

Sarah Reinberger

Master of Science

Berufsbezeichnung:

Werkshygienikerin Nestlé Health Science

Alter: 26 Jahre

Studienzeit an der HS-Sigmaringen:

2014 - 2019



„Ich wachse immer dann an mir, wenn ich mich ins Ungewisse stürze, mich leiten lasse und nicht dem Trott ver falle.“

Lebenslauf

09/2014 – 02/2019

Bachelorstudium HS-Albstadt-Sigmaringen

Bachelorarbeit

Erarbeitung eines branchenspezifischen Konzeptes für die Bekleidung im Reinraum bei pure11 GmbH in Grünwald bei München

02/2019 – 09/2020

Werkstudent bei pure11 GmbH in Grünwald bei München

04/2019 – 09/2021

Master of Science in Food Processing an der Hochschule in Fulda

10/2020 – 03/2021

Wissenschaftliche Hilfskraft an der Hochschule in Fulda

Masterthesis

Experimentelle Untersuchungen zur Bestimmung der Trocknungskinetik verschiedener Maltodextrine

01/2021 – 09/2021

Impfzentrum Fulda gGmbH

Seit 11/2021

Werkshygienikerin bei Nestlé Health Science

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

... die wunderschönen Abende und Partys im Alfons, in der StuBa & besonders die Gameover's.
... die Freundschaften, die ich dort gewonnen habe
und die Reife und das Wissen, was ich erlangen durfte.

Warum haben Sie HET/EHT/LEH studiert?

Ich wollte nach dem Abitur ein sinnvolles und zukunftsorientiertes Fach studieren, auf welches Menschen auch in ein paar Jahrzehnten angewiesen sind. Besonders die mögliche Kombination mit Lebensmitteln und der Hygiene stand mir persönlich im Fokus. Während des Studiums charakterisierte sich immer mehr meine Vorliebe in die medizinisch-pharmazeutische Richtung heraus. Durch die Wahlpflichtmöglichkeiten konnte ich mich wunderbar in die gewünschte Richtung entfalten.

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

Alle Module Richtung Mikro- und Molekularbiologie, (Lebensmittel-) Chemie, Risikomanagement und Qualitätsmanagement. Leider auch Mathematik und Physik ;)

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

Es geht im Studium darum, Kernkompetenzen zu erwerben und Sachverhalte zu verstehen. Aus diesem Grund helfen mir im Berufsleben besonders gut alle praxisbezogenen Module wie Angewandte Hygiene, reinraumbezogenen Module und alle Kenntnisse aus sämtlichen Laborpraktika, aber auch Qualitätsmanagement und die lebensmitteltechnologischen Module, sowie Englisch und MS-Office.

Welche Tipps können/möchten Sie LEH-Studierenden geben?

Kein Mensch schaut darauf, wie lange du für dein Studium gebraucht hast. Fast niemand studiert in Regelstudienzeit. Schraub eine Stufe zurück und genieße dein Studentenleben. Übertreibe es zeitlich nicht, aber mache lieber ein Modul pro Semester weniger, dafür sorgfältiger.

Welche ursprüngliche Berufsvorstellung hatten Sie beim Beginn des Studiums?

Ich hatte keine Vorstellung. Ich bin völlig naiv ohne Erwartungen und ohne eine Ahnung, welche Fächer auf mich zukommen, nach Sigmaringen gezogen. Während des Propädeutikums kam dann das Erwachen.

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

Durchsetzungsvermögen, Langatmigkeit, Zusammenhalt, Aufgeben ist keine Option, Umgang mit Niederschlägen und die Erkenntnis, dass es manchmal einfach nicht reicht, sich „nur“ anzustrengen.

Was ist Ihnen besonders gut im Kopf geblieben und warum?

Herr Riethmüller und seine Brühwurst, der erste Kontakt zu Veganern und Kommilitonen, die Uräpfel anpflanzen, Herr Winter und sein unfassbares Wissen.

Was würden Sie im Nachhinein anders machen und warum?

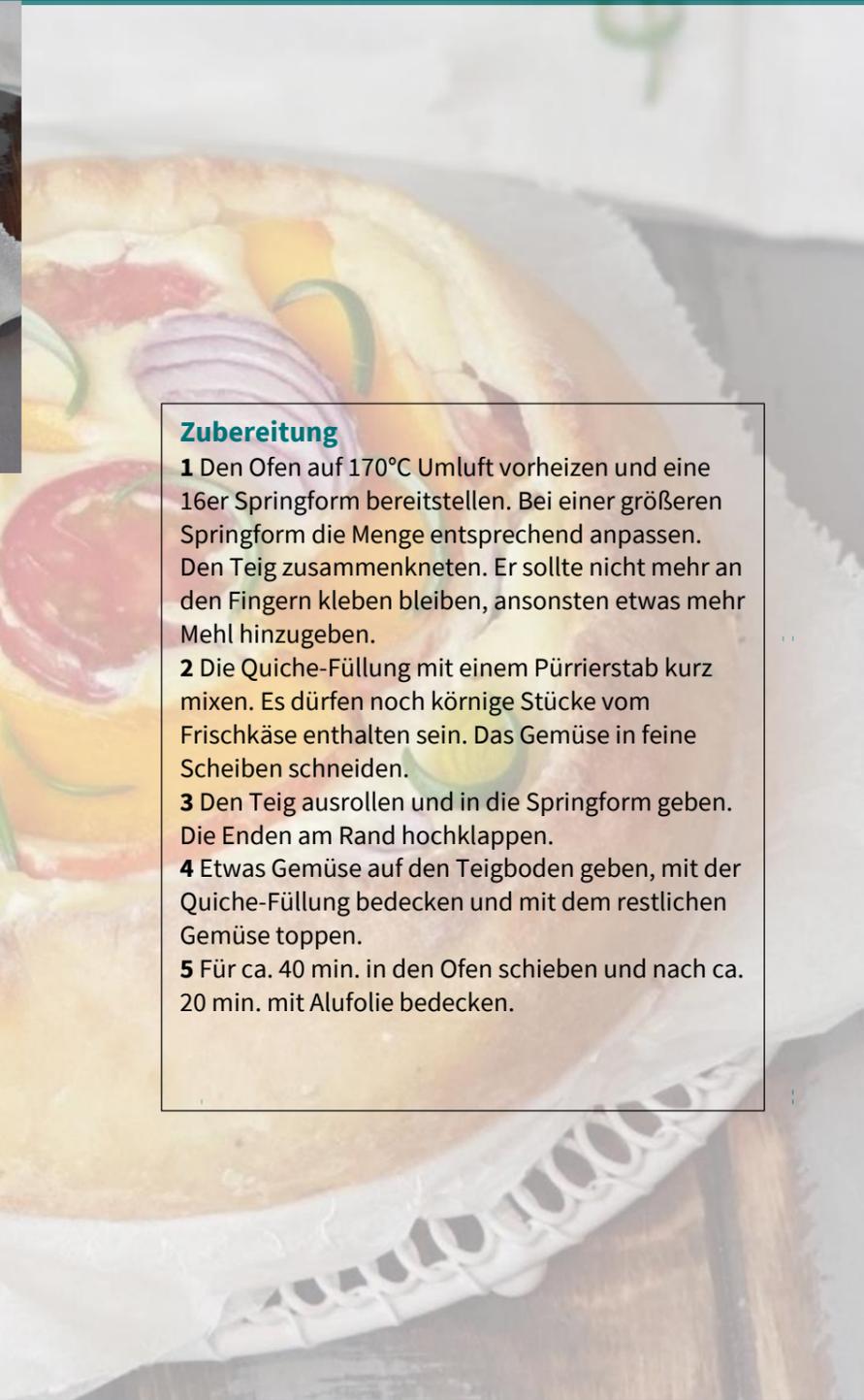
Ich wäre gerne weniger naiv und reifer/ besser mental eingestellt in das Studium gegangen. Das hätte mir einige Zweitversuche erspart. Außerdem würde ich einen anderen Master absolvieren. Der Master in Fulda ist gut, aber er passt nicht zu den Zielen, die ich mir während des Bachelors steckte. Zudem musste ich sehr viele Auflagenmodule besuchen, um den Master absolvieren zu können.

Welche Aufgaben haben Sie aktuell in Ihrem Beruf?

Meine Aufgaben werden nach meiner Einarbeitung sehr vielfältig sein. Ich bin für die gesamte Werkshygiene zuständig: Begonnen bei Bekleidungskonzepten der Mitarbeiter, über Schleusenkonzepte, mikrobiellem Monitoring, über Schädlingsbekämpfung, Abweichungsmanagement, Schulung der Mitarbeiter, Ausarbeitung von SOP's, sowie gemeinsam im Team für Validierungen und Verifizierungen, damit der Konsument am Ende ein sicheres Produkt erhält.

Was ist Ihr Lieblingsrezept?

Kürbis-Quiche



Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und eine 16er Springform bereitstellen. Bei einer größeren Springform die Menge entsprechend anpassen. Den Teig zusammenkneten. Er sollte nicht mehr an den Fingern kleben bleiben, ansonsten etwas mehr Mehl hinzugeben.
- 2 Die Quiche-Füllung mit einem Pürrierstab kurz mixen. Es dürfen noch körnige Stücke vom Frischkäse enthalten sein. Das Gemüse in feine Scheiben schneiden.
- 3 Den Teig ausrollen und in die Springform geben. Die Enden am Rand hochklappen.
- 4 Etwas Gemüse auf den Teigboden geben, mit der Quiche-Füllung bedecken und mit dem restlichen Gemüse toppen.
- 5 Für ca. 40 min. in den Ofen schieben und nach ca. 20 min. mit Alufolie bedecken.

Zutaten:

Quiche-Boden

75 g Dinkelmehl
75 g Magerquark
1 TL Backpulver
Salz & Pfeffer
Knoblauchpulver
Frischer Rosmarin

Quiche-Füllung

100 g körniger Frischkäse
50 g Exquisa Fitline 0,2%
1 Ei

Salz & Pfeffer

Topping

Kürbisspalten
Cocktailtomaten
Rote Zwiebel
Porree

Kontakt Daten:

Sarah.Reinberger@de.nestle.com