

Helena Schmidt-Wagner

Industrie-Konditorin

✉ helena.schmidt-wagner@example.de • 📞 +49 5452 5567890 • 📍 Mettingen, Deutschland
🌐 • 🌐 • 🌐

Profil

Industrie-Konditorin mit B.Sc. Lebensmitteltechnologie (HS Weihenstephan-Triesdorf, Note 1,7), HWK-Gesellenbrief Bremen und 9 Jahren bei Conditorei Coppenrath & Wiese KG (Mettingen) und Lambertz Group (Aachener Printen). Verantwortete 24/7-Industrie-Linie mit 280.000 Sahnetorten/Tag und 16 SKUs. IFS Food 7 Allergen-Manager, BRC-Audit-Erfahrung und Mitgliedschaft Bundesverband der Deutschen Suesswarenindustrie BDSI. Lean Patisserie senkte Schwund-Quote von 4,8 auf 2,1 Prozent.

Berufserfahrung

04/2018 - heute
Mettingen, Deutschland

Industrie-Konditorin & Lebensmitteltechnologin

Conditorei Coppenrath & Wiese KG (Industriekonditorei)

Groesste deutsche Tiefkuehl-Konditorei mit 280.000 Sahnetorten/Tag und 4 Produktions-Standorten

- Verantwortung 24/7-Industrie-Linie mit 280.000 Sahnetorten/Tag und 16 SKUs
- Inbetriebnahme Pavoni Silikonform-Linie 3 fuer 8 neue Sahnetorten-SKUs, Jahresumsatz +18,4 Mio. €
- Lean-Patisserie Six-Sigma-Projekt: Schwund-Quote von 4,8 auf 2,1 Prozent, Jahres-Ersparnis 1,8 Mio. €
- 8 IFS-Food-Audits und 4 BRC-Audits ohne Major Findings ueber 5 Jahre
- Schockfroster Irinox-Programm fuer 14 Tortenboeden-SKUs auf -22 Grad in 90 Minuten

08/2013 - 03/2018
Aachen, Deutschland

Konditorin & Werkstudentin Lebensmitteltechnologie

Lambertz Group (Aachener Printen)

Aachener Industriekonditorei mit Schwerpunkt Printen, Gebaeck und Spekulatius

- Werkstudenten-Verantwortung fuer Rezeptur-Modernisierung von 6 Printen-Sorten
- Mitgliedschaft Bundesverband der Deutschen Suesswarenindustrie BDSI als Junior-Vertreterin
- Buchner Vakuumiergeraet- und Walzwerk-Optimierung fuer Spekulatius-Saison

Ausbildung

10/2014 - 03/2018
Freising, Deutschland

B.Sc. Lebensmitteltechnologie (HS Weihenstephan-Triesdorf)

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Lebensmitteltechnologie • 1,7

09/2010 - 07/2013
Bremen, Deutschland

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Bremen)

Berufsschule Bremen Konditorei & Conditorei Coppenrath & Wiese KG
Konditor:in (HWK) • GPA: 1,8

Fähigkeiten

- Industrielle Konditorei (24/7)
- Anlagen-Inbetriebnahme
- Pavoni Silikonformen
- Schockfroster Irinox
- Lean Patisserie / Six Sigma
- Lebensmittel-Chemie
- IFS Food 7 / BRC
- BDSI-Norm Suesswaren

Projekte

- 01/2025 - 06/2025 **Coppenrath & Wiese Linie-3-Modernisierung**
- Inbetriebnahme neuer Pavoni Silikonform-Linie 3 fuer 8 neue Sahnetorten-SKUs, Jahresumsatz +18,4 Mio. €
- 06/2024 - 12/2024 **Lean Patisserie Schwund-Reduktion**
- Six-Sigma-Projekt zur Schwund-Reduktion in 4 Tortenboeden-Linien, Schwund-Quote von 4,8 auf 2,1 Prozent (Jahres-Ersparnis 1,8 Mio. €)

Zertifikate

- 07/2013 **Gesellenbrief Konditor:in (HWK Bremen, Note 1,8)**
- 03/2018 **B.Sc. Lebensmitteltechnologie (HS Weihenstephan-Triesdorf, Note 1,7)**
- 10/2024 **Allergen-Manager IFS Food 7 und BRC**
- 06/2022 **Six Sigma Green Belt (DGQ)**
- 03/2023 **Mitgliedschaft Bundesverband der Deutschen Suesswarenindustrie BDSI**

Sprachen

Deutsch	Englisch	Franzoesisch	Niederlaendisch
Muttersprache	B2	B1	A2

Stärken

Industrie-Linie-Disziplin

24/7-Schichtleitung mit 0 ungeplanten Anlagen-Stoppem ueber 18 Monate

Lean Patisserie

Six-Sigma-Projekt mit Schwund-Reduktion 4,8 auf 2,1 Prozent und 1,8 Mio. € Ersparnis

BRC- und IFS-Audit-Erfolg

8 IFS-Food-Audits und 4 BRC-Audits ohne Major Findings ueber 5 Jahre