zwischen unterschiedlichen Snacks zu wählen. Das NORDSEE Backfisch-Baguette oder das Räucherlachs-Walnussbrot sind ideal für den kleinen Hunger und schnell geliefert. Desserts und diverse Kaltgetränke sind ebenfalls über die verschiedenen Bestellportale verfügbar.

EINFACH BRIE-SANT!



LAUGEN-BRIE-BREMER



Man nehme unsere beliebte Fischfrikadelle, ein softes Laugenbrötchen und köstlichen Brie-Käse... und voilà: Da habt ihr unseren Laugen-Brie-Bremer!

ZUM PRODUKT

Die **Franzosen haben es einfach drauf** – raffinierte Küche, Spitzenweine und den besten Käse der Welt: **BRIE!** Traditionell genießen unsere Nachbarn ihren französischen Weichkäse am liebsten mit einem Stück Baguette und einem guten Glas Rotwein. Ja, Frankreich **genießt mit allen Sinnen!**

Der **aus der kleinen Stadt Meaux in der Region Brie stammende Käse** ist aromatisch und leicht säuerlich im Geschmack. Seine sanfte, pikante Note macht ihn zum absoluten Abenteuer für den Gaumen. Auch wenn Brie schon als One-Man-Show vollends überzeugen kann, gibt er auch in Kombination richtig Gas! Ob mit Früchten, süßem Aufstrich oder Nüssen – Brie kann beides.

Wir machen es „à la Frankreich“ und kombinieren den französischen Favoriten **mit einem soften Laugenbrötchen, einem fruchtigen Cranberry-Dip, knackigem Salat und der beliebten NORDSEE Fischfrikadelle „Bremer“.**

Traditionelles „B“ im Doppelpack: **Brie und „Bremer“** treffen auf die beliebte **Trend-Beere** und sorgen dabei für ein unvergessliches #geschmackserlebnis. Du willst Dich selbst überzeugen? Dann hol dir jetzt unseren **Laugen-Brie-Bremer**.

Bon appétit!

Dein NORDSEE Team

GUTES GEWISSEN ZUM MITNEHMEN MIT BETTER WORLD CUP

50 % auf ein Heißgetränk im eigenen Mehrwegbecher in unseren Berliner Filialen!

Jung, hip, modern – *dit is Berlin!* Unsere Hauptstadt gibt in vielen Bereichen den Ton an. Was macht Berlin? Was isst Berlin? Was trägt Berlin? In der Hand – definitiv den eigenen Mehrwegbecher. Gemeinsam mit **Better World Cup** bekommst Du bei NORDSEE **Dein Heißgetränk im eigenen Mehrwegbecher 50 % günstiger.**

KAMPFANSAGE GEGEN MÜLLFLUT

Berlin ist mit mehr als **3,5 Millionen Einwohnern** nicht nur die größte Stadt Deutschlands, sondern auch die mit den meisten Coffee to go Bechern. Hier werden **20.000 Einwegbecher pro Stunde** verbraucht, was einer Zahl von 170 Millionen im Jahr entspricht. Um diese Müllflut einzudämmen und **Berlin wieder sauberer zu machen**, wurde vor zwei Jahren die **Aktion Better World Cup** ins Leben gerufen. **Better World Cup** ist eine Initiative der Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz, der Berliner Stadtreinigung (BSR) und verschiedener, regionaler Unternehmen und Institutionen aus Umwelt und Wirtschaft.

50% RABATT AUF HEIßGETRÄNK IM EIGENEN MEHRWEGBECHER

Wie Berlin sauberer wird? Mit selbst mitgebrachten Mehrwegbechern. Durch unterschiedliche Partnerschaften mit **Better World Cup** hast du die Möglichkeit, Deinen **eigenen Mehrwegbecher mitzubringen** und ein **rabattiertes Heißgetränk** zu erhalten. Auch **NORDSEE** ist mit **16 Berliner Filialen** am Start. Hier erhältst Du ganze **50 % Rabatt** auf alle Heißgetränke.

JETZT BIST DU DRAN

Du hast Deinen nächsten Besuch in der Hauptstadt schon geplant oder bist sogar in Berlin zuhause? Dann bring doch einfach beim nächsten Mal deinen eigenen Mehrwegbecher mit und **lass uns gemeinsam Gutes tun.**

Mithilfe unseres **Filial-Finders** kannst Du ganz leicht all unsere Filialen in Berlin entdecken. Wir freuen uns schon auf Deinen Besuch.

Dein NORDSEE Team



HEUTE SCHON GEWRAPT?

Nein? Dann wird es höchste Zeit! Denn kaum ein Snack-Trend hat uns so schnell um den Finger gewickelt, wie unser heißgeliebter Wrap! Egal zu welcher Tageszeit, egal ob heiß oder kalt – Wraps gehen einfach immer und überall. Und das Beste: die leckeren Tortilla-Fladen lassen sich mit allem belegen, was das Snack-Herz begehrt.



GARNELEN-MANGO-WRAP



Knuspriger Garnelenstick, süße Mangowürfel, knackiger Salat, cremiger Frischkäse-Chili-Aufstrich, köstlicher Weizentortilla... da bleibt kein Wunsch offen!
Zum Produkt

URSPRUNG DER WRAPS IN TEXAS UND MEXIKO

Doch rollen wir das Feld von hinten auf! Wo kommt der Wrap eigentlich her? Ursprung des gewickelten Allrounders ist die TexMex-Küche – ein Kochstil, der in den Vereinigten Staaten entwickelt wurde und sich aus den beiden Regionen Texas und Mexiko zusammensetzt. Die bei den Wraps verwendeten Tortilla-Fladen haben ihren Ursprung in Mexiko, wo sie auch heute noch zu jeder Mahlzeit gegessen werden. Sage und schreibe neun der dünnen Mehlfäden verzehrt jeder Mexikaner pro Tag!

VON DEN USA AUS ÜBER DEN GROßEN TEICH

Den Wrap, wie wir ihn heute kennen, ist eine amerikanische Weiterentwicklung der mexikanischen Tortilla. Zugenommen hat der Konsum in den USA mit der Einwanderung der Mexikaner, die ihren Essgewohnheiten treu blieben. Heute sind viele Mexikaner in den Südstaaten zuhause – ebenso ihr mexikanischer Import: der Tortilla-Fladen. Erst in den 80er-Jahren erkannten die Amerikaner das Potenzial des unscheinbaren Mehlfadens. Von exotisch über asiatisch bis hin zu vegetarisch und süß – es wurde gefüllt und gewickelt (engl. to wrap – einwickeln). Knapp 10 Jahre später fand der beliebte Fladen den Weg über den großen Teich. Seitdem ist der Wrap-Boom auch hierzulande nicht mehr wegzudenken.

AUCH BEI NORDSEE STECKT EINIGES IN DEN ROLLEN.

Der Wrap ist offen für alles. Es gibt kaum eine Variation, die noch nicht ausprobiert wurde. Hier kommt es ganz einfach darauf an, was einem schmeckt.

Kennst Du bereits unser vielfältiges Wrap-Angebot?

Wie wäre es mit einem würzigen Wrap mit gegrilltem Lachsfilet, einer leichten Variante mit Tomaten und leckerem Mozzarella oder mit saftigem Thunfisch? Dann schnapp dir unseren **Lachs-BBQ-Wrap**, **Thunfisch-Wrap** oder **Tomate-Mozzarella-Wrap**! Du magst es eher fruchtig? Kein Problem, dann sichere dir jetzt unseren köstlichen **Garnelen-Mango-Wrap**.

Let's wrap!

Dein **NORDSEE Team**

TOMATE-MOZZARELLA-WRAP



Der perfekte Wrap für alle Veggie-Fans! Unser neuer sommerliche Wrap überzeugt mit saftigen Tomaten, kleinen Mozzarellawürfeln, knackigem Salat, würzigem Frischkäse-Kräuter-Aufstrich.
Zum Produkt

LACHS-BBQ-WRAP



Unser Sommer-Wrap mit saftig gegrilltem Lachsfilet, frischem Eisbergsalat,



Ein Stern für Ihre Küche.

Presseinformation

Heldenhafte Würzmischungen für Gemüse

UBENA präsentiert drei neue Gemüsehelden

Knackiges Gemüse ist schon längst viel mehr als nur eine Beilage. Diesen Trend erkennen auch Gastronomen und passen ihre Speisekarten vegetarischen Ernährungsweisen verstärkt an. Wie Gemüse auf dem Teller auch Fleisch-Fans überzeugen kann, zeigen die drei neuen UBENA Gemüsehelden, die als aromatische Gemüse-Toppings Kürbis & Co. spannend verfeinern und dabei den Eigengeschmack der Gemüsesorten hervorheben.

Mit den neuen Gemüsehelden lässt sich Gemüse im Handumdrehen kulinarisch veredeln. Von pikant bis fruchtig, alle drei Würzmischungen überzeugen durch ihren ganz eigenen Geschmack und sind das ideale Finish. Die drei neuen Sorten Sesam-Kurkuma, Paprika, Petersilie & Karotte sowie Spinat, Chili & Liebstöckel beinhalten fein ausgewählte Zutaten und lassen sich in der praktischen Streudose ganz einfach aufstreuen.

Sesam-Kurkuma Würzmischung

Diese Würzmischung passt hervorragend zu süß-sauren Gerichten. Gemüse-Currys oder Asia-Gemüse aus dem Wok verleiht die Würzmischung ein knusprig-süßes Aroma.

Paprika, Petersilie & Karotte Würzmischung

Wurzelgemüse wie Rüben, Sellerie, Karotten und Petersilienwurzeln bekommt durch Zugabe der Paprika, Petersilie & Karotte Würzmischung einen herzhaft-fruchtigen Geschmack.

Spinat, Chili & Liebstöckel Würzmischung

Die Kombination aus Spinat, Chili & Liebstöckel würzt Kohlgerichte, grüne Smoothies und Tomaten-Concassé auf pikante Art und Weise.



Ein Stern für Ihre Küche.

Presseinformation

Chili – kleine Schote, große Wirkung

Pikant würzen mit UBENA

02.06.2017

Scharf, schärfer, am schärfsten: Chilischoten. Kaum ein Gewürz besitzt so viele unterschiedliche Nuancen wie die rote Schote. Von süßlichen Karamellnoten, über pikanten Rauchgeschmack, bis hin zu fruchtigen Aromen ist alles vertreten. Der Würzexperte UBENA bietet von mild bis teuflisch scharf für jeden Geschmack die richtige Würze. Denn: Im Gegensatz zu süß, sauer und salzig zählt scharf nämlich nicht zu den Geschmacksrichtungen. Die Wahrnehmung von Schärfe hat vielmehr mit dem Schmerzempfinden auf der Zunge zu tun. Ein Schmerz, den viele mögen, der bei einigen sogar Glückshormone freisetzt.

Was ist bei der Verarbeitung von Chilis zu beachten?

- Damit Augen und Schleimhäute von gefährlichen Reizungen verschont bleiben, ist es empfehlenswert, bei der Verarbeitung von rohen Chilis Einweghandschuhe zu tragen.
- Auch bei der Verarbeitung getrockneter Chilis unbedingt die Hände im Anschluss gründlich waschen.
- Am besten die Hände mit Öl einreiben und mit Wasser und Seife das Öl abwaschen.
- Zu scharf gegessen? Ein Glas Milch wirkt beruhigend auf die Mundschleimhäute und nimmt das Schärfegefühl.
- Je länger Chilis mitgekocht werden, desto intensiver entwickelt sich ihre Schärfe. Um eine leichte Würze zu erzeugen, sollten Chilis erst am Ende der Garzeit dem Gericht hinzugefügt werden.

Die UBENA Produkt-Highlights im Überblick:

UBENA Chilifäden, rot

Die hauchzart geschnittenen Chilischoten sind ein absoluter Hingucker auf Salaten, Suppen, Fleisch-, Fisch-, Nudel- und Reisgerichten. Die angenehm fruchtig-milde Schärfe harmonisiert hervorragend mit süßen Komponenten. Für die Zubereitung von Desserts eine echter Geheim-Tipp.

UBENA Cayennepfeffer, gemahlen

Das scharfe Pulver besteht aus getrockneten, fein gemahlenden Chilischoten. Häufig wird dieses Gewürz zum Verfeinern von pikant-scharfen Gerichten wie Chili con Carne, Gulasch, Hackbraten, Chili- und Salsa-Saucen verwendet. Auch Gemüse oder Fischgerichte, Suppen, Dips, Reis, Mais oder Bohnen erhalten durch Zugabe das gewisse Etwas. Jedoch gilt auch hier – sparsam dosieren.

Tipp: Cayenne-Pfeffer stets erst am Ende des Kochvorgangs an die Speisen geben, da er mitgebraten oder mitgekocht leicht bitter wird.

UBENA Chili Würzzubereitung

Die Chili Würzzubereitung eignet sich besonders gut zum Würzen von Fleisch- und Gemüsegerichten und verleiht diesen eine extra Portion Schärfe. Paprika, Cumin, Oregano, und Knoblauch runden den Geschmack perfekt ab.

UBENA Chili und Knoblauch Würzmischung

Für Fleischgerichte und Spezialitäten der mexikanischen und südländischen Küche eignet sich die Kombination aus pikanter Chili und aromatischem Knoblauch. Die raffinierte Würzmischung eignet sich aber auch für feine Desserts, heiße Getränke, zum Backen und als süß-scharfes Finish in der herzhaften Küche.

ZEUGNISSE



NORDSEE GmbH • Herwigstraße 16 • 27572 Bremerhaven

ZWISCHENZEUGNIS

Frau Martina Heiming, geboren am 10.01.1986, ist seit dem 01.05.2018 als

Referentin Unternehmenskommunikation

in unserem Unternehmen tätig.

NORDSEE ist mit ihren Tochtergesellschaften europaweit der Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie und ist an 400 Standorten in mehr als zehn Ländern mit rund 6.000 Beschäftigten tätig.

Frau Heiming ist für folgende Aufgaben- und Tätigkeitsbereiche verantwortlich:

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:

- Konzeption und Umsetzung von Kommunikationskonzepten, -strategien und -kampagnen
- Ansprechpartnerin für Fach- und Publikumspresse, TV, Radio und sonstige Medien
- Beantwortung von Presseanfragen
- Beantwortung und Koordination von Interview- und TV-Anfragen
- Erstellung von Pressetexten und Fachartikeln
- Platzierung von Unternehmensthemen in Fach- und Publikumspresse
- Erstellung einer PR Jahresplanung (Content Plan)
- Presseverteilererstellung, Presseverteiler-/Netzwerkpflege
- Ansprechpartnerin für die Filialen bei Redaktionsanfragen
- Krisenkommunikation
- Entwicklung und Aufbereitung von zielgruppenspezifischem Content
- Medienbeobachtung, Dokumentation und Evaluation von Berichterstattung
- Erstellung von Blogbeiträgen für den NORDSEE Blog auf unserer Website
- Projektsteuerung Sponsoring und Projektsteuerung CSR

Interne Kommunikation:

- Pflege und Betreuung der internen Website (CMS – Contao)
- Erstellung eines monatlichen Content Plans inkl. Content-Erstellung für Mitarbeiter-Website
- Pflege und Betreuung der Mitarbeiter-Website (CMS – Contao)
- Abwicklung monatlicher Mitarbeiter-Gewinnspiele

1

NORDSEE GmbH
Postfach 10 12 48
27512 Bremerhaven
Herwigstraße 16
27572 Bremerhaven

Telefon: +49 471 13 02
Telefax: +49 471 13 17 00
E-Mail: nordsee@nordsee.com
Internet: www.nordsee.com

Amtsdgericht Bremen
Registernummer: HRB 2941
Postbank
IBAN: DE17 2001 0020 0055 6912 01
BIC: PBNKDE33

Geschäftsführer:
Andreas Gerthaus

- Ansprechpartnerin für verschiedene interne Abteilungen: Beratung bzgl. kommunikativer Maßnahmen, Aufbereitung und Erstellung unterschiedlicher Textformen (z.B. für HR sowie Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement)

Sonstiges:

- Budgetplanung für die oben genannten Bereiche
- Influencer-Marketing
- Koordination Grafikgestaltung
- Koordination Agenturen und Dienstleister
- Erstellung von Präsentationen (intern/extern)

Frau Heiming arbeitete sich sehr schnell und umfassend ein und führt den ihr übertragenen Aufgabenbereich stets zu unserer vollsten Zufriedenheit aus. Hervorzuheben ist ihre Einsatzfreude und hohe Belastbarkeit, die zu sehr guten Leistungen, sowohl in qualitativer als auch quantitativer Hinsicht führen.

Bei der Erledigung aller Tätigkeiten zeichnet sich Frau Heiming durch Selbstständigkeit, Flexibilität, Gewissenhaftigkeit und Verantwortungsbewusstsein aus. Auf ihre umsichtige und gewissenhafte Arbeitsweise können sich ihre Vorgesetzten auch in schwierigen Situationen immer verlassen.

Ihr offenes Wesen und ihre Unkompliziertheit werden von allen Unternehmensbereichen sehr geschätzt. Das persönliche Verhalten von Frau Heiming gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und externen Geschäftspartnern ist stets vorbildlich.

Dieses Zwischenzeugnis erstellen wir auf Wunsch von Frau Heiming. Wir bedanken uns bei ihr für die bisher erbrachten Leistungen und freuen uns auf eine weiterhin erfolgreiche Zusammenarbeit.

Bremerhaven, im Dezember 2019

NORDSEE GmbH


Susanne Pfalzer
Leiterin Marketing,
PR & Produktmanagement


Elke Bohling
Personalbetreuung

2

Zeugnis

Frau Martina Lommen, geboren am 10.01.1986 war vom 01.05.2014 bis 30.04.2018 bei der KARKALIS COMMUNICATIONS GMBH (ehemals Karkalis PR Gesellschaft für Kommunikation mbH) zunächst als Volontärin, vom 01.02.2016 bis 31.12.2017 als Junior-Beraterin und seit dem 01.01.2018 als PR-Beraterin tätig.

KARKALIS COMMUNICATIONS ist eine der führenden Kommunikationsagenturen im Lifestyle-Segment mit den Standorten Düsseldorf und München. Die Kernkompetenz der inhabergeführten Agentur liegt seit über 10 Jahren in den Bereichen Strategy, Content, Marketing, Campaigning, Public Relations, Social Media und Influencer Marketing.

Zu den von Frau Lommen durchgeführten Aufgaben gehörten:

- Konzeption und Umsetzung von Kommunikationskonzepten, -strategien und -kampagnen
- Entwicklung und Aufbereitung von zielgruppenspezifischem Content
- Erstellung von Presstexten und Fachartikeln
- Platzierung von Unternehmensthemen in Fach- und Publikumspresse
- Organisation und Durchführung von PR-Events
- Organisation und Durchführung von Videoproduktionen
- Produkt-PR & Blogger-Relations
- Betreuung von Social Media Auftritten
- Handling von Medienkooperationen
- Medienbeobachtung, Dokumentation und Evaluation von Berichterstattung
- Erstellung von Grafiken und Texten für diverse Newsletter (Print & Online)
- Content Creation eines B2B-Wordpress-Blogs inklusive Betreuung und Pflege

Als Teamleitung übernahm Frau Lommen unter anderem die erfolgreiche Ausbildung mehrerer Volontäre. Hinzu kam die Führung von externen Dienstleistern und Agenturen auf projektbezogener Basis.

Seit Beginn ihres Beschäftigungsverhältnisses war Frau Lommen für den Premium Gewürzanbieter UBENA tätig. UBENA ist die Foodservice-Marke aus dem Hause Fuchs – Europas größtem Gewürzhersteller. Neben der Aufarbeitung von Presse- und Bildmaterial für die Fachpresse, zählte die Betreuung des UBENA B2B-Blogs, der über alle Themen informiert, die die Food Branche aktuell bewegen, zu ihren Aufgaben. Hier zeichnete sich Frau Lommen für die Content Creation sowie die Pflege des Word-Press Blogs verantwortlich. Des Weiteren betreute Frau Lommen die dazugehörigen Social Media Kanäle der Marke UBENA.



Zu den weiteren von ihr betreuten Kunden zählten unter anderem: Fuchs Industrie und TALLY WEIL.

Frau Lommen überzeugte stets durch ihr sehr gutes kommunikationswissenschaftliches Fachwissen. Zum Nutzen des Unternehmens erweiterte sie mit großen Gewinn ihre umfassenden Fachkenntnisse durch regelmäßige Teilnahme an Weiterbildungsveranstaltungen etwa zum Thema Content-Marketing. Hervorzuheben ist auch, dass sie sich stets tiefes spezifisches Wissen der von ihr betreuten Kunden aneignete und dies sicher anwendete.

Frau Lommen war eine überdurchschnittlich engagierte Mitarbeiterin, die ihre Aufgaben jederzeit mit hoher Initiative und voller Einsatzbereitschaft erfolgreich erfüllte. Auch in Stresssituationen erzielte sie sehr gute Leistungen und war auch stärkstem Arbeitsanfall immer gewachsen. Ihre präzisen Analysefähigkeiten und schnelle Auffassungsgabe ermöglichten es ihr auch schwierige Sachverhalte sofort zutreffend zu erfassen und schnell richtige Lösungen aufzuzeigen, die sie konsequent und erfolgreich in die Praxis umsetzte.

Frau Lommen übernahm auch bei schwierigsten Aufgaben jederzeit Verantwortung und führte die Arbeiten mit Geschick und Energie zu einem hervorragenden Abschluss. Sie arbeitete stets äußerst umsichtig, sehr gewissenhaft und genau. Absolute Zuverlässigkeit zeichnet darüber hinaus ihren Arbeitsstil aus. Sie hat ihre übertragenen Aufgaben immer zu unserer vollsten Zufriedenheit erfüllt.

Frau Lommen war als Vorgesetzte und Kollegin jederzeit voll anerkannt. Mit allen Ansprechpartnern kam sie stets sehr gut zurecht und begegnete ihnen immer mit ihrer freundlichen, offenen und zuvorkommenden Art. Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und Externen war jederzeit vorbildlich.

Frau Lommen verlässt das Unternehmen auf einen Wunsch, was wir sehr bedauern. Wir bedanken uns für die sehr gute langjährige Mitarbeit und wünschen ihr beruflich und persönlich alles Gute sowie viel Erfolg. Wir würden jederzeit mit Frau Lommen wieder zusammenarbeiten.

Düsseldorf, April 2018

Andre Karkalis

Geschäftsführer





Philosophische Fakultät



MASTER OF ARTS

Frau Martina Lommen

geboren am 10. Januar 1986 in Goch

hat an der Heinrich Heine-Universität Düsseldorf
die Masterprüfung im

Studiengang Germanistik

am 27. August 2012 bestanden.

Aufgrund dieser Prüfung wird ihr der akademische Grad

Master of Arts (M.A.)

verliehen.

Düsseldorf, den 28. November 2012

Univ.-Prof. Dr. Bruno Bleckmann
Dekan der
Philosophischen Fakultät



Gehaltvorstellung: 56.000 € Brutto-Jahresgehalt.

Frühestmöglicher Eintrittstermin: 01.05.2020

Interesse geweckt?

Dann freue ich mich auf ein persönliches Kennenlernen.

Mit herzlichen Grüßen aus Düsseldorf