

Fabienne
Mock



BEWERBUNG

Junior Produktentwickler

Tommesweg 52
45149 Essen
+49 176 62886456
Fabienne.mock@outlook.de

Fabienne Mock | Tommesweg 52 | 45149 Essen | Fabienne.mock@outlook.de | +49 176 62886456

Valensina GmbH
Frau Bremer
Personal-services@valensina.de

8. Februar 2021

BEWERBUNG UM DIE STELLE ALS JUNIOR PRODUKTENTWICKLER

Sehr geehrte Frau Bremer,

Das Beste für alle erreichen – die Philosophie, für die die valensina GmbH steht. Leidenschaft, Innovation und Qualität sind Werte, die diese Philosophie unterstreichen. Werte, mit denen auch ich mich verbunden fühle. Da ich schon Erfahrungen im Qualitätswesen und in der Lebensmittelsensorik sammeln konnte, möchte ich nun die Chance ergreifen, mich als Junior Produktentwicklerin zu bewerben. Im Folgenden möchte ich Ihnen meine Motivation erläutern.

Während meines Bachelorstudiums der Oecotrophologie und meines Masterstudiums der Ernährungswissenschaften konnte ich mein Wissen über Qualitätsmanagement und –sicherung stets vertiefen. In meinem Masterstudium bekam ich die Chance, das Zertifikat zum **Qualitätsmanagement-Beauftragten** zu erlangen. Zusätzlich konnte ich als Werkstudentin der ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH und Co. oHG während meines Bachelorstudiums erste Berufserfahrungen im Qualitätswesen sammeln, wo ich mich mit der **lebensmittelrechtlichen Kennzeichnung** von Produkten beschäftigte.

In meiner Tätigkeit als studentische Hilfskraft in der Lebensmittelsensorik stellte ich nicht nur meine Eigeninitiative und meinen **gewissenhaften Umgang** mit Projekten unter Beweis, sondern zeichnete mich ebenso durch eine hohe **Teamfähigkeit** aus. Neben der selbstständigen und zuverlässigen Vorbereitung von sensorischen Prüfungen unterstützte und begleitete ich ebenso Studierende in der Durchführung ihrer Projekte, um individuelle Lösungen zur Bearbeitung ihrer Aufgaben zu finden.

In dem langfristigen Hochschulprojekt "Getränkeanalytik – Brotbier" erlangte ich neben der Erfahrung in der Lebensmittelanalytik ebenso Kenntnisse über die Entwicklung und Herstellung von Bier. Durch das Einsetzen von Brot beim Brauvorgang wurde mein innovatives Denken geschult.

Da ich mich sehr mit den Werten Ihres Unternehmens identifizieren kann und mir die Aufgabenfelder die Möglichkeit bieten, abwechslungsreichen Tätigkeiten nachzugehen und mich weiter zu entwickeln, möchte ich die Chance ergreifen, meine Kompetenzen gewinnbringend in einem neuen Umfeld einzubringen.

Sie werden mich als verantwortungsvolle und selbstständige Mitarbeiterin kennenlernen, die durch Wissbegierde und Teamfähigkeit überzeugt. Gerne stehe ich Ihnen zum nächstmöglichen Zeitpunkt zur Verfügung und freue mich darauf, Sie auch in einem persönlichen Gespräch von mir und meiner Motivation zu überzeugen.

Freundliche Grüße

Fabienne Mock