

# Stefan Lissner

Dipl. Ing. (FH) Ernährungs- und Hygienetechnik

## Berufsbezeichnung:

Site Operations Manager Nestlé Produkt Technology  
Centre Lebensmittelforschung

Alter: 40 Jahre

Studienzeit an der HS-Sigmaringen:  
2002-2007



„Ich denke letztendlich ist es wichtig eine Aufgabe zu suchen, der man sich jeden Tag mit Herz, Leidenschaft und Freude widmen will und man ein Stück zur Verbesserung der Welt beitragen kann.“

## Lebenslauf

- ✦ Diplomarbeit Kraft Foods München
- ✦ Betriebshygieniker Frozen Food Factory Nestle Switzerland
- ✦ Laboratory Leader Ice Cream Factory Nestle Switzerland
- ✦ Quality Supervisor Ice Cream Factory Nestle Switzerland
- ✦ Production Supervisor Ice Cream Factory Switzerland
- ✦ Production Manager Ice Cream Factory Nestle Germany
- ✦ Quality Coordinator Nestle Product Technology Center Lebensmittelforschung
- ✦ Site Operations Manager Nestle Product Technology Center Lebensmittelforschung



### Wenn ich an das Studium zurückdenke, denke ich sofort an:

Gute Feste, Dalton`s WG, gutes Studienklima, Kanu fahren auf der Donau, tolle Praktika

### Warum haben Sie HET/EHT/LEH studiert?

Nähe zum Heimatort, Interesse an naturwissenschaftlichen Fächern Biologie & Chemie, Praxisnähe, guter Ruf der Hochschule, Interessantes Studienangebot, abwechslungsreiche Studienfächer.

### Was am LEH-Studium war besonders wichtig/nützlich für Ihr Berufsleben?

Wichtige Grundlagen in vielen naturwissenschaftlichen Bereichen. Ein guter Bezug zur Praxis durch viele praktische Arbeiten. Professorinnen und Professoren mit gutem Bezug zur Praxis.

Erarbeiten von Aufgaben im Teamwork.

### Welche Studieninhalte/Module konnten Sie besonders gut in Ihrem Berufsleben anwenden?

Grundlagen der Lebensmittelchemie, Mikrobiologie, Sensorik, Lebensmittelrecht, Ernährungslehre und das Qualitätsmanagement. Praktische Labortätigkeiten sowie praktische Tätigkeiten im Bereich Produktentwicklung.

### Was ist Ihnen besonders gut im Kopf geblieben und warum?

Oh lang ist es her, Abschluss über 14 Jahre. Frau Dr. Winkler als tolle Dozentin mit Herzblut für den Wissenstransfer aller ernährungswissenschaftlichen Fragen. Produktentwicklung eines Mousse au Chocolat, bei dem alles schief ging was schief gehen kann. Dass ein Sprühextraktionsgerät ein tolles Teil ist, dass ich heute noch regelmäßig für den privaten Zweck ausleihe.

### Welche Tipps können/möchten Sie LEH-Studierenden geben?

Spaß haben, allen verschiedenen Aufgaben und Fächern mit Freude und Interesse entgegenzutreten. Immer mit der Einstellung reingehen, dass man das Wissen dann doch irgendwann mal wieder brauchen kann. Immer versuchen einen Praxisbezug herzustellen.

### Welche ursprüngliche Berufsvorstellung hatten Sie beim Beginn des Studiums?

Ernährungsberatung im Leistungssportbereich

### Was haben Sie aus dem Studium für ihr heutiges Leben mitnehmen können?

Dass wir mit Ernährung und Lebensmitteln und dem Wissen und Erkenntnissen, wie auch der Weiterentwicklung von Rohstoffen, Prozessen und Produkten einen großen Beitrag leisten können die Welt ein Stückchen besser zu machen.

### Welche Aufgaben haben Sie aktuell in Ihrem Beruf?

Verantwortlich für den gesamten operationellen Bereich im Product Technology Center Singen, um einen reibungslosen und effizienten Ablauf bei der Entwicklung neuer Produkte und Prozesse sicherzustellen. Von der Logistik, über das Management der Pilot Plant, Site Engineering, IT, Facility Management bis zur Konstruktion. Budgetverantwortung, Personalverantwortung, Sicherstellung der Sicherheit, Qualität und kontinuierliche Verbesserung der Prozesse und Standards.

### Was ist Ihr Lieblingsrezept?

## Neuheiten von Nestle 2021



Kontakt Daten:

Stefan.lissner@rdsi.nestle.com