# Zamek Lebensmittelwerke GmbH



#### Zeugnis

Herr Alexander Konz, geboren am 26. Februar 1988, war seit dem 15. Februar 2016 als Mitarbeiter Forschung und Entwicklung in unserem Unternehmen beschäftigt.

Die Zamek Lebensmittelwerke GmbH vertreibt Erzeugnisse für den Einzelhandel und Großverbraucher-Bereich. Das Produktionsprogramm umfasst Brühen, Suppen, Soßen, Teigwaren, Fertiggerichte sowie funktionelle Food Ingredients.

Herr Konz war als Mitarbeiter Forschung und Entwicklung für Neu-, Weiter- und Nachentwicklung von Produkten unter Berücksichtigung von wirtschaftlichen, kunden- und produktionsorientierten Gesichtspunkten als Dienstleister für Vertrieb und Produktion mitverantwortlich.

Zu seinen Hauptaufgaben gehörten:

- Durchführung von Technikums-Versuchen auf Grundlage von Trocknungs-und Trockenmischtechnologien, sowie anderer artverwandte Technologien
- · Ausarbeitung von Herstellungstechnologien in Zusammenarbeit mit der Produktion
- Definition der Anforderungsprofile von neuen Rohstoffen
- Entwicklung von sensorisch und lebensmittelrechtlich einwandfreien Rezepturen unter Beachtung der Qualitätsstrategien der Firma Zamek
- Beschaffung von Rohstoffmustern in enger Absprache mit dem Lieferanten
- Durchführung von Haltbarkeitsuntersuchungen und Rohstoffeignungsprüfungen in Fertigprodukten
- Mitarbeit bei interner und externen Produktionsversuchen, Erarbeitung von Problemlösungen, Dokumentation der Entwicklungsergebnisse
- Verantwortung f
  ür die Herstellung von Kundenmustern
- Durchführung von Produktpräsentationen und Vergleichsverkostungen, auch direkt beim Kunden, sowie deren Dokumentation
- Mitarbeit bei der Erstellung und Überprüfung von Verpackungstexten nach nationalem und internationalem Lebensmittelrecht

Besonders hervorzuheben ist das von Herr Konz entwickelte Produkt FOODSTER "Potato Pumpkin Mash". Dieses wurde auf der Anuga Taste Innovation Show 2017 als eines der innovativsten Produktneuheiten ausgewählt und ausgestellt.

Herr Konz verfügt über umfassende und vielseitige Fachkenntnisse, die er jederzeit sicher und zielgerichtet in der Praxis einsetzte. Er fand stets gute Lösungen und konnte auftretende Probleme innovativ lösen. Er nutzte stets alle gebotenen Möglichkeiten zur beruflichen Weiterbildung intensiv und sehr erfolgreich.

Herr Konz war ein sehr interessierter, zuverlässiger und verantwortungsbewusster Mitarbeiter, der auch in hektischen Situationen jederzeit die Übersicht behielt. Er war immer hilfsbereit und fleißig.

# Zamek Lebensmittelwerke GmbH



Seine freundliche Art, seine Teamfähigkeit und kooperative Zusammenarbeit mit den anderen Bereichen und Abteilungen des Hauses halfen Herrn Konz bei der Bewältigung seines umfangreichen Aufgabenspektrums.

Sein Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und Mitarbeitern war jederzeit einwandfrei.

Er identifizierte sich stets mit seiner Aufgabe und verstand es sich und seine Kollegen zu guten Leistungen zu motivieren.

Aufgrund der Betriebsschließung endet das Arbeitsverhältnis mit Herr Konz zum 31.07.2019 aus betrieblichen Gründen.

Wir bedanken uns bei ihm für seine allzeit sehr gute Arbeit und wünschen ihm für seine berufliche wie persönliche Zukunft alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

Düsseldorf, den 29.07.2019

ZAMEK Lebensmittelwerke GmbH

Dr. Johannes Book



Rudolf Wild GmbH & Co. KG Postfach 10 62 20 D-69052 Heidelberg

#### ZEUGNIS

Herr Alexander Konz, geboren am 26. Februar 1988, war vom 01. April 2014 bis zum 30. September 2014 in der Abteilung Forschung & Entwicklung als Praktikant in unserem Unternehmen tätig.

Im Rahmen dieses Praktikums gehörten folgende Tätigkeiten zu seinen Aufgaben:

- Mitarbeit an diversen Projektarbeiten
  - o Charakterisierung von Hydrogelen und von Biermischgetränken
  - o Evaluierung des Süßstoffes Advantame und eines Flavor Modifier Aroma
  - Herstellung von O/W-Emulsionen
- Selbstständige Arbeit an folgenden Themen
  - Eisenkomplexierung von Anthocyanen

Herr Konz verfügt über ausgezeichnete Fachkenntnisse, so dass er bereits nach sehr kurzer Zeit innerhalb der Abteilung gewinnbringend eingesetzt werden konnte. Er hat eine ausgezeichnete Auffassungsgabe, die es ihm jederzeit ermöglichte, auch sehr komplexe Praktikumsinhalte innerhalb kürzester Zeit sehr gut zu erfassen. Herr Konz zeigte jederzeit hohe Eigeninitiative und identifizierte sich immer voll mit seinen Aufgaben und unserem Unternehmen, wobei er auch durch seine sehr große Einsatzfreude überzeugte. Herr Konz zeichnete sich während des gesamten Praktikums durch eine ausgesprochen hohe, sehr gute Lernbereitschaft aus. Auch unter schwierigen Arbeitsbedingungen und großem Zeitdruck bewältigte er alle Aufgaben in guter Weise.

Er arbeitete jederzeit mit sehr großer Umsicht und einem ausgezeichneten Verantwortungsbewusstsein. Vertrauenswürdigkeit und absolute Zuverlässigkeit zeichneten den Arbeitsstil von Herrn Konz jederzeit aus. Für alle auftretenden Probleme fand er ausnahmslos ausgezeichnete Lösungen. Herr Konz hat die ihm während des Praktikums übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit erfüllt. Wegen seines stets sehr freundlichen, kontaktfreudigen und ausgeglichenen Wesens wurde er in hohem Maße geschätzt und erfreute sich größter Beliebtheit. Sein Verhalten gegenüber der Leitung, den Ausbildern, Kolleginnen und Kollegen sowie Kundinnen und Kunden war stets und in jeder Hinsicht vorbildlich.

Herr Konz verlässt unser Unternehmen mit dem Ende des Praktikums am 30. September 2014. Wir bedanken uns für die stets sehr guten Leistungen und die jederzeit sehr angenehme Zusammenarbeit. Für die Zukunft wünschen wir ihm beruflich und privat weiterhin viel Erfolg und alles Gute.

Eppelheim, 30. September 2014

Rudolf Wild GmbH & Co. KG

Matthias Saß Director R&D Thomas Wetscherka Director Human Resources

Rudølf Wild GmbH & Co. KG



Milchwirtschaftliche Industrie Gesellschaft Herford GmbH & Co. KG

Herford, 25. Mai 2012

#### Praktikumsbescheinigung

Wir bescheinigen, dass Herr Alexander Konz, geboren am 26. Februar 1988, wohnhaft Schulstr. 25 b, 56828 Alflen, vom 05. März 2012 bis zum 25. Mai 2012 während seines Studiums an der Hochschule Osnabrück ein Praktikum in unserem Werk in Herford absolviert hat.

Herr Konz erhielt Einblicke in sämtliche Produktionsabteilungen, in die Spezialanalytik, in das Chemische und in das Mikrobiologische Labor.

Wir haben Herrn Konz als zuverlässigen und sehr interessierten Praktikanten kennengelernt. Alle ihm übertragenen Arbeiten erledigte er stets gewissenhaft zu unserer vollsten Zufriedenheit. Sein Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Kollegen war jederzeit einwandfrei.

Wir danken Herrn Konz für seine aktive Mitarbeit und wünschen ihm für seinen weiteren Werdegang alles Gute und viel Erfolg.

Milchwirtschaftliche Industrie Gesellschaft Herford GmbH & Co. KG

Dr! D. Bode (Geschäftsführung)

B. Spanier-Plaßmann

(Personalabteilung)

Tel.: (0 52 21) 1 81-0



## Ausbildungs-Zeugnis

Herr Alexander Konz, geboren am 26. Februar 1988 in Daun, absolvierte in der Zeit vom 15. Juli 2004 bis 27. Juni 2007 seine Ausbildung zum Koch in unserem Hause.

Herr Konz durchlief alle Posten unserer Frischeküche und konnte sich somit einen soliden Grund verschaffen. Er zeigte auf allen Posten in sämtlichen Bereichen allerbeste Leistungen. Sein Interesse an unserem Beruf und seine große Auffassungsgabe erleichterten ihm seinen Lernprozeß. Selbst in Streßsituationen behielt er immer die Ruhe und die Übersicht. Die ihm übertragenen Aufgaben erledigte er zu unserer vollsten Zufriedenheit und auch mit seinen selbstständigen Arbeiten konnte er uns stets begeistern Bei seinen Kollegen und Vorgesetzten war er anerkannt und sehr beliebt. Seine ruhige Art spiegelt sich in seiner Arbeitsweise wider, was ihn überaus sympathisch machte.

Des weiteren konnte er den ersten Platz beim "Wirtz-Wanderpokal" für sich entscheiden.

Ich kann Ihnen unseren Kollegen nur weiterempfehlen.

Herr Konz verläßt unser Haus auf eigenen Wunsch, um sich schulisch weiter

zu qualifizieren.

Wir wünschen ihm für die Zukunft alles erdenklich Gute privat und auch beruflich nur das Beste,- unser Haus steht ihm zu jeder Zeit offen.

Mit kollegialem Gruß

Cochem, 27. Juni 2007

Ango Beth (Küchenmeister)



Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn Landwirtschaftliche Fakultät

# Zeugnis

Herr

## **Alexander Konz**

geboren am 26.02.1988 in Daun

hat sich der

# Masterprüfung

für den Studiengang

# Lebensmitteltechnologie

an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn unterzogen.

Modulprüfung	Note	LP	Semester
Pflichtmodule			
Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene	1,0	6	SS 2013
Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel	1,7	6	SS 2013
Mechanische Verfahrenstechnik	2,3	6	WS 2012/13
Lebensmittelchemisches Praktikum	1,6	6	SS 2013
Thermische Verfahrenstechnik	2,7	6	SS 2013
Biotechnologie	1,3	6	WS 2013/14
Wahlpflichtmodule			
Kühlkettenmanagement	1,0	6	WS 2012/13
Spezielle Aspekte der Ernährungssicherheit	2,0	6	WS 2012/13
Aktuelle Themen der lebensmitteltechnologischen Forschung	2,3	6	SS 2013
Projekt · Prozess- und Produktentwicklung	1,7	6	SS 2013
Projekt - Sensorische Analyse von Lebensmitteln	1,0	6	WS 2013/14
Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft	1,0	6	WS 2013/14
Spezielle Lebensmitteltechnologie	2,0	6	WS 2013/14
Freie Wahlpflichtmodule			
Prozesse der Lebensmittelverarbeitung	1,0	6	WS 2013/14
Bio- und Gentechnologie in der Agrar- und Ernährungswissenschaft	2,3	6	WS 2013/14
Masterarbeit			
Isolierung und Stabilität von Pyranoanthocyanen	1,7	30	WS 2015/16

### **Alexander Konz**

geboren am 26.02.1988 in Daun

hat sich nach der Masterprüfungsordnung für den Studiengang Lebensmitteltechnologie an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 31. August 2012 (Amtl. Bek. der Universität Bonn, 42. Jg. Nr. 54 vom 07. September 2012, in der Änderungssatzung 43. Jg. Nr. 47 vom 23. Juli 2013) der Masterprüfung unterzogen.

Aufgrund der erzielten Modulnoten und der Bewertung der Masterarbeit mit dem Thema

Isolierung und Stabilität von Pyranoanthocyanen

wird die Gesamtnote

gut (1,6)

festgesetzt.

Datum der letzten Prüfungsleistung

08.10.2015

Bonn, 06.11.2015

(Ausstellungsdatum)

Studiengangverantwortlicher des

Prüfungsausschusses

#### ZEUGNIS DER MASTERPRÜFUNG IM STUDIENGANG LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

#### Erläuterungen:

LP = Leistungspunkte

Notengebung in Worten

Ausgezeichnet Die Gesamtnote "ausgezeichnet" wird

vergeben, wenn die Durchschnittsnote aller Modulprüfungen nicht schlechter als 1,3 und die Masterarbeit mit "sehr gut"

bewertet worden ist.

sehr gut 1,0 - 1,5 gut 1,6 - 2,5 befriedigend 2,6 - 3,5 ausreichend 3,6 - 4,0

Semester

S Sommersemester (ergänzt um Jahreszahl) W Wintersemester (ergänzt um Jahreszahl)

Anerkennung

# ZEUGNIS



#### Alexander Konz

geboren am 26. Februar 1988 in Daun hat die Bachelorprüfung im Studiengang

# ÖKOTROPHOLOGIE

mit der Gesamtnote gut (1,86) bestanden.

Pflichtmodule	Beurteilung	
Lebensmittelkunde	gut	(1,70)
Empirische Sozialforschung	sehr gut	(1,00)
Management in Unternehmen	sehr gut	(1,50)
Verbraucherpolitik und Verbraucherschutz	gut	(2,00)
Nachhaltigkeit in Produktion und Konsum	gut	(2,30)
Bauen und Wohnen	sehr gut	(1,30)
Qualitäts- und Umweltmanagement	sehr gut	(1,30)
Grundlagen der Ökonomie	gut	(1,85)
Ökotrophologische Beratung	befriedigend	(3,00)
Projekt Ökotrophologie B	gut	(2,00)
Humanbiologie	sehr gut	(1,30)
Pädagogik	gut	(2,00)
Kommunikation	befriedigend	(3,00)
Technik	gut	(2,30)
Chemie der Lebensmittel	gut	(1,70)
Grundlagen der Ernährung	gut	(2,30)
Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Privathaushalts	befriedigend	(2,70)
Öffentlichkeitsarbeit	gut	(1,70)
Projekt in der Ernährungsbildung	gut	(1,70)
Projekt Ökotrophologie A	bestanden	
Organisations- und Kommunikationstechnik	bestanden	

# ZEUGNIS



#### Alexander Konz

geboren am 26. Februar 1988 in Daun

Wahlpflichtmodule	Beurteilung	
Qualitätssicherung	gut	(1,70)
Current Topics	gut	(2,20)
Hygiene der Lebensmittel	gut	(2,30)
Ernährung des gesunden Menschen	sehr gut	(1,30)
Lebensmittelanalytik	sehr gut	(1,00)
Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft	sehr gut	(1,00)
Lebensmittelproduktion	gut	(2,30)
Ernährung des kranken Menschen	sehr gut	(1,30)
Berufspraktisches Projekt und Bachelorarbeit	gut	(2,00)
Thema der Bachelorarbeit: Fettsäurezusammensetzung industriell hergestellter Säuglingsnahrung		

#### Zusatzfach

Konsum- und Ernährungsverhalten	sehr gut	(1,30)
Berufs- und Arbeitspädagogik	sehr gut	(1,00)

Osnabrück, 06. September 2012

Prof. Dr. Ludger Figura - Studiendekan -