

ZEUGNISSE & DOKUMENTE IN ÜBERSICHT

<u>Bezeichnung</u>	<u>Seite</u>
Berufserfahrung	
Arbeitszeugnis, 2017-2018, Rosen Eiskrem GmbH	2-3
Praktikumszeugnis, 2016, MÜHLHÄUSER GmbH	4-5
Praktikumszeugnis, 2014, International Flavors and Fragrances	6-7
Arbeitszeugnis, 2007-2013, Landfleischerei Hinterding	8-9
Studium	
Master-Urkunde, 2017, Hochschule Neubrandenburg	10
Master-Zeugnis, 2017, Hochschule Neubrandenburg	11-12
Anerkennungsurkunde – Beste Absolventin, 2017, Hochschule Neubrandenburg	13
Bachelor-Urkunde, 2015, Hochschule Niederrhein	14
Bachelor-Zeugnis, 2015, Hochschule Niederrhein	15-18
Sonstige Qualifikationen	
Sensorik-Zertifikat, 2019	19

Zeugnis

Frau Christina Mayer, geboren am 07.04.1990, war vom 12.06.2017 bis zum 28.02.2018 in unserem Unternehmen als Junior Produktentwicklerin in der Produktentwicklung tätig.

Hinter der DMK GROUP stehen über 8.600 aktive Milcherzeuger und rund 7.200 Mitarbeiter. Heute verarbeitet DMK 7,3 Mrd. kg Milch an deutschlandweit 16 sowie zwei niederländischen Molkereistandorten. Weitere 6 Standorte stehen für die Produktion von Babynahrung, Eiskrem und Gesundheitsprodukten zur Verfügung. Dazu kommt der Verwaltungsstandort in Bremen. Mit Marken wie MILRAM, Osterland, Oldenburger, Rose, Dutch Original Cheese, Humana, Casarelli, intact, sanotact, hansal und NORMI ist die DMK GROUP in Deutschland und rund 100 weiteren Ländern der Welt eine feste Größe für Handel und Verbraucher. Mit einem Umsatz von 5,1 Mrd. Euro gehört die DMK GROUP europaweit zu den führenden Unternehmen der Milchwirtschaft.

Die Business Unit DMK ICE CREAM gehört als Verbund von Rosen Eiskrem und DMK Eis zu den führenden Eiskremherstellern Europas und beliefert namhafte Handelspartner auf der ganzen Welt. An vier Standorten in Deutschland produzieren wir mit bis zu 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unser leckeres Speiseeis.

Frau Mayer war im Rahmen ihrer Tätigkeit mit folgenden Aufgaben betraut:

- Optimierung von Rezepturen
- Entwicklung von Produkten nach Vorgaben, auch für den Exportbereich UK
- Entwicklung von Innovationen für den Exportbereich UK
- Koordination und Unterstützung bei der Herstellung von Produktmustern im Technikum
- Durchführung von Produktionsversuchen / Nullserien
- Organisation und Durchführung von Verkostungen und Lagertests
- Organisation und Durchführung des Musterversandes
- Datenpflege und Dokumentation der Rezepturen im SAP
- Organisation und Durchführung von Lieferantenterminen

Frau Mayer verfügt über umfassende und vielseitige Fachkenntnisse, die sie immer sicher und gekonnt in der Praxis einsetzte. Aufgrund ihrer sehr guten Auffassungsgabe war sie jederzeit in der Lage, auch schwierige Situationen sofort zutreffend zu erfassen und schnell sehr gute Lösungen zu finden.

Frau Mayer zeigte jederzeit hohe Eigeninitiative und identifiziert sich immer mit ihren Aufgaben und unserem Unternehmen, wobei sie auch durch ihre große Einsatzfreude überzeugte. Auch in Situationen mit großem Arbeitsaufkommen erwies sie sich immer als in hohem Maße belastbar.

Alle Aufgaben führte sie jederzeit vollkommen selbstständig, äußerst sorgfältig und planvoll durchdacht aus. Sie agierte immer stets ruhig, überlegt und zielorientiert und in höchstem Maße präzise. Dabei überzeugte sie stets in besonderer Weise sowohl in qualitativer als auch in quantitativer Hinsicht.

Seite 2 zum Zeugnis Christina Mayer

Frau Mayer war in besonders hohem Maße zuverlässig.

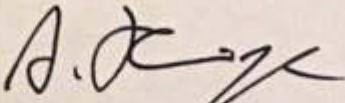
Für alle auftretenden Probleme fand sie ausnahmslos gute Lösungen. Die Leistungen von Frau Mayer fanden jederzeit und in jeder Hinsicht unsere volle Anerkennung.

Sie wurde wegen ihres stets freundlichen und ausgeglichenen Wesens allseits sehr geschätzt. Sie war immer hilfsbereit, zuvorkommend und stellte, falls erforderlich, auch persönliche Interessen zurück. Ihr Verhalten zu Vorgesetzten, Kolleginnen und Kollegen sowie Kundinnen und Kunden war ausnahmslos vorbildlich und loyal.

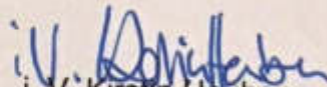
Frau Mayer hat unser Unternehmen mit dem 28.02.2018 aus betriebsbedingten Gründen verlassen. Wir bedauern dies sehr, weil wir mit ihr eine sehr gute Mitarbeiterin verlieren. Wir bedanken uns für die stets sehr guten Leistungen und wünschen ihr für die Zukunft beruflich und privat weiterhin viel Erfolg und alles Gute.

Haaren, 01.03.2018

Rosen Eiskrem GmbH



Dr. Andreas Hennige
Geschäftsführung



i. V. Kirstin Houben
HR Business Partner

PRAKTIKUMSZEUGNIS

Frau Christina Mayer, geboren am 07. April 1990 in Willich, absolvierte vom 01.03.-31.08.2016 ein Praxissemester in unserem Unternehmen.

Im Rahmen Ihres Praktikums fertigte sie weiterhin ihre Masterthesis zum Thema "Entwicklung eines hochwertigen Fruchtaufstrichs mit hohem Fruchtanteil unter Berücksichtigung einer empirischen Untersuchung" an.

Die Mühlhäuser GmbH mit dem Hauptsitz in Mönchengladbach / Nordrhein-Westfalen und dem Gründungsstandort in Mühlhausen / Thüringen ist ein führendes Unternehmen im Bereich süßer Brotaufstriche.

Mit seinem bekanntesten Produkt, dem Pflaumenmus, ist das Unternehmen nationaler Marktführer und baut diese Position seit vielen Jahren kontinuierlich aus.

Zu Beginn ihres Praktikums erhielt Frau Mayer einen umfassenden Einblick in die Abläufe unserer Produktion, angefangen von der Rohwarenvorbereitung bis zur Abfüllung des Fertigproduktes.

Im weiteren Verlauf bekam sie aktiv einen Einblick in die Arbeitsweise der Bereiche Qualitätssicherung, Forschung und Entwicklung, Produktion und Qualitätsmanagement und hat sich stets konstruktiv und unterstützend eingebracht. Frau Mayer arbeitete sich in kürzester Zeit in alle relevanten Themengebiete ein.

Im Arbeitsbereich Qualitätssicherung wurden die täglichen Routineuntersuchungen der Roh- und Fertigwaren nach einer kurzen Einarbeitungszeit selbstständig von Frau Mayer durchgeführt. Dies umfasste unter anderem die labortechnische Analyse hinsichtlich Trockenmasse und pH-Wert, die Bestimmung von Fließgrenzen und Viskositäten sowie die sensorische Beurteilung, auch gegenüber Rückstellmustern vorangegangener Produktionen.

Die tägliche qualitätsbegleitende Verkostung unserer Fertigprodukte im Rahmen unseres Sensorikpanels wurde von Frau Mayer dokumentiert und begleitend moderiert.

Darüber hinaus führte Frau Mayer selbstständig tägliche Produktionsrundgänge durch. Diese wurden im Hinblick auf die Einhaltung hygienischer sowie qualitätssichernder Vorgaben durchgeführt und dokumentiert.

Die Beprobung von Rohwaren und Fertigwarencontainern waren ebenfalls fester Bestandteil ihrer Arbeitsaufgaben im Bereich QS.

Im Bereich Forschung und Entwicklung erstellte sie nach Vorgabe Produktmuster im Labormaßstab für unsere Kunden und leitete die anschließende sensorische Verkostung. Versuchsreihen zur Produktionsoptimierung wurden von Frau Mayer eigenständig durchgeführt.

Daneben führte sie selbstständig Vergleichsverkostungen als sog. Triangel-Tests durch und wertete diese auch aus. Darüber hinaus befasste sich Frau Mayer aktiv mit bestehenden und neu entwickelten Etiketten. Diese werden regelmäßig im Hinblick auf die Erfüllung rechtlicher Anforderungen bezüglich der Deklaration geprüft und bewertet.

Im Rahmen ihrer Masterthesis erstellte Frau Mayer eigenständig einen Fragebogen und führte eine Online-Umfrage durch, um die Zielgruppe und aktuelle Trends im Fruchtaufstrich-Segment zu erfassen. Unter Berücksichtigung der Ergebnisse ihrer Online-Umfrage entwickelte Frau Mayer selbstständig Rezepturen für drei innovative Fruchtaufstrich-Sorten und kochte Muster im Labormaßstab.

Weiterhin führte Frau Mayer regelmäßig sensorische Verkostungen ihrer Muster im Kollegenkreis durch und wertete diese anschließend aus. Die optimierten Fruchtaufstrich-Sorten wurden zum Abschluss in einem von ihr organisierten Verbrauchertest auf ihre Beliebtheit untersucht.

Frau Mayer war eine verantwortungsbewusste, jederzeit freundliche und gewissenhafte Mitarbeiterin. Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Kolleginnen und Kollegen war stets einwandfrei.

Sie beherrschte ihr Arbeitsgebiet umfassend. Ihre Aufgaben erledigte Sie immer mit größter Sorgfalt und Genauigkeit.

Sie identifizierte sich mit den ihr zugeteilten Aufgaben, die sie stets zu unserer vollen Zufriedenheit erfüllte. Ihre Arbeitsqualität lag deutlich über dem Durchschnitt.

Wir danken Frau Mayer für ihre wertvolle Mitarbeit und wünschen ihr für ihren Studienabschluss und ihren weiteren Lebensweg alles Gute und beruflich weiterhin viel Erfolg.

Mönchengladbach, den 31.08.2016



Berthold Cremer
(Geschäftsführer)



Christian Küppers
(Leiter Forschung & Entwicklung)



Praktikumszeugnis

Die Firma International Flavors & Fragrances ist ein weltweit operierendes Unternehmen für Herstellung und Vertrieb von Aromen und Duftstoffen.

Frau Christina Mayer, Studentin der Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein, geboren am 07.04.1990 in Willich, war vom 17. Februar 2014 bis 04. Juli 2014 als Praktikantin in unserem Unternehmen tätig.

Im Bereich Aromenentwicklung war sie in unseren Applikationslaboren für die Produktgruppen Beverage, Savory, Sweet Goods, Dairy beschäftigt.

Zielstellung der Applikationslabore ist die marktgerechte Entwicklung von Lebensmitteln unter Einsatz von Aromen und geschmacksgebenden Komponenten, entsprechend den Anforderungen unserer Kunden aus der Lebensmittelindustrie

Frau Mayers Aufgabenbereiche umfassten:

- Aromenapplikation auf Basen verschiedener Produktkategorien (Joghurt, Speiseeis, Fruchtzubereitungen, Bonbons, Fruchtgummis, Fleisch- und Wurstwaren, Tee, Saftgetränke, Snacks, Suppen, Saucen, Pizzen)
- Herstellung, Entwicklung und Optimierung von Basisrezepturen für die oben genannten Anwendungen
- Produktentwicklung innovativer Konzepte für Präsentationen
- Planung und Ausführung sensorischer Tests
- Fertigung von Kundenmustern

Darüber hinaus bearbeitete sie überwiegend selbständig ihr anvertraute Projekte:

- Erstellung von Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanweisungen
- Aufbau eines Sensorikpanels für ein globales Projekt im Bereich Dairy
- Vorbereitung von Versuchsreihen für ein Sonderprojekt im Bereich Meat

Frau Mayer verfügt über umfangreiche Fachkenntnisse und arbeitete sich schnell in alle relevanten Themenbereiche ein.

Sie arbeitete engagiert, selbstständig und zeigte kreatives Interesse am Fortgang laufender Projekte.



Die ihr übertragenen Aufgaben führte sie stets zuverlässig zu unserer vollsten Zufriedenheit aus.

Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Kollegen war jederzeit vorbildlich.

Wir danken Frau Mayer für ihre Mitarbeit und wünschen ihr für ihren weiteren Berufs- und Lebensweg alles Gute und viel Erfolg.

Oberhausen, den 11.07.2014

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Astrid Gumbinger'.

i.A. Astrid Gumbinger

Technical Lead Dairy

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dirk Lowak'.

i.A. Dirk Lowak

Technical Lead Savory EAME



Landfleischerei
Karl Heinz Hinterding

Landfleischerei Karl Heinz Hinterding

Frau
Christina Mayer
Am Brustert 85
47839 Krefeld

Krefeld, 03.03.2014

Arbeitszeugnis

Frau Christina Mayer, geboren am 07.04.1990 in Willich, war in der Zeit vom 01.01.2007 bis 31.01.2013 in unserem Betrieb als Verkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk beschäftigt.

Ihr Aufgabenbereich umfasste folgende Tätigkeiten:

- Zusammenstellung der vom Kunden gewünschten Waren
- Führung von Beratungsgesprächen (Informationen zur Herkunft, Herstellung, Haltbarkeit, Zubereitungsmöglichkeiten, Allergenen)
- Einhalten der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen
- Thekenbestückung und Warenpräsentation
- Herstellen von Spezialitäten
- Kontrolle von Fleisch- und Wurstwaren unter Berücksichtigung der Lebensmittel- und Hygienevorschriften
- Sicherstellung der Verbrauchergesundheit (HACCP)
- Leitung von Verkaufswagen
- Kassenbereich

Frau Mayer arbeitete sich schnell und sicher in das großzügige Warensortiment ein und führte ihre Tätigkeiten stets selbständig und mit großer Sorgfalt und Genauigkeit aus.

In den Jahren entwickelte Frau Mayer Eigeninitiative und war jederzeit bereit und fähig, Aufgaben mit außergewöhnlichem Einsatz und hervorragender Leistung in qualitativer und quantitativer Hinsicht zu erledigen. Darüber hinaus hat sie mehrfach den Verkaufswagen in Eigenverantwortung auf dem Wochenmarkt in Forstwald zu unserer vollsten Zufriedenheit geleitet.

Frau Mayer wurde von ihren Vorgesetzten, Kollegen und Kunden jederzeit wegen ihres freundlichen Wesens stets geschätzt. Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitern war in jeder Hinsicht vorbildlich.

Leider verlässt Frau Mayer unsere Firma auf Ihren eigenen Wunsch.

Wir bedauern Ihre Entscheidung außerordentlich und danken Frau Mayer für ihre stets sehr gute Arbeit und wünschen ihr auf ihrem Berufs- und Lebensweg weiterhin viel Erfolg und alles Gute.

Mit freundlichen Grüßen

*Landfleischerei
Hinterding
4730 Heukischer Markt
Hinterding*

Landfleischerei Hinterding

ZEUGNIS

Frau Christina Mayer hat in der Zeit vom 03. Januar bis 01. April 2011 ein Praktikum in unserer Agentur absolviert.

Schwerpunkt des Praktikums war eine Einführung in die Unternehmensbereiche Public Relations und Marketing. Neben administrativen Routinearbeiten gehörten die folgenden Tätigkeiten zu ihrem Aufgabenbereich:

- Zusammenstellen von Clippings
- Mitarbeit an der Erstellung monatlicher Statusberichte für unsere Kunden
- Recherche und Aktualisierung von Presseverteilern
- Versand von Informationsmaterial an Redaktionen
- Bearbeitung von Redaktionsanfragen
- Selbstständiges Erstellen von Presstexten
- Übersetzung von englischen Texten ins Deutsche
- Unterstützung bei der Vor- und Nachbereitung von Presseveranstaltungen

Frau Mayer hat in allen Bereichen großes Interesse gezeigt und konnte die Agentur durch ihre Arbeit sehr gut unterstützen.

Wir danken Frau Mayer für ihr außerordentliches Engagement während ihres Praktikums und wünschen ihr für ihre berufliche und private Zukunft viel Erfolg und alles Gute.

Krefeld, 26. Mai 2011


Annekathrin Koch



Hochschule Neubrandenburg
University of Applied Sciences

Urkunde Certificate

Die Hochschule Neubrandenburg verleiht durch diese Urkunde
The University of Applied Sciences Neubrandenburg hereby confers upon

Frau/Mrs. Christina Mayer

geboren am/*born on* 07.04.1990 in Willich

den akademischen Grad/*the academic degree of*

**Master of Science
(M.Sc.)**

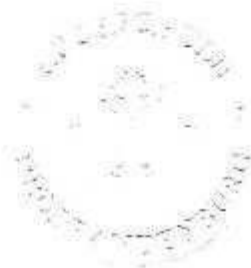
Frau Christina Mayer hat am 17.01.2017 die Master-Prüfung im Studiengang Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie bestanden.

Mrs. Christina Mayer has pursued the prescribed course of study in Food- and Bioprodukttechnologie and has passed all obligatory examinations.



Neubrandenburg, 17.01.2017

REKTOR/RECTOR





ZEUGNIS
über die Prüfung
MASTER OF SCIENCE
(M.Sc.)

Frau Christina Mayer

GEBOREN AM 07.04.1990 IN Willich

HAT ALLE GEFORDERTEN PRÜFUNGSLEISTUNGEN NACH
DER MASTER-PRÜFUNGSORDNUNG IM STUDIENGANG
LEBENSMITTEL- UND BIOPRODUKTTECHNOLOGIE
DES FACHBEREICHES AGRARWIRTSCHAFT UND
LEBENSMITTELWISSENSCHAFTEN ABGELEGT.

DAS GESAMTURTEIL DER MASTER-PRÜFUNG LAUTET:

sehr gut (1,2)

SUMME DER ERWORBENEN CREDITS: **90**

TITEL DER MASTER-THESIS:

Entwicklung eines hochwertigen Fruchtaufstrichs mit hohem
Fruchtanteil unter Berücksichtigung einer empirischen Untersuchung

NOTE DER MASTER-THESIS: sehr gut (1,0)
(EINSCHLIEßLICH KOLLOQUIUM)



PFLICHTMODULE	Credits	Note ¹⁾	
Masterproject Isolation of bioactive compounds from hop extracts	18	sehr gut	(1,3)
Marketing	6	sehr gut	(1,3)
Produktentwicklung	6	sehr gut	(1,3)
Organisation und Management	6	gut	(1,7)
Instrumentelle Analytik	6	sehr gut	(1,3)
Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements	6	gut	(1,7)

WAHLPFLICHTMODULE

Aroma- und Duftstoffe	6	sehr gut	(1,0)
Technologie und Marketing der Verpackung	6	sehr gut	(1,3)

ZUSATZMODULE (NICHT IN DER GESAMTNOTE ENTHALTEN):

Diätetische Lebensmittel und funktionelle Substanzen		gut	(2,0)
---	--	-----	-------

VERTIEFUNG: Lebensmittelproduktmanagement

¹⁾Einzelnoten: 1,0 und 1,3 = sehr gut; 1,7;2,0;2,3 = gut; 2,7;3,0;3,3 = befriedigend; 3,7;4,0 = ausreichend



Neubrandenburg, 17.01.2017

Rainald Lang

Dekan/in
des Fachbereiches



Th. J.

Vorsitzende/r
des Prüfungsausschusses



Hochschule Neubrandenburg
University of Applied Sciences

Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften
Studiengänge Lebensmitteltechnologie/Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie

Anerkennungsurkunde

BESTSTUDENT

Christina Mayer

**MASTER-STUDIENGANG
LEBENSMITTEL- UND
BIOPRODUKTTECHNOLOGIE**

**Sie haben Ihr Studium mit einer
Bestnote von 1,23 absolviert.**

Vorsitzender des Kompetenzzentrums für Lebensmitteltechnologie e. V.

21.04.2017

Datum

BACHELOR-URKUNDE

Frau Christina Mayer

geboren am 07.04.1990 in Willich

hat das Studium im Studiengang

Oecotrophologie

mit der Bachelorprüfung am 27.01.2015 an der

Hochschule Niederrhein erfolgreich abgeschlossen.

Aufgrund dieser Prüfung verleiht die

Hochschule Niederrhein den akademischen Grad

Bachelor of Science

B. Sc.



**Hochschule
Niederrhein**

University of
Applied Sciences

Prof. Dr. Georg Wittich

Dekan des Fachbereichs Oecotrophologie

Prof. Dr. Kerstin Williger

Vorsitzende des Prüfungsausschusses des
Fachbereichs Oecotrophologie



Mönchengladbach, den 27.01.2015

ZEUGNIS

Frau Christina Mayer

geboren am 07.04.1990 in Willich

hat am 27.01.2015

im Studiengang

Oecotrophologie

gemäß der Prüfungsordnung vom 17.08.2009

(Amtl. Bek. HN 18/2009)

die



Bachelorprüfung

mit der Gesamtnote **gut** bestanden.



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Williger".

Prof. Dr. Kerstin Williger

Vorsitzende des Prüfungsausschusses des Fachbereiches Oecotrophologie

Mönchengladbach, den 27.01.2015

Die Einzelergebnisse sind umstehend aufgeführt.

Einzelergebnisse der Bachelorprüfung von **Christina Mayer**

Module des Grundstudiums

Einführung in die Oecotrophologie	bestanden	Naturwissenschaftlich-technische Grundlagen I	befriedigend
Naturwissenschaftlich-technische Grundlagen II	befriedigend	Biologisch-medizinische Grundlagen	gut
Grundlagen der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft	befriedigend	Ökonomische Grundlagen	gut
Sozialwissenschaftlich-kommunikative Grundlagen	gut		

Module des allgemeinen Hauptstudiums

Grundlagen der Ernährung und Lebensmittelverarbeitung	gut	Ernährungswissenschaft	befriedigend
Lebensmittelwissenschaften	gut	Arbeitswissenschaften und Prozessmanagement	gut
Sozioökonomie	gut	Praxis und Projekte	sehr gut

Modul im Bereich Schlüsselqualifikationen

Erweiterung der Fremdsprachenkompetenz	gut
--	-----

Module des Spezialisierungsstudiums I

Verpackung und Technologie von Lebensmitteln	gut	Lebensmittelanalytik und -verpackung	gut
Warenkunde	gut	Mikrobiologische Qualitätssicherung	befriedigend
Sensorik	gut	Zusammensetzung und Technologie von Lebensmitteln	gut

Modul des Spezialisierungsstudiums II

Lebensmittelsicherheit und Arbeitsschutz	befriedigend
--	--------------

Bachelorarbeit

Thema

Untersuchungen zur Beeinflussung der Farbintensität und -eigenschaften von
chlorophyllhaltigen Pflanzenextrakten

Referent

Professor Dr. Georg Wittich

Korreferent

Professor Dr. Reinhard Hambitzer

Note der Bachelorarbeit gut

Note des Kolloquiums gut

Das Studium beinhaltet ein integriertes, von der Hochschule begleitetes, Praxissemester.



Internationales DLG-Sensorik-Zertifikat

Hiermit wird von der
DLG-Zertifizierungsstelle
bestätigt, dass

Frau Christina Mayer
als sensorischer Sachverständiger zur Bewertung von

Süßwaren

zertifiziert ist.

Das DLG Sensorik-Zertifikat wird als weltweit einziges dieser Art verliehen. Die DLG-Zertifizierungsstelle ist von der DAkKS (Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH) auf Basis der DIN EN ISO/IEC 17024:2012 für die Zertifizierung sensorischer Sachverständiger akkreditiert.

Verleihungsgrundlage sind die
DLG Sensorik-Zertifikats-Bedingungen vom 22.01.2015.

Zertifikats-Nr. 113144

Frankfurt am Main, den
- 01.07.2019 -
Gültig bis 30.06.2024



Leiterin DLG-Zertifizierungsstelle

