

Sarah Rohdich
Dr.-von Daller-Str. 12
85356 Freising

Valensina GmbH
Ruckes 90
41238 Mönchengladbach
Deutschland

Freising, 01. März 2021

Junior Produktentwickler (m/w/d)

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ihr Ansporn Fruchtsäfte in bester Qualität zu entwickeln, die Balance zwischen Tradition und Moderne zu halten und zugleich verantwortungsbewusst mit der Natur umzugehen, überzeugt nicht nur Ihre Kunden, sondern macht Sie auch für mich zu einem attraktiven Arbeitgeber. Weil ich der Meinung bin, gut in Ihr Familienunternehmen zu passen, bewerbe ich mich hiermit als Produktentwicklerin, ab dem 01.04.2021.

Derzeit befinde ich mich im Masterstudium Lebensmittelqualität an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf in Freising, welches ich an meinen Abschluss Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie angeschlossen habe. Schwerpunkte meines Studiums waren Technologie flüssiger Lebensmittel, naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung sowie Lebensmittelrecht und Sensorik. Dabei wurden Herstellungsverfahren von Gemüse und Obst genauer thematisiert und anschließend verkostet. Auch die LMIV und HCVO wurde intensiv behandelt. Durch das Fach Sensorik bin ich vertraut mit den verschiedenen Arten Produkte zielführend zu verkosten und kenne die Auswirkungen von Lebensmitteln auf die Sinneswahrnehmung.

In meiner Abschlussarbeit zum Thema „Superfoods“ habe ich mich intensiv mit Konsumverhalten und aktuellen Ernährungstrends auseinandergesetzt. Dabei bin ich zu dem Schluss gekommen, dass sich regionale Erzeugnisse gleichermaßen positiv auf die Gesundheit auswirken, aber in punkto Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit die weit bessere Alternative sind.

Eine Umfrage zum Thema nachhaltige Verpackungsalternativen im Rahmen meiner Masterarbeit inklusive anschließender Auswertung mittels der Statistik- und Analyse-Software SPSS hat mir schnell gezeigt, dass ich auch thematisch flexibel bin.

Durch Praktika und Nebenjobs habe ich Einblicke in die lebensmittelverarbeitende Industrie erhalten, sowie die Herausforderungen eines Start-Ups und konnte Erfahrungen in Sensorik sowie Qualitätsmanagement und –sicherung auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung sammeln. Durch eigene Projekte wie dem Aufbau einer Qualitätsmanagementsoftware oder der Vorbereitung und Durchführung sensorischer Prüfung konnte ich eine selbstständige Arbeitsweise, Hands-On-Mentalität sowie Teamfähigkeit unter Beweis stellen.

Durch die oben genannten beruflichen Erfahrungen neben dem Studium zeige ich ein strukturiertes Zeitmanagement. Als Ausgleich zum Studienalltag treibe ich Sport und probiere gerne neue Rezepte aus.

Meine Gehaltsvorstellung liegt bei einem Brutto-Jahresgehalt im Bereich von 48.000 Euro.

Ich freue mich bald von Ihnen zu hören und bin gerne bereit, mich persönlich bei Ihnen vorzustellen.

Mit freundlichen Grüßen



Sarah Rohdich