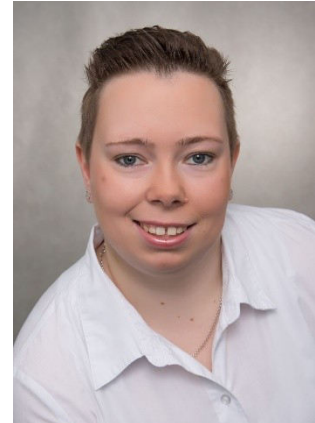


Lebenslauf

Name Sina Pockelwaldt
Anschrift Auf dem Esch 4A /
49610 Quakenbrück
Mobil 017643632022
Email s.pockelwaldt@web.de
geb. 17.03.1991 in Magdeburg



Berufliche Laufbahn

- seit 01.2020
- Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG, Lönning
Produktionsmitarbeiterin
seit Juni 2020 Laborantin
- tägliche Qualitätskontrollen in der laufenden Produktion
 - Trockensubstanz Ermittlung (NIR+Halogen)
 - Salzgehalt Ermittlung nach Moor
 - Ffa-Analysen
 - Messung der Verpackungstemperatur
 - Mikrobiologische Tätigkeiten
 - Abnahme + Bearbeitung Trinkwasserproben
 - Abnahme + ansetzen der Fertigware (GKZ, Entero., E-Coli, Staphylokokken, Bacillus Cereus, Hefen+Schimmel)
 - Abnahme von Proben für externe Labore
 - Kochen von Nährbouillon
 - Durchführung und Auswertung Oberflächen Hygienekontrollen
 - Luftkeimzahl
 - Tupferproben für Allergene
 - Handabklatschtest
 - Sterilisieren von Festkörpern Flüssigkeiten und Abfall
 - Sonstige Tätigkeiten
 - Prüfmittelüberwachung
 - Rohwaren Eingangskontrolle
 - Freigabe der Rohwaren im System
 - Ordnen der Dokumente (Zertifikate, Protokolle etc.)
 - Warten der Laborgeräte
 - Führen des Glas- und Kunststoffregisters
- 04.2019 – 12.2019
- be:at Transfer GmbH
Mitarbeiterin
- EDV Schulung für Fortgeschrittene MS Office (Word, Excel, Outlook)

Lebenslauf

08.2008 – 03.2019	Intersnack Knabber-Gebäck GmbH & CO. KG, Cloppenburg
6.2016 - 03.2019	Mitarbeiterin Qualitätskontrolle Rohpellet <ul style="list-style-type: none">• tägliche Qualitätskontrollen in der laufenden Produktion<ul style="list-style-type: none">- Restfeuchtemessung mittels NIR Gerät- Fettgehaltermittlung mittels NIR Gerät- Schüttgewichtermittlung- Vermessung• Salzgehaltanalyse• Warenausgangskontrollen• Metalldetektorkontrollen• Sperren von Fertigwaren in SAP• Aushilfe Dokumentenmanagement• Zeitweise stellvertretende Teamleiterin<ul style="list-style-type: none">- u.a. Reinigungskontrollen
03.2013 – 06.2016	Extruderfahrerin Abteilung Rohpellet <ul style="list-style-type: none">• Bedienen und Einstellen von Extruderanlagen• Verpacken und Verbuchen im Markem System• Ursachenanalyse und Optimierung der Produktionsabläufe• Erkennen und Beheben von Hygiene- und Arbeitssicherheitsmängeln• Sachgemäßer Umgang mit Maschinen und Anlagen• Glaskatasterprüfung• CP Kontrolle
06.2011 – 03.2013	Mitarbeiterin Qualitätskontrolle Abteilung Rohpellet

Schulische und berufliche Ausbildung

08.2008 – 06.2011	Intersnack Knabber-Gebäck GmbH & CO.KG <ul style="list-style-type: none">• Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik
2007 – 2008	Berufsfachschule Wirtschaft Bersenbrück <ul style="list-style-type: none">• Abschluss: bestanden
2006 – 2007	10. Klasse Hauptschule Quakenbrück <ul style="list-style-type: none">• Abschluss: Mittlerer Schulabschluss

Kenntnisse & Fähigkeiten

Interessen	Fahrrad fahren, Lesen, Schwimmen, Musik hören
Erweiterte Kenntnisse	Microsoft Office (Word, Excel, Outlook, Power Point, Visio)

Quakenbrück, 31.03.2021