

Valensina GmbH
Personal Services
Ruckes 90
41238 Mönchengladbach

07.02.2021

Junior Produktentwicklerin Getränke

Sehr geehrte Damen und Herren,

seitdem ich denken kann, liebe ich frisch gepresste Säfte. Da mir häufig vor der Arbeit die Zeit fehlt, mir meinen Saft frisch zu pressen, bin ich seit dem Studium dazu übergegangen, Valensina Säfte zu trinken, um gut gelaunt in den Tag zu starten.

Im November habe ich mein praktisches Jahr zur staatlich geprüften Lebensmittelchemikerin am niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit erfolgreich absolviert. Währenddessen habe ich die im Studium erworbenen Kenntnisse angewendet und vertieft. Dort habe ich Prüfpläne und Gutachten unter Berücksichtigung des europäischen und nationalem Lebensmittelrechts erstellt, sowie die Bewertung von Rohstoffen unter der Berücksichtigung von Gesetzesvorgaben vorgenommen. In Fachbereich Getränke des Landesamtes habe ich gute Kenntnisse im Lebensmittelrecht (u.a. Fruchtsaftverordnung, Leitsätze für Fruchtsaft) erlangt.

Ebenso habe ich dort Dienstreisen vor allem an die Standorte Oldenburg und Lüneburg durchgeführt. Meine Reisebereitschaft besteht weiterhin.

Zuvor habe ich an der TU Braunschweig mein Studium zur Diplom-Lebensmittelchemikerin mit der Note 2,4 abgeschlossen. Meine Erfahrung in der Projektarbeit habe ich während meiner Diplomarbeit mit Erfolg angewendet. Dort habe ich eigenständig ein Pilotprojekt mit dem Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung zum Thema Identifizierung und präparative Isolierung von bioaktiven und wertgebenden sekundären Pflanzeninhaltsstoffen, nicht flüchtiger Maillard-Produkte aus Rückständen der Malzprozessierung, umgesetzt.

Im Rahmen meines Studiums, sowie am Landesamt habe ich gute Sensorik-Kenntnisse erhalten. Diese beziehen sich besonders auf die Überprüfung der Verkehrsbezeichnung und deren Abweichung sowie u.a. Triangeltest, Rangfolgenprüfung, Schwellenwertprüfung.

Meine Leidenschaft Produkte zu verbessern, lebe ich während meines wöchentlichen Backens aus. Dort verbessere ich Rezepte, um ein noch perfekteres und effizienteres Ergebnis zu erzielen.

Nach meinem Abitur habe ich ein Jahr in Australien und Neuseeland in der gehobenen Gastronomie gearbeitet. Dort habe ich gute Englisch Kenntnisse in Wort und Schrift erlangt.

Meine Kompetenzen würde ich Ihrem Unternehmen gerne ab sofort zur Verfügung stellen. Meine Gehaltsvorstellung liegen bei 43 531 €. Ich freue mich schon auf ein persönliches Gespräch, in dem ich den Mehrwert einer Zusammenarbeit mit Ihnen besprechen kann.

Mit freundlichen Grüßen



Michèle Metzger