

## Kurz-Lebenslauf

### Profil

- Manager Lebensmittel-Mikrobiologie in internationalen Konzernen im Qualitätsmanagement.
- Langjährige Expertise in Produktsicherheit und mikrobiologischer Stabilität, Hygiene, Allergenmanagement und HACCP.
- Implementierung von ISO 22000 und 17025, Führungserfahrung (10 Mitarbeitende),
- Entwicklung von Konservierungsprinzipien für innovative Produkte, welche massgeblich zum Umsatz des Unternehmens beitragen.
- Anerkannte Expertin für Allergenmanagement kulinarischer Lebensmittel.
- Exzellente analytische und Problemlösungs-Fähigkeiten, flexibel und qualitätsorientiert.

### Berufserfahrung

09/2008 - heute	NESTLÉ PRODUCT TECHNOLOGY CENTRE (PTC), SINGEN, DEUTSCHLAND: Führung eines Teams im Bereich Qualität, Stabilität und Sicherheit von Neuentwicklungen
01/2002 - 07/2008	UNILEVER, THAYNGEN & HEILBRONN, SCHWEIZ & DEUTSCHLAND: „First Point of Contact“ für alle Fragen in Bezug auf mikrobiologische Sicherheit, Stabilität und Qualität der Produkte in der "Savoury" Kategorie von Unilever
01/1994 - 01/2002	BESTFOODS EUROPE, THAYNGEN, SCHWEIZ: Leitung des Mikrobiologie-Labors der Bestfoods European Quality Assurance, ab 1998 zusätzlich des Mikrobiologielabors der Knorr Nahrungsmittel AG. Hauptaufgabe des Labors: Unterstützung der Europäischen Tochtergesellschaften in allen Fragen zur Mikrobiologie und Hygiene, inklusive Aufbau neuer Labors und Produktentwicklung

### Wichtigste Projekte

- Entwicklung einer Toolbox für die mikrobiologische Stabilität von kulinarischen Produkten über den gesamten Wasseraktivitätsbereichs; ermöglicht den Projektleitern eine schnellere Festlegung von Konservierungskonzepten bei der Produktentwicklung
- Unterstützung der Entwicklung eines Mischers für die allergenfreie Produktion von Bouillonwürfeln zur Vermeidung vorsorglicher Allergendeklaration
- Entwickelte Konservierungskonzepte für 4 Produkte ausserhalb der etablierten Grenzen bis zur Marktreife:
  - Knorr „Vie“ in Europa, ein Frucht- und Gemüsegetränk zur Unterstützung der "5 am Tag". Die Produkte sind seit 2005 erfolgreich auf dem Europäischen Markt
  - Knorr Bouillon im Töpfchen für China. Das Produkt ist seit 6 Jahren auf dem Markt, inzwischen auch in diversen Europäischen und Südamerikanischen Ländern.
  - Pfanni „Miniknödel“ für Deutschland, fertige Kartoffelknödel in einem Standbeutel, die bei Zimmertemperatur haltbar sind und nur noch erwärmt werden müssen.
  - Flüssiger Kuchenteig für den Französischen Markt, der bei Zimmertemperatur haltbar ist (Alsa Maman Gâteau)
- Aufbau eines Labors zur Bestimmung von gentechnischen Veränderungen in Lebensmitteln
- Akkreditierung des Labors nach ISO 17025

### Mitgliedschaften

Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie  
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene