MARINA KUHLMANN

FISCHVERARBEITERIN

CONTACT

marina.kuhlmann@email.de

+49 151 63820945

Bremerhaven

linkedin.com/in/marinakuhlmann

KENNTNISSE

- Filetieren
- Trimmen
- Portionieren
- Filetiermaschine
- HACCP
- IFS Food
- Grätenkontrolle
- Handfiletieren
- Marinaden
- Zweischichtbetrieb

AUSBILDUNG

Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik (IHK)

08/2017 - 07/2020

Berufsbildende Schulen Cuxhaven

Cuxhaven

Lebensmitteltechnik

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Russisch	Muttersprache
Englisch	A2

PROFIL

Fischverarbeiterin mit Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik und 6 Jahren Erfahrung in der industriellen Verarbeitung von Lachs, Seelachs und Hering. Sicher im Handfiletieren und an der Filetiermaschine, im Trimmen, Portionieren und Verpacken nach HACCP und IFS Food. Erfahrung im Zweischichtbetrieb bei Raumtemperaturen um 2 °C.

BERUFSERFAHRUNG

Fischverarbeiterin

05/2022 - heute

Fischereihafen Feinkost GmbH — Bremerhaven

- Filetieren und Trimmen von rund **1,2** Tonnen Lachs pro Schicht an Filetiermaschine und Trimmlinie
- Einrichten und Reinigen von 2 Portionierlinien, Ausbeute je Filet um 1,5 % verbessert
- Grätenkontrolle am Durchleuchtungstisch und Stichprobenprüfung nach IFS Food
- Einarbeitung von 8 neuen Kolleginnen und Kollegen im Zweischichtbetrieb im letzten Jahr

Fachkraft für Lebensmitteltechnik

08/2020 - 04/2022

Weser Seafood Verarbeitung GmbH — Cuxhaven

- Handfiletieren von Hering und Makrele mit bis zu 400 kg pro Schicht
- Herstellung von Marinaden und Bratheringen nach Rezeptur in der Feinkostabteilung
- Verpacken und Etikettieren unter Schutzatmosphäre mit Kontrolle von Gewicht und Mindesthaltbarkeit
- Reinigung der Anlagen nach Reinigungsplan am Schichtende mit 3 Hygienekontrollen pro Woche

Auszubildende Fachkraft für Lebensmitteltechnik

08/2017 - 07/2020

Weser Seafood Verarbeitung GmbH — Cuxhaven

- Abschlussprüfung 2020 vor der IHK Stade für den Elbe-Weser-Raum
- Einsatz in 4 Abteilungen von Rohwarenannahme bis Versand
- HACCP-Kontrollen an kritischen Kontrollpunkten unter Anleitung der Qualitätssicherung

ZERTIFIKATE

Hygieneschulung nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004

09/2022

Handelskammer Bremen - IHK für Bremen und Bremerhaven

Staplerschein nach DGUV Grundsatz 308-001

03/2021

DEKRA Akademie