



ALTHOFF GRANDHOTEL  
**SCHLOSS BENSBERG**  
BERGISCHE GLADBACH | KÖLN

## Praktikumsbescheinigung

Frau Pilar Krengel

hat vom 11. Mai 2015 bis zum 05. Juli 2015 ein freiwilliges Praktikum in unserer

### Schlossküche

des Althoff Grandhotel Schloss Bensberg absolviert.

Das 5-Sterne „Althoff Grandhotel Schloss Bensberg“ mit 84 Zimmern und 36 Suiten, gehört zu den Leading Hotels of the World und verfügt über vielfältige Bankettmöglichkeiten in 9 Räumen für bis zu 400 Personen und differenzierte Gastronomie in zwei Restaurants: dem Gourmetrestaurant „Vendôme“ unter der Leitung von Joachim Wissler, ausgezeichnet mit 3 Michelin-Sternen und dem Restaurant Trattoria Enoteca, ausgezeichnet mit 15 Gault Millau Punkten. Der 1000qm große Beauty- und Spa-Bereich gehört zu den Leading Spas of the World. Das Althoff Grandhotel Schloss Bensberg wurde mit dem „Five Star Diamond Award“ ausgezeichnet und erhielt den Conga Award als beste Eventlocation Deutschlands.

Frau Krengel wurde im Rahmen ihres Praktikums in der Schlossküche eingesetzt.

Ihr Aufgabengebiet umfasste unter anderem folgende Tätigkeiten:

- Vorbereitende Tätigkeiten / tägliches Mise en Place
- Unterstützung des Küchenteams
- Warenkunde und Produktpflege
- Kontrolle und Reinigung der Arbeitsbereiche

Wir haben Frau Krengel als äußerst motivierte und fleißige Praktikantin kennengelernt. Sie war wissbegierig und konnte sich aufgrund ihrer raschen Auffassungsgabe schnell einen guten Überblick über die Abläufe in der Küche verschaffen. Frau Krengel überzeugte mit ihrem freundlichen, offenen Wesen und war stets zuverlässig, ehrlich und pünktlich. Sie arbeitete äußerst sorgfältig und konzentriert und zeigte sich jederzeit teamfähig und hilfsbereit.

Wir danken Frau Krengel für ihren engagierten Einsatz. Sie ist uns jederzeit wieder herzlich willkommen. Unsere besten Wünsche für eine weiterhin erfolgreiche, berufliche und private Zukunft begleiten sie auf ihrem Lebensweg.


Bensberg, im Juli 2015

  
Silke Kahl  
HR Coordinator



• THE FINE DINING DESTINATIONS •

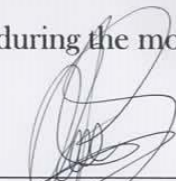


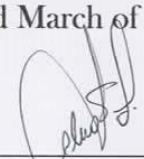
  
Die Ablichtung stimmt mit dem Original überein.  
Änderungen wurden nicht vorgenommen.  
Soingen,



*Certificate of Participation*

This certifies that **Pilar Yasmin Krengel** has successfully participated  
as a **VOLUNTEER** in The Andes Way project,  
through the Civic Asociation AIESEC Argentina,  
developed in the "Camino de Esperanza", in the city of Neuquén,  
during the month of February and March of 2017.

  
\_\_\_\_\_  
Silvia V. de los Angeles Mamani  
President.

  
\_\_\_\_\_  
Silvia Liliana Telera  
Vice-President of Incoming Exchange



Bäckerei Evertzberg GmbH & Co. KG · Karl-Kahlhöfer-Str. 25 · Remscheid

Pilar Krengel

im Hause

**Bäckerei Evertzberg  
GmbH & Co. KG**

Karl-Kahlhöfer-Str. 25  
42855 Remscheid

Tel: 02191 36218-11

Fax: 02191 36218-36

info@evertzberg.de

www.evertzberg.de

Remscheid, 21.09.2018

**Dankeschön!**

Liebe Frau Krengel,

hiermit sagen wir DANKE für drei außergewöhnliche und erfolgreiche Wochen, die wir gemeinsam mit Ihnen verbringen durften.

Wir haben mit Ihnen einen Menschen kennengelernt, der uns nachhaltig beeindruckt hat.

Sie haben innerhalb kürzester Zeit ein großes, aktuelles Projekt übernommen und uns hierbei hervorragend unterstützt.

Vor allem Ihre schnelle Auffassungsgabe hat uns wirklich beeindruckt.

Ebenso haben Sie uns mit Ihrer unkomplizierten und überaus hilfsbereiten Art begeistert.

Eine Persönlichkeit, mit Ihrer Stärke und Charakter trifft man nicht so oft.

Von daher werden wir Sie, trotz der kurzen Zeit, sehr vermissen!

Wir wünschen Ihnen von Herzen, dass Ihre privaten wie beruflichen Wünsche in Erfüllung gehen und Sie weiterhin zielstrebig an Ihrer Zukunft arbeiten.

Wir sind davon überzeugt, dass Sie in Ihrem Leben viel erreichen werden.

Schön, dass wir Sie kennenlernen durften!

Lassen Sie es sich gut gehen und bleiben Sie vor allem gesund!

Herzliche Grüße

Ihre

Bäckerei Evertzberg GmbH & Co. KG

Geschäftsleitung

Oliver Platt

Thomas Bischzur

Geschäftsführer: Stefan Evertzberg,  
Thomas Bischzur, Oliver Platt  
UST-IDNR. DE 199607067  
ILN-Nr. 4399901168039

Evertzberg GmbH & Co. KG  
Sitz der Gesellschaft: Remscheid  
Amtsgericht Wuppertal, HRA 18439

Evertzberg-Verwaltungs GmbH  
Sitz der Gesellschaft: Remscheid  
Amtsgericht Wuppertal, HRB 12032

Stadtsparkasse Remscheid  
IBAN: DE98 3405 0000 0000 1100 98  
BIC: WELADED3333



## Praktikumszeugnis

**Fressnapf**  
**Tiermahrungs GmbH**  
Postfach 93 26  
D-47750 Krefeld  
Westpreußenstraße 32-38  
D-47809 Krefeld  
Tel. +49 (0)2151 51 91-0  
Fax +49 (0)2151 51 91-2 99  
info@fressnapf.com  
www.fressnapf.com

Frau Pilar Krengel, geboren am 15. Juli 1996, war vom 01. April 2018 bis zum 14. Juli 2018 in der Abteilung MDO/Qualitätsmanagement als Praktikantin in unserem Unternehmen tätig.

Die Fressnapf-Gruppe ist Marktführer für Heimtierbedarf in Europa und weltweit die Nummer drei der Branche. Seit Eröffnung des ersten Marktes durch Gründer und Inhaber Torsten Toeller im Jahr 1990 hat sich die Unternehmensgruppe heute auf rund 1.500 Fachmärkte in elf europäischen Ländern (dort meist unter dem Namen Maxi Zoo) entwickelt. Die Gruppe beschäftigt mehr als 10.000 Menschen aus über 50 Nationen. Der Jahresumsatz liegt bei rund 2 Milliarden Euro.

Im Rahmen dieser Tätigkeit war Frau Krengel für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Optimierung, Monitoring und Reklamationsbearbeitung inkl. Erstellung einer Ampelübersicht
- Aktualisierung der Risikomatrix durch Abstimmung der Schnittstellen Stammdaten, Brand Management und Category Management
- Angebotseinholung und Koordination von Instituten insbesondere im Projekt „Naturmarke“
- Artikelauswahl für monatliche Laboranalysen
- Mitarbeit an der Überarbeitung des allgemeinen Anforderungsprofils NonFood und der Anforderung für Farbechtheiten
- Erstellung von Artikelspezifikationen für die Warengruppe Trockenkau
- Unterstützung bei Vorbereitung und Durchführung von Wareneingangskontrollen sowie Protokollierung dieser
- Unterstützung bei Projekten, u.a. "Lieferantenmanagement"

Frau Krengel hat sich in den jeweiligen Bereichen immer innerhalb von kürzester Zeit ein gutes Fachwissen angeeignet. Hervorzuheben sind daneben ihre Offenheit und Teamfähigkeit. Besonders bemerkenswert sind ihre schnelle Auffassungsgabe und ihr analytisches Denkvermögen. Frau Krengel zeigte jederzeit große Eigeninitiative und identifizierte sich immer voll mit ihren Aufgaben und unserem Unternehmen, wobei sie auch durch ihre große Einsatzfreude überzeugte. Ihre Bereitschaft Neues zu lernen, genügte durchweg hohen Ansprüchen. Auf ihre sehr zuverlässige, umsichtige und gewissenhafte Arbeitsweise war auch in schwierigen Situationen jederzeit Verlass.

Frau Krengel arbeitete jederzeit sehr zielstrebig, äußerst sorgfältig und mit größter Effizienz; dabei agierte sie außerordentlich qualitäts- und verantwortungsbewusst. Vertrauenswürdigkeit und große Zuverlässigkeit zeichneten den Arbeitsstil von Frau Krengel aus.

Mitglieder der Geschäftsführung:  
Heiko Bucker  
Dr. Hans-Jörg Gidlewitz  
Jochen Huppert

Sitz der Gesellschaft: Krefeld  
Amtsgericht Krefeld HRB 5030  
USt-Id Nummer DE120591970

Helaba Düsseldorf  
IBAN-Nummer DE37 3005 0000 0001 4251 15  
Swift-BIC-Code WELADEDXXX




Auch für schwierigste Problemstellungen fand sie bereits nach kurzer Praktikumszeit sehr gute Lösungen und erzielte immer ausgezeichnete Arbeitsergebnisse. Frau Kregel war als Praktikantin in jeder Hinsicht eine wertvolle Mitarbeiterin, mit deren Leistungen wir stets voll zufrieden waren.

Wegen ihres stets freundlichen, kontaktfreudigen und ausgeglichenen Wesens wurde sie allseits geschätzt. Ihr Verhalten gegenüber der Leitung, Kolleginnen und Kollegen sowie externen Partnern war stets einwandfrei.

Frau Kregel verlässt unser Unternehmen mit dem Ende des Praktikums am 14. Juli 2018. Wir bedanken uns für die stets guten Leistungen und die jederzeit sehr angenehme Zusammenarbeit. Für die Zukunft wünschen wir ihr beruflich und privat weiterhin viel Erfolg und alles Gute.

Krefeld, 14. Juli 2018

Fressnapf Tiernahrungs GmbH

  
ppa. Markus Kallen  
Senior Vice President Merchandise,  
Development & Operation

  
i. V. Guido Ernst  
Head of HR Business Partnering



**Frau Pilar Krengel**

geboren am 15.07.1996 in Solingen

hat den Bachelorstudiengang

**Oecotrophologie**  
**Schwerpunkt Lebensmittelwirtschaft**

an der Fachhochschule Münster

mit der Gesamtnote **- gut -** **(1,9)** abgeschlossen.<sup>7</sup>

Bewertung der Bachelorarbeit **- gut -** **(2,1)** **10 CP<sup>7</sup>**

Thema der Bachelorarbeit

Entwicklung eines innovativen Cookies mit anschließender Überprüfung des Marktpotenzials unter Berücksichtigung von Konsumenten der Zielgruppe

**Basismodule**

Einführung in die Oecotrophologie	- bestanden -	(0,0)	3 CP
Erährungs- und Lebensmittelkunde	- gut -	(2,3)	10 CP
Grundlagen der Chemie	- befriedigend -	(3,0)	10 CP
Psychologie und Angewandte Sozialwissenschaften	- gut -	(2,0)	5 CP
Kommunizieren und Beraten/Lernen und Lehren	- gut -	(2,0)	8 CP
Betriebswirtschaftslehre und Management	- gut -	(1,7)	12 CP
Mathematik und Angewandte Statistik	- gut -	(2,0)	5 CP
Humanbiologie	- sehr gut -	(1,3)	5 CP
Lebensmitteltechnologie Grundlagen LM-Technik	- gut -	(1,7)	10 CP
Physik und Materialwissenschaften	- bestanden -	(-x-)	5 CP

**Wahlpflichtmodule**

Verpackungen	- sehr gut -	(1,0)	5 CP
Business Improvement Methodology	- gut -	(1,7)	5 CP

### Schwerpunktmodule

Sensorik	- gut -	(1,7)	5 CP
Biochemie der Ernährung	- befriedigend -	(3,0)	5 CP
Labortechniken	- gut -	(2,3)	5 CP
Marktforschung	- bestanden -	(-x-)	5 CP
Marktforschungspraktikum	- gut -	(1,7)	5 CP
Qualitätsmanagement	- befriedigend -	(2,7)	5 CP
Lebensmittelrecht	- gut -	(1,7)	5 CP
Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene	- sehr gut -	(1,3)	5 CP
Unternehmenskommunikation	- gut -	(1,7)	5 CP
Integriertes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement	- gut -	(2,0)	5 CP
Marketing-Innovationsmanagement	- gut -	(2,3)	5 CP
Lebensmittelsicherheit und Biotechnologie	- sehr gut -	(1,0)	5 CP
Projekt	- gut -	(1,7)	5 CP
Praxisphase	- bestanden -	(-x-)	20 CP
Studium Generale	- bestanden -	(-x-)	7 CP

Münster, den 19.02.2019

Prüfungsausschuss für die Studiengänge am Fachbereich  
Oecotrophologie · Facility Management

Der Vorsitzende



Prof. Dr.-Ing. Frank Ramsauer



- \*) Die Gesamtnote wird aus dem arithmetischen Mittel aller nach Leistungspunkten gewichteten Einzelnoten der benoteten Modulprüfungen einschließlich der Note der Bachelorarbeit gebildet. Das Studium umfasst 185 CP's. Leistungsnoten: sehr gut, gut, befriedigend, ausreichend (AT PO vom 18.03.2008 - in der Fassung der XI. AO AT PO vom 04.07.2018 und den Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Oecotrophologie an der Fachhochschule Münster (BB BA Oecotrophologie) vom 24.10.2016, zuletzt geändert am 19.09.2017)
- \*\*) CP: Leistungspunkte/Credit Points im Rahmen des European Credit Transfer System (ECTS). Gemäß § 9, Abs. 5 AT-PO vom 11.02.2010, zuletzt geändert am 04.07.2018, ergibt sich für den Bachelorstudiengang Oecotrophologie, bei einem Betrachtungszeitraum der letzten 2 Jahre und einer Kohortengröße von rd. 50 Absolventen, folgende ECTS-Einstufungstabelle:

1,0 = 0,0% , 1,3 = 2,3% , 1,7 = 16,7% , 2,0 = 24,8% , 2,3 = 22,1% , 2,7 = 24,8% , 3,0 = 8,6% , 3,3 = 0,9% , 3,7 = 0,0% , 4,0 = 0,0%

## Krengel, Pilar (Stud. FHML)

i6227546

### Health Food Innovation Management

#### Current courses

Course code	Description	Result	Credits
2020-2021-001-HFV2003	Internship	-	0.0/0.0
2020-2021-001-HFV2004	Thesis	-	0.0/40.0
2019-2020-400-HFV1105	Laboratory Practicals	-	0.0/0.0

#### Failed courses

Course code	Description	Result	Credits
-------------	-------------	--------	---------

You have no failed courses

#### Completed courses

Course code	Description	Result	Credits
2020-2021-100-HFV2001	Health Foods, Scientific and Regulatory	6,6	10.0/10.0
2020-2021-200-HFV2002	Skill Training Health Food Venture Creat	9,0	10.0/10.0
2019-2020-100-HFV1001	Consumer Concerns, Health Targets and Ma	7,6	12.0/12.0
2019-2020-100-HFV1002	Biosciences Innovation, Entrepreneurship	7,9	13.0/13.0
2019-2020-300-HFV1003	Consumer Understanding and Behaviour	8,4	10.0/10.0
2019-2020-400-HFV1004	Food and Ingredient Categories, Carrier	7,7	10.0/10.0
2019-2020-400-	Methods and Analytics	7,2	10.0/10.0

This is not an official grade list issued by Maastricht University. Official grade lists are available at the faculty / school.

Course code	Description	Result	Credits
HFV1005			
2019-2020-600- HFV1006	Skill Training Project Management	7,5	5.0/5.0

This is not an official grade list issued by Maastricht University. Official grade lists are available at the faculty / school.