

Lukas Schneider

Am Sitterhof 48, 41179 Mönchengladbach

Tel.: 0157 39062798

Mail: schneider-lukas@web.de

Bewerbung

Für die ausgeschriebene Stelle als

Laborant

bei Valensina

Anlagen:

Anschreiben

Vorstellung meines Studiengangs

Lebenslauf

Bachelorzeugnis

Praktikumszeugnisse

Lukas Schneider

Am Sitterhof 48, 41179 Mönchengladbach
Tel.: 0157 39062798
Mail: schneider-lukas@web.de

Valensina GmbH
Personalabteilung
Ruckes 90
41238 Mönchengladbach

Mönchengladbach, den 05.07.2021

Sehr geehrte Damen und Herren,

Was ist Qualität? In meinen Augen spricht man von Qualität wenn der Kunde wiederkommt, nicht das Produkt. Dieser Leitsatz hat mich während meines Studiums im Fach Catering und Hospitality Services sehr geprägt und mein Interesse für die Lenkung der zugehörigen Prozesse geprägt.

Falls Sie sich unter den Inhalten dieses Studiengangs nur wenig vorstellen können, habe ich eine kurze Beschreibung meines Studienverlaufs im Anhang beigefügt.

Zwar habe ich keine abgeschlossene Ausbildung zum Laboranten, jedoch habe ich durch mein naturwissenschaftliches Studium dennoch einige Erfahrungen im Labor gesammelt und in einem Langzeitprojekt über drei Semester eigens hergestellte Getränke im Labor analysiert. Des Weiteren habe ich eine sehr schnelle Auffassungsgabe, weshalb ich mir sicher bin, dass ich mich in kurzer Zeit einarbeiten kann.

Was bringe ich mit?

Die Arbeit mit Lebensmitteln begleitet mich schon seit meiner Kindheit, da meiner Familie ein Restaurant gehörte. Dementsprechend kam ich schon früh mit Aspekten wie der Hygiene in Kontakt. Zudem habe ich im Studium mehrere Praktika absolviert, um den Bereich Qualitätsmanagement besser kennenzulernen und habe im Zuge dessen sogar schon an einem IFS Audit teilgenommen. Dadurch bringe ich ein hohes Verantwortungsbewusstsein gegenüber den Produkten und Kunden mit.

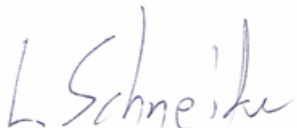
Warum braucht das Team einen Lukas?

Durch meine Praktika mit verschiedenen Schwerpunkten um Lebensmittel, habe ich die Produktion aus vielen Blickwinkeln miterlebt und kann die unterschiedlichen Anforderungen gut kombinieren.

Bezüglich eines Einstiegstermins stehe ich ab dem nächstmöglichen Zeitpunkt zur Verfügung.

Ich hoffe ich konnte Ihr Interesse wecken und würde mich freuen, Sie in einem persönlichen Gespräch von meinen Fähigkeiten zu überzeugen.

Mit freundlichen Grüßen
Lukas Schneider



Vorstellung des Studiengangs Catering & Hospitality Services

Sowohl im Verlauf meines Studiums, als auch in verschiedenen Praktika habe ich festgestellt, dass sich niemand etwas unter diesem Studiengang vorstellen konnte. Daher habe ich mich entschieden, die Inhalte kurz zusammenzufassen, damit Sie einen Überblick über die vermittelten Inhalte und von mir belegten Kurse bekommen.

Der Studiengang Catering & Hospitality Services wurde an der Hochschule Niederrhein in Mönchengladbach am Fachbereich Oecotrophologie, neben den Studiengängen Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften, angeboten. Im Verlauf des Studiums wurden daher auch einige Fächer und Themen mit den Inhalten der anderen beiden Studiengänge verknüpft. Hierzu zählen u.a. Lebensmittelkunde, Ernährungslehre, Gesundheitsgefahren, Chemie, Mikrobiologie und Qualitätsmanagement.

Zudem wurde ein sog. Langzeitprojekt gewählt, welches drei Semester lang geführt wurde. Hier habe ich mich außerhalb meines Studiengangs für Qualitätsmanagement aus dem Bereich Lebensmittelwissenschaften entschieden. In meinem Projekt ging es darum, Bier zu brauen und dieses anschließend im Labor zu analysieren. Hierbei lag der Fokus auf Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung mit dem Ziel, eine Reproduzierbarkeit und Stabilität der Werte zu erreichen. Zudem bestand die halbe Arbeit daraus, zu planen, zu organisieren und nachzubereiten. Durch dieses Projekt sowie ein paar Fächern aus den anderen Studiengängen wurde ich ebenfalls in der eigenständigen Laborarbeit ausgebildet.

Der Studiengang an sich beinhaltet viele Fächer die aus meiner Sicht fast überall wichtig sind und nicht nur Fachspezifisch. Hierzu gehören u.a. BWL, Mathematik und Physik, Word und Excel Kurse, Hygiene im Lebensmittelbereich sowie HACCP, Arbeitssicherheit und Qualitätssicherung.

In den letzten Semestern wurden außerdem nach eigenem Interesse Spezialisierungsfächer gewählt. Hierbei habe ich mich für folgende Fächer entschieden: Ökologie, Gerätetechnik, Qualitätsmanagement in der Hotellerie, Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie managen, Betriebliches Gesundheitsmanagement, Lebensmittelkontaktmaterialien und Lebensmittellogistik.

Durch das Studium würde ich von mir behaupten, dass ich sehr breit gefächerte Kompetenzen erlangt und viel Interessantes und Nützliches gelernt habe. Ich hoffe, ich konnte Ihnen hiermit einen Überblick geben, was man unter Catering & Hospitality Services versteht und wo dieser thematisch einzuordnen ist.