

Lebenslauf

Name Alexander Konz

Adresse Schulstr. 25 b
56828 Alflen

Kontaktdaten Mobil: 0174 6783582
E-Mail: AlexanderKonz@web.de

Geboren am 26. Februar 1988 in Daun



Berufserfahrung

- 02/2016 bis 07/2019** **Mitarbeiter Forschung & Entwicklung - Produktentwickler**
Zamek Lebensmittelwerke GmbH
- Eigenständige Rezeptentwicklung unter Berücksichtigung von Kundenanforderungen, Kosten und des Lebensmittelrechts
 - Bearbeitung von Kundenprojekten in Zusammenarbeit mit Vertrieb, Marketing, Einkauf, Qualitätssicherung, Lebensmittelrecht, Produktion und Lieferanten
 - Erstellung und Verwaltung von Rezepturen in den Programmen GRS Signum und Infor ERP LN
 - Beschaffung und Eignungsprüfung von neuen Rohstoffen
 - Begleitung und Dokumentation von Produktionsversuchen
 - Planung, Dokumentation und Auswertung von Lagertests
- 04/2014 bis 09/2014** **Praktikum im Bereich Forschung & Entwicklung Getränke**
Rudolf Wild GmbH & Co. KG
- Eigenständige Bearbeitung von Entwicklungsprojekten, z. B. Maskierung der Stevia-Off-Note in Erfrischungsgetränken
 - Organisation, Durchführung und Dokumentation von Versuchen
 - Auswertung und Präsentation der Ergebnisse
 - Planung, Durchführung und Auswertung von sensorischen Tests
- 03/2012 bis 05/2012** **Praktikum im Bereich Qualitätssicherung**
Milchwirtschaftliche Industrie Gesellschaft Herford GmbH & Co. KG

Ausbildung & Studium

- 10/2012 bis 10/2015** **Master of Science in Lebensmitteltechnologie (Note: 1,6)**
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Schwerpunkte:
- Mechanische und Thermische Verfahrenstechnik
 - Projektarbeiten in den Bereichen „Sensorische Analyse von Lebensmitteln“ und „Produkt- und Prozessentwicklung“
 - Englischsprachiges Praktikum „Separation Technologies“
- Titel der Masterarbeit:
„Isolierung und Stabilität von Pyranoanthocyanen“ (Note: 1,7)

- 09/2008 bis 09/2012** **Bachelor of Science in Ökotrophologie (Note: 1,9)**
Hochschule Osnabrück
Schwerpunkte:
• Qualitätsmanagement & Qualitätssicherung
• Ernährung des Menschen
• Projektarbeit zum Thema „Allergenkennzeichnung“
Titel der Bachelorarbeit:
„*Fettsäurezusammensetzung industriell hergestellter Säuglingsnahrung*“ (Note: 2,0)
- 08/2007 bis 06/2008** **Fachhochschulreife (Note: 2,4)**
BBS Cochem, Berufsoberschule 1, Fachrichtung: Wirtschaft
- 07/2004 bis 06/2007** **Berufsausbildung zum Koch (Note: Gut)**
Hotel Lohspeicher, Cochem (Mosel)

Zivildienst

- 08/2009 bis 04/2010** **Zivildienst**
Dialysezentrum Cochem

Kenntnisse & Zusatzqualifikationen

- 02/2012** DGQ-Qualitätsbeauftragter und interner Auditor
- 08/2011** Bescheinigung der Ausbildereignung
- Sprachkenntnisse**
Deutsch Muttersprache
Englisch gute Kenntnisse in Wort und Schrift (Sprachniveau B2.1)
- EDV-Kenntnisse**
MS Office gute Kenntnisse in Word, Excel, Outlook und PowerPoint
GRS Signum sehr gute Kenntnisse (Key-User)
Infor ERP LN gute Kenntnisse



Alflen, 5. November 2019