

LEBENS LAUF



CHRISTINA MAYER

Angestrebte Position
Produktentwicklerin

PERSÖNLICHES

Geburtsdatum 07.04.1990
Geburtsort Willich
✉ Adresse Schützenstraße 7
52525 Heinsberg
☎ Mobil 0151 44340681
@ E-Mail christinamayer@
t-online.de

INTERESSEN

Basketball spielen
Stand-Up Paddling
Innovative Produkte und nachhaltige
Verpackungslösungen
Feel-Good-Management
Torten backen

BERUFLICHE ERFAHRUNGEN

seit 03/18

GNT Europa GmbH, Aachen

Anwendungstechnologin

- Applikation von Färbenden Lebensmitteln in den Bereichen: Süßwaren, Getränke, Fruchtzubereitungen, Milch- und Molkereiprodukte, *plant based*-Produkte
- Erarbeitung von innovativen und kreativen Kundenkonzepten inkl. Produktentwicklung
- Organisation und Durchführung von internationalen Kunden-Workshops (deutsch und englisch)
- Teamleitung: Implementierung eines internen Sensorik-Panels durch Schulung, Training und Weiterbildung von Mitarbeitern im Bereich Geruch- und Geschmackswahrnehmung (nach DIN/ISO)

06/17 - 02/18

Rosen Eiskrem GmbH, Waldfeucht-Haaren

(Junior-)Produktentwicklerin

(Austritt aus dem Unternehmen aufgrund der Schließung vom Verwaltungsstandort Waldfeucht-Haaren)

- Entwicklung und Begleitung neuer Produkte von der Idee bis zur Markteinführung
- Durchführung von Lagertests
- Rezepturerstellungen und -optimierungen sowie Datenpflege im SAP
- Durchführung sensorischer Prüfungen
- internationale Kundenbetreuung, insb. UK (englischsprachig)
- Projekte im Markensegment UK

03/16 - 08/16

Mühlhäuser GmbH, Mönchengladbach

Praktikum im Bereich: Qualitätssicherung und Produktentwicklung

- Labortechnische Analysen
- Produktions- und Rohwarenkontrollen
- Hygiene- und Qualitätskontrollen
- Produktentwicklung, -herstellung und -optimierung innovativer Sorten im Labormaßstab

02/14 - 07/14

International Flavors and Fragrances, Oberhausen

Praxissemester im Rahmen des Bachelor-Studiums

- Aromen-Applikation auf Basen verschiedener Produktkategorien
- Herstellung, Entwicklung und Optimierung von Basisrezepturen
- Aufbau eines Sensorik-Panels für ein globales Projekt im Bereich Dairy

LEBENS LAUF

SPRACHEN

Englisch	■■■■■■■■■
Spanisch	■■■■■■■■■
Niederländisch	■■■■■■■■■

IT-KENNTNISSE

MS Word	■■■■■■■■■
MS Excel	■■■■■■■■■
MS PowerPoint	■■■■■■■■■
SAP®	■■■■■■■■■
GIMP – Bildbearbeitung	■■■■■■■■■
CAD – Autodesk Inventor	■■■■■■■■■
PanelCheck	■■■■■■■■■
FIZZ - Sensory Analysis	■■■■■■■■■

SONSTIGE QUALIFIKATIONEN

Zertifizierte sensorische Sachverständige zur Bewertung von Süßwaren (DLG)

Beste Absolventin des Master-Studienganges „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie 2017“

STUDIUM

06/16 - 02/17

Hochschule Neubrandenburg, Mecklenburg-Vorpommern

Master of Science, Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie (Note: 1,2)

Vertiefungsrichtung:

Lebensmittelproduktmanagement

Studienschwerpunkte

- Produktentwicklung
- Qualitäts- und Projektmanagement
- Aroma- und Duftstoffe
- Marketing

Projektarbeiten

- Produktentwicklung von Gummizuckerwaren mit innovativer Formgebung (3D-Druck)

03/15 - 02/16

Mühlhäuser GmbH, Mönchengladbach

Masterthesis im Bereich Forschung und Entwicklung

Entwicklung eines hochwertigen

Fruchtaufstriches mit hohem Fruchtanteil unter Berücksichtigung einer empirischen Untersuchung

- Konzeption einer Online-Umfrage
- Rezepturenentwicklung für drei innovative Fruchtaufstrich-Sorten inkl. Musterkochungen im Labormaßstab
- Durchführung und Auswertung sensorischer Verkostungen
- Organisation eines Verbrauchertests

09/11 - 01/15

Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

Bachelor of Science, Oecotrophologie (Note: 2,1)

Studienschwerpunkte

- Sensorik
- Zusammensetzung und Technologie von Lebensmitteln
- Lebensmittelanalytik und -verpackung

Projektarbeiten

- Getränkeanalytik von Fruchtsäften
- HPLC: Methodenentwicklung/-validierung

Heinsberg, den 09.02.2021

Christina Mayer