

Saskia Kirchmann

Dipl.-Ing. (FH) Ernährungs- und Hygienetechnik (HT)

Berufsbezeichnung:

Selbstständige Ingenieurin, Kirchmann Consulting
in der Pharma- und Lebensmittelindustrie und der
Medizintechnik

Alter: 38 Jahre

Studienzeit an der HS-Sigmaringen:

2005 - 2009



„Ein Spaziergang in der Natur entspannt
und lässt mich die Dinge des Alltags
ordnen und mit neuer Kraft angehen.“

Lebenslauf

03/2005 – 03/2009

Studium der Ernährungs- und Hygienetechnik, Hochschule Albstadt-Sigmaringen

08/2005 – 02/2006

Praktikantin (Quality Management), Unilever Schweiz GmbH, Thayngen/ Schweiz

03/2007 – 08/2007

Laboratory Technician-Praktikantin (Quality Management), Kraft Foods Deutschland GmbH,
Lörrach/ Deutschland

09/2008 – 10/2008

Praktikantin (Produktentwicklung), Danone GmbH, Werk Rosenheim/ Deutschland

11/2008 – 03/2009

Diplomarbeit „Zur Kinderarmut und Ernährung in Deutschland“,
bei Frau Prof. Dr. Winkler M.P.H. und Herrn Dipl.-Pädagoge Erb (Gesundheitsamt Stuttgart)

11/2008 – 07/2011

Quality Projektingenieurin Qualitätsmanagement und Expert Ice Cream & Beverages,
Unilever Schweiz GmbH, Thayngen/ Schweiz

09/2011 – 11/2013

Projektleiterin für ein Entwicklungsprojekt (starch based jelly gums), Innutrigel AG, Schlieren/ Schweiz

12/2013 – 11/2015

Betriebsingenieurin Packaging Sterile, BIPSO GmbH, Singen/ Deutschland

Seit 09/2016

(nach Elternzeit) Inhaberin / Consultant, Kirchmann Consulting,
Emmingen-Liptingen/ Deutschland

Was ist Ihr Lieblingsrezept?

Gebratener Lachs mit Zucchini Gemüse und Reis

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

Meine Studienfreundin Corinna, mit der ich tolle Projekte bearbeitet habe u.a. in Produktentwicklung und Lebensmitteltechnologie.

Warum haben Sie HET/EHT/LEH studiert?

Zuvor hatte ich an der Uni Konstanz 5 Semester Chemie studiert und durch den bewussten Wechsel zu EHT in Sigmaringen die Praxisnähe gesucht, ohne auf die gewonnenen Kenntnisse aus der Zeit in Konstanz verzichten zu müssen. Beides in der Kombination hat mir sehr viel gebracht.

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

Der breit gefächerte Aufbau des Studiums und die 2 Praxissemester in Unternehmen.

Welche Tipps können/möchten Sie LEH-Studierenden geben?

Die Dinge, die einem liegen vertiefen und dranbleiben. Sich sozial auch neben dem Studium engagieren. Unsere Gesellschaft braucht Menschen, die etwas bewegen!

Welche ursprüngliche Berufsvorstellung hatten Sie beim Beginn des Studiums?

Produktentwicklung

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

Alle über die verschiedenen Praktika und Tätigkeiten hinaus. Momentan jedoch Verfahrenstechnik, MGT, Ernährungslehre (für meine Tätigkeit als BeKi-Referentin (Bewusste Kinderernährung)).

Welche Aufgaben haben Sie aktuell in Ihrem Beruf?

Seit 2016 bin ich als selbständige Ingenieurin in unterschiedlichen Projekten in den Branchen Pharmaindustrie, Lebensmittel-/ Konsumgüterindustrie und Medizintechnik aktiv.



Zutaten:

2 grüne Zucchini
1 gelbe Zucchini
1 rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
200 g Reis
4 EL Rapsöl
4 Lachsfilets
Salz
Pfeffer
3 Stiel(e) Thymian
1 EL Weißweinessig

Zubereitung:

1 Zucchini waschen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und hacken, Knoblauch schälen und pressen.
2 Reis nach Packungsanweisung zubereiten.
3 2 EL Rapsöl erhitzen und die Lachsfilets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4 2 EL Öl erhitzen und die Zwiebel andünsten. Knoblauch und Zucchini zugeben und 2 Minuten dünsten.
5 Thymian hacken und auf das Zucchini Gemüse streuen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Weißweinessig abschmecken.
6 Zucchini Gemüse mit Reis und Lachs servieren.

4 Portionen
Zubereitungszeit: 35 Min.

Pro Portion:

527 kcal
31,5 g Eiweiß, 24,7 g Fett, 45,5 g KH

Quelle: <https://www.rewe.de/rezepte/zucchini-gemuese/>

Kontakt Daten:

kontakt@kirchmann-consulting.de