

UTA KAMPERMANN

SOPHIENSTR. 12 – 48145 MÜNSTER - U.KAMPERMANN@GMAIL.COM - MOBIL: 0176/70535979

Valensina GmbH
Ruckes 90
41238 Mönchengladbach

Münster, den 25.03.2021

Bewerbung um ein Praktikum

Sehr geehrte Damen und Herren,

wie die Sicherheit von Lebensmitteln gewährleistet wird – diese Frage hat mich zum Studium der Lebensmittelchemie veranlasst und mein Interesse am Bereich Qualitätssicherung und -management geweckt. In den letzten Zügen meines Studiums hoffe ich nun mit einem Praktikum bei Valensina Einblicke in die Umsetzung der theoretischen Grundlagen im Alltag der Lebensmittelindustrie zu erhalten. Von den auf Ihrer Homepage genannten Berufsfeldern interessiere ich mich gleichermaßen für die Bereiche Labor/Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement und Forschung & Entwicklung.

Im Rahmen meines Studiums habe ich ein breites Spektrum instrumenteller und nasschemischer Analysemethoden erlernt (insbesondere Gas- und Flüssigchromatographie) und fachliche Kenntnisse in Warenkunde, Mikrobiologie und Lebensmittelrecht erworben. Im Kurs zum Food Quality Assistance Manager habe ich Grundzüge des Qualitätsmanagements wie die EN ISO 9000ff. oder HACCP-Konzepte kennengelernt. Erfahrungen mit der praktischen Umsetzung von rechtlichen Vorgaben und Standards sammle ich außerdem in meiner Nebentätigkeit beim Handelslabor Wessling. Meine zuverlässige und selbstständige Arbeitsweise konnte ich auch in einem früheren Praktikum bei der Deutschen Umweltstiftung unter Beweis stellen.

Ich würde das Praktikum gerne als Pflichtpraktikum für mein Studium anrechnen lassen und wäre für dessen Dauer immatrikuliert. Ich stehe ab dem 01.09.21 zu Verfügung und bin an einer Praktikumsdauer zwischen 8 Wochen und 6 Monaten interessiert.

Ich freue mich auf Ihre Antwort und stehe bei weiteren Fragen jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Uta Kampermann